

Diététicien(ne)

En restauration collective, le diététicien veille à la qualité nutritionnelle des repas.

Il est expert de l'alimentation équilibrée, et apporte son savoir et ses conseils aux responsables et aux équipes du restaurant.

Il est garant du respect des normes d'hygiène et de sécurité.

En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **BTS/BUT**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



Missions

- Conseil et accompagnement dans l'équilibre et la variété des menus, dans le cadre d'une alimentation saine et durable (diététique, circuits courts, variété des produits...)
- Accompagnement de la direction de l'établissement et des clients
- Transmission et recueil des informations visant à développer les bonnes pratiques alimentaires
- Formation des équipes



Lieu de travail

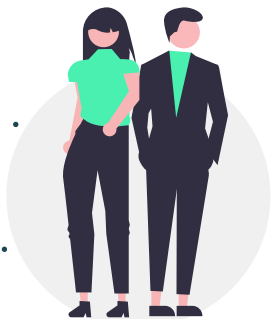
- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.



Qualités requises

Sens de l'écoute
et du relationnel

Pédagogie



Organisation



Formations possibles

Niveau bac +2 :

- BTS nutrition

Niveau bac + 3 :

- BUT génie biologique spécialisation diététique
- BUT diététique



Possibilités d'évolution

- Responsable qualité
- Formateur(rice) Conseil

