## DIÉTÉTICIEN(NE)





Secteur:





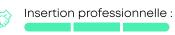
Affinité:

Etre utiles aux autres



Niveau d'étude conseillé :

BAC +2





Perspectives d'évolution :

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.

Les 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

## Le lieu de travail

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

## Les qualités requises ✓ Pédagogie ✓ Sens de l'écoute et du relationnel ✓ Organisation Les formations possibles Niveau bac + 2: ✓ BTS diététique Niveau bac + 3: ✓ BUT génie biologique spécialisation diététique ✓ BUT diététique Les possibilités d'évolution ✓ Responsable qualité ✓ Formateur(rice) Conseil