DIÉTÉTICIEN(NE)

Secteur :
Restauration collective

Affinité :
Etre utiles aux autres

Niveau d'étude conseillé :
BAC +2

Insertion professionnelle :

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