

DIÉTÉTICIEN(NE)



Secteur :

► **Restauration collective**



Insertion professionnelle :



Affinité :

Etre utiles aux autres



Perspectives d'évolution :



Niveau d'étude conseillé :

BAC +2

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 nutrition

Niveau bac + 3 :

- ✓ [BUT génie biologique spécialisation diététique](#)
- ✓ BUT diététique

Les possibilités d'évolution



- ✓ Responsable qualité
- ✓ Formateur(rice) Conseil

Comment accéder à ce métier ?

Se former en alternance



Se faire accompagner pour y accéder

