

CARTOGRAPHIE

« Si j'étais amené à ne plus exercer le métier de diététicien d'exploitation en restauration collective, dans quel(s) autre(s) métier(s) du secteur pourrais-je réinvestir mes compétences ? »

La représentation ci-dessous répond à cette question. Plus la taille d'une bulle métier se rapproche de celle du métier d'origine, plus le nombre de compétences communes est important. Plus la taille d'une bulle métier est petite, plus il y aura de compétences à acquérir pour pouvoir exercer ce métier.



Aujourd'hui, quelques centaines de personnes exercent le métier de diététicien d'exploitation en restauration collective en France.



fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration

OPCA Fafih
Observatoire de l'Hôtellerie et de la Restauration
3, rue de la Ville l'Évêque
75008 Paris

observatoire@fafih.com

www.fafih.com
www.metiers-hotel-resto.fr



LES MÉTIERS
DE L'HÔTELLERIE, DE LA RESTAURATION
ET DES ACTIVITÉS DE LOISIRS



DIÉTÉTICIEN D'EXPLOITATION EN RESTAURATION COLLECTIVE H/F

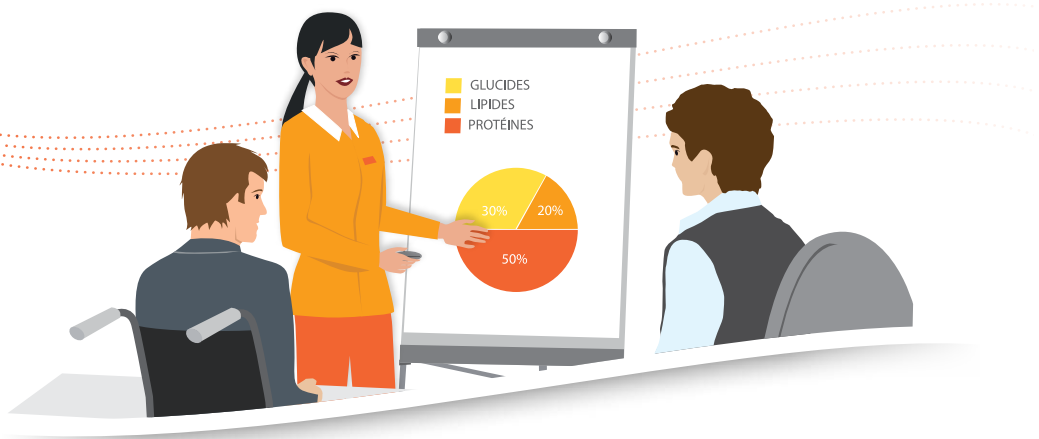
Intervenir en amont de l'élaboration et de la préparation des repas afin de garantir l'équilibre diététique de ceux-ci, leur qualité, en conformité avec les règles de santé publique et d'hygiène alimentaire.

Apporter son expertise et ses conseils, aussi bien aux responsables de l'établissement de restauration collective qu'au personnel de cuisine.

04/2013 - www.cadef.fr

fafih
OPCA
Hôtellerie
Restauration
Loisirs

L'Observatoire »
de l'Hôtellerie et la Restauration



DIÉTÉTICIEN D'EXPLOITATION EN RESTAURATION COLLECTIVE H/F

Fonctions principales

- Analyse nutritionnelle et équilibre alimentaire
- Contrôle
- Conseil et formation

Certifications principales

- BTS Nutrition
- DUT Diététique

Accès

- Le métier est accessible à des personnes n'ayant pas encore d'expérience professionnelle.

Conditions d'exercice

- Capacité à s'adapter à la diversité des entreprises, des clientèles et aux variations des flux d'activité.

Parcours professionnels

Plusieurs types d'évolution sont envisageables :

- **En continuant d'exercer le même métier :** la diversité des entreprises du secteur (taille, catégorie, localisation géographique,...) offre de très nombreuses possibilités aussi bien en France qu'à l'étranger.
- **En exerçant le même métier mais dans un contexte différent :** conseil en restauration traditionnelle par exemple.
- **Au sein du secteur en se dirigeant vers un autre métier :** responsable de site par exemple.
- **À l'extérieur du secteur en changeant de métier :** les savoir-faire et compétences développés par le diététicien d'exploitation peuvent être réinvestis, notamment dans le domaine de la formation.

ACTIVITÉS PRINCIPALES

Le métier de diététicien d'exploitation en restauration collective s'organise autour de trois grandes fonctions :

Élaboration de menus

- Conseiller le chef gérant et les cuisiniers pour les achats de produits et matières premières
- Conseiller les cuisiniers sur l'utilisation de certains produits, en particulier les matières grasses
- Bâtir des plans alimentaires à la fois diététiques et gastronomiques
- Créer des menus attractifs et équilibrés
- Élaborer des menus en fonction des saisons et des produits disponibles

Contrôle

- Calculer la valeur nutritionnelle de repas type
- Contrôler l'application des normes d'hygiène alimentaire
- Contrôler la mise à disposition du début à la fin du service du choix des plats correspondant aux normes diététiques
- Contrôler la qualité tout au long de la chaîne alimentaire
- Jouer le rôle d'interface entre les services marketing, achats et qualité

Animation/prévention

- Animer des actions de prévention/formation pour les personnels de restauration collective

CAPACITÉS PRINCIPALES

Pour exercer au mieux son métier, le diététicien d'exploitation en restauration collective doit posséder les capacités suivantes :

Capacités relationnelles et comportementales

- Transmettre des informations scientifiques à des publics variés
- Adopter un comportement conforme à sa mission et compatible avec le niveau de connaissances de ses interlocuteurs
- Être force de persuasion, sans rigidité
- Être ouvert aux suggestions et remarques

Capacités techniques et fonctionnelles

- Faire respecter et appliquer strictement les règles d'hygiène et de sécurité
- Avoir un comportement et une démarche pédagogique adaptés aux divers interlocuteurs
- Rendre opérationnelles des connaissances scientifiques
- Organiser son travail en tenant compte du fonctionnement de l'établissement
- Rechercher des solutions adaptées à la fois aux principes diététiques et au contrat
- Relayer les messages de santé publique en expliquant clairement leurs fondements
- Susciter la curiosité de ses interlocuteurs
- Traduire dans un langage simple des principes complexes d'équilibre alimentaire

