



Nous travaillons avec Madame Hélène JARNY

Diététicienne Diplômée

 06-71-22-42-20

 helene.jarny@orange.fr



Nature du travail d'une diététicienne :

Apprendre l'hygiène alimentaire

Spécialiste de la nutrition, le diététicien joue un rôle important dans l'apprentissage et le respect de l'hygiène alimentaire. Son rôle : inciter à la consommation de plats équilibrés (sans graisses et sucres superflus, par exemple), tout en préservant le plaisir de manger.

Élaborer des menus sur mesure

En fonction du mode de vie et des attentes d'une personne, et, éventuellement, d'une prescription médicale, le diététicien calcule, dose et organise des régimes classiques (pour maigrir ou grossir) ou particuliers (allergie à certains aliments). Sa mission : mettre au point des menus variés prenant en compte les besoins vitaux en vitamines, minéraux, protéines, glucides, lipides...

Respecter les réglementations

Dans l'industrie et la restauration collective, le diététicien peut surveiller les préparations culinaires. Présent tout au long la chaîne alimentaire, il est chargé d'appliquer la législation en matière d'alimentation. En particulier, pour prévenir les erreurs et les risques d'intoxication. Son rôle peut s'étendre à l'information, à l'éducation et à la formation du personnel soignant ou hôtelier.

Compétences requises

De la patience et du tact

Pas facile de faire accepter à quelqu'un d'adopter un régime en rupture avec ses habitudes alimentaires...

L'art du diététicien consiste alors à mettre en confiance la personne, à faire preuve de patience et de psychologie pour l'encourager à parler de ses troubles alimentaires. Le succès de l'accompagnement thérapeutique du diététicien dépend en grande partie de sa capacité d'écoute, de sa pédagogie, de son sens du tact et de la diplomatie.

Un biologiste économiste

Les compétences techniques et scientifiques de ce métier s'appuient sur la biologie et l'économie. Le diététicien passe beaucoup de temps à faire des calculs. Mais il ne s'agit pas seulement de doser des quantités d'aliments appropriées à un régime. La plupart du temps, il doit élaborer des menus variés et équilibrés avec un budget précis, pas toujours facile à gérer.

Un homme de communication

Le diététicien est, enfin, un gestionnaire capable d'organiser, voire d'animer des structures qui dépendent de collectivités publiques et privées, comme, par exemple, les municipalités, les centres sportifs...



 jeancuistot.traiteur@club-internet.fr Trophée de l'artisanat 2010  : 05 / 46 / 33 / 64 / 21 <http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

 Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce mail que si nécessaire

Siret : 38167639400038 NAF : 5621Z SARL au capital de 50000 € Dérogation CE n° 17 105 1005 Démarche environnementale EnVol 03/01/2014