

**Le CPAS de Forest recherche pour sa Maison de Repos et de Vie C
1 Diététicien – (H/F/X)
Contrat à Durée Déterminée - Temps Plein Remplacement**

En vue de renforcer la qualité du service rendu à ses résidents, le CPAS de Forest recrute pour sa Maison de Repos et de Vie, le Val des Roses, 1 Diététicienne (H/F), qui travaillera sous la supervision directe de l'infirmière en chef coordinatrice/ de la direction en collaboration avec le facility manager.

MISSION DE L'ETABLISSEMENT

Le Val des Roses est la maison de repos du CPAS de Forest. L'Institution a une capacité d'accueil de 160 lits et se partage entre prise en charge de type « maison de repos » et « maison de repos de de soins ». Une attention toute particulière est accordée aux résidents désorientés, qui sont accueillis au sein de petites unités de vie spécialement adaptées.

Soucieux d'améliorer le bien-être des aînés et de maintenir une qualité de vie pour chacun, nous développons un projet de vie autour de la personne âgée et de sa citoyenneté.

Nos résidents doivent demeurer partie prenante des décisions qui les concernent. Cette approche personnalisée implique une attention particulière au respect de la diversité, qu'elle soit philosophique, culturelle ou sociale.

Le Val des Roses met à disposition une multitude de services soutenus par : un personnel infirmier et aide-soignant, des kinésithérapeutes, une logopède, des ergothérapeutes, un service psychosocial, un médecin coordinateur, une personne de référence pour la démence, des accompagnatrices d'Unité de Vie, des animatrices, un service technique et logistique.

MISSION

L'agent prendra soin d'incarner les valeurs de la Maison de Repos et de Vie en privilégiant une approche orientée Humanitude dans sa pratique.

La mission de la fonction de diététicien est d'assurer la prise en charge nutritionnelle des résidents (alimentation et bien-être du résident, prise en charge de la dénutrition et communication et concertation), en conformité avec le projet de vie et de veiller à la mise en sécurité du résident.

DOMAINES DE RESPONSABILITES

Alimentation et bien-être du résident

- Réaliser une enquête alimentaire et évaluation nutritionnelle auprès des résidents à son arrivée au Val des Roses
- Etablir une fiche des goûts alimentaires du résident
- Veiller au confort des résidents au moment des repas :

- Créé un environnement agréable et une atmosphère favorable lors des repas
- Participer à la coordination de la distribution avec le chef de cuisine et l'équipe de restauration
- Contrôler les rations proposées (fin de chaîne)
- Assister aux repas et conseiller le personnel soignant quant aux pratiques à mettre en œuvre et l'aide à apporter aux résidents
- Gestion des compléments alimentaires
- Mettre en place le plan alimentaire et valider les menus : veiller à la qualité et à la diversité des repas offerts :
- Elaborer des fiches techniques avec le cuisinier en chef
- Etablir des grammages (pour le portionnement)
- Décliner des menus pour les régimes (fiches de régimes adaptées et disponible à la cuisine)
- Mettre en place un comité de dégustation en collaboration avec le cuisinier
- Encodage des menus et établissement des fiches récapitulatives de la cuisine
- Collaborer avec le chef de cuisine pour mettre en place et veiller au respect des procédures d'hygiène en cuisine et lors de la distribution

Dépistage et prise en charge de la dénutrition

- Participer à la pesée systématique des résidents et employer les outils mis en place pour y parvenir
- Analyser le comportement alimentaire des résidents : surveillance des prises alimentaires, surveillance de toute modification du comportement alimentaire, observation des interférences entre alimentation, état nutritionnel et prise de médicaments individuels et en faire mention à l'infirmière en chef.
- Elaborer avec l'infirmière chef du résident les thérapies alimentaires appropriées, adaptées aux différentes situations et pathologies.
- Participer au dépistage de la dénutrition :
- Utiliser l'outil de screening nutritionnel (MNA) au sein du Val des Roses pour les résidents à risque de dénutrition ou dénutris.
- Mettre en place de manière rapide et efficace un support nutritionnel adéquat (alimentation enrichie ou supplément nutritif oral si nécessaire) pour les résidents à risque ou dénutris.
- Mettre en place un outil de suivi de la dénutrition, à compléter et consulter pour chaque résident bénéficiant d'un plan de réhabilitation nutritionnelle, en collaboration avec l'équipe pluridisciplinaire et le médecin traitant.
- Evaluer et surveiller les ingestas, identifier les signes de déshydratation : contrôler les feuilles d'ingestas et d'hydratation des résidents en collaboration avec l'infirmière chef
- Personne relais entre la cuisine et l'équipe hôtellerie : adapter les repas de manière individuelle à la demande et transmettre les informations voulues à la cuisine (adaptation des textures).
- Aider la personne en perte d'autonomie : assurer le suivi régulier des résidents à risque de dénutrition ou dénutris
- Participer à l'élaboration pluridisciplinaire du plan individuel de réhabilitation nutritionnelle

Communication et concertation

Suivi vis-à-vis des soignants, équipe hôtellerie, de la cuisine, du résident, de l'entourage proche et de la famille du résident :

- Suivi du dossier nutritionnel du résident
- Participer aux réunions pluridisciplinaires.
- Piloter et participer à la commission « menus ».
- Participer au conseil des résidents.
- Participer à l'évaluation, avec la direction et le chef de cuisine, de la satisfaction des résidents.
- Piloter et participer à un comité alimentation et nutrition rassemblant la direction, le chef de cuisine et les infirmiers ne chefs : mettre en place les mesures de sensibilisation
- Proposition et suivi d'un plan alimentation-nutrition pour le Val des Roses et son évaluation.
- Veiller à la bonne application de la charte nutrition

QUALITÉS REQUISES POUR LA FONCTION

- Etre porteur d'un diplôme de diététicien (baccalauréat) et être en possession d'un numéro d'agrément.
- Langues : français et néerlandais (est un atout)
- Intérêt particulier pour le travail avec les personnes âgées et en particulier, avec les personnes âgées désorientées
- Expérience préalable en maison de repos et de soins (est un atout)
- Compétences de communication
- Traiter l'information confidentielle de façon adéquate.
- Avoir l'esprit ouvert par rapport aux interlocuteurs à l'intérieur et à l'extérieur de l'institution
- Intérêt dans le secteur des maisons de repos et le secteur public

INFORMATIONS RELATIVES AU POSTE A POURVOIR

- Contrat à Durée Déterminée de Remplacement
- Régime de travail : Temps Plein
- Entrée en fonction **immédiate**
- Frais de transports en commun pris en charge intégralement
- Régime de congé attractif (secteur public)

MODALITES DE RECRUTEMENT

Candidature complète (Lettre de Motivation, CV et de la Copie de votre Diplôme) à envoyer **PAR MAIL AVANT le 30 novembre 2018** à l'attention de : Madame Sandrine DECRETON, Responsable Développement RH : sandrine.decreton@publilink.be.

Les candidat(e)s retenu(e)s après **une première sélection sur base des CV's** seront invité(e)s pour un **test Oral le 7 décembre à partir de 9 heures 30.**