



TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE / ASSISTANT(E)-CHEF TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE

Description du poste :

Nous cherchons des personnes disponibles dès maintenant, afin de combler des besoins sur la liste de rappel.

TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE

Sous l'autorité du chef de secteur gestion des menus, le technicien ou la technicienne en diététique visite régulièrement les patients dans le but de produire des menus adaptés et d'ajuster l'alimentation selon l'ordonnance médicale, le plan de traitement nutritionnel, les protocoles nutritionnels et les procédures établies par les nutritionnistes.

- Rencontre les usagers hospitalisés pour administrer les questionnaires de goûts/aversions afin de dresser le profil alimentaire de ceux-ci;
- Maintient à jour de toutes les prescriptions diététiques;
- Donne l'information nutritionnelle pertinente aux usagers et aux familles.

ASSISTANT(E)-CHEF TECHNICIEN(NE) EN DIÉTÉTIQUE

Sous l'autorité du chef de secteur, l'assistant(e)-chef technicien(ne) en diététique supervise toutes les activités relatives au service des repas et collations servis aux usagers.

Secteur de la distribution alimentaire:

- Coordonne les activités d'approvisionnement et de distribution;
- S'assure du respect des normes d'hygiène et salubrité, de qualité, de présentation des aliments, du contrôle des portions et de la compilation des menus;
- Responsable de la bonne utilisation de l'équipement et du programme de prévention et d'entretien.

Secteur de la cafétéria (restauration):

- Assure le bon déroulement des activités de la restauration en ce qui a trait à:
 - La qualité du service client et des mets servis
 - La présentation des mets
 - Au flux de service

Scannez le Code QR ci-Haut pour postuler via notre site internet

Personne ressource : jessyca.beauvais.chum@ssss.gouv.qc.ca