

## Recrute Un Diététicien qualitatif H/F

### VOS MISSIONS :

#### Activités principales :

##### 1) Production alimentaire.

Prépare les menus en fonction des saisonnalités des 3 secteurs de production alimentaire.

Décline les menus selon les textures et les régimes nécessaires en lien avec le Diététicien clinicien.

Vous êtes l'administrateur et le pilote de l'informatisation de la production alimentaire.

##### 2) Gestion du système documentaire.

Vous définissez et assurez le suivi du système documentaire de la production alimentaire, vous conduisez la formalisation et la diffusion des documents qualité en lien avec le responsable logistique et restauration.

Vous définissez et assurez le suivi du système documentaire de la production alimentaire, vous conduisez la formalisation et la diffusion des documents qualité auprès des professionnels des services en lien avec la Direction des soins et l'équipe hygiène.

##### 3) Gestion du plan de Maîtrise sanitaire.

Vous actualisez le plan de maîtrise sanitaire en lien avec le plan d'actions suite aux inspections de la DDPP.

Vous contrôlez régulièrement la qualité et la conformité des produits aux normes en vigueur.

Vous suivez et exploitez les indicateurs HACCP dont les autocontrôles production et bactériologiques en lien avec la responsable logistique et restauration.

Vous établissez la planification et la réalisation des analyses bactériologiques dans le cadre du plan de surveillance de la cuisine.

Vous vérifiez en lien avec la responsable logistique et restauration l'application des consignes qualité édictées.

Vous observez et analysez les résultats des contrôles en lien avec la responsable logistique et restauration.

Vous communiquez et faites le lien avec les équipes soignantes /éducatives des différents secteurs.

##### 4) Audit interne

Vous réalisez des audits et des contrôles qualité, en lien avec la responsable logistique et restauration.

Situé au pied du Vercors, en Isère, à équidistance entre Grenoble et Valence et Romans dans la Drôme, le CHIVI est un établissement hospitalier de proximité à taille humaine avec une proportion forte de médicosocial : 900 professionnels pour 735 lits et places. Certifié haute qualité des soins en 2022.

Nos valeurs : la compétence, la sécurité des soins, le respect et le travail en équipe, sont le socle de nos projets d'établissement et de Territoire de Santé à l'Horizon 2030

### Activités Hospitalières-Site de St-Marcellin

#### Plateau Technique et Consultations

**Consultations de spécialistes // Centre de Consultation Non Programmé (CCNP) // Scanner public/privé // Secteur périnatalité** (Centre de Proximité Périnatal – CPP et Centre de Santé Sexuelle (ex CPEF) – CSS)

**Pharmacie à Usage Intérieur (PUI) avec rétrocessions**

#### Hospitalisation

**Médecine (28 lits d'hospitalisation complète de Médecine polyvalente et gériatrique dont 3 lits identifiés de soins palliatifs // 2 places d'Hospitalisation de Jour (HDJ)**

**SSR – Soins de Suite et de Réadaptation polyvalent  
Et gériatrique (50 lits et 1 plateau de rééducation)**

### Activités Médico-sociales : 4 résidences

**La Résidence Brun Faulquier à Vinay** : 97 lits hébergement EHPAD // 6 places d'accueil de jour // SSIAD - Service de Soins Infirmiers à Domicile : 18 places // 5 places d'hébergement temporaires bientôt actives

**La Résidence d'Accueil et de Soins du Perron St-Sauveur** : 139 lits Foyer Accueil Médicalisé et Foyer de Vie // 214 lits EHPAD

**L'EHPAD de St-Marcellin** : 88 lits d'EHPAD

**La Résidence Le Clos Fleuri à Chatte** : 44 lits d'EHPAD // 6 places d'accueil de jour // SSIAD - Service de Soins Infirmiers à Domicile : 30 places // ESAD - Equipe Spécialisée Alzheimer à Domicile : 10 places

### IFAS- Institut de Formation d'Aide-Soignant

Capacité d'accueil totale : 32 places.

## 5) Communication

Vous participez aux commissions menus des secteurs médico-sociaux

Vous participez au CLAN

### Activités secondaires :

Vous participez au remplacement du diététicien clinicien lors de ses absences afin d'assurer une continuité de service.

### Savoir-faire :

Savoir rédiger des protocoles qualité  
Savoir communiquer avec pédagogie et méthode  
Savoir proposer des mesures de correction  
Savoir animer et étayer les protocoles retenus  
Maîtrise de la production culinaire

### Savoir-être :

Aptitude au travail en équipe  
Autonomie  
Qualité relationnelle et organisationnelle  
Rigueur et conscience professionnelle  
Discrétion professionnelle  
Dynamisme et esprit d'équipe  
Bienveillance

## **COMPETENCES REQUISES**

Recommandations diététiques  
PNN  
Les circuits de production de la restauration collective  
Réglementation HACCP  
Communication  
Conduite de projet  
Hygiène et sécurité alimentaire  
Outils de bureautique et progiciels : Datameal

## **DIPLOMES ET EXPERIENCE :**

**Détenteur d'un DUT de biologie appliquée option diététique ou d'un BTS diététique.**

**CONTRAT :** Titulaire, CDD, CDI, selon la situation

## **TEMPS DE TRAVAIL :**

- Temps plein : 100% sur la base de 37h30 heures hebdomadaires  
-Repos fixes : samedi, dimanche jours fériés  
-Déplacement au sein des 4 établissements du CHIVI.

## **SALAIRE TOTAL BRUT MENSUEL :**

A partir de 2320€ brut mensuel + selon grille de la fonction publique hospitalière et expérience.

**PRISE DE FONCTION :** Dès que possible

---

Les personnes intéressées par ce poste doivent envoyer avant le 30 Juillet 2023, leur candidature, CV, lettre de motivation, par email [emploi@chivi.fr](mailto:emploi@chivi.fr) ou par courrier à : **RESIDENCE LE PERRON** Direction des Ressources Humaines BP 36 – ST-SAUVEUR 3160 route d'Izeron - 38161 SAINT-MARCELLIN CEDEX.