

 REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE Département des finances et contributions Office du personnel de l'Etat Service d'évaluation des fonctions	DEFINITION DE FONCTION-TYPE		
	Date d'établissement 1.7.1975	Date de révision	Date de mise en application 1.7.1975
1. Dénomination de la fonction Diététicien diplômé/diététicienne diplômée		Code fonction 7.04.005	
2. But de la fonction Assurer la liaison entre le service médical et le service alimentaire des différents services où s'exerce l'activité. Mettre au point les différents régimes, établir les menus, surveiller leur réalisation, s'acquitter d'autres tâches en rapport avec les programmes et les principes de la nutrition et de la diététique thérapeutique.			
3. Description de la fonction La fonction implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la participation aux soins du malade par une diététique appliquée, selon les prescriptions médicales; l'observation de l'évolution de l'état du malade dans le but de modifier, d'adapter et de suggérer de nouveaux régimes, ceci impliquant une collaboration étroite avec les médecins, infirmières des unités, le chef de cuisine et le personnel exécutant les ordres; - l'étude de la nutrition et de l'hygiène alimentaire permettant la mise au point de régimes, rations alimentaires, sur la base de différents calculs; - la surveillance de la réalisation pratique, par le personnel de cuisine ou autres lieux de préparation, de l'acheminement, de la distribution; de la vérification de l'acceptabilité ou de la non absorption par le patient, les corrections nécessaires à faire apporter; - l'établissement de dossiers individuels, avec les calculs des régimes, leur mise à jour, la consultation des feuilles d'observations des malades pris en charge, ainsi que des graphiques; - les entretiens avec le malade ou sa famille, afin de tenir compte de ses goûts, de l'évolution de son état nutritionnel et de sa tolérance; l'explication du régime imposé, de sa réalisation pratique, la remise d'une prescription détaillée adaptée à son mode de vie lorsqu'il quitte l'hôpital; - la collaboration avec le chef de cuisine : mode de préparation culinaire, mise en oeuvre de moyens mis à disposition dans un but d'efficacité; - l'établissement de plans de travail, de schémas de régimes; - l'assistance et la participation active à des rapports quotidiens et hebdomadaires avec le médecin chef du service de diététique; la diététicienne-chef, l'infirmière-chef; à des groupes de travail; visite au malade alité, aux consultations spécialisées, en collaboration avec le corps médical; - la collaboration aux travaux de médecine et de recherche dans le domaine de la nutrition et des malades métaboliques; l'étude de nouveaux produits avec les chimistes de l'industrie alimentaire; - la participation à l'enseignement théorique et clinique : élèves de l'école de diététiciennes, élèves infirmières, étudiants en médecine, etc.; la prise en charge de stagiaires, évaluation du degré de capacité professionnelle avec rapports au médecin-chef du service, à la diététicienne-chef. 			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	I	B	G	A	F	Cl. max. 12
Points	34	5	36	5	32	Total 112