



POSTE DE DIETETICIEN (E)

Le temps des repas est un temps de partage convivial qui rythme les journées et qui participe à l'humanité que l'on souhaite trouver dans nos établissements.

Qui sommes-nous ?

L'EHPAD de l'Île Bouchard

c'est 83 résidents et un effectif d'environ 70 professionnels tous services confondus.

L'EHPAD de Richelieu

c'est 95 Résidents et un effectif d'environ 75 professionnels tous services confondus.



+++++++

- Ambiance dynamique et chaleureuse
- Temps d'échanges et groupe de travail fréquents
- Plan de formation permettant l'actualisation des connaissances
- Participation à des colloques régionaux et nationaux
- Participation aux Réunions des diététiciens des EHPAD du Sud Touraine
- Amicale du personnel proposant des réductions sur les produits régionaux, les produits d'hygiène...
- CGOS départemental proposant des réductions sur les sorties, CESU,

C'est vrai Le travail en EHPAD n'a pas toujours une bonne image malheureusement.



Votre contribution à changer cette image est essentiel.

Pourquoi ce recrutement ?

Suite à une mutation pour rapprochement de conjoint les EHPAD doivent recruter un nouveau professionnel diplômé.

Quel est votre profil ?



Titulaire d'un BTS en diététique ou d'un DUT en biologie appliquée option diététique (ou équivalent),

Particulièrement attaché au secteur gériatrique

Empreint d'une grande bienveillance, d'un tempérament énergique,

Avec l'envie de participer à une prise en soin de qualité en parfaite collaboration avec tous les professionnels de l'EHPAD

L'envie également de mettre en place des actions innovantes aux bénéfices de nos résidents ;

Nos établissements sont faits pour vous !

Les missions « diét » chez nous :

Profession indispensable dans nos structures,

Vous travaillez en autonomie avec une équipe pluridisciplinaire : Les cuisines, les médecins traitants, le médecin coordonnateur, les cadres de santé et les soignants, les psychologues, les animatrices et l'administration

Ainsi vous pilotez :

-Les bilans cliniques des résidents, spécifiques au domaine (entretien/examen, recueil d'information, travail de synthèse, restitution...)	-Elaboration du plan alimentaire en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration
-La mise en place et l'actualisation des régimes, des compléments nutritionnels, des suivis de poids, des menus ...	-Les indicateurs de suivi et la traçabilité liés à votre cœur de métier
-Elaboration du projet de soins et du plan du traitement des résidents	-Le bon déroulement de la distribution des repas (plan de table, organisation) en lien avec l'équipe cuisine, l'équipe hôtellerie, et la cadre de santé.
	-Veille juridique liée à ce secteur d'activité

Un projet de mise en place d'un CLAN multi site avec le CH de Ste Maure sera à coordonner.

Déroulement du recrutement :

Adresser un CV et une lettre de motivation :

EHPAD « AG VOISIN » La Guébie 37 220 L'île Bouchard

@ : grh@ehpad-ilebouchard.fr

Un entretien de recrutement avec la Direction, les cadres de santé, le médecin coordonnateur et la personne chargée des RH sera proposé

Prise de poste immédiate

Rémunération et conditions de travail :

Contrat CDD de 35h de 6 mois renouvelable 1 fois pour la même durée.

A l'issue, un CDI sera proposé

Temps de travail :

Du lundi au vendredi, 17h50 par semaine à réaliser sur chaque EHPAD : 9h30-12h – 12h30-17h30 et 30 minutes de temps de repas hors temps de travail.

Rémunération brute mensuelle en concordance avec les grilles de rémunération de la fonction publique hospitalière (FPH) soit 1^{er} échelon. Une reprise d'ancienneté est possible en fonction de l'expérience et de la grille de la FPH