



L'**INSTITUT PAOLI CALMETTES** (IPC), Centre Régional de Lutte Contre le Cancer situé à Marseille est un des acteurs majeurs dans la Lutte contre le Cancer en France.

Etablissement privé à but non lucratif, l'IPC mobilise aujourd'hui près de 1 800 personnes dans plus de 150 métiers différents pour assurer une mission de service public à travers le soin, la recherche et l'enseignement.

Dans le cadre d'un remplacement durant les congés d'été, nous recrutons un(e) :

AIDE-DIETETICIEN (H/F)

L'Aide-diététicien a pour mission principale d'adapter les plateaux repas en tenant compte des préconisations diététiques, de l'état de santé, des goûts et des convictions des patients.

Il sait accompagner et conseiller le prestataire restauration dans la réalisation des tâches, production et distribution des repas, dans le respect des règles d'hygiène (méthode HACCP) pour concevoir une offre alimentaire saine et adaptée à chaque type de patient.

Il prend en charge quotidiennement les commandes d'une soixantaine de personnes.

ACTIVITES

- Distribuer le guide hôtelier à tous les entrants et aux patients hospitalisés chaque semaine ;
- Identifier, recenser les besoins alimentaires en fonction des mouvements entrants/sortants de la veille (logiciel Hôpital Manager et Ellipse) ;
- Recueillir les données nutritionnelles des patients (aversion(s), éviction(s), régime, texture, etc.) et les mouvements du jour auprès du service de soins (aide-soignante) ;
- Coopérer avec les diététiciens pour optimiser la prise en charge nutritionnelle du patient : échanges quotidiens sur l'évolution de l'état du patient ;
- Accompagner les patients dans le choix des repas en tenant compte de la prescription médicale et des préconisations diététiques, de leur état de santé, de leurs goûts et de leurs convictions ;
- Assurer l'édition des fiches repas à partir du logiciel repas Ellipse et en respectant les horaires établis avec le prestataire restauration pour faciliter la réalisation et la distribution des repas ;
- Participer aux réunions hebdomadaires avec les diététiciens et le prestataire restauration ;
- Assurer des contrôles aléatoires de la chaîne de distribution de restauration pour garantir la conformité des repas.

PROFIL

- **Brevet de Technicien Supérieur en Diététique (BTS) ou Bachelor Universitaire de Technologie Diététique et Nutrition (BUT) "Génie Biologique" option diététique exigé**
- Expérience souhaitée en milieu hospitalier et connaissances en cancérologie appréciées
- **Aisance relationnel, empathie et diplomatie**



CONTRAT

- Contrat à Durée Déterminée de 3 mois **minimum** à temps plein
- Salaire mensuel brut : 1 992.55 € (indemnité Ségur comprise)
- Présence du lundi au dimanche avec 1 à 2 week-end par mois
- Poste ouvert aux candidats en situation de handicap

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste,
Merci d'adresser votre candidature (lettre de motivation et C.V.)
ALESSANDRINIE@ipc.unicancer.fr