

Campagne de recrutements pour le Centre Hospitalier International de Calavi (CHIC)

Fiche de poste DIETETICIEN (NE) Centre Hospitalier International de Calavi

PRESENTATION DE LA STRUCTURE

Présentation du Centre Hospitalier International de Calavi :

Le Centre Hospitalier International de Calavi (CHIC) est situé dans la commune d'Abomey-Calavi. Il vise à renforcer l'offre de soins dans la zone géographique du Grand Nokoué. Le Grand Nokoué couvre actuellement une population d'environ 3,8 millions d'habitants, soit près de 25 % de la population actuelle du Bénin.

L'ouverture de l'hôpital est prévue au cours du 4^{ème} trimestre 2024. S'inscrivant dans le cadre de la politique d'amélioration du système hospitalier béninois et de la gestion des produits de santé, ce CHU, se positionne comme un CHU de référence en santé au niveau national et international.

Le CHIC aura une capacité de 434 lits et places repartis sur deux niveaux. Il sera un pôle d'excellence sur des disciplines médicales et chirurgicales adultes.

Cette infrastructure moderne et innovante de plus de 40 000 m² comprendra six grandes unités d'hospitalisation de 50 lits chacune :

- Locomoteur et Neurochirurgie,
- Cardiovasculaire Thoracique – Tête et Cou,
- Cardiologie/Métabolisme,
- Oncologie : le CHIC a vocation de devenir le CHU de référence en oncologie au Bénin,
- Hépto-gastro-entérologie médico-chirurgicale,
- Néphrologie/Urologie



L'hôpital sera doté d'un plateau technique de haut niveau comprenant :

- Trois hôpitaux de jour (médecine, chimiothérapie et chirurgie),
- Un service d'accueil des urgences,
- Un plateau de biologie centralisé (biochimie, hématologie-cytologie, bactériologie, parasitologie, mycologie, virologie, toxicologie) et un laboratoire d'anatomopathologie ;
- Un plateau d'imagerie médicale (radiographie, IRM, scanner, échographie, mammographie) ;
- Un plateau de radiothérapie, curiethérapie et de médecine nucléaire, et un cyclotron ;
- Neuf salles opératoires.



IDENTIFICATION DU POSTE

Site : Centre Hospitalier International de Calavi

Fonction : Diététicien (ne)

Direction : Direction des Soins

Grade : Diététicien (ne)

Statut : Convention collective CHIC (contractuel ou par détachement de la FP)

Texte(s) réglementaire(s) lié au poste : convention collective du CHIC, convention collective générale du travail applicable aux entreprises relevant du secteur privé et para-public en République du Bénin du 30 décembre 2005, décret portant Statut du CHIC, Arrêté portant Attributions, Organisations et Fonctionnement des zones sanitaires

Liaisons hiérarchiques : le cadre du service, le cadre supérieur du département, l'encadrement relevant de la Direction des Soins

Liaisons fonctionnelles : les personnels médicaux et non médicaux

MISSIONS DU POSTE

MISSIONS GENERALES ET PERMANENTES :

Spécialiste de la nutrition, le diététicien joue un rôle important dans l'apprentissage et le respect de l'hygiène alimentaire. Son rôle : inciter à la consommation de plats équilibrés (sans graisses et sucres superflus, par exemple), tout en préservant le plaisir de manger.

MISSIONS SPECIFIQUES:

Élaborer des menus sur mesure

- En fonction du mode de vie et des attentes d'une personne, et, éventuellement, d'une prescription médicale, le diététicien calcule, dose et organise des régimes classiques (pour maigrir ou grossir) ou particuliers (allergie à certains aliments). Sa mission : mettre au point des menus variés prenant en compte les besoins vitaux en vitamines, minéraux, protéines, glucides, lipides...

Respecter les réglementations

- Dans la restauration collective, le diététicien peut surveiller les préparations culinaires. Présent tout au long la chaîne alimentaire, il est chargé d'appliquer la législation en matière d'alimentation. En particulier, pour prévenir les erreurs et les risques d'intoxication. Son rôle peut s'étendre à l'information, à l'éducation et à la formation du personnel soignant ou hôtelier.

1. Identifier les besoins nutritionnels selon les prescriptions médicales en collaboration avec l'équipe médicale
2. Réaliser des évaluations nutritionnelles des patients pour identifier leurs besoins alimentaires et élaborer des plans de traitement individualisés.
3. Dispenser des conseils nutritionnels personnalisés en fonction des pathologies, des traitements médicaux et des objectifs de santé des patients.
4. Collaborer avec les autres membres de l'équipe de soins pour intégrer la prise en charge nutritionnelle dans le plan de traitement global.
5. Éduquer les patients et leur famille sur les principes d'une alimentation équilibrée, les bonnes pratiques alimentaires et la gestion des régimes spécifiques.
6. Élaborer des menus adaptés aux besoins nutritionnels des patients hospitalisés, en tenant compte des restrictions alimentaires et des préférences individuelles.
7. Suivre la mise en œuvre des recommandations nutritionnelles et ajuster les plans de traitement en fonction de l'évolution de l'état de santé des patients.
8. Participer à des activités de prévention et de sensibilisation en matière de nutrition auprès du personnel hospitalier et de la communauté locale.
9. Tenir des dossiers précis et à jour sur les consultations et les interventions réalisées.
10. Contribuer à la mise en œuvre de la politique qualité nutritionnelle au sein du service.

COMPETENCES REQUISES

LA FORMATION OU LES QUALIFICATIONS REQUISES

- Diplôme de Diététicien(ne) délivré par une institution reconnue.

LES CONNAISSANCES PARTICULIERES REQUISES

- **Pré- Requis :**

Maîtrise du français, à l'oral et à l'écrit. La connaissance d'autres langues locales serait un avantage

Connaissance des principes de base de la physiologie et de la biochimie de la nutrition

- **Expériences :**

Expérience professionnelle préalable en milieu hospitalier et en milieu diététique
Développement de la relation de confiance avec les patients lors de ses expériences professionnelles
Compétences avérées en communication et en relationnelle
.

LES QUALITES PROFESSIONNELLES REQUISES

- Capacité à travailler en équipe et à collaborer avec d'autres professionnels de la santé et les professionnels de la restauration : équilibre des menus, équilibre calorique, équilibre nutritionnel
- Discrétion, respect de la confidentialité, respect du secret professionnel.
- Bonnes compétences en communication écrite et orale.
- Esprit d'initiative, capacité à travailler de manière autonome tout en faisant preuve de collaboration et d'esprit d'équipe : commission de liaison alimentation et nutrition
- Capacité à former les professionnels de santé AS – IDE dans la prise en charge des patients présentant des troubles alimentaires
- Respecte les prescriptions médicales et apporte son expertise dans le domaine nutritionnel et alimentaire
- Capacité à faire du reporting, à transmettre les dysfonctionnements nutritionnels à l'équipe médicale et para médicale
- Bonnes compétences en communication et capacité à établir une relation de confiance avec les patients et leur famille.
- Capacité à s'adapter à un nouvel environnement de travail et à faire preuve de flexibilité.

PARTICULARITE DU POSTE

AMPLITUDE DE TRAVAIL

Travail en 8h/jour

REMUNERATIONS

Convention collective du CHIC selon ancienneté

CONGES ANNUELS

Selon la réglementation en vigueur : deux jours ouvrables par mois, soit vingt-quatre jours ouvrables par année

MODALITES DE CANDIDATURE

DOCUMENTS A TRANSMETTRE

Le candidat devra transmettre les pièces suivantes :

- Un curriculum vitae détaillé, actualisé et dûment signé
- Une lettre de motivation
- Les copies des diplômes requis pour le poste choisi
- Un extrait du casier judiciaire datant de moins de trois (03) mois
- Une copie de l'acte de naissance du candidat

Les candidatures sont à déposer sur la Plateforme santé du ministère de la santé :

<https://emploisante.gouv.bj>