



Le Beau Vallon :

- Un **partenaire de référence** en psychiatrie et en santé mentale
- Une dynamique orientée vers le **rétablissement** et qui place le **patient au centre**
- Un cadre de travail qui permet d'offrir des **soins de qualité**
- De nombreuses **formations** pour rester à la pointe des connaissances
- Un travail en **équipe pluridisciplinaire** dans une ambiance conviviale
- Une grande attention portée au **bien-être du personnel**
- Un **parking gratuit** et un **accès facile** et rapide, y compris en transport en commun

Le/la diététicien(ne) sera amené(e) à exercer sa fonction dans un cadre transversal au sein de l'hôpital.

RÔLES ET RESPONSABILITES:

Dans ce cadre, le **Diététicien (H/F/X)** sera amené à :

Au niveau clinique

- Effectuer la prise en charge diététique des patient(e)s / résident(e)s en étroite collaboration avec le personnel infirmier, médical et paramédical et organiser son suivi dans le DPI (dossier patient informatisé) ;
- Participer aux réunions multidisciplinaires des unités de soins ;
- Réaliser l'éducation nutritionnelle des patient(e)s / résident(e)s via des ateliers thérapeutiques ;
- Dispenser des formations diététiques au personnel de nursing au sujet de l'alimentation saine, équilibrée et des différents menus thérapeutiques rencontrés dans l'institution ;
- Evaluer les repas en termes de satisfaction des patient(e)s / résident(e)s grâce à des enquêtes alimentaires ;
- Participer activement au groupement des référents diététiques et aux projets initiés par celui-ci, afin de développer l'approche nutritionnelle au sein de l'institution ;
- Être actif au sein du GDPsy (groupement des diététiciens en milieu psychiatrique) afin de maintenir à jour ses connaissances

PROFIL:

Le candidat au poste devra impérativement :

- Être porteur d'un **bachelier en diététique** ;
- Présenter un intérêt pour le **travail en équipe pluridisciplinaire** ;
- Avoir une **approche centrée sur le bien être global** du patient ;
- Maîtriser les **outils informatiques et les outils de communication**.

Au niveau cuisine :

- Participer en partenariat avec le service achats alimentaires, la cuisine et la pharmacie aux choix des produits nutritionnels spécifiques ;
- Participer aux réunions de la cuisine ;
- En collaboration avec le chef de cuisine, établir des menus variés, équilibrés et les dériver en fonction des différentes pathologies rencontrées au sein de l'institution ;
- Assurer la liaison entre les différentes unités de soins et la cuisine ;
- Superviser les préparations destinées aux menus thérapeutiques ;
- Vérifier la conformité et l'aspect des repas avant leur envoi dans les unités de soins (en collaboration avec le chef de cuisine, contrôler les grammages, les températures, ...) ;
- Evaluer la qualité et la quantité du plat du jour grâce à l'assiette témoin ;
- Veiller au respect des normes HACCP ;
- Dispenser des formations diététiques au personnel de cuisine au sujet de l'alimentation saine, équilibrée et des différents menu thérapeutiques rencontrés dans l'institution ;
- Entretenir une collaboration avec le responsable et le personnel du self-service (notamment pour le choix des denrées alimentaires mises en vente, ...)

NOTRE OFFRE:

- Une fonction à **mi-temps** dans le cadre d'un **contrat de travail à durée déterminée** de 6 mois ;
- Un salaire basé sur la **catégorie 14 (A1)** assorti de **chèques-repas** ;
- Une **reprise des années d'ancienneté** dans une fonction équivalente
- Des **jours de congés maison et d'ancienneté** (jusqu'à 9 jours selon l'ancienneté) supplémentaires aux congés légaux et jours fériés ;

COMMENT POSTULER?

Toute personne intéressée par ce poste et correspondant au profil est invitée à envoyer sa candidature (CV et lettre de motivation) par mail à l'attention du Département des Ressources Humaines & Communication à l'adresse

recrutementbeauvallon.be avant le 15 août 2026.

Pour plus d'informations sur nos avantages, rendez-vous sur notre site

