

TECHNICIEN OU TECHNICIENNE EN DIÉTÉTIQUE



TÂCHES

- Les techniciens en diététique effectuent diverses tâches en vue d'améliorer la qualité de l'alimentation humaine et de favoriser la santé des gens.
- Ils peuvent travailler dans cinq champs d'intervention : la gestion de services alimentaires, l'industrie agroalimentaire, les services à la clientèle, l'inspection et la communication.
- Selon leur mandat, les techniciens en diététique s'occupent de **coordonner la production et la distribution des aliments** en appliquant les normes d'hygiène et de salubrité ainsi que les normes de santé et de sécurité au travail.
- Ils participent au contrôle des propriétés chimiques, physiques, biochimiques et microbiologiques des aliments. Ils **s'assurent que les diètes recommandées sont suivies** en plus d'informer et d'éduquer les bénéficiaires en matière d'alimentation.
- Enfin, ils préparent des présentations pour des messages publicitaires ou des recettes et font la promotion de certains produits alimentaires.

ÉTUDES NÉCESSAIRES

DEC en techniques de diététique

DURÉE D'ÉTUDES POST-SECONDAIRES

3 ans

SALAIRE

Horaire : de **21 \$ à 29 \$**

QUALITÉS REQUISES

Bonne méthode de travail et **minutie**, curiosité, sens de l'observation, **sens de l'organisation**, **esprit d'équipe**, aimer travailler avec le public, facilité à communiquer et à écouter, sens des responsabilités, autonomie et leadership, sens de l'initiative.

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Principalement en centres hospitaliers et en centres d'hébergement et de soins de longue durée.