

DIÉTÉTISTE - NUTRITIONNISTE

STATUT : Permanent, temps complet

TAUX HORAIRE : 27,62 \$ à 48,94 \$

DÉBUT DE L’AFFICHAGE : 15 août 2023

Voici notre façon de te prouver qu'à RBDT, on t'a à 

- Tu feras LA différence auprès des résidents et nous ne manquerons pas une occasion de te le rappeler.
- Tu auras le sentiment de travail accompli et la plus belle reconnaissance quotidienne qu'il soit : le sourire des résidents qui sont au cœur de notre mission.
- Tu développeras une belle complicité avec tes collègues, les gestionnaires et l'équipe de direction grâce au travail d'équipe et à l'esprit de collaboration qui règne.
- Tu réaliseras la force d'une entreprise qui prône des valeurs familiales et tu découvriras de belles anecdotes de famille.
- Tu bénéficieras d'un stationnement gratuit, de repas à prix très abordable à la salle à manger et tu pourras également te récompenser avec une bouchée sucrée du bistro.



Rejoins l'équipe de professionnel.le.s

Découvre d'autres avantages en consultant notre [promesse employeur](#).

Le mandat qui te sera confié

- Déterminer et assurer la mise en œuvre d'une stratégie d'intervention visant à adapter l'alimentation en fonction des besoins pour maintenir ou rétablir la santé.
- Surveiller l'état nutritionnel des résidents.
- Collaborer étroitement avec l'équipe des services alimentaires afin d'offrir des aliments de qualité, nutritifs et adaptés.
- S'assurer que les résidents reçoivent les textures et consistances appropriées à leurs conditions de santé.
- Travailler en équipe avec les différents professionnels de la santé et l'équipe soignante afin d'offrir des soins de qualité.
- Coopérer aux différents projets organisationnels portant sur la nutrition.
- Participer aux réunions d'équipe et interdisciplinaires.
- Siéger au comité nutrition et y prendre part activement.
- Donner des formations au personnel portant sur différents sujets relatifs à la nutrition, supervision de stages.

Exigences

- B. Sc. Nutrition.
- Membre en règle de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec (ODPQ).
- Expérience active et actualisée minimale d'une année en nutrition clinique et auprès de la clientèle gériatrique souhaitable.
- Avoir développé une expertise en dysphagie.
- Connaissance des logiciels Pro-Menu, Word et Excel un atout.

Habilités

- Orientée vers le client, diplomatie et discrétion.
- Autonomie et initiative, esprit d'équipe et solidarité, sens de l'organisation.
- Bon jugement, sens des responsabilités.
- Gestion du stress et respect, esprit créatif et innovateur.
- Capacité à résoudre des problèmes et leadership mobilisateur.

Description de l'organisation

La Résidence Berthiaume-Du Tremblay est un centre d'hébergement et de soins de longue durée, privé conventionné, incluant un centre de jour. En bordure de la rivière des Prairies, la Résidence profite d'un site enchanteur et d'une situation géographique enviable. Elle se veut un lieu de complicité entre ses usagers et son personnel, ce dernier ayant pour défi quotidien d'offrir un milieu de vie à ses résidents. Jouissant d'une réputation exceptionnelle grâce à son personnel, la Résidence Berthiaume-Du Tremblay recherche l'engagement, le respect et la responsabilisation de chacun de ses employés dans un milieu où sont présentes les approches :

- Partenariat avec les résidents et leurs proches.
- Milieu de vie et approche optimale.
- Amélioration continue de la qualité des soins et services et de la gestion des risques.
- Prévention et promotion de la santé et sécurité du travail.

Pose ta candidature en remplissant le formulaire « [Pour postuler](#) » disponible sur notre site Internet.

La Résidence Berthiaume-Du Tremblay applique un programme d'accès à l'égalité en emploi. Elle valorise la diversité et invite les femmes, les minorités visibles, les minorités ethniques, les autochtones et les personnes handicapées à poser leur candidature. Pour ces dernières, ne pas hésiter à nous faire part d'arrangements spéciaux nécessaires, advenant que vous soyez invité à un processus de sélection.



On t'a à 