

Les techniciennes et les techniciens en diététique sont polyvalents et possèdent les compétences, les aptitudes et les attitudes nécessaires pour assumer des responsabilités dans tous les aspects de leur spécialité. Ils oeuvrent dans les domaines de la nutrition appliquée à diverses clientèles, de la gestion de services alimentaires, de la technologie alimentaire et de l'inspection des aliments. Ils sont appelés à diffuser de l'information adaptée à la communauté, à promouvoir une saine alimentation, à développer et à tenir à jour leurs connaissances afin de supporter différentes clientèles dans leurs choix alimentaires et de gérer un service alimentaire. De plus, ils sont aptes à participer au développement de nouveaux produits, à tester et à contrôler la qualité des aliments et à veiller au respect de la réglementation sur la salubrité, l'hygiène et la sécurité alimentaires.

Savoir

- Terminologie appropriée au domaine alimentaire
- Caractéristiques et propriétés physicochimiques des aliments
- Notions et principes de nutrition
- Notions et principes de la cuisine équilibrée
- Notions et principes de gestion d'un service alimentaire
- Réglementation en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité alimentaires
- Procédés de conservation et de transformation des aliments
- Notions et principes d'élaboration de produits alimentaires
- Connaissances des différents milieux de travail

Savoir-faire

- Analyser les caractéristiques organoleptiques des aliments
- Utiliser avec dextérité, efficacité et minutie les différents instruments
- Travailler avec efficacité
- Participer activement à une équipe de travail
- Planifier adéquatement son temps et son travail
- Communiquer oralement et par écrit en utilisant un langage professionnel
- Faire appliquer les normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité du domaine alimentaire
- Analyser, synthétiser et vulgariser l'information
- Calculer le coût de revient et de vente des aliments
- Évaluer et calculer la valeur nutritive des aliments
- Utiliser des outils informatiques adaptés au domaine
- Appliquer les techniques culinaires
- Adapter des recettes à diverses clientèles
- Assumer des fonctions de gestion matérielle, humaine et financière
- Évaluer l'alimentation de clientèles en santé
- Participer à l'application d'un plan de traitement nutritionnel
- Conseiller la communauté sur certains aspects de la nutrition et de l'alimentation
- Vérifier la qualité des produits alimentaires
- Participer au développement de nouveaux produits alimentaires

Savoir-être

- Efficacité
- Assiduité
- Vulgarisation
- Polyvalence
- Initiative
- Rigueur
- Éthique professionnelle
- Communication
- Esprit d'équipe
- Acceptation de la critique
- Organisation
- Jugement
- Persévérance
- Autonomie
- Responsabilité
- Tenue professionnelle
- Débrouillardise