

Diététicien en restauration (H/F)

29700 PLUGUFFAN [Accéder à l'annonce en ligne](#)

 CDI

 Dès que possible

 Temps plein

 Ouvert aux personnes en situation de handicap

€ 28000 / An

L'entreprise

Notre client, unité de production culinaire basée en Cornouaille s'appuie sur l'expertise du réseau Actual, fort de 600 agences, 3 écoles de formation, 3 cabinets de recrutement et 3550 collaborateurs, pour accompagner son développement et recruter ses futurs talents.

Le poste

Vous êtes passionné(e) par la nutrition en milieu de santé et souhaitez mettre votre expertise au service d'une restauration collective de qualité ? notre client, acteur engagé en Finistère Sud, recrute un talent pour renforcer son équipe dynamique.

Vos missions principales :

En tant que référent diététique, vous aurez pour rôle d'élaborer des plans alimentaires conformes aux normes (GEMRCN, PNNS, SFNCM) et d'adapter les menus aux besoins spécifiques des patients et résidents. Vous participerez activement à la création des fiches techniques, au suivi des marchés publics et à la coordination avec les cuisines relais ainsi que les équipes soignantes.

Vos activités incluent également :

Vous veillerez à la qualité nutritionnelle et gustative des préparations, formerez les agents aux enjeux diététiques, encadrerez des stagiaires et apporterez votre expertise lors de rencontres avec les fournisseurs.

Profil recherché :

Titulaire d'un BTS Diététique ou DUT Génie Biologique, vous justifiez d'une expérience solide et obligatoire en restauration collective dans le secteur de la santé. La maîtrise des logiciels de gestion de repas (type DATAMEAL) est indispensable. Organisé(e), autonome et doté(e) d'un excellent relationnel, vous savez travailler en équipe pluridisciplinaire. Le permis B est requis pour vos déplacements sur les sites adhérents.

Salaire :

rémunération selon expérience, complétée par une prime de performance, ainsi qu'un package d'avantages complet : mutuelle prise en charge à 50 %, CGOS, accès aux avantages en nature (repas) et une organisation du temps de travail avantageuse avec 25 jours de congés + RTT.

Prêt(e) à relever ce défi avec nous ? Postulez dès maintenant pour contribuer à une alimentation saine et de proximité !

Le profil recherché

Pour occuper le poste de Diététicien de restauration (h/f), vous devez être titulaire d'un Titre de niveau III - Bac +2 - BTS, DUT ou équivalent dans le domaine de la diététique.

Nous recherchons un collaborateur possédant une expérience professionnelle confirmée de 3 à 5 ans, vous permettant de maîtriser les enjeux de l'équilibre nutritionnel et de la restauration collective.

Votre rigueur, votre sens de l'organisation et votre capacité à concevoir des menus adaptés aux besoins spécifiques des convives seront des atouts déterminants pour garantir la qualité de nos prestations.