

Diététicien (H/F/X)

Poste actuel à pourvoir : Service hôtellerie et diététique

APPEL INTERNE/EXTERNE – RÉF. 2026-113

VOTRE MISSION

- Vous assurez la prévention et l'éducation du patient en matière de nutrition et veillez à ce qu'il reçoive une alimentation saine, équilibrée et adaptée à ses goûts et à sa pathologie.
- Vous élaborez un projet d'intervention nutritionnelle personnalisé pour le patient en fonction de sa pathologie et en collaboration avec le médecin/le nursing et le reste de l'équipe pluridisciplinaire. Vous rédigez le bilan de la prise en charge nutritionnelle du patient et vous en assurez le suivi. Vous réalisez les anamnèses alimentaires, évaluez et diagnostiquez le statut nutritionnel du patient. Vous créez du matériel d'information et d'éducation.
- Vous participez à la programmation, production et distribution des repas ; vous êtes capable de gérer le programme informatique de gestion de repas (SRD), les fiches des repas, récapitulatifs de production et rapports de « fin de chaîne » en collaboration avec les agents de cuisine ; vous validez la composition des repas destinés aux patients lors de l'élaboration de la chaîne et êtes l'interface privilégiée entre la cuisine et l'unité de soins.
- Vous consultez les dossiers médicaux et/ou infirmiers des patients et y intégrez les informations et interventions nutritionnelles. Vous assurez et veillez à la communication interdisciplinaire, à l'accompagnement, information et écoute du patient et/ou de sa famille et assurez l'éducation nutritionnelle du patient (et de sa famille) en rapport à sa pathologie et/ou problématiques rencontrées....

NOUS VOUS PROPOSONS

- Un emploi à durée indéterminée à 50% au 1^{er} septembre 2026+ un contrat de remplacement à 50% du 1^{er} octobre 2026 au 31 décembre 2026, avec possibilité de renouvellement, principalement sur le site André Renard.
- Une rémunération à partir de 3379.86 € (IFIC14) bruts mensuels à temps plein + valorisation d'expérience professionnelle (renseignements personnalisés sur demande au service recrutement). À titre exceptionnel, le/la lauréat(e) pourra conserver son grade CHU si et seulement si la fonction de l'appel est identique à sa fonction actuelle.
- 30 jours de congés payés, 10 jours fériés et 4 jours extralégaux, jours de congés supplémentaires en fonction de l'âge ; des chèques repas de 4,5€ ; un tarif réduit aux restaurants d'entreprise ; l'exonération du ticket modérateur sur les consultations et actes techniques ; une assurance hospitalisation (uniquement si contrat DI), intervention employeur de 80% sur l'abonnement TEC/ SNCB ; des avantages commerciaux.

VOTRE PROFIL

- Vous êtes titulaire d'un graduat/baccalauréat belge ou reconnu équivalent en diététique et de l'agrément et visa pour pouvoir exercer la fonction.
- Une expérience en milieu hospitalier est appréciée.

- Vous possédez de bonnes connaissances de la Suite Office (Word, Excel, Outlook) et des logiciels liés à la fonction ou vous vous engagez à vous former à leur utilisation.
- Vous démontrez un sens de l'écoute, d'empathie, de pédagogie, de l'organisation ainsi qu'une excellente expression écrite et orale et de bonnes capacités rédactionnelles.

VOTRE POSITIONNEMENT

- Le CHU de Liège est un hôpital public qui compte, au sein de ses services médicaux et de support, plus de 7000 collaborateurs, actifs sur plus de 10 sites en région liégeoise.
- Vous intégrez le CHU de Liège en tant que diététicien. Selon les besoins du CHU, vous pourriez être appelé(e) à rejoindre d'autres équipes nécessitant 1 diététicien. Pour ce poste spécifique, vous ferez partie d'une équipe de 7 diététiciens, 1 référent diététique et un diététicien en chef, Sylvain Voussure, au sein du Pôle hôtellerie, sous la responsabilité d'Anne-Catherine Geurts, responsable de pôle et l'autorité de Philippe Ledent, chef de service.

POURQUOI NOUS REJOINDRE

- Vous voulez intégrer une institution qui assure un service à la collectivité, dans la dynamique d'amélioration continue d'un hôpital universitaire.
- Vous souhaitez mettre votre expertise en nutrition au service de patients aux profils variés, au sein d'une institution engagée dans une prise en charge globale.

COMMENT POSTULER ?

- Postulez en ligne (référence 2026-113), en joignant CV, lettre de motivation, diplôme, formation, agrément, visa, attestations d'emploi, copie carte d'identité recto/verso, (si expérience exigée dans les conditions d'accès à la fonction, fournir les attestations d'emplois utiles).
- Seules les candidatures soumises via notre plateforme en ligne sur le site **www.chuliege.be** seront prises en considération.
- Ne tardez pas, votre candidature doit nous parvenir pour le **28 août 2026** au plus tard.

SUIVI DE VOTRE CANDIDATURE

Toutes les candidatures font l'objet d'une réponse.

Si l'examen de votre CV est concluant, vous serez invité(e) à présenter :

- Un entretien de présélection (par téléphone, par visio-conférence ou en nos bureaux) (éliminatoire)
- Des questionnaires en ligne d'évaluation de votre potentiel professionnel (à titre informatif)
- Une entrevue finale avec jury (éliminatoire)

CONTACTS

- Votre contact dans le service pour davantage d'informations sur la fonction : **Sylvain VOUSSURE – diététicien en chef** - sylvain.voussure@chuliege.be – 04/323.71.25
- Votre contact au service de recrutement : **DI FALCO Gina** - gina.difalco@chuliege.be – 04/323.74.55