FICHE DE POSTE 2 : Nutritionniste

Intitulé du poste	Nutritionniste
Structure d'accueil	ChocoDose
Lieu de travail	Cabinet médicale, Toulon
Quotité de travail	80 %
Date de prise de fonction	

Description de la structure d'accueil, du projet et de la Mission principale au sein du projet	Le projet "ChocoDose" a pour objectif de développer une nouvelle forme de prise médicamenteuse destinée principalement aux enfants afin de leur rendre la prise plus agréable et plus facile. Autrement dit à intégrer la quantité nécessaire de principe actif dans une portion de chocolat prédéfini, tout en veillant à préserver ses propriétés et sa stabilité. Le nutritionniste participe au développement de ChocoDose en veillant à ce que la composition alimentaire du produit soit adaptée aux enfants et compatible avec les objectifs du projet. Elle analyse les différents ingrédients utilisés dans la recette, leur valeur nutritionnelle et leurs éventuels allergènes, tout en recherchant un équilibre entre le goût, la composition et les besoins visé. Il s'assure que les ingrédients alimentaires choisis n'interfèrent pas avec le médicament ; il participe également à l'amélioration de la recette et, à la définition des informations nutritionnelles qui devront accompagner le produit.
Activités essentielles	- Analyser la composition nutritionnelle du chocolat: utilisé dans « ChocoDose » afin d'évaluer sa teneur en sucres, matières grasses et autres composants. - Sélectionner les ingrédients alimentaires adaptés aux enfants: en tenant compte de leur composition et de leur utilisation dans le produit. - Identifier les principaux allergènes : présents dans les ingrédients utilisés et participer à leur prise en compte dans la conception du produit. - Évaluer la quantité de chocolat nécessaire par portion : afin de trouver un équilibre entre les contraintes nutritionnelles et les besoins de formulation. - Proposer une recette adaptée au public pédiatrique/enfants: tout en conservant un goût et une texture agréable. - Rechercher des alternatives à certains ingrédients : lorsque leur composition ou leur quantité ne corresponds pas aux objectifs nutritionnels du projet - Étudier les éventuelles interactions entre les ingrédients alimentaires et le médicament: en collaboration avec le pharmacologue et le chimiste. - Participer aux essais de dégustation du prototype: afin d'évaluer le goût, la texture et l'acceptabilité du produit. - Proposer des améliorations de la recette : en fonction des résultats des analyses et des retours obtenus lors des essais. - Veiller à ce que la composition du produit final soit adaptée à son public cible : tout en respectant les objectifs définis dans le cahier des charges de « ChocoDose ». - Collaborer avec tous les collègues de l'équipe pour réaliser au mieux au projet.
Contraintes particulières	- Nécessiter de limites certains ingrédients tel que les sucres et matières agréables tout en un conserver un goût agréable. Trouver un équilibre entre qualité nutritionnelle, goût et contraintes pharmaceutiques - Respect des besoins nutritionnels spécifiques des enfants - Prise en compte des allergènes et intolérance alimentaires - Respects des règles d'hygiènes et de sécurité alimentaire
Hygiène et sécurité	Expositions aux risques :

Chimiques (produits irritants, corrosifs, toxiques…)	Non
Biologiques (bactéries, parasites, toxines, virus…)	Oui : risque de contamination microbiologique lors de la manipulation ou de la conservation des aliments.
Physiques (rayonnements ionisants et non ionisants, champs magnétiques,	Non
Techniques (port de charges lourdes, bruit, travaux en hauteur, utilisation	Oui : utilisation possible de matériel de préparation alimentaire et d'équipements chauffants.

Autre(s) risque(s) : Risque liés aux allergènes et aux contaminations croisées entre ingrédients.

Compétences requises	- Maîtrise des bases de la nutrition et de l'alimentation infantile - Connaissance de la composition nutritionnelles des aliments et des ingrédients - Capacité à analyser les apports en sucres, matières grasses et autres nutriments. - Connaissance des principaux allergènes et risques de contaminations. - Capacité à sélectionner des ingrédients adaptés au public pédiatrique - Connaissance des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Capacité à évaluer le goût, la texture et l'acceptabilité d'un produit alimentaire - Capacité à proposer et ajuster une recette en fonction des contraintes nutritionnelles - Bonne capacité à travailler en équipe avec le chimiste et le pharmacologue - Sens des responsabilités, particulièrement pour un produit destiné aux enfants - Capacité à analyser les éventuelles interactions entre les ingrédients alimentaires et le médicament.