

Maxime Gagné

Diététicien Diplômé

Montréal, Canada | maxime.gagne@gmail.com | +1 514 678 2345 | [linkedin.com/in/maximegagne-diet](https://www.linkedin.com/in/maximegagne-diet)



Diététicien diplômé du CÉGEP Maisonneuve (Montréal) avec stages cliniques au CHU de Montréal et en résidence pour personnes âgées. Réalisation de **85 bilans nutritionnels** et conception de **45 plans alimentaires personnalisés**. Animation de **15 ateliers** d'éducation thérapeutique pour patients diabétiques. Compétences en diététique clinique, restauration collective et éducation nutritionnelle.

■ EXPÉRIENCE

Stagiaire Diététicien — Service de Médecine Interne, CHU de Montréal (CHUM), Montréal
Stage clinique de 5 mois dans un service de médecine interne (40 lits).

Janv. 2025 – Mai 2025

- Réalisation de **55 bilans nutritionnels** complets (anthropométrie, biologie, enquête alimentaire)
- Conception de **30 plans alimentaires** pour des patients atteints de diabète, insuffisance rénale et obésité
- Animation de **15 ateliers** d'éducation thérapeutique pour des groupes de **8 patients diabétiques**
- Participation aux staffs pluridisciplinaires hebdomadaires avec médecins, infirmiers et ergothérapeutes

Stagiaire Diététicien — Restauration collective, Résidence Berthiaume-Du Tremblay, Montréal
Stage de 4 mois en résidence pour personnes âgées (180 résidents).

Mai 2024 – Août 2024

- Réalisation de **30 bilans nutritionnels** et dépistage de la dénutrition chez les résidents
- Conception de **15 plans alimentaires** adaptés aux textures modifiées et aux régimes spécifiques
- Élaboration de **4 cycles de menus** de 5 semaines (équilibre nutritionnel, coûts, préférences)
- Formation de **8 aides-cuisiniers** aux bonnes pratiques de service des textures modifiées

■ FORMATION

Diplôme et spécialité, CÉGEP Maisonneuve, Montréal

Sept. 2022 – Juin 2025

Diplômé avec une cote R de **32,5** (mention d'excellence du département).

- Modules principaux : Nutrition clinique, Gestion de services alimentaires, Éducation nutritionnelle, Biochimie
- Projet de fin d'études : programme de dépistage de la dénutrition en résidence, identifiant **22 résidents à risque** sur 180

■ COMPÉTENCES

Bilan nutritionnel complet • Plans alimentaires personnalisés • Éducation thérapeutique du patient (ETP) • Diététique hospitalière • Restauration collective (cycles de menus) • Dépistage de la dénutrition (MNA, NRS-2002) • Textures modifiées (IDDSI) • Logiciel de calcul nutritionnel (Nutrium) • Travail en équipe pluridisciplinaire • Communication patient

■ CERTIFICATIONS

Certification MAPAQ (Hygiène et salubrité alimentaires), MAPAQ Québec

Sept. 2024 – Sept. 2024

RCR et premiers soins (Croix-Rouge canadienne), Croix-Rouge canadienne

Juin 2024 – Juin 2024

■ LANGUES

Français (langue maternelle) • Anglais (C1)

■ PROJETS

Programme de dépistage de la dénutrition — Projet de fin d'études

Oct. 2024 – Avr. 2025

Mise en place d'un programme systématique de dépistage de la dénutrition en résidence pour personnes âgées.

- Dépistage de **180 résidents** à l'aide de l'outil MNA (Mini Nutritional Assessment)
- Identification de **22 résidents à risque** (12 %) et mise en place de plans d'intervention individualisés
- Réduction de la perte de poids involontaire de **35 %** sur 3 mois dans le groupe suivi

■ RÉFÉRENCES

Dr. Sophie Lavoie, Nutritionniste clinicienne, CHUM, s.lavoie@chum.qc.ca, +1 514 890 8234

■ ACTIVITÉ EXTRA-SCOLAIRE

Bénévole — Moisson Montréal

Sept. 2023 – Juin 2025

Participation aux activités de la plus grande banque alimentaire du Canada.

- Tri et distribution de denrées alimentaires lors de **20 permanences**
- Animation de **4 ateliers de cuisine** économique pour des familles bénéficiaires (**15 participants** par atelier)