



BTS DIETETIQUE

(Diplôme d'Etat, bac+2)

Ce BTS DIETIQUE offre de multiples débouchés.

Objectifs, compétences et métiers visés :

Le titulaire du BTS DIETETIQUE est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaire et de chercheurs, il apporte sa compétences scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Le diététicien travaille essentiellement dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs.

Il peut également être recruté dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée.

Enfin, il peut exercer son activité en libéral.

Prérequis : Ce BTS est ouvert aux titulaires du baccalauréat général, technologiques ou professionnels ou aux titulaires d'un titre ou diplôme de niveau IV. Il est préparé sur 2 ans.

L'admission : dossier de candidature + tests+ entretien.

Durée de la formation : 2 ans. Niveau terminal d'études : bac+2

Poursuite d'étude : bac+3.

Déroulé de la formation :

Ce BTS n'est accessible que sous le statut étudiant : cours hebdomadaires et stages en entreprises (20 semaines sur les deux ans)

Objectifs pédagogiques et matières : Le titulaire d'un BTS « DIETETIQUE » exerce une activité qui requiert la mobilisation de nombreuses compétences.

Les matières : français, sciences humaines, anglais, biologie-biochimie, nutrition et alimentation, nutrition et alimentation, base physiologique de la diététique, régimes, techniques culinaires, économie et gestion.

Nos atouts : Petits effectifs, Préparation à l'examen : Devoirs surveillés + BTS blanc + DM, Suivi en stage/ entreprise avec rapport de synthèse, Entretien individuel le long de la formation, De bons résultats aux examens depuis des années dues à des formateurs hautement qualifiés, Des professionnels qui interviennent tout le long de l'année.

Méthode pédagogique : En formation initiale.

Moyens d'encadrement : la scolarité est organisée sous la responsabilité de la Direction. Un professeur-formateur référent est en charge de la section de BTS. Les conseillers de formation sont en charge des relations avec les entreprises et le tuteur dans le cadre des stages ou de l'alternance. L'équipe pédagogique est constituée d'enseignants, de formateurs et de professionnels intervenants extérieurs.

Moyens techniques: une salle informatique, une borne wifi et des vidéoprojecteurs sont à disposition des étudiants. Nos moyens techniques sont en constante évolution avec la mise en avant du digital. Accès aux ressources pédagogiques : revues professionnelles et autres.

Modalités d'évaluation : Les notations sont accessibles sur l'interface de suivi scolaire TRIADE



Epreuves	Forme	Durée de l'épreuve	coefficient
Biochimie-physiologie	Ecrit	3h	2
Connaissances des aliments	Ecrit	4h	2
Bases physiopathologiques de la diététique	Ecrit	4h	3
Economie et gestion	Ecrit	3h	2
Présentation et soutenance de mémoire	Oral	2h	3
Option : LV	Oral	1 heure	1

FONCTION 1 : CONCEPTION - ELABORATION

- 1.1. Participation à la conception de plans, de locaux, au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation
- 1.2. Elaboration à la conception de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale
- 1.3. Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé
- 1.4. Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulière
- 1.5. Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques
- 1.6. Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires
- 1.7. Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits
- 1.8. Rédaction de documents professionnels

FONCTION 2 : GESTION

- 2.1. Gestion des achats
- 2.2. Gestion des stocks
- 2.3. Gestion des conditions d'exploitation
- 2.4. Gestion prévisionnelle
- 2.5. Gestion du personnel
- 2.6. Création et gestion d'un petit commerce

FONCTION 3 : ORGANISATION -- ENCADREMENT - CONTRÔLE

- 3.1. Contrôle hygiène, locaux, matériel...
- 3.2. Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale
- 3.3. Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques
- 3.4. Organisation et contrôle de la distribution des repas
- 3.5. Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

FONCTION 4 : FORMATION - EDUCATION - PREVENTION

- 4.1. Formation et information des personnels des secteurs professionnels
- 4.2. Education nutritionnelle des consommateurs
- 4.3. Education, information du grand public

FRANCAIS

L'objectif visé est de certifier l'aptitude des candidats à communiquer avec efficacité dans la vie courante et la vie professionnelle

SCIENCES HUMAINES

Notions de psychologie / Moyens et techniques

BIOCHIMIE - BIOLOGIE

Biochimie :

Biochimie structurale/Enzymologie
Biochimie métabolique/Biochimie cellulaire

Physiologie :

Physiologie humaine : Organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants, Fonctions de nutrition, Fonctions de relation et d'information, Maintien de l'intégrité de l'organisme, Transmission de vie et de développement de l'enfant.

Microbiologie – Virologie – Parasitologie – Toxicologie

NUTRITION - ALIMENTATION

- Besoins et apports nutritionnels
- Alimentation
- Connaissance des aliments
- Droit de l'alimentation

BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIETETIQUE

A. Affectations ou processus pathologiques pour lesquels la diététique a un rôle

B. Alimentation entérale et parentérale, processus physiologiques et pathologiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel

- **Régimes :**

- Méthodologie et conduite de l'interrogatoire alimentaire
- Méthodologie de l'établissement d'un régime
- Organisation de l'alimentation pour une durée déterminée
- Différents modes d'administration de l'alimentation

C. Techniques culinaires

- Objectifs
- Méthodologie
- Technique de base
- Utilisation pratique des aliments

ECONOMIE ET GESTION

L'entreprise

Stratégie d'entreprise

Système d'information de la production

Les hommes et la production

Le cadre juridique

Traitement de l'information dans le cadre des activités productives

LANGUE VIVANTE

Compréhension de la langue vivante écrite, orale

Expression écrite et orale

PRESENTATION ET SOUTENANCE DE MEMOIRE

Cette épreuve vise à évaluer la capacité du candidat à mener des missions et des analyses à caractère professionnel dans le secteur diététique

***sous réserve de modifications du référentiel par l'Education Nationale**