

REFERENTIEL*

Brevet de Technicien Supérieur DIETETIQUE, Diplôme d'Etat, BAC+2

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

PROFESSIONNELLES CONDUITES ET PRESENTATION D' ACTIONS

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'éducation nationale**

****document non contractuel**