



Conditions d'accès

- Remise à Niveau Scientifique
- Prépa Diététique
- BAC avec spécialités scientifiques
- BAC STL / ST2S
- Titre de Niveau 4

Inscription

- Sur dossier + entretien + tests
- Dossier de candidature en ligne sur sup4s.fr

Accompagnement

- Définition de votre projet professionnel
- Ateliers de Techniques de Recherche d'Entreprises
- Coaching

DÉBOUCHÉS

Dans le but de travailler en :

- Centres sportif, de thalassothérapie, de balnéothérapie
- Fédération sportive,
- Établissement de soins (hôpitaux, cliniques, maisons de convalescence ou de cure)
- Restauration collective
- Cuisine centrale
- Industrie agro-alimentaire
- Laboratoire pharmaceutique
- Libéral

BTS DIÉTÉTIQUE

OPTIONS SPORT OU ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DU PATIENT



Diplôme homologué par l'État de Niveau 5 - 120 ECTS délivrée par le MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR DE LA RECHERCHE ET DE L'INNOVATION. Code RNCP n°35523 - NSF n°331. Formation dispensée par E2SE Groupe.

MISSIONS

Le BTS Diététique forme ses futurs titulaires à être des professionnels de la santé dans le domaine de la nutrition. Leur rôle est d'élaborer des repas en tenant compte de la qualité des aliments et de l'équilibre nutritionnel tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur.

Le technicien supérieur en diététique est capable de réaliser un bilan alimentaire complet pour apporter le régime nutritionnel le plus adapté à chaque profil. Il peut également mener des enquêtes de consommation et participer à l'élaboration de nouveaux produits. Rattaché le plus souvent à un hôpital ou à une maison de convalescence, le diététicien travaille en collaboration avec des médecins, des soignants et a plusieurs patients en charge. Au sein d'une collectivité, il veille à l'équilibre des repas proposés. Il peut exercer en libéral et recevoir à son cabinet tous ceux qui veulent maigrir ou adapter leur alimentation à leur état de santé. Outre des connaissances indispensables en biologie, en biochimie et en physiopathologie, le diététicien doit faire preuve de psychologie, s'avoir s'exprimer avec aisance et connaître les bases de la gestion d'entreprise.

INFORMATIONS

Statuts de la formation

En initial :

- Formation initiale - Étudiant

Compte personnel de Formation (CPF)

Durée de la formation

- Cette formation se déroule sur deux années

Outils pédagogiques

- Cours en présentiel
- Plateforme TEAMS : Enseignement à distance
- E-learning global : GlobalExam, Voltaire
- Équipements informatiques, vidéo-projecteurs
- Actions professionnelles :
- Immersion en cabinet libéral sous la supervision d'une diététicienne

LES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

- Culture Générale et Expression
- Économie et gestion
- Langue Vivante Étrangère : Anglais

LES ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES NUTRITION ET ALIMENTATION

- Besoins et alimentation rationnelle pour les populations bien-portantes en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie.
- Sciences des aliments.

BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

- Examens cliniques
- Affections ou processus pathologiques. Pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel.

BIOCHIMIE - PHYSIOLOGIE

- Biochimie structurale et des aliments, enzymologie, biochimie métabolique, génétique moléculaire. Organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants, fonction de nutrition et de relation, maintien de l'intégrité de l'organisme, développement de l'enfant.
- Microbiologie, virologie, parasitologie, anatomie, histologie.

ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION

- Techniques culinaires de base. Service alimentaire en restauration collective. Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des

équipements et des produits alimentaires.

- Utilisation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant et adaptée à certains contrôles alimentaires.
- Évaluation sensorielle.

DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE

- Méthodologie de la Démarche de Soins Diététiques ou Processus de Soins Nutritionnels. Initiation à l'éducation thérapeutique.
- Différents modes d'administration de l'alimentation. Adaptations de l'alimentation. Prise en soins diététiques de certaines pathologies ou chirurgies

STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Stage en entreprise d'une durée de 20 semaines réparties sur les deux années d'études

| | 1 ^{ère} année | 2 ^{ème} année |
|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE | 5 semaines (2+3 semaines) | |
| STAGE DE DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE | | 10 semaines (2 x 5 semaines) |
| STAGE À THÈME OPTIONNEL | 5 semaines | |

OPTION SPORT (FACULTATIVE)

- Approche de la prise en charge nutritionnelle des sportifs

OPTION INITIATIVE ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DU PATIENT (E.T.P.) (FACULTATIVE)

ÉPREUVES D'EXAMEN

| Épreuves | Coefficient | Forme | Durée |
|---|-------------|----------|---------------|
| Épreuves obligatoires | | | |
| Bases scientifiques de la diététique | | | |
| • Biochimie - Physiologie | 2 | écrite | 3h |
| • Aliments et nutrition | 2 | écrite | 4h |
| Bases physiopathologiques de la diététique | | | |
| Économie et gestion | 2 | écrite | 3h |
| Présentation et soutenance de mémoire | 3 | orale | 1h |
| Épreuve professionnelle de synthèse | | | |
| • Sous épreuve : étude de cas | 2,5 | écrite | 3h30 |
| • Sous épreuve : Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation | 2,5 | pratique | 3h |
| Langue vivante étrangère : anglais | 1 | orale | 30min + 15min |

Version : 15 novembre 2023