

Apprendre les règles fondamentales de la diététique  
et du bien-être

## Formation Continue



### DÉBOUCHÉS

- Centres hospitaliers (carrière dans la fonction publique hospitalière)
- Centres de soins
- Restaurants de collectivités (d'enfants et d'adultes)
- Emplois en milieu industriel pour l'élaboration de produits diététiques
- Activité libérale

Retrouvez les fiches métiers sur  
le site de l'ONISEP :

BTS Diététique



### UNE FORMATION PROFESSIONNALISANTE

Le titulaire du BTS Diététique est un professionnel de la santé en matière de nutrition.

Par sa double compétence scientifique et technique, il peut 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 collabore avec des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs.

### OBJECTIFS

- Former des professionnels de la diététique compétents 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.
- Acquérir des capacités pour former, prévenir et éduquer en matière de nutrition.
- Obtenir un diplôme de niveau 5 (Bac+2)

### PUBLIC

- Etre titulaire d'un bac +2 minimum ou d'un bac avec 3 années d'expérience professionnelle dans le domaine (sous condition).
  - Admission : tests de positionnement et entretien de motivation
  - Possibilité de plan d'individualisation de la formation sur étude de votre dossier.
  - Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
- Inscription de début février jusqu'à fin juin

### DATES DE FORMATION

De fin août à fin avril, avec remise à niveau la première quinzaine de juillet.

### FINANCEMENT

- CPF (Compte Personnel de Formation)
- Personnel
- Chèque formation Conseil Régional de Bretagne

Contactez-nous pour établir votre devis personnalisé.

## FORMATION

Un programme comprenant 770 heures d'enseignement général et professionnel en centre de formation.

## MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

La formation est dispensée en présentiel et comporte des séances de travaux dirigés et de travaux pratiques.



### Module Biochimie

Biochimie, physiologie, Microbiologie, Activités technologiques.

### Module Nutrition - Alimentation

Besoins nutritionnels, alimentation rationnelle des populations bien portantes, sciences des aliments.

### Module Bases Physiopathologiques de la diététique

Affections ou processus pathologiques, pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un ralentissement nutritionnel.

### Module Diététique Thérapeutique

Méthodologies, éducation thérapeutiques, modes d'administration, adaptations de l'alimentation, prise en soin diététique.

### Module Activités Technologiques d'Alimentation

Techniques culinaires, utilisation rationnelle des aliments, évaluation sensorielle, travaux pratiques

### Module Economie - Gestion

Contexte organisationnel de l'activité de diététicien, connaissance du marché, cadre juridique, gestion des ressources humaines / communication.

### Module Environnement Professionnel

Santé, politique de santé, droit, exercice de la profession de diététicien, psychologie / sociologie, comportements et pratiques alimentaires, méthodologie / organisation, mode d'administration.

#### ▶▶▶ REMISE À NIVEAU

\* Bases scientifiques

\* Expression écrite, méthodologie d'analyse et de synthèse

## MODALITÉS D'ÉVALUATION:

- Evaluation au cours de la formation: contrôle de connaissance.

- Evaluation en fin de la formation : Epreuves terminales écrites et pratiques, soutenance d'un mémoire.

## STAGE

- 20 semaines minimum :
- 5 semaines en restauration collective dans 2 structures
- 10 semaines en diététique thérapeutique en milieu hospitalier dans 2 structures
- 5 semaines en libre choix



Contact :  
pole.sup@st-exupery.org



ÉTABLISSEMENT SOUS CONTRAT AVEC LE MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

GROUPESAINTEXUPERY.FR 09/2020

### RENNES

RUE FERNAND ROBERT  
35042 RENNES  
02 99 59 34 94

### VITRÉ

2 ALLÉE DE LA HODEYÈRE  
35504 VITRÉ  
02 99 75 02 20

### LA GUERCHE DE BRETAGNE

12, PROMENADE DU GRAND MAIL  
35130 LA GUERCHE DE BRETAGNE  
02 99 96 20 63