



BTS DIETETIQUE & NUTRITION

RNCP39153

NIVEAU D'ENTRÉE : BAC GÉNÉRAUX & BAC ST2S OU STL



PRÉSENTATION DU MÉTIER :

Le diététicien est un professionnel de la santé dans le domaine de la nutrition. Il établit le diagnostic diététique du patient et élabore un plan nutritionnel adapté. Il s'occupe de proposer des menus adaptés et équilibrés, il anime des projets et des ateliers sur l'alimentation et enfin, il peut gérer une cuisine collective, en s'occupant de la formation du personnel et de l'approvisionnement.

PUBLIC CONCERNÉ / CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un bac général avec des spécialités scientifiques, d'un bac ST2S ou STL.
Pour les autres formations, une remise à niveau scientifique est nécessaire. Enfin, les candidats devront avoir une appétence pour le domaine des soins et du social

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BTS se réalise en deux années, comprenant 20 semaines de stages. Les enseignements sont divisés en blocs de compétences et en disciplines théoriques.

Des compétences travaillées : élaborer une démarche de soin diététique et nutritionnelle, concevoir une alimentation saine et durable, et réaliser des projets de prévention et d'éducation dans le domaine de la diététique et nutrition.

Des savoirs théoriques variés. Des connaissances scientifiques en biologie et physiopathologie, nutrition et sécurité alimentaire, gestion et organisation des entreprises... Une heure d'anglais afin de préparer les étudiants à une mobilité professionnelle.

Le BTS se réalise en deux années, contenant 20 semaines de stages. Les enseignements sont divisés en blocs de compétences et en disciplines théoriques. Les blocs de compétences sont les suivants :

➤ Le bloc « **Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel** » permet d'apprendre à élaborer une démarche de soin diététique et nutritionnelle. Ce bloc est évalué en CCF (contrôle continu de formation) avec comme support les 10 semaines de stage en milieu hospitalier qui se déroulent en deuxième année.

Parmi les enseignements apportés par ce bloc, une certification « Education Thérapeutique du Patient » est proposée aux étudiants, ce qui apporte une plus-value au diplôme du BTS diététique et nutrition.

➤ Le bloc « **Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée** » permet d'apprendre à concevoir une alimentation saine et durable, adaptée sur un plan individuel. L'accent est mis sur la culture managériale (gestion d'équipe...), tout comme sur le plan juridique, et la gestion. Il est corrélé à la réalisation d'un stage de 4 semaines en restauration collective, qui se déroule en première année. Ce bloc est évalué en fin de BTS, lors d'une épreuve écrite.

➤ Le bloc « **Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition** » permet d'acquérir des compétences dans le domaine de la prévention et de l'éducation dans le domaine de la diététique et nutrition, dans une démarche de projet. Ce bloc intègre les techniques culinaires, mais également des cours sur la démarche de projet. Il est corrélé à la réalisation d'un stage de 6 semaines, réparties entre la première et la deuxième année. Ce bloc est évalué en CCF, où la maîtrise des techniques culinaires est prise en compte, ainsi que la démarche de projet durant le stage.

+ ATOUTS

Suivi individualisé

Ouverture au monde professionnel

(intervenants extérieurs, réalisation de projets à dimension professionnelle...)

Ateliers culinaires

Projet Pix, Voltaire...

+ DÉBOUCHÉS

Des poursuites d'étude sont possibles en fonction du dossier dans les formations suivantes :

- Licence et Licence Pro en lien avec la nutrition ou la santé
- Diplôme Universitaire (DU), Masters ou Bachelors,
- École d'Ingénieur en Agro-alimentaire

Stage en restauration collective 4 semaines

Stage en diététique thérapeutique 10 semaines

Stage d'interventions en santé publique 6 semaines

ACCESSIBILITÉ

L'établissement est susceptible d'accueillir des personnes présentant un handicap. Nos locaux sont ERP catégorie 2 et accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour tout handicap spécifique, vous pouvez nous contacter par mail.

CONTENUS DE LA FORMATION EN 2 ANS

Blocs de compétences	Enseignements	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
		Horaire étudiant par semaine (En classe entière + En groupe + Travaux pratiques d'atelier)	
Enseignements généraux			
BPADN	Biologie & physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	8 (6+2+0)	8 (7+1+0)
G2	Anglais	1 (0+1+0)	1 (0+2+0)
Enseignements professionnels			
BC1	Elaboration et mise en oeuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	2 (2+0+0)	10 (5+5+0)
BC2	Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adptée	12 (7+5+0)	7 (4+3+0)
BC3	Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	10 (3+2+5)	7 (1+2+4)
Total étudiant		33	33

Anglais **50 h**

Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition **400 h**

BC1 Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel **276h** dont 40h consacrées à l'éducation thérapeutique du patient

BC2 Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée **490h**

BC3 Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition **434h**

Total des deux années de formation théorique **1650h**



Salle polyvalente :

Réservée aux étudiants.



Restauration :

Self avec formule étudiant.



Hébergement :

2 modes d'hébergement possibles : foyers des étudiants et campus étudiants.



Se dépenser :

Accès à la salle de musculation.



Travailler :

Accès aux salles de travail en autonomie.



Ensemble scolaire

NOTRE-DAME | SAINT-PRIVAT
MENDE

Devenir ensemble

Quartier Fontanilles - 48000 Mende

Mail. secretariat@notredamemende.fr / Tél. : 04 66 49 14 57

notredamesaintprivat.fr

**ÉDUCER
RÉUSSIR
DEVENIR
ENSEMBLE**