Préparez un BTS DIÉTÉTIQUE

au Lycée Notre-Dame de Mende dans un cadre et un environnement favorables

LES ⊕ PROPOSÉS PAR LE LYCÉE

- Le travail en demi section
- Un suivi individualisé
- Un accueil adapté aux besoins de chacun

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

Une collaboration durable avec les acteurs économiques et sociaux a été mise en place. Ce qui permet au lycée de travailler en partenariat étroit en action professionnelle.

UNE PRÉPARATION PERFORMANTE À L'EXAMEN ET AU POST BTS

- Évaluations régulières dans les conditions de l'examen.
- Mise en situation professionnelle : développement de l'autonomie, sens des responsabilités, méthodes pour développer la créativité, gestion du temps...
- Dans l'optique de la poursuite d'études : octroi de 120 crédits ECTS dans le cadre du schéma LMD.
- Un taux de réussite à l'examen supérieur à la moyenne académique et des résultats probants en terme d'insertion professionnelle ou de poursuite d'études.

LYCÉE NOTRE-DAME MENDE

Devenir ensemble

LYCÉE PRIVÉ SOUS CONTRAT D'ASSOCIATION AVEC L'ÉTAT

DIPLÔME D'ÉTAT CONTRÔLÉ

pix

VOLTAIRE

Erasmus+

Cambridge Assessment English

LE PROFIL

Formation ouverte à tout titulaire d'un baccalauréat général ou technologique ST2S ou STL ou d'un autre baccalauréat après une année de remise à niveau.
Le diététicien est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur des médecins, des gestionnaires, des chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour :

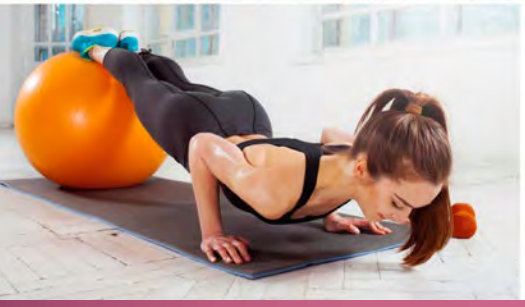
☑ VEILLER :
- à la qualité des aliments et des préparations
- à l'équilibre nutritionnel
- au respect des règles d'hygiène

☑ ÉTABLIR :
- des régimes sur prescription médicale
- des menus équilibrés

☑ INTERVENIR tout au long de la chaîne alimentaire :
- conception
- production
- distribution

☑ ASSURER des missions en matière de nutrition et d'hygiène :
- de formation
- de prévention
- d'éducation

☑ GÉRER :
- des achats de structures en fonction des besoins identifiés
- des stocks de produits alimentaires et diététiques
- du personnel à l'intérieur d'un cadre budgétaire maîtrisé



UNE FORMATION À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

Le diététicien peut exercer dans divers secteurs:

- En établissements de soins (hôpitaux, cliniques, maisons de convalescence) en collaboration avec des médecins (endocrinologistes, nutritionnistes,...)
- En milieu bien portant
  - Crèches
  - Cantines, restaurants scolaires, universitaires administratifs
- Établissement médico-social
- Restauration collective
- Maison maternelle
- Fédération sportive
- Centre de thalassothérapie et de balnéothérapie
- Dans les structures de santé publique, d'information, de formation, de conseils
  - C.PA.M.(Caisse Primaire d'Assurance Maladie)
  - PM.I.(Protection Maternelle et Infantile)
  - D. D. A. S. S. (Direction Des Affaires Sanitaires et Sociales)
- Dans le secteur libéral
- Dans les industries agroalimentaires ou pharmaco-diététiques

LES STAGES

Les différents stages font l'objet d'un mémoire à soutenir à l'oral lors de l'examen final (coef. 3).

STAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durant la 1ère année de formation, les étudiants effectuent 2 stages en restauration collective dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants

- **DURÉE :**
  - le premier de 3 semaines
  - le deuxième de 2 semaines

- **OBJECTIFS :**
  - Règles d'hygiène (méthode HACCP)
  - Nutrition appliquée: élaboration de menus, plan alimentaire, participation aux tâches collectives
  - Gestion des stocks

STAGE À THÈME OPTIONNEL

Durant la 1ère année ou la 2ème année les étudiants effectuent un stage dans un domaine de prédilection (école, centre sportif, industrie agroalimentaire, épicerie sociale, maison de retraite, cabinet libéral...).

- **DURÉE :**
  - 5 semaines

- **OBJECTIFS :**

- Montrer la nécessité d'un(e) diététicienne dans une telle structure.

STAGE THÉRAPEUTIQUES

Durant la 2ème année de formation, les étudiants effectuent 2 stages en milieu thérapeutique.

- **DURÉE :**
  - 2x5 semaines

- **OBJECTIFS :**

–Découvrir concrètement les différentes pathologies étudiées en cours et liées à la nutrition (au sein des services de cardiologie, gastro-entérologie, pédiatrie, cancérologie, diabétologie, gériatrie...). Dans des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure.

–Suivre un à deux patient(s) par stage.

- Une partie des stages aura lieu pendant les vacances scolaires.
- Les stages peuvent être effectués dans le cadre d'ERASMUS en Europe ou dans un des pays partenaires européens.

www.notredamemende.fr

POURSUITE D'ETUDES

- Licences
- Licences Pro (débouchant sur un Master)
- Les DU et DIU - Diplômes Universitaires et Diplômes Interuniversitaires
- DEUST - Diplôme d'Études Universitaires Scientifiques et Techniques
- Bachelors
- Masters
- ...

LES MATIÈRES

	Horaire hebdomadaire 1° ANNÉE 28 SEMAINES	2° ANNÉE 22 SEMAINES
Culture générale et expression	1h	2h
Biochimie – Physiologie	9h	4h
Nutrition et alimentation	8h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique	-	5h
Diététique thérapeutique	-	8h
Activités technologiques d'alimentation	4h	4h
Économie et gestion	6h	5h
Environnement professionnel	4h	1h
Langue vivante étrangère obligatoire : anglais	1h	1h
TOTAL	33h	33h

LES ÉPREUVES À L'EXAMEN

ÉPREUVES	FORME	COEF.
Biochimie – Physiologie	Ponctuelle - Écrite	2
Aliments et nutrition	Ponctuelle - Écrite	2
Bases physiopathologiques de la diététique	Ponctuelle - Écrite	3
Économie et gestion	Ponctuelle - Écrite	2
Présentation et soutenance de mémoire	Ponctuelle - Orale	3
Épreuve professionnelle de synthèse		
Etude de cas	Ponctuelle - Écrite	2.5
Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation	Pratique CCF (Contrôle en cours de formation) -1 situation d'évaluation	2.5
Langue vivante étrangère : anglais	CCF -2 situations d'évaluation	1

Conception : imago design.fr

LYCÉE NOTRE-DAME MENDE

Devenir ensemble

Quartier Fontanilles - 48000 Mende
Tél. : 04 66 49 14 57 - Fax : 04 66 65 18 00
v.bourgade@notredamemende.fr

https://notredamesaintprivat.fr/