

NOTRE OBJECTIF VOTRE RÉUSSITE

BTS DIÉTÉTIQUE

DIPLÔME D'ÉTAT - RNCP N°35523 - QUALIFICATION DE NIVEAU 5
DATE D'ÉCHÉANCE DE L'ENREGISTREMENT : 31/08/2024



PRÉREQUIS

Après avoir obtenu un diplôme de niveau BAC, les portes du BTS s'ouvrent à vous.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Le BTS Diététique est un BTS permettant de devenir un professionnel de la nutrition, rattaché principalement au pôle santé.
- Il développe des connaissances scientifiques et techniques quant à l'équilibre nutritionnel, la qualité des aliments mais aussi l'hygiène et les règles l'entourant.
- Le titulaire du BTS est compétent pour intervenir à titre préventif et informatif en termes nutritionnels.

COMPÉTENCES NÉCESSAIRES

- Sens de l'écoute et de la communication
- Diplomatie et sens de la pédagogie
- Esprit d'équipe
- Rigueur et sens de l'organisation
- Créativité
- L'anglais est un plus

NOUS CONTACTER

☎ 04 94 454 438 / 07 81 83 93 95

✉ fabrik@tetedaffiche.fr

🌐 www.fabriktetedaffiche.fr

📍 153 Avenue André Citroën, 83600 Fréjus

PROGRAMME

- **Matières générales**
 - Culture générale et expression
 - Langue vivante étrangère
 - Economie et gestion
- **Matières professionnelles**
 - Biochimie, Physiologie
 - Bases physiopathologiques
 - Nutrition et alimentation
 - Diététique thérapeutique
 - Techniques culinaires
 - Environnement professionnel

DURÉE

1 350 heures réparties sur deux ans pour une formation par apprentissage.

2 jours au CFA - 3 jours en entreprise.

En formation initiale, vous devrez effectuer 20 semaines de stage en entreprise :

- Restauration collective : 5 semaines en 1ère année,
- Diététique thérapeutique : 10 semaines en 2ème année,
- Stage optionnel : 5 semaines

MODALITÉS

Vous serez amené à passer un entretien et un test d'entrée.

Une fois sélectionné, vous pourrez déposer un dossier de candidature qui sera minutieusement examiné.

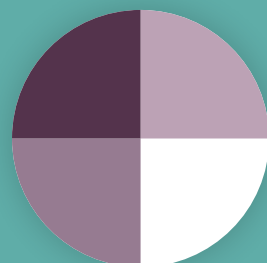
Lors d'un entretien final, nous vous confirmerons votre inscription et nous élaborerons une fiche de recherche d'entreprise.

DÉLAIS D'ACCÈS

De 8 jours à 6 mois en fonction de la contractualisation.

NOS ATOUTS

- Un important réseau d'entreprises partenaires
- Des intervenants professionnels et spécialisés dans le commerce
- Une grande école qui forme les leaders et chefs d'entreprise de demain
- Une cohésion entre étudiants, formateurs et administration.



DÉBOUCHÉS DU DIPLÔME

Avec votre diplôme, vous pourrez travailler :

- En milieu hospitalier
- En établissement scolaire
- Dans les centres de soins, de retraite ou sportif
- Dans l'agroalimentaire
- En libéral

Poursuite d'études :

Licence professionnelles :

- Alimentation et santé
- Santé, bien-être et plaisir par l'alimentation et la cuisine
- Industrie agroalimentaire
- Spécialité alimentation santé
- Alimentation durable, conception raisonnée, microbiologie et maîtrise des risques.

MISSIONS PRINCIPALES

Au cours de votre BTS vous serez amené à veiller à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, à respecter des règles d'hygiène et peut-être élaborer des régimes et des menus.

Vous aurez également une mission de formation en matière de nutrition en participant à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation.

LA FABRIK DES LEADERS DE DEMAIN

RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	COEF.	FORME	DURÉE
Bases scientifiques de la diététique			
Biochimie - Physiologie	2	Ponctuelle écrite	3h
Aliments et Nutrition	2	Ponctuelle écrite	4h
Bases physiopathologiques de la diététique	3	Ponctuelle écrite	4h
Economie - Gestion	2	Ponctuelle écrite	3h
Présentation et soutenance de mémoire	3	Ponctuelle orale	1h
Épreuve professionnelle de synthèse			
Etude de cas	2,5	Ponctuelle écrite	3h30
Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation	2,5	Ponctuelle pratique	3h
Langue vivante étrangère : Anglais	1	Ponctuelle orale	30min 15min

MÉTHODES MOBILISÉES

Formation 100% en présentiel par la voie de l'apprentissage.

Méthode pédagogique : exposés, cas concrets, pédagogie active et entraînements de mise en situation.

TARIFS

Pour consulter les tarifs de prise en charge des formations en apprentissage, cliquez sur le lien suivant : https://www.francecompetences.fr/app/uploads/2022/09/Référentiel-NPEC-_01092022-1.zip

Dans le cadre d'une formation en initiale, prise en charge à partir de 5 344€.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Afin d'aider l'alternant(e) à progresser, des évaluations régulières lui permettent de se situer par rapport aux objectifs à atteindre.

(Évaluation en centre de formation, évaluation en entreprise par le biais d'entretiens, entretiens individuels d'évaluations).

POSSIBILITÉ DE VALIDER UN OU DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Vous pouvez valider un ou des blocs de compétences suivant votre parcours. Pour obtenir votre diplôme il vous faut valider l'intégralité des blocs de compétences.

Chaque cas étant différent, merci de nous contacter pour un entretien.

PASSERELLE

Pour consulter les passerelles accessibles depuis ce diplôme consulter le lien suivant : <https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35523/>

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Document mis à jour le : 01/08/2022