

Code RNCP 39153

Certifié par ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

Date d'enregistrement : 22-03-2021

[Nomenclature du niveau de qualification](#) : niveau 5

Informations pratiques

PROGRESS SANTÉ

Contact : **Stéphanie CARLIER** 01 44 54 24 24 : s.carlier@progress-sante.com

Accessibilité



Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale.

Pour plus d'informations, contactez notre référent handicap : s.carlier@progress-sante.com

Tarifs :

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat). L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.

5490 euros et 100 euros de frais de dossier pour les étudiants en initial

Possibilité d'entrer en BTS par le biais de la Prépa Diététique ou par le biais de la prépa de mise à niveau scientifique en e Learning

Formation

Objectifs de la formation

Le titulaire du diplôme de BTS Diététique est capable de :

Le titulaire du brevet de technicien supérieur « Diététique » est un professionnel de la santé en matière de nutrition.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique 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.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Compétences délivrées par la formation :

RNCP35523BC01 - Economies et gestions appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien

Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits

Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité

Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget

Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits

Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel

Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise

Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé

Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux

MODALITES D'EVALUATION :

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS) CCF Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités) Au titre de leur expérience professionnelle Enseignement à distance. Ponctuelle écrite

RNCP35523BC02 - Maîtrise des secteurs et des activités professionnelles du diététicien

Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire

Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires

Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Conduire et réaliser un bilan alimentaire

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une

alimentation particulière

Rédiger un rapport

Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires

Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine

Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition

Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

MODALITES D'EVALUATION :

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité

Ponctuelle orale. Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF Ponctuelle orale.

Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de

l'enseignement à distance Ponctuelle orale.

RNCP35523BC03 - Proposition d'une alimentation adaptée à une situation donnée

Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition

MODALITES D'EVALUATION :

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité

Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF Voie scolaire dans

un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage

dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance

Ponctuelle écrite

RNCP35523BC04 - Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations

Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)

Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine

Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

MODALITES D'EVALUATION :

Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité CCF

Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF CCF Voie scolaire dans un

établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage

dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance

Ponctuelle pratique

RNCP35523BC05 - Bases scientifiques de la diététique

Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensable à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique
Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière

MODALITES D'EVALUATION :

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités). Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS). CCF Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités) Au titre de leur expérience professionnelle Enseignement à distance. Ponctuelle écrite

RNCP35523BC06 - Bases physiopathologiques de la diététique

Mobiliser les connaissances en physiopathologie
Mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique
Mettre en œuvre une démarche de soins diététiques adaptée au cas clinique proposé

MODALITES D'EVALUATION :

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités) Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS) CCF Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités) Au titre de leur expérience professionnelle Enseignement à distance. Ponctuelle écrite

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

Biochimie, biologie- Bases physiopathologiques de la diététique- Diététique thérapeutique- Activités technologiques d'alimentation- Environnement professionnel

Enseignements généraux :

Économie-gestion- Anglais- Aliment et Nutrition

Durée

En initial :

Durée : 2 ans

Statut : étudiant

Emploi du temps : Cours du lundi au vendredi à raison de 32 heures de cours par semaine

Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années

En alternance :

Durée : 2 ans

Statut : Salarisé alternant (**Contrat** : CDD de 24 mois)

Salaire : de 27 à 100% du SMIC selon votre âge* et l'année de formation (1^{ère} ou 2^{ème} année de BTS)

Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années **dont une partie réalisée en entreprise**

Méthodes mobilisées

- espace numérique de travail
- possibilité de cours en distanciel
- Évaluation en ligne et sur place lors des DST, BTS
- entraînement aux sessions d'examen

Rythme de l'alternance

2 à 3 jours au centre de formation / 2 à 3 jours en entreprise (pour chaque année de formation).

Modalités d'évaluation

Contrôle continu :

- Deux devoirs sur table de deux heures par semaine en première année et trois heures en deuxième année pour les étudiants en initial et au moins un DST par semaine sur les deux années de formation pour les alternants

Suite de parcours post diplôme

- Formation en Naturopathie
- Bachelor RDC (Bac+3)
- Bachelor NT (niveau Bac+3)
- DU Diététicien Sportif
- Master Hygiéniste du travail et de l'environnement
- Licence Pro Hygiéniste qualité, recherche & analyse alimentaire (Bac+3)
- Ingénieur en agroalimentaire (bac+5)

- 2 BTS Blancs annuels

Activités visées

Fonction « Conception – élaboration »

- Participation à la conception de plans, de locaux (collectivités, commerces...), au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation
- Elaboration de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale
- Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé
- Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières
- Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques...
- Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires
- Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits
- Rédaction de documents professionnels

Fonction « Gestion »

- Gestion des achats
- Gestion des stocks
- Gestion des conditions d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Gestion du personnel
- Création et gestion d'un petit commerce

Fonction « Organisation – encadrement – contrôle »

- Contrôle de l'hygiène : - des locaux, des denrées, du personnel en application des textes réglementaires
- Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale
- Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques
- Organisation et contrôle de la distribution des repas
- Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

Fonction « Formation – éducation – prévention »

- Formation et information des personnels des secteurs professionnels :

Compétences attestées

Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire

- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet
- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives
- Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête
- Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations
- Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)
- Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires
- Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche
- Rédiger un rapport
- Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché
- Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité
- Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget
- Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget
- Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits
- Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel
- Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise
- Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée
- Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux
- Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires

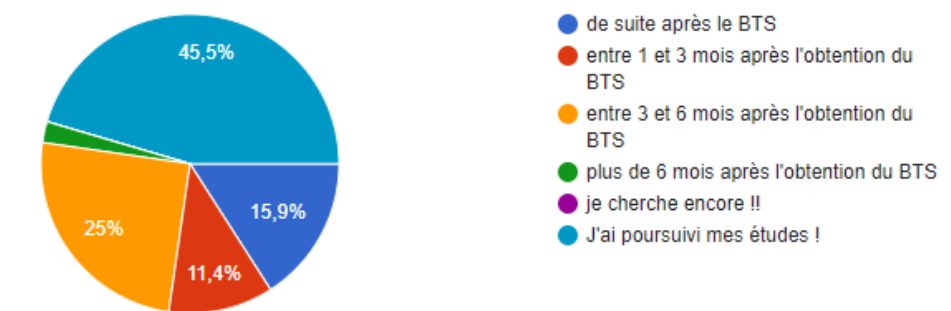
- secteurs alimentaires : gestionnaires, personnels de cuisine, d'entretien des locaux du service alimentaire, agents chargés de proposer aux consommateurs un choix dans les menus, agents chargés de la distribution...
- secteurs de soins : personnel médical et paramédical
- Secteurs de la production et de la distribution alimentaire : personnel technique et commercial
 - Education nutritionnelle des consommateurs : éducation nutritionnelle des personnes isolées ou en groupe - bien-portantes ou malades- pour qu'elles aient une alimentation équilibrée, saine, agréable à consommer, respectant leur environnement socio-professionnel et culturel, et adaptée le cas échéant à une pathologie
 - Education, information du grand public : Actions de formation, d'information, de prévention : conférence, causeries, débats, interventions médiatiques...

- Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine
- Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers
- Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires
- Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition
- Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Métiers et domaines d'activité
Débouchés professionnels :
 Un diététicien en restauration collective
 Un diététicien en milieu thérapeutique
 Un diététicien en libéral
 Un diététicien dans le secteur de la recherche

Équivalence ECTS (uniquement pour formations postbac)
Crédits ECTS : 120
Passerelles d'étude : NON
Nos taux :
 % de réussite 2023 : 66
 Poursuite d'études des diplômés de 2023 :
 Insertion professionnelle à 6 mois : 53 %
 Poursuite d'études : 43% des diplômés ont poursuivi leurs études

Secteurs d'activité :
 -A l'hôpital ou en clinique
 -Secteur de la recherche pharmaceutique, agroalimentaire, de la santé
 - Etablissements scolaires
 - Restaurants d'entreprise
 - Maisons de retraite, EHPAD



Conditions d'admission (Diplômes et modalités d'admission)
 BAC ST2S, STL, STAV, Bacs généraux avec deux options obligatoires entre :
 -SVT
 -Physique-Chimie
 -Maths
Les autres Bac généraux doivent passer par une classe préparatoire.
Candidature en ligne ou sur site

Admission définitive
 - À la signature d'un contrat d'alternance
 - À signature du règlement intérieur et conditions générales de ventes pour les étudiants en initial

Date de Pré-rentrée :
 Courant septembre de chaque année

<p>auprès des équipes d'admissions Entretien de motivation à la suite de la validation du dossier Délais de réponse de 15 jours</p>	
---	--

Mis à jour le 10/10/2024 – V5