



## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

### OBJECTIFS PROFESSIONNELS ET PÉDAGOGIQUES

Devenir des professionnels de santé et des experts en alimentation et nutrition. Veiller à la qualité des aliments et à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, à l'élaboration de régimes et menus. Interventions dans le cadre de formations concernant la prévention et l'éducation en matière de nutrition.

### LES DÉBOUCHÉS

Promoteur de santé, prescripteur de régimes adaptés, concepteur de produits, conseiller technique, éducateur et formateur... Le diététicien travaille essentiellement en libéral, dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs, mais également dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée.

### DURÉE ET CALENDRIER

Cycle de 2 ans, dont 20 semaines de stages obligatoires en milieu professionnel, répartis entre les collectivités et les milieux thérapeutiques

### CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire d'un baccalauréat scientifique de préférence (S, STL ou STI) ou ST2S  
Présélection sur dossier - Entretien de motivation

### PROGRAMME

Sciences humaines	Régimes	Physiologie
Biochimie, biologie	Économie et gestion	Physiopathologie
Techniques culinaires	Anglais	Connaissance des aliments
Nutrition et alimentation	Informatique	

L'équipe pédagogique est constituée de professionnels issus du monde de l'entreprise et de la formation (médecins, pharmaciens, diététiciens, chefs d'entreprise...)

Suivi individualisé, disponibilité et veille permanente de l'équipe pédagogique

Participation à des ateliers, des projets, des séminaires et des conférences

Préparation à la soutenance au mémoire et coaching pré-soutenance

Des taux de réussite aux examens supérieurs aux moyennes académiques

Etablissement certifié ISO 9001

Campus arboré de 7 500 m<sup>2</sup>

LES +

INSCRIPTION  
EN LIGNE,  
PAR MAIL  
OU COURRIER

SUDFORMATIONSANTE.FR