



BTS TEMPS PLEIN
EN 2 ANS

DIÉTÉTIQUE

NIVEAU 5 CODE RNCP35523

STATUT ÉTUDIANT – STAGIAIRE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE

Devenir des professionnels de santé et des experts en alimentation et nutrition. Veiller et former à la qualité des aliments et à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, à l'élaboration de régimes et menus.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'élaborer des régimes et des menus, en respectant la qualité des aliments, l'équilibre nutritionnel, les règles d'hygiène. Intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Assurer une mission de formation en matière de nutrition. Travailler dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs. Participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée dans l'industrie agroalimentaire. Gérer son activité en libéral.

CONDITIONS D'ACCÈS

Être titulaire d'un baccalauréat avec options scientifiques. Présélection sur dossier et entretien de motivation.

ÉQUIVALENCES

Le positionnement effectué par le centre de formation peut donner lieu à un aménagement de la formation.

DURÉE & ORGANISATION

Cycle de 2 ans, 2350 heures de formation au Campus dont 700 h (20 semaines) de stages obligatoires en milieu professionnel, répartis entre collectivités et milieux thérapeutiques et stage à objectif personnel. 1 session par an à partir de septembre.

DÉBOUCHÉS

Diététicien en cabinet libéral, hôpital ou clinique, centre de cure, maison de retraite, restauration collective, centre sportif, conseiller technique, dans l'Industrie agroalimentaire et pharmaceutique, formateur en éducation à la santé.

POURSUITE D'ÉTUDES

Licences professionnelles alimentation et santé, agroalimentaire, bachelors diététique et nutrition appliquée, nutrition thérapeutique, agro-alimentaire, masters.

CONTENU

Culture, biochimie, physiologie, microbiologie, bases physiopathologiques de la diététique, activités technologiques d'alimentation, connaissance des aliments, nutrition et alimentation, diététique thérapeutique, économie et gestion, environnement professionnel, anglais, informatique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES

Cours théoriques en présentiel dans des salles équipées de vidéoprojecteurs, travaux pratiques, suivi individuel des stages.

MODALITÉS D'ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION

Evaluations tout au long de la formation et examens blancs.

MODALITÉS D'OBTENTION

Examen final du BTS : épreuves écrites et pratiques à l'issue du cycle de formation. En cas d'échec à l'examen final, le candidat conserve le bénéfice des notes obtenues égales ou supérieures à 10, pendant cinq ans.



LES PLUS

- Equipe pédagogique constituée de formateurs professionnels diététiciens, pharmaciens, et d'enseignants issus du monde académique
- Suivi individualisé, disponibilité et veille permanente
- Participation à des ateliers, des projets, des séminaires et des conférences
- Préparation à la soutenance du mémoire et coaching pré-soutenance
- Ateliers de techniques culinaires en cuisine pédagogique dédiée
- 85 à 100 % de taux de réussite aux examens

MODALITÉS DE CANDIDATURE

Vous souhaitez vous inscrire dans notre établissement, voici les différentes étapes :

1	2	3	4
Dépôt d'un dossier de candidature en ligne	Étude du dossier complet par le centre de formation	Présentation à un entretien de positionnement sur rendez-vous *	Envoi par mail de la décision d'admission par le centre de formation

* Un test de compétences peut vous être demandé pour valider l'entretien

FORMATION ET HANDICAP

Possibilités d'accueil de personnes en situations de handicap. Les conditions seront abordées avec le responsable de formation ou son représentant à l'occasion de l'entretien individuel. Le campus est accessible aux personnes à mobilité réduite.

RÈGLEMENT INTÉRIEUR APPLICABLE

Disponible en téléchargement sur notre site sudformationsante.fr

INDICATEURS ET CHIFFRES CLÉS

Consultables sur notre site sudformationsante.fr

TARIF

Consultable sur notre site sudformationsante.fr



POUR PLUS D'INFORMATIONS OU POUR VOUS INSCRIRE,
CONTACTEZ NOS CONSEILLERS !

OCT2022-V5