

BTS diététique

Brevet de technicien supérieur

Niveau de qualification : 5 - Savoirs étendus, spécialisés,
factuels et théoriques

Bac + 2

[Code Certif Info N°18883]



Type de titre / diplôme

Certification active

Descriptif, Objectif et Programme

Descriptif

Spécialiste de la nutrition, le diététicien intervient à titre informatif, préventif et curatif. Dans un hôpital, un établissement scolaire, une maison de cure ou de retraite, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel des repas et au respect des règles d'hygiène. Il peut également mettre au point des régimes et élaborer des menus.

Objectif

Le titulaire du BTS diététique est un professionnel de la nutrition. Grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus. Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

Le diététicien travaille essentiellement dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs. Il peut également être recruté dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée.

Enfin, il peut exercer son activité en libéral.

À noter : il existe une autre formation de diététicien, le DUT génie biologique option diététique.

Programme

En plus des enseignements généraux (français-sciences humaines, langue vivante ...), la formation comporte des enseignements professionnels :

- Biochimie-biologie (10 h 30 hebdomadaires la 1^{re} année, 4 heures la 2^e) : biochimie, physiologie, microbiologie-virologie-parasitologie-toxicologie
- Nutrition et alimentation (7 h 30 hebdomadaires la 1^{re} année, 3 heures la 2^e) : besoins nutritionnels et alimentation des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie ; connaissance des aliments ; droit de l'alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique (1 heure hebdomadaire la 1^{re} année, 6 heures la 2^e) : processus physiologiques et pathologiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel, thérapeutiques particulières
- Régimes (7 heures hebdomadaires la 2^e année) : conduite d'un interrogatoire alimentaire, établissement d'un régime, organisation de l'alimentation sur une durée déterminée, différents modes d'administration de l'alimentation
- Techniques culinaires (5 heures hebdomadaires la 1^{re} année, 4 heures la 2^e) : équipement et agencement des cuisines et des secteurs alimentaires, utilisation pratique des aliments ; réalisation des

menus

- Economie et gestion (6 heures hebdomadaires la 1re année, 5 heures la 2e) : l'entreprise, stratégie d'entreprise, système d'information de la production, les hommes et la production, cadre juridique, traitement de l'information dans le cadre des activités productives

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 20 semaines réparties sur les 2 années. Durant le stage de 1re année, d'une durée de 6 semaines, l'élève doit participer à l'élaboration des repas en tenant compte des contraintes organisationnelles dans une restauration collective. En 2e année, l'élève effectue un stage de diététique thérapeutique de 10 semaines dans un établissement de soins ou de cure, où il assure la prise en charge diététique de malades. Le dernier stage de 4 semaines est un stage à option, qui peut se dérouler au choix en restauration collective, en structure de santé publique, dans l'industrie-agroalimentaire, dans le secteur de la distribution, en structure de recherche, en structure de formation ou en cabinet libéral.

Modules

Épreuve / Unité (EU) - 01. Biochimie - physiologie

Épreuve / Unité (EU) - 02. connaissance des aliments

Épreuve / Unité (EU) - 03. Bases physiopathologiques de la diététique

Épreuve / Unité (EU) - 04. Economie et gestion

Épreuve / Unité (EU) - 05. Présentation et soutenance de mémoire

Épreuve / Unité (EU) - 06.1. Etude de cas

Épreuve / Unité (EU) - 06.2. Mise en oeuvre de techniques culinaires

Poursuite et débouchés

Poursuite d'études

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en licence professionnelle (principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, spécialités hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...), en licence de biologie ou d'agroalimentaire, ou en classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs.

Débouchés

Les objectifs :

L'objectif du BTS diététique est de former des professionnels de santé, spécialistes de la nutrition, capables d'exercer dans différents secteurs d'activité.

Une grande partie des enseignements est consacrée à la conception et à l'élaboration de repas, en tenant compte de la qualité des aliments, de l'équilibre nutritionnel et du respect des règles d'hygiène.

Les connaissances en biochimie et biologie et en nutrition, permettent à l'élève de réaliser un bilan alimentaire et d'élaborer un régime conforme à l'état de santé ou aux habitudes d'une personne.

Amené potentiellement à travailler dans l'industrie alimentaire, il apprend à conduire des enquêtes de consommation, et à prendre part à la conception et au lancement de nouveaux produits.

Les enseignements de gestion et de comptabilité le rendent capables de rationaliser la gestion des achats, des stocks, du budget et du personnel nécessaires aux préparations.

Enfin, il acquiert les savoir-faire nécessaires pour mener des actions d'éducation ou de prévention, auprès de publics divers : professionnels de santé, professionnels du secteur de l'alimentaire, consommateurs, grand public ...

Les débouchés :

Le titulaire du BTS diététique peut travailler dans des secteurs très variés : dans les secteurs de la santé (hôpitaux, crèches, établissements de cure ...), en restauration collective (restauration scolaire, restauration

d'entreprise, de centre de vacances, de centre d'accueil pour personnes âgées), en structure de recherche, dans l'industrie agroalimentaire ou pharmacodiététique, en secteurs de distributions de produits alimentaires et diététiques, dans les structures d'information et de formation, ou en cabinet libéral.

Autres informations

RNCP

Inscrit de droit Fiche n° 1045

<https://certificationprofessionnelle.fr/recherche/rncp/1045>

Certificateur

Ministère de l'éducation nationale

Valideur

Ministère de l'éducation nationale

Pour en savoir plus

<http://www.afdn.org/fileadmin/pdf/190305-referentiel-bts.pdf>

Session de l'examen

Année de la première session	Année de la dernière session
1988	Information non communiquée

Domaine(s) de formation

43440 : Diététique

Lien(s) vers les métiers (ROME)

J1402 : Diététique

Groupes formation emploi (GFE)

R : Santé, social, soins personnels

Domaine de spécialité (NSF)

331 : Diagnostic, exercice de la médecine et des professions de santé

Accessibilité

Formation initiale	Formation continue	Apprentissage	Contrat de pro	VAE	Demande individuelle
Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui

Eligibilité au Compte Personnel de Formation (CPF)

Identifiant CPF	Début de validité	Fin de validité
239211	02/01/2019	Information non communiquée

Textes officiels

[Arrêté du 06/11/1987](#)

Publication : 06/12/1987

Descriptif : PORTANT DEFINITION DU BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE ET MODIFIANT LES MODALITES DE FORMATION SANCTIONNEE PAR CE DIPLOME

Code NOR : MENL8700423A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENL8700423A>

Création : Oui

[Arrêté du 09/09/1997](#)

Publication : 26/09/1997

Descriptif : Arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur Diététique

Code NOR : MENL9702392A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENL9702392A>

Modification : Oui

[Arrêté du 25/11/2011](#)

Publication : 23/12/2011

Descriptif : Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Code NOR : AGRE1130317A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE1130317A>

Modification : Oui

[Arrêté du 25/06/2013](#)

Publication : 13/07/2013

Descriptif : Arrêté du 25 juin 2013 relatif à l'organisation, aux horaires et au programme des classes préparatoires accessibles aux titulaires de diplômes obtenus après deux années d'études supérieures

Code NOR : AGRE1311131A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE1311131A>

[Arrêté du 19/04/2016](#)

Publication : 11/05/2016

Descriptif : Arrêté du 19 avril 2016 accordant la reconnaissance par l'Etat au pôle Pasteur - centre d'études et de perfectionnement aux métiers de la santé et des sciences de la vie (CEPMSSV) - académie de Reims pour les formations préparant aux BTS « diététique » et « opticien-lunetier »

Code NOR : MENS1609787A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=MENS1609787A>

[Arrêté du 07/10/2016](#)

Publication : 20/10/2016

Descriptif : Arrêté du 7 octobre 2016 modifiant l'arrêté du 25 juin 2013 relatif à l'organisation, aux horaires et au programme des classes préparatoires accessibles aux titulaires de diplômes obtenus après deux années d'études supérieures

Code NOR : AGRE1620634A

URL : <http://www.legifrance.gouv.fr/WAspad/UnTexteDeJorf?numjo=AGRE1620634A>

Modification : Oui

