

BTS Diététique

Date de mise à jour : 12/03/2019 | Identifiant OffreInfo :
20_F9057000018883_403192

Information
fournie par :
C2RP Carif-Oref
Hauts-de-France

Certification et éligibilité au compte personnel de formation

BTS diététique - Code CertifInfo 18883

- Éligibilité CPF : Code 239211 | Début de validité 02/01/2019

Objectifs, programme, validation de la formation

Objectifs

La formation Le BTS Diététique est une formation organisée sur deux années scolaires et qui aboutit au diplôme national de Diététicien-Nutritionniste. 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.

Programme de la formation

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 1^{re} année, 5 heures la 2^e) : 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 1^{re} 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 2^e 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.

Validation et sanction

Brevet de technicien supérieur

Type de formation

Certification

Niveau de sortie

Fin de scolarité (niveau V bis) sortie fin de 3^e

Niveau III (Bac + 2)

Métiers visés

Code Rome

- J1402 : Diététique

Durée, rythme, financement

Modalités pédagogiques

Durée

1572 heures en centre, 700 heures en entreprise, 34 heures hebdomadaires

Conventionnement : Non

Financier(s)

Autre

Conditions d'accès

Public(s)

Tout public

Modalités de recrutement et d'admission

Dossier de candidature +entretien de motivation

Niveau d'entrée : Niveau I (Bac + 5 et plus)

Conditions spécifiques et prérequis

niveau Bac ou Bac

Modalités d'accès

Lieu de réalisation de l'action

formation entièrement présentielle

Adresse

17 rue des Ursulines

59200 - Tourcoing

Responsable : IPAM/ECOSUP

Téléphone fixe : 03-20-28-58-58

Contactez l'organisme

Contacts

Contact sur la formation

17 rue des Ursulines

59200 - Tourcoing

Responsable : Benoît SALMON

Téléphone fixe : 03-20-70-06-06

fax : 03-20-26-24-66

Site web : <http://www.ecosup-campus.com>

Contactez l'organisme

Contactez l'organisme formateur

IPAM/ECOSUP

SIRET: 51376624600013

59200 Tourcoing

Responsable :

Téléphone fixe : 03-20-70-06-06

Site web : <http://www.ecosup-campus.com>

Contactez l'organisme

Période prévisibles de déroulement des sessions

du 16/09/2019 au 25/06/2021

débutant le : 16/09/2019

Adresse d'inscription

17 rue des Ursulines

59200 - Tourcoing

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes du 17/09/2018 au 26/06/2020

débutant le : 17/09/2018

Adresse d'inscription

17 rue des Ursulines

59200 - Tourcoing

Etat du recrutement : Information non disponible

Modalités : Entrées / Sorties à dates fixes

Organisme responsable

IPAM/ECOSUP

SIRET : 51376624600013

Adresse

17 rue des Ursulines

59200 - Tourcoing

Téléphone fixe : 03-20-70-06-06

Contactez l'organisme