

## Informations pratiques

PROGRESS SANTÉ

Contact : Stéphanie CARLIER 01 44 54 24 24 [s.carlier@ecoleprogress.com](mailto:s.carlier@ecoleprogress.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@ecoleprogress.com](mailto:s.carlier@ecoleprogress.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.

*Possibilité d'entrer en BTS par le biais de la Prépa Diététique.*

## Formation

### Objectifs de la formation

*Le titulaire du diplôme de BTS Diététique est capable de :*

#### En établissement scolaires ou restauration collective

1. Réaliser des menus en respectant les recommandations en matière de nutrition (Ex : GEMRCN. Fréquences et grammages)
2. Adapter des menus en fonction des régimes prescrits :  
Ex : modification de texture, régime diabétique, sans résidus, sans gluten...)
3. Vérifier l'équilibre alimentaire et menus et l'hygiène alimentaire lors de la réalisation des repas (HACCP).  
Ex : vérification des températures, du lavage des mains...
4. Former
  - Former le personnel de cuisine à l'hygiène
  - Former le chef cuisinier à l'équilibre alimentaire des menus
  - construire des ateliers d'animation (ex : en milieu scolaire ou professionnel)
5. Présider des conférences : interventions diététiques auprès des usagers. Ex : « Que choisir pour manger équilibré ? »
6. Gérer des commandes et des stocks de la cuisine

#### A l'hôpital ou en clinique

7. Visiter des patients : mettre en place un régime adapté à la pathologie, sur prescription médicale
8. Proposer de l'éducation nutritionnelle pendant l'hospitalisation : explication du régime et de son importance (patient et famille). Le diététicien est le lien entre l'équipe soignante, la cuisine et le patient.
9. Explication du régime de sortie : s'assurer que le patient a bien compris, avant sa sortie, le principe de son régime.  
Possibilité de mise en place de rendez-vous de suivi
10. Contrôle des plateaux repas en chaîne : en cuisine, vérification des menus qui doivent être conformes à la prescription médicale
11. Diriger des commissions de menus au sein de l'hôpital ou de la clinique
12. d'Être membre des réseaux de santé

#### Dans le secteur de la recherche

13. Participer à des enquêtes épidémiologiques ou à des programmes de recherches

14. Participer à des groupes de travail
15. Mise en place de services de recherche bibliographiques ou de documentation
16. Proposition de nouveaux produits (plus équilibrés, diététiques...)
17. Participer à l'élaboration des recommandations produits, des étiquettes d'informations
18. Réalisation des menus en respectant les recommandations en matière de nutrition
19. Adapter des menus en fonction des régimes prescrits :  
Ex : modification de texture, régime diabétique, sans résidus, sans gluten...)
20. Formations internes et externes

#### En libéral

21. Recevoir les patients en consultation à son cabinet ou à domicile :
  - Bilan diététique
  - Remplir le dossier médical du patient (motif de la consultation, antécédents médicaux, traitements...)
  - Pesée du patient
  - Enquête alimentaire
  - Mise en place d'une alimentation adaptée (surpoids, diabète...)
  - Conseils divers (techniques de cuisson, recettes...)
  - Suivi diététique
  - Pesée du patient
  - Echange avec le patient sur son ressenti
  - Réévaluation
  - Conseils divers

**Chaque bloc peut être validé indépendamment. La validation de tous les blocs permet d'obtenir le titre de Diététicien-nutritionniste.**

**Le BTS Diététique est composé de 8 épreuves qui reflètent la diversité et la polyvalence du métier de diététicien.**

**Il s'agit d'un examen modulaire où les candidats peuvent, en cas d'échec, conserver le bénéfice des épreuves dans lesquelles ils ont obtenu la moyenne, et ce, pendant 5 ans.**

	<p><b>Taux :</b>  C'est plus de 250 étudiants par an dont plus de 100 en alternance  <b>Taux de réussite : 81.75% (dont CA* : 83.50% et CP** : 80%)</b>  <b>Taux d'insertion professionnel : 80% (dont CA* : 80% et CP** : 80%)</b>  <b>Taux de poursuite d'étude : 29% (dont CA* : 38% et CP** : 20%)</b></p> <p><b>Taux d'interruption en cours d'année :</b>  <b>1<sup>ère</sup> année : 22.4% (dont CA* : 22.7% et CP** : 20%)</b>  <b>2<sup>ème</sup> année : 11,53% (dont CA* : 10% et CP** : 16.66%)</b></p> <p><b>*Contrat d'apprentissage</b>  <b>** Contrat de Professionnalisation</b></p> <p><b>Date de Pré-rentree :</b>  <b>BTS en initial : 5 octobre 2021</b>  <b>BTS en alternance : 21 septembre 2021</b></p>
<p><b>Caractéristiques de la formation</b></p> <p>Enseignements professionnels :  <b>Biochimie, biologie- Bases physiopathologiques de la diététique- Nutrition alimentation - Diététique thérapeutique- Activités technologiques d'alimentation- Environnement professionnel</b></p> <p>Enseignements généraux : <b>Economie-gestion- Anglais</b></p>	<p><b>Durée</b></p> <p>En initial :  <b>Durée : 2 ans</b>  <b>Statut : étudiant</b>  <b>Emploi du temps :</b> Cours du lundi au vendredi à raison de 32 heures de cours par semaine  <b>Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années</b></p> <p>En alternance :  <b>Durée : 2 ans</b>  <b>Statut : Salarié alternant (Contrat : CDD de 24 mois)</b>  <b>Salaires :</b> de 25 à 61% du SMIC selon votre âge* et l'année de formation (1<sup>ère</sup> ou 2<sup>ème</sup> année de BTS)  <b>Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années</b></p>
<p><b>Méthodes mobilisées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- espace numérique de travail</li> <li>- possibilité de cours en distanciel</li> <li>- plateau technique : cuisine d'environ 100 m2</li> <li>- 9 salles de cours +1 salle de travail</li> <li>- écrans numériques</li> </ul>	<p><b>Rythme de l'alternance</b></p> <p>2 jours au centre de formation / 3 jours en entreprise (pour chaque année de formation).</p>
<p><b>Modalités d'évaluation</b></p> <p><b>Contrôle continu :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un devoir sur table d'une heure par semaine</li> <li>- 3 BTS Blancs annuels</li> </ul>	<p><b>Suite de parcours post diplôme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formation en Naturopathie</li> <li>- Bachelor RDC (Bac+3)</li> <li>- Bachelor NT (niveau Bac+3)</li> <li>- DU Diététicien Sportif (Bac +3)</li> <li>- Master Hygiéniste du travail et de l'environnement</li> <li>- Licence Pro Hygiéniste qualité, recherche &amp; analyse alimentaire (Bac+3)</li> <li>- Ingénieur en agroalimentaire (bac+5)</li> </ul>
<p><b>Métiers et domaines d'activité</b></p> <p>Débouchés professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☛ Un diététicien en restauration collective</li> <li>☛ Un diététicien en milieu thérapeutique</li> <li>☛ Un diététicien en libéral</li> <li>☛ Un diététicien dans le secteur de la recherche</li> </ul> <p>Secteurs d'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-A l'hôpital ou en clinique</li> <li>-Secteur de la recherche pharmaceutique,</li> </ul>	<p><b>Équivalence &amp; Passerelle</b></p> <p><b>Crédits ECTS : 120</b></p> <p>Une passerelle est accessible pour les candidats issus du médical ou du paramédical (Infirmier, Kiné, psychomotricien, Ergothérapeute...).</p>

<p>agroalimentaire, de la santé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablissements scolaires</li> <li>- Restaurants d'entreprise</li> <li>- Maisons de retraite, EHPAD</li> </ul>	<p>Notre Prépa Diététique permet accéder au BTS diététique avec les bases nécessaires.</p>
<p><b>Conditions d'admission (<i>Diplômes et modalités d'admission</i>)</b></p> <p>BAC ST2S, STL, STAV, Bacs généraux avec deux options obligatoires entre :</p> <p>SVT</p> <p>Physique-Chimie</p> <p>Maths*</p> <p><b>Les autres Bac généraux doivent passer par une classe préparatoire.</b></p>	<p><b>Admission définitive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- À la signature d'un contrat d'alternance</li> <li>- À signature du règlement intérieur et conditions générales de ventes pour les étudiants en initial</li> </ul>

Mis à jour le 15/06/2021