BTS DIÉTÉTIQUE

(En Initial ou en alternance)

Informations pratiques

PROGRESS SANTÉ

Contact : **Stéphanie CARLIER 01 44 54 24 24** 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

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.

5490 euros pour les étudiants en initial

Possibilité d'entrer en BTS par le biais de la Prépa Diététique ou par le biais de la prépa de mise à niveau scientifique en e Learning

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'Etre 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

Date de Pré-rentrée :

À déterminer

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :
Biochimie, biologie- Bases physiopathologiques de la diététique- Nutrition alimentation - Diététique thérapeutique- Activités technologiques d'alimentation- Environnement professionnel

Enseignements généraux :
Economie-gestion- Anglais

Durée

En initial :
Durée : 2 ans
Statut : étudiant
Emploi du temps : Cours du lundi au vendredi à raison de 32 heures de cours par semaine
Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années

En alternance :
Durée : 2 ans
Statut : Salarié alternant (**Contrat :** CDD de 24 mois)
Salaire : de 25 à 61% du SMIC selon votre âge* et l'année de formation (1ère ou 2ème année de BTS)
Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années

Méthodes mobilisées

- espace numérique de travail
- possibilité de cours en distanciel
- plateau technique : cuisine de 100 m²
- 9 salles de cours +1 salle de travail
- écrans numériques

Rythme de l'alternance

2 jours au centre de formation / 3 jours en entreprise (pour chaque année de formation).

Modalités d'évaluation

Contrôle continu :
- Deux devoirs sur table de deux heures par semaine en première année et trois heures en deuxième année pour les étudiants en initial et une heure de DST par semaine sur les deux années de formation pour les alternants
- 3 BTS Blancs annuels

Suite de parcours post diplôme

- Formation en Naturopathie
- Bachelor RDC (Bac+3)
- Bachelor NT (niveau Bac+3)
- DU Diététicien Sportif (Bac +3)
- Master Hygiéniste du travail et de l'environnement
- Licence Pro Hygiéniste qualité, recherche & analyse alimentaire (Bac+3)
- Ingénieur en agroalimentaire (bac+5)

Métiers et domaines d'activité

Débouchés professionnels :

Un diététicien en restauration collective
Un diététicien en milieu thérapeutique
Un diététicien en libéral
Un diététicien dans le secteur de la recherche

Secteurs d'activité :

-A l'hôpital ou en clinique
-Secteur de la recherche pharmaceutique, agroalimentaire, de la santé
- Etablissements scolaires
- Restaurants d'entreprise
- Maisons de retraite, EHPAD

Équivalence ECTS (uniquement pour formations postbac)

Crédits ECTS : 120

% de réussite 2022 :
Alternant 46.8%
Initiaux 70.45%

Poursuite d'études des diplômés de 2021 :
19 % des diplômés ont trouvé un emploi en diététique
48 % des diplômés ont poursuivi leurs études dont 30% en Bachelor Nutrition thérapeutique

Conditions d'admission *(Diplômes et modalités d'admission)*

BAC ST2S, STL, STAV, Bacs généraux avec deux options obligatoires entre :
SVT
Physique-Chimie
Maths*

Les autres Bac généraux doivent passer par une classe préparatoire.

Admission définitive

- À la signature d'un contrat d'alternance
- À signature du règlement intérieur et conditions générales de ventes pour les étudiants en initial

Mis à jour le 05/09/2022