

Informations pratiques

PROGRESS SANTÉ

BTS DIÉTÉTIQUE*

(En Initial ou en alternance)

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 :

Coût de formation prise en charge par l'employeur 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. Le BTS diététique est délivré par le ministère de l'enseignement supérieur de la recherche et de l'innovation

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>Taux : C'est plus de 250 étudiants par an dont plus de 100 en alternance Taux de réussite : 81.75% (dont CA* : 83.50% et CP** : 80%) Taux d'insertion professionnel : 80% (dont CA* : 80% et CP** : 80%) Taux de poursuite d'étude : 29% (dont CA* : 38% et CP** : 20%)</p> <p>Taux d'interruption en cours d'année : 1^{ère} année : 22.4% (dont CA* : 22.7% et CP** : 20%) 2^{ème} année : 11,53% (dont CA* : 10% et CP** : 16.66%)</p> <p>*Contrat d'apprentissage ** Contrat de Professionnalisation</p> <p>Date de Pré-rentree : BTS en initial : 5 octobre 2021 BTS en alternance : 21 septembre 2021</p>
<p>Caractéristiques de la formation</p> <p>Enseignements professionnels : Biochimie, biologie- Bases physiopathologiques de la diététique- Nutrition alimentation - Diététique thérapeutique- Activités technologiques d'alimentation- Environnement professionnel</p> <p>Enseignements généraux : Economie-gestion- Anglais</p>	<p>Durée</p> <p>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</p> <p>En alternance : Durée : 2 ans Statut : Salarié alternant (Contrat : CDD de 24 mois) Salaires : de 25 à 61% du SMIC selon votre âge* et l'année de formation (1^{ère} ou 2^{ème} année de BTS) Stage : 20 semaines réparties sur les 2 années</p>
<p>Méthodes mobilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - espace numérique de travail - possibilité de cours en distanciel - plateau technique : cuisine d'environ 100 m2 - 9 salles de cours +1 salle de travail - écrans numériques 	<p>Rythme de l'alternance</p> <p>2 jours au centre de formation / 3 jours en entreprise (pour chaque année de formation).</p>
<p>Modalités d'évaluation</p> <p>Contrôle continu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un devoir sur table d'une heure par semaine - 3 BTS Blancs annuels 	<p>Suite de parcours post diplôme</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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)
<p>Métiers et domaines d'activité</p> <p>Débouchés professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> ☛ Un diététicien en restauration collective ☛ Un diététicien en milieu thérapeutique ☛ Un diététicien en libéral ☛ Un diététicien dans le secteur de la recherche <p>Secteurs d'activité :</p> <ul style="list-style-type: none"> -A l'hôpital ou en clinique -Secteur de la recherche pharmaceutique, 	<p>Équivalence & Passerelle</p> <p>Crédits ECTS : 120</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"> - Etablissements scolaires - Restaurants d'entreprise - Maisons de retraite, EHPAD 	<p>Notre Prépa Diététique permet accéder au BTS diététique avec les bases nécessaires.</p>
<p>Conditions d'admission (Diplômes et modalités d'admission)</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>Les autres Bac généraux doivent passer par une classe préparatoire.</p>	<p>Admission définitive</p> <ul style="list-style-type: none"> - À la signature d'un contrat d'alternance - À signature du règlement intérieur et conditions générales de ventes pour les étudiants en initial

**Certification professionnelle enregistrée pour deux ans au Répertoire National des Certifications Professionnelles (N° de Fiche RNCP34703) sur décision du directeur de France Compétences suite à l'avis de commission de la certification professionnelle du 26 juin 2020, au niveau de qualification 6, avec le code NSF 312, sous l'intitulé Responsable du développement commercial, avec effet jusqu'au 29 juin 2022, délivrée par IMCP (Institut du Marais Charlemagne Pollès) , l'organisme certificateur.*

Mis à jour le 13/01/2022