

Code RNCP 35523

Certifié par ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

Date d'enregistrement : 22-03-2021

Informations pratiques

PROGRESS SANTÉ

Contact : **Stéphanie CARLIER** 01 44 54 24 24 : s.carlier@progress-sante.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@progress-sante.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 et 100 euros de frais de dossier 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 :

Le titulaire du brevet de technicien supérieur « Diététique » est un professionnel de la santé en matière de nutrition.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Compétences délivrées par la formation :

RNCP35523BC01 - Economies et gestions appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien

Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits

Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité

Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget

Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits

Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel

Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise

Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé

Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux

RNCP35523BC02 - Maîtrise des secteurs et des activités professionnelles du diététicien

Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire

Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires

Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Conduire et réaliser un bilan alimentaire

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

Rédiger un rapport

Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires

Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine

Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée

dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressantes la gestion et/ou la nutrition

Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

RNCP35523BC03 - Proposition d'une alimentation adaptée à une situation donnée

Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressantes la gestion et/ou la nutrition

RNCP35523BC04 - Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations

Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)

Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine

Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

RNCP35523BC05 - Bases scientifiques de la diététique

Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique

Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière

RNCP35523BC06 - Bases physiopathologiques de la diététique

Mobiliser les connaissances en physiopathologie

Mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique

Mettre en œuvre une démarche de soins diététiques adaptée au cas clinique proposé

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

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

Enseignements généraux :

Economie-gestion- Anglais- Aliment et Nutrition

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

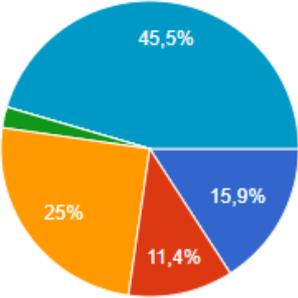
En alternance :

Durée : 2 ans

Statut : Salarié alternant (**Contrat** : CDD de 24 mois)

Salaire : de 27 à 100% 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>Méthodes mobilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - espace numérique de travail - possibilité de cours en distanciel - Evaluation en ligne et sur place lors des DST, BTS - entraînement aux sessions d'examen 	<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"> - 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 - 2 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 - 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, agroalimentaire, de la santé - Etablissements scolaires - Restaurants d'entreprise - Maisons de retraite, EHPAD 	<p>Équivalence ECTS (uniquement pour formations postbac)</p> <p>Crédits ECTS : 120</p> <p>Passerelles d'étude : NON</p> <p>Nos taux :</p> <p>% de réussite 2023 : 66</p> <p>Poursuite d'études des diplômés de 2023 : Insertion professionnelle à 6 mois : 53 % Poursuite d'études : 43% des diplômés ont poursuivi leurs études</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● de suite après le BTS ● entre 1 et 3 mois après l'obtention du BTS ● entre 3 et 6 mois après l'obtention du BTS ● plus de 6 mois après l'obtention du BTS ● je cherche encore !! ● J'ai poursuivi mes études !
<p>Conditions d'admission (Diplômes et modalités d'admission)</p> <p>BAC ST2S, STL, STAV, Bacs généraux avec deux options obligatoires entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> -SVT -Physique-Chimie -Maths <p>Les autres Bac généraux doivent passer par une classe préparatoire.</p> <p>Candidature en ligne ou sur site auprès des équipes d'admissions</p> <p>Entretien de motivation à la suite de la validation du dossier</p> <p>Délais de réponse de 15 jours</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 <p>Date de Pré-rentree :</p> <p>Courant septembre de chaque année</p>