

Code RNCP 40028

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

Date d'enregistrement : 20-12-2024

Référence au JO/BO : Arrêté du 27 novembre 2024 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition » (JORF n°0297 du 17 décembre 2024)

Première session : 2027

[Nomenclature du niveau de qualification](#) : niveau 5

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

Les diététiciens sont des professionnels de santé au sens du code de la santé publique. La profession est régie par ses articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1 à R. 4371-8.

L'article L.4371-1 du code la santé publique dispose que : « Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition. »

Le titulaire du BTS Diététique et nutrition est un professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation. Il met en œuvre la démarche de soin diététique. Il établit un diagnostic diététique et les modalités de mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global. Dans son diagnostic, le diététicien intègre dans son raisonnement les dimensions psychologiques, socio-économiques, culturelles et environnementales. Il participe à l'adaptation de l'alimentation pour garantir la couverture des besoins nutritionnels des personnes malades ou en bonne santé, seules ou en groupes. Il intervient sur prescription médicale, dans l'éducation et la rééducation nutritionnelles des personnes prises en soins atteintes de troubles du métabolisme ou de l'alimentation.

Le diététicien peut également contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation proposée en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant des domaines de la diététique et de la nutrition. Il collabore avec des professionnels de santé et du secteur médico-social, des professionnels de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie pharmaceutique.

Compétences délivrées par la formation :

RNCP40028BC01 - Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique
- Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel
- Pratiquer la télésanté

Modalités d'évaluation

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

CCF 2 situations d'évaluation

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle orale

RNCP40028BC02 - Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu

- Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif
- Garantir la sécurité sanitaire
- Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable
- Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable
- Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée

Modalités d'évaluation

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

RNCP40028BC03 - Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

- Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé
- Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine
- Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire
- Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé
- Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé

Modalités d'évaluation

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

CCF 2 situations d'évaluation

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle orale et pratique

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel

Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

Enseignements généraux :

Anglais

Compréhension et expression orales de niveau B2

Biologie et physiopathologie appliquées à la nutrition et à la diététique

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)

Méthodes mobilisées

- espace numérique de travail
- possibilité de cours en distanciel
- Evaluation en ligne et sur place lors des DST, BTS
- entraînement aux sessions d'examen

Rythme de l'alternance

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

Rythme de l'initial

50 semaines de cours/stages sur les deux ans

Modalités d'évaluation

Pendant la formation

- Deux devoirs sur table de deux heures par semaine en première année et trois heures en deuxième année pour les étudiants en

Suite de parcours post diplôme

- Formation en Naturopathie
- Bachelor RDC (Bac+3)
- Bachelor NT (niveau Bac+3)

<p>initial et une heure de DST par semaine sur les deux années de formation pour les alternants</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 BTS Blancs annuels <p>Lors de l'examen</p> <p>Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Activités visées</p> <p>Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé - Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel - Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel - Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel - Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif - Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité - Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable - Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée - Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé - Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine - Veille scientifique, professionnelle et réglementaire - Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé - Application des règles de cyber sécurité en santé 	<p>Compétences attestées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un bilan diététique et nutritionnel - Poser un diagnostic diététique et nutritionnel - Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé - Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé - Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique - Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel - Pratiquer la télésanté - Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu - Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif - Garantir la sécurité sanitaire - Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable - Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable - Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée - Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé - Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine - Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire - Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé - Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé
<p>Métiers et domaines d'activité</p> <p>Débouchés professionnels :</p> <p>Les principaux métiers, qui se déclinent au masculin comme au féminin, sont les suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> o diététicien ; o diététicien nutritionniste ; o diététicien nutritionniste du sport ; o chargé de missions en santé publique, sur des programmes pilotés par des collectivités territoriales; o chargé d'éducation pour la santé ; o assistant qualité ; o attaché de recherche clinique ; o conseiller de vente en diététique et nutrition 	<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 2027 : En attente</p> <p>Insertion professionnelle : En attente</p> <p>Poursuite d'études : En attente</p> <p>Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :</p> <p>Le référentiel d'évaluation est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du</p>

Secteurs d'activité :

Le titulaire d'un BTS Diététique et nutrition exerce son activité en libéral ou en tant que salarié au sein :

- o des établissements de santé, publics ou privés, de réseaux de santé, d'organismes médico-sociaux ;
- o des structures de prestations de soins de santé à domicile ;
- o des collectivités territoriales, des organismes institutionnels ;
- o des entreprises de restauration collective ;
- o des organismes de recherche fondamentale et appliquée ;
- o des organismes de formation ;
- o des structures associatives ;
- o des fédérations et des centres sportifs ;
- o des entreprises du secteur agroalimentaire.

diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve.

Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ceux qui ont préparé le diplôme dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience reçoivent de manière automatique, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants. Ceux qui ont préparé le diplôme par une autre voie reçoivent cette attestation s'ils en font la demande.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

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.

Candidature en ligne ou sur site auprès des équipes d'admissions

Entretien de motivation à la suite de la validation du dossier

Délais de réponse de 15 jours

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

Date de Pré-rentree :

Courant septembre/octobre de chaque année