

INTITULE DE L'ACTION

Brevet de Technicien Supérieur en DIÉTÉTIQUE

FICHE MÉTIER

Le/La diététicien (ne) s'impose comme le garant d'une alimentation saine et équilibrée. Il/Elle vérifie l'équilibre nutritionnel, la qualité des produits, la préparation des aliments, et Il/Elle veille au respect des règles d'hygiène alimentaire. Il/Elle est également amenée à établir des régimes individualisés et à suivre ses patients tout au long de leur démarche. Il/Elle travaille en collaboration avec des cuisiniers, des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs.

OBJECTIFS

- Préparer aux épreuves de l'examen du brevet de technicien supérieur en diététique.
- Acquérir les compétences spécifiques aux métiers de la diététique.
- Adopter l'alimentation à différentes situations physiologiques, économiques, culturelles et culturelles et à différentes situations pathologiques.
- Sélectionner les aliments pour promouvoir la santé des individus ou des groupes et organiser l'alimentation pour des individus ou groupes de population en utilisant les outils et les ressources dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation humaine.

PUBLIC VISÉ

- Étudiant
- Salarié
- Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un baccalauréat ou d'un diplôme équivalent de niveau 4 référencé au RNCP.

POSITIONNEMENT

Epreuves de sélection :

Épreuve d'admissibilité : Épreuves de français, mathématiques, et de culture générale sur la nutrition.

Épreuve d'admission : Entretien oral.

MODALITES & DELAIS D'ACCES A LA FORMATION

La formation est accessible par des tests de sélection et un entretien individuel.
La rentrée a lieu une fois dans l'année entre septembre et octobre.

MOYENS PRÉVUS

- **Moyens pédagogiques**
 - Documentation remise au stagiaire
 - Support de cours
 - Mise en situation professionnelle
 - Travaux pratiques
 - Simulations

- **Moyens techniques**
 - Ordinateurs
 - Vidéo projecteur
 - Imprimante laser couleur, scanner
 - Tableau numérique
 - Cuisine pédagogique

- **Moyens d'encadrement**
 - Formateur en diététique
 - Formateur en nutrition
 - Formateur en biochimie
 - Formateur en économie-gestion
 - Ingénieur en formation

CONTENU DE FORMATION

L'enseignement en Institut comprend 9 modules, dispensés sous forme de cours magistraux, de travaux dirigés, de travaux de groupe et de séances d'apprentissages pratiques et techniques.

Français	<ul style="list-style-type: none"> • Culture générale et expression
Biochimie - Physiologie	<ul style="list-style-type: none"> • Étude de l'organisation moléculaire de la matière vivante • La physiologie des différents organites cellulaires • Les principales fonctions des tissus, organes et appareils de l'homme.
Nutrition - Alimentation	<ul style="list-style-type: none"> • Besoins et valeurs nutritionnels • Sciences des aliments • Droit de l'alimentation
Bases physiopathologiques de la diététique	<ul style="list-style-type: none"> • Pathologies thérapeutiques • Affections pathologiques
Régimes	<ul style="list-style-type: none"> • Formation à l'enquête alimentaire • Établissement des régimes et menus spécifiques à chaque maladie.
Diététique thérapeutique	<ul style="list-style-type: none"> • Soin nutritionnel • Initiation à l'éducation thérapeutique • Adaptation et mode d'administration de l'alimentation • Prise en soin de certaines pathologies
Économie et gestion	<ul style="list-style-type: none"> • Organisation de l'activité du diététicien • Connaissance du marché et des ressources humaines • Communication
Environnement professionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Activités technologies d'alimentation • Techniques culinaires de base • Contrôles alimentaires • Adaptation des techniques culinaires en fonction des équipements et produits • Service alimentaire et restauration collective
Langue vivante étrangère	<ul style="list-style-type: none"> • Anglais



PROJET PROFESSIONNEL PLUS

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET LA SANCTION DE LA FORMATION

- **Suivi de l'exécution**

- Signature de feuilles d'émargement par demi-journée par le stagiaire et le formateur.
- **La participation à l'ensemble des enseignements est obligatoire.**

- **Sanction**

- Modalités d'évaluation variées tel que l'étude de cas, exercices, évaluation en présentiel pour permettre de mesurer le niveau d'acquisition des compétences de l'élève.
- Devoirs bénéficiant d'une correction personnalisée et détaillée effectuée par nos formateurs experts.
- Examens blancs pour permettre à l'élève d'être dans les conditions de l'examen et identifier les points à améliorer.
- **Les épreuves finales de certification sont organisées par le rectorat de l'Académie Guyane. L'étudiant est libre de son inscription, qu'il anticipe en s'inscrivant sur internet.**

DURÉE, PÉRIODE DE RÉALISATION ET MODALITÉS DE DÉROULEMENT

Durée totale de la formation : 1525 heures

- Sur deux ans

- **Première année :**

24 semaines, soit 790 heures ;

- **Deuxième année :**

22 semaines, soit 735 heures.

- **Date de début de la formation :** 02/10/2023

- **Date de fin de la formation :** 06/06/2025

Horaires

- Horaires d'enseignement : 33 heures / hebdomadaire

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8h00 12h00	8h00 12h00	8h30 13h30	8h00 12h00	8h00 12h30
13h00 17h00	13h00 17h00		13h00 16h30	
8h00	8h00	5h00	7h30	4h30

Rythme

- **En continu**, la formation se déroule en initiale.

Cout de la formation :

En formation initiale : 5900€ par an.

Lieu : 53 Avenue du Général de Gaulle à Cayenne.

DEBOUCHES PROFESSIONNELS

Les techniciens sont capables d'intégrer le milieu professionnel directement après l'obtention de leur diplôme. Le BTS Diététique conduit les étudiants à devenir des diététiciens qualifiés. Ainsi, ils deviendront compétents pour intervenir dans le domaine de la santé au niveau informatif, préventif et curatif.

Les titulaires du BTS Diététique pourront travailler en :

- Etablissement de soins (hôpitaux, cliniques, maisons de convalescence ou de cure)
- Restaurations collectives
- Cuisines centrales
- Centres sportifs, de thalassothérapie, de balnéothérapie
- Industrie agro-alimentaire
- Laboratoire pharmaceutique

SUITE DE PARCOURS

- Licences professionnelles et diplômes d'état : Alimentation, santé, alimentation artificielle, nutrition appliquée, éducation thérapeutique, pédiatrie, nutrition des sportifs, management de la qualité en restauration collective, cadre commercial de l'agroalimentaire, management des produits frais.
- Accès à la formation de Cadre de Santé après cinq années d'exercice.

