

# PROJET PROFESSIONNEL PLUS

Organisme de formation

## PROGRAMME DE FORMATION

### BTS DIETETIQUE & NUTRITION

#### FICHE MÉTIER

Le/La diététicien(ne) s'impose comme le garant d'une alimentation saine et équilibrée.

Il vérifie l'équilibre nutritionnel, la qualité des produits, la préparation des aliments, et il veille au respect des règles d'hygiène alimentaire.

Il est également amené à établir des régimes individualisés et à suivre ses patients tout au long de leur démarche.

Il travaille en collaboration avec des cuisiniers, des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs.

#### IDENTIFICATION DE LA FORMATION

<b>Intitulé de la formation</b>	BTS Diététique & Nutrition
<b>Domaine</b>	Santé – Nutrition – Diététique
<b>Référence</b>	PPP-BTS-DN-2026
<b>Version</b>	1.0 – Janvier 2026

#### CERTIFICATION

<b>Code RNCP</b>	RNCP40028
<b>Certificateur</b>	Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche
<b>Niveau de qualification</b>	Niveau 5 (Bac +2)
<b>Échéance d'enregistrement</b>	31-12-2029
<b>N° de déclaration d'activité</b>	96 97 302 88 97

#### PUBLIC CONCERNÉ ET PRÉREQUIS

##### Public visé

Cette formation s'adresse aux candidats souhaitant exercer le métier de diététicien:

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

- Étudiants en reprise d'études
- Salarié / Reconversion professionnelle.
- Demandeur d'emploi
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. L'accompagnement se fera avec notre référent handicap.

## PRÉREQUIS

- Être titulaire d'un baccalauréat (général, technologique ou professionnel)
- Avoir un bon niveau en sciences (mathématiques, physique-chimie) recommandé

## POSITIONNEMENT ET MODALITÉS DE SÉLECTION

L'accès à la formation se fait sur dossier et épreuves de sélection.

### Épreuve d'admissibilité

Épreuves de français, Mathématiques, Culture générale sur la nutrition.

### Épreuve d'admission

Entretien oral

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

La formation conduisant au BTS Diététique & Nutrition est régie par le référentiel du ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche. Elle a pour objectifs de former des professionnels capables de :

- Acquérir des connaissances scientifiques en nutrition, biochimie, physiologie et alimentation
- Élaborer des plans alimentaires adaptés aux besoins physiologiques et pathologiques des individus
- Maîtriser les techniques culinaires et l'organisation de la restauration collective.
- Contrôler la qualité sanitaire et nutritionnelle des aliments et des préparations.
- Utiliser les outils professionnels de communication et de gestion en milieu médical ou alimentaire.
- Travailler en collaboration avec les professionnels de santé et les structures médico-sociales.
- Favoriser l'installation durable de diplômés sur le territoire guyanais

## DURÉE, MODALITÉS ET TARIFS

### Durée de la formation

Selon le référentiel BTS Diététique & Nutrition du ministère de l'Éducation nationale :

<b>Durée totale</b>	2 ans (4 semestres) – 120 ECTS
<b>Enseignement théorique</b>	Cours magistraux, TD, TP dans une cuisine pédagogique
<b>Enseignement en stage</b>	6 semaines en 1 <sup>re</sup> année + 4 semaines en 2 <sup>e</sup> année
<b>Date de début</b>	Lundi 7 septembre 2026
<b>Date de fin</b>	Juin 2028 (selon calendrier national)

### Tarifs

<b>Coût de la formation</b>	9856€ 1 <sup>ÈRE</sup> année 7744€ 2 <sup>ÈME</sup> année
<b>Frais d'inscription</b>	180 euros par année
<b>Frais annexes</b>	Matériel pédagogique et équipement (à prévoir)
<b>Modalités de paiement</b>	À définir selon le financeur

<b>TVA</b>	Non applicable (article 261-4-4°-a du CGI)
------------	--

## Modalités communes

<b>Modalité de réalisation</b>	Formation en présentiel, en continu
<b>Lieu de formation</b>	16 rue des Balourous, ZAE de Copaya, 97351 Matoury
<b>Effectif</b>	12 étudiants
<b>Rythme</b>	Formation initiale avec stages pratiques en entreprise

## Vous êtes demandeur d'emploi inscrit à France Travail ?

L'aide individuelle à la formation (AIF) est une aide financière qui prend en charge les frais pédagogiques de la formation, c'est-à-dire le coût de celle-ci.

Elle peut être demandée selon 2 cas :

- Vous avez un ou plusieurs financements mais qui ne prennent pas en charge la totalité des frais pédagogiques de votre formation, ou
- Aucun financement ne peut prendre en charge les frais pédagogiques de votre formation

Dans ces cas, vous pouvez faire une demande d'AIF pour soit financer votre reste à charge soit financer la totalité de la formation, à condition que votre formation soit cohérente avec votre Projet Personnalisé d'Accès à l'Emploi.

## Vous êtes salarié, en reconversion ?

Votre formation peut être financée par Transition Pro. Il faut vous rapprocher de Transition Pro afin de voir si vous êtes éligible. Les frais d'inscription sont payants.

## Vous êtes salarié ?

Rapprochez-vous de votre employeur afin qu'il étudie avec vous votre projet de formation auprès de l'OPCO de votre branche professionnelle. Les frais d'inscription sont payants.

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

### Calendrier prévisionnel

<b>Juin – Juillet 2026</b>	Sélection des candidats (dossier + tests + entretien)
<b>Septembre 2026</b>	Rentrée de la 1 <sup>re</sup> promotion (12 étudiants)

### Procédure d'inscription

1. Retrait du dossier de candidature auprès de l'établissement
2. Constitution du dossier (bulletins scolaires, lettre de motivation, projet professionnel)
3. Dépôt du dossier dans les délais impartis
4. Étude du dossier par la commission d'admissibilité
5. Tests de positionnement et entretien d'admission (si admissible)
6. Publication des résultats et confirmation d'inscription
7. Signature du contrat de formation ou convention de stage

## Délais d'accès

La sélection a lieu entre juin et juillet de l'année N. La formation débute en septembre de l'année N.

# CONTENU DÉTAILLÉ DE LA FORMATION

## Unité 1 – Culture générale et expression

- Maîtrise de la langue française à l'écrit et à l'oral
- Synthèse de documents professionnels
- Expression écrite dans les situations de la vie professionnelle

Évaluation : Épreuve écrite de synthèse de documents + expression écrite en situation professionnelle

## Unité 2 – Biochimie - Biologie

- Connaître l'organisation et le fonctionnement du corps humain
- Comprendre les mécanismes de digestion et du métabolisme
- Analyser le rôle des nutriments dans l'organisme
- Utiliser le vocabulaire scientifique et médical adapté

Évaluation : Épreuve écrite scientifique et analyse de documents biologiques et biochimies

## Unité 3 – Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel

- Recueillir et analyser les données du patient ou du public
- Évaluer les habitudes alimentaires et l'état nutritionnel
- Identifier les besoins nutritionnels et les problèmes diététiques
- Réaliser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Interpréter des données biologiques, anthropométriques et cliniques

Évaluation : Étude de cas professionnelle + analyse de situation + proposition d'une prise en charge diététique argumentée.

## Unité 4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée

- Connaître les aliments et leur composition nutritionnelle
- Élaborer des menus équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels
- Appliquer les recommandations nutritionnelles et de santé publique
- Adapter l'alimentation selon l'âge, l'état physiologique ou les pathologies
- Mettre en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)
- Réaliser des préparations culinaires et des textures modifiées
- Participer à l'organisation de la restauration collective
- Intégrer les principes de nutrition durable et de développement durable
- Analyser la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas

Évaluation : Étude de cas + analyse nutritionnelle + élaboration de menus et justification des choix alimentaires et sanitaires.

## Unité 5 – Activité professionnelle en diététique et nutrition

- Participer à la prise en charge nutritionnelle des patients ou usager
- Mettre en œuvre des actions d'éducation et de prévention nutritionnelle
- Concevoir et animer des ateliers ou actions collectives

Évaluation : Dossier professionnel + présentation orale + analyse d'une expérience ou d'une situation professionnelle en diététique et nutrition.

## Unité 6 – Langue vivante étrangère

- Comprendre des documents professionnels écrits et oraux en langue étrangère
- Interagir avec un interlocuteur dans un cadre professionnel
- Développer une communication professionnelle adaptée

Évaluation : Compréhension écrite et orale + expression orale en situation professionnelle

### Stages pratiques en entreprise

Les stages sont réalisés en milieu professionnel chez des opticiens-lunetiers partenaires :

- 4 à 6 semaines de stage en restauration collective – 1<sup>re</sup> année
- 10 à 12 semaines dans un milieu thérapeutique / santé – 2<sup>e</sup> année
- Partenariats prévus avec les diététicien(nes) en Guyane (Cayenne, Kourou, Saint-Laurent-du-Maroni)

## MÉTHODES MOBILISÉES

La formation s'appuie sur une pédagogie active et pratique, favorisant l'apprentissage par l'expérience :

- Cours magistraux et apports théoriques en optique, sciences et gestion
- Travaux dirigés et résolution de cas pratiques  
Mises en situation professionnelles :
- Travail collaboratif et partage d'expériences entre étudiants
- Stages pratiques
- Accompagnement individualisé par le responsable pédagogique

## MOYENS TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

### Moyens pédagogiques

- Documentation et supports de cours remis aux étudiants
- Fiches techniques et guides de travaux pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Travaux de simulation et d'entraînement

### Moyens numériques

- Salle informatique équipée de logiciels de conception assistée et de gestion d'optique
- Vidéoprojecteur, accès Wi-Fi et ressources numériques

### Équipe d'encadrement

L'équipe pédagogique est constituée de professionnels qualifiés :

- Diététiciens nutritionnistes diplômés d'État pour les travaux pratiques et l'encadrement technique
- Enseignants en sciences physiques, mathématiques et biologie
- Responsable pédagogique : M. Roger DARNAL

## MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

### Évaluation des acquis

- Positionnement initial : évaluation des connaissances et compétences à l'entrée en formation
- Évaluation formative : contrôles continus, TP notés et mises en situation tout au long de l'année
- Contrôles continus par unité d'enseignement
- Épreuves écrites d'analyse et de synthèse
- Épreuves pratiques en laboratoire et en salle de réfraction
- Évaluation sommative : examens finaux selon le référentiel national BTS

### Évaluation de la satisfaction

- Questionnaire de satisfaction après chaque unité d'enseignement
- Tour de table à l'issue de chaque séquence de formation
- Questionnaire de satisfaction à froid (90 jours après la formation)

## Suivi de la formation

- Signature de feuilles d'émargement par demi-journée par l'étudiant et le formateur
- Livret de suivi pédagogique individuel
- Suivi qualité : taux de réussite au BTS, taux d'insertion en emploi local
- Attestation de fin de formation délivrée à chaque étudiant
- Certificat de réalisation transmis au financeur

## Sanction de la formation

- Devoirs bénéficiant d'une correction personnalisée et détaillée effectuée par nos formateurs
- Examens blancs pour permettre à l'élève d'être dans les conditions de l'examen et identifier les points à améliorer
- Brevet de Technicien Supérieur Diététique & Nutrition délivré par le ministère de l'Éducation nationale et organisé par le Rectorat de l'Académie (Guyane)

## ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Projet Professionnel Plus s'engage à rendre ses formations accessibles. Sous couvert de la validation de l'aptitude par la remise d'un certificat médical d'un médecin agréé par l'ARS. Pour toute situation de handicap nécessitant une adaptation de nos modalités pédagogiques ou d'accueil, le futur stagiaire doit fournir un certificat d'aptitude délivré par un médecin agréé par l'ARS. Nous vous invitons à nous contacter en amont de la formation.

Notre référent handicap étudiera avec vous les aménagements possibles (supports adaptés, accessibilité des locaux, outils d'assistance, etc.) afin de garantir les meilleures conditions d'apprentissage.

Contact référent handicap : DONDON GUYLAINE – 0694 28 53 37 – [administratif1@projetproplus.fr](mailto:administratif1@projetproplus.fr)

## INDICATEURS DE RÉSULTATS

(Indicateurs mis à jour annuellement – Données de l'année précédente)

Indicateur	Résultat
Taux de satisfaction globale	En cours de collecte – 1 <sup>re</sup> promotion 2026
Taux de réussite au BTS Diététique	En cours de collecte
Nombre d'étudiants formés	12 (capacité d'accueil)
Taux d'abandon	En cours de collecte
Taux d'insertion professionnelle (6 mois)	En cours de collecte

## DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Cette formation permet de travailler dans de nombreuses structures :

- Diététicien en hôpital ou clinique / libéral / centre sportif / maison de retraite
- Responsable qualité alimentaire dans l'agroalimentaire

- Conseiller nutrition / Coach nutritionnel
- Gestionnaire en restauration collective
- Animateur prévention santé / nutrition

Il est possible de poursuivre son parcours après l'obtention du BTS :

- Licence professionnelle en nutrition, santé ou agroalimentaire
- Licence générale en sciences de la vie ou nutrition
- Écoles spécialisées en diététique, santé ou ingénierie alimentaire
- Formations complémentaires (micronutrition, nutrition du sport, comportement alimentaire)
- Passerelles vers des études paramédicales ou scientifiques

<b>Organisme</b>	Projet Professionnel Plus
<b>Adresse</b>	16 rue des Balourous, ZAE de Copaya, 97351 Matoury
<b>Téléphone</b>	0594 28 44 35 / 0694 23 46 65
<b>Email</b>	<a href="mailto:accueil@projetproplus.fr">accueil@projetproplus.fr</a>
<b>Site internet</b>	<a href="http://www.projetproplus.fr">www.projetproplus.fr</a>
<b>N° de déclaration d'activité</b>	96 97 302 88 97
<b>SIRET</b>	435 190 830 000 40
<b>Code APE</b>	8559A
<b>Responsable pédagogique</b>	M. Roger DARNAL

**Cette formation conduit à une certification professionnelle inscrite au RNCP. RNCP40028 – BTS Diététique & Nutrition – Niveau 5**

*Document mis à jour le : Janvier 2026*