

## BTS DIETETIQUE

### PRESENTATION

Le titulaire du BTS, Diplôme d'État, de Diététicien est un professionnel de la santé en matière d'alimentation et de nutrition. Il collabore de manière directe ou indirecte avec : des médecins de services hospitaliers ou indépendants, des gestionnaires de structure de restauration (hospitalières, scolaires, d'entreprises) et des chercheurs ou développeurs dans des laboratoires pharmaceutiques ou d'entreprises de l'agroalimentaire. Particularité du BTS Diététique : une formation généraliste et scientifique.

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les stagiaires sont capables :

- d'assurer le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales,
- de veiller au respect de l'hygiène et d'assurer l'information et la formation du personnel,
- d'assurer la co-responsabilité de la prestation alimentaire globale,
- de conseiller les entreprises et collectivités,
- d'élaborer les cahiers des charges, de suivre la législation et son application, la gestion dans les entreprises les municipalités, les sociétés de restauration, les centres de loisirs,
- d'assurer l'éducation et la prévention,
- d'évaluer la qualité nutritionnelle des produits,
- de former en interne et d'informer en externe les publics.

**Poursuite d'études** : licence professionnelle ou diplôme universitaire en lien avec l'alimentation, la santé, la qualité des produits alimentaires, licence biochimie, école d'ingénieur.

**Emplois concernés** : dans les centres hospitaliers de soins et de santé publics et privés, en cabinet de consultation, dans les organismes sociaux DDASS, PMI, médecine scolaire, collectivités etc.

### PROGRAMME

Conforme au référentiel de l'Education Nationale.

- \* Biochimie
- \* Physiologie
- \* Alimentation théorique - Pratique
- \* Microbiologie
- \* Droit de l'alimentation
- \* Régimes
- \* Physiopathologie
- \* Gestion
- \* Marketing
- \* Sciences humaines
- \* Nutrition
- \* Alimentation pratique

### VALIDATION

Brevet de Technicien Supérieur Diététique, diplôme de l'Education Nationale de niveau III.

### DEMARCHE PEDAGOGIQUE

Préparation à l'examen d'Etat grâce à des entraînements réguliers (examens blancs écrits et oraux). Adéquation permanente entre la théorie et les besoins du milieu professionnel. Corps professoral qualifié. *Cycle réalisé sous ASSURANCE QUALITE dans le cadre de la CERTIFICATION ISO 9001 Version 2008 de l'INFA.*

## **CONDITIONS D'ACCES**

**Prérequis** : être âgé(e) de plus de 18 ans, avoir le Bac S, SMS, ST2S ou STL. Une préparation « scientifique » de 4 semaines (avant le début de la formation) est imposée pour les autres Bac. Cette formation est accessible également aux stagiaires de la Formation Professionnelle Continue dans le cadre du plan de formation, de la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience) ou d'un CIF (Congé Individuel de Formation).

## **MODALITES DE SELECTION ET D'INSCRIPTION**

Pour formaliser leur demande d'inscription, les candidats constituent un dossier comprenant une fiche de candidature recto-verso, un bulletin scolaire de 1ère et de terminale, les résultats obtenus au Bac, une lettre de motivation et un CV. Une présélection est réalisée par le responsable de formation sur lecture du dossier de candidature. Sont convoquées aux tests, les personnes qui ont obtenu une appréciation A-B ou C aux critères suivants : le projet professionnel, les expériences professionnelles et les diplômes. Après la présélection sur dossier, des tests individuels d'aptitude et de niveau sont à réaliser par le candidat, suivis d'un entretien professionnel.

## **ORGANISATION GENERALE, DUREE, DATES**

**Durée de la formation** : 2 ans.

**1ère année** : 28 semaines de cours (32 h./semaine) et 6 semaines de stage. Les stages se déroulent dans deux collectivités différentes, dont l'une au moins est une collectivité de bien-portants. **2ème année** : 22 semaines de cours (32 h./semaines) et 14 semaines de stage, dont 10 semaines de stage se déroulent dans un ou des établissements d'hospitalisation, de soin ou de cure. Les jeunes en formation sont au moins dans deux services différents.

**Préparation** : les 4 semaines de stage optionnel peuvent se dérouler en restauration collective, en structure de santé publique, en structure de recherche, dans l'industrie agroalimentaire ou pharmaco diététique, en secteurs de distribution de produits alimentaires et diététiques, dans les structures d'information et de formation, en cabinet libéral.

**Début de la formation** : septembre 2015 (nous consulter pour connaître les dates exactes).

## **LIEU**

La formation a lieu à l'**INFA Picardie, à Gouvieux (60)**. Plateau technique (+ de 400 m<sup>2</sup> de cuisine pédagogique : 24 postes de travail en cuisine, 18 postes en pâtisserie), amphithéâtre de démonstration (68 places), restaurant d'application, espace dédié à l'apprentissage des technologies de l'information et de la communication en auto-apprentissage, centre de documentation et d'information (plus de 2000 ouvrages professionnels).

## **COÛT ET FINANCEMENT**

Participation aux frais de formation BTS : 4500 euros/an (possibilité de règlement en plusieurs mensualités).

Frais d'inscription : 230 euros.

Frais de sélection : gratuit.

## **RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION**

INFA PICARDIE

Le Manoir chemin des Aigles  
60270 GOUVIEUX

## **CONTACT**

Béatrice BEAUDEQUIN

E-Mail : [info@infa-formation.com](mailto:info@infa-formation.com)

Téléphone : 03.44.67.14.14