

BTS Diététique



Recrutement

- ▶ 30 places
- ▶ Sur dossiers (Parcoursup)
- ▶ Promo 2019 :
 - ▶ Post Bac (PACES, DUT, licence ...) : 15
 - ▶ S : 5
 - ▶ ST2S : 4
 - ▶ Bac Pro : 4
 - ▶ STL Bio : 2
 - ▶ +
 - ▶ Adulte Greta : 1

Le diététicien est...

- ▶ ..."Une personne qui a une qualification légalement reconnue pour appliquer les sciences de la nutrition à l'alimentation et l'éducation de groupes de populations et de personnes individuelles, qu'ils soient bien-portants ou malades."

Le diététicien a...

- ▶ ...des connaissances très spécialisées dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation humaine
- ▶ ...un savoir faire pratique permettant de traduire les données et besoins nutritionnels en aliments et repas quotidiens pour tous les âges et toutes les circonstances de la vie
- ▶ ...une capacité d'écoute afin d'instaurer un dialogue privilégié avec les patients et/ou clients
- ▶ ...un rôle d'éducateur prédominant.

Les qualités du diététicien

- ▶ Un scientifique,
- ▶ Un thérapeute,
- ▶ Un pédagogue,
- ▶ Un communicant,
- ▶ Un gestionnaire,
- ▶ Un gourmet.
- ▶ Il doit faire preuve de :
 - ▶ Curiosité intellectuelle,
 - ▶ Ecoute des autres,
 - ▶ Force de conviction.



Horaires

ENSEIGNEMENTS	1 ^{ère} année				2 ^{ème} année			
	Total	Cours	TD	AT(1)	Total	Cours	TD	AT(1)
Français-sciences humaines	1	1			2		2	
Biochimie - biologie	9	6	2	1	4	3	1	
Nutrition et alimentation	8	5	3		3	1	2	
Bases physiopathologiques					5	5		
Diététique thérapeutique					8	5	3	
Activités technologiques d'alimentation	4			4	4			4
Environnement professionnel	4	4			1	1		
Economie et gestion	6	2	4		5	2	3	
Langue vivante étrangère (anglais)	1		1		1		1	
TOTAL	33	18	10	5	33	17	12	4

Stage professionnel

- ▶ 4 périodes de stages

- ▶ 1ère année :

- ▶ 5 semaines en restauration collective

- ▶ 2ème année :

- ▶ 15 semaines dont 10 en milieu thérapeutique

Examen

Epreuves (unités)	Coefficients	Forme	Durée
E.1. Biochimie – physiologie	2	Ecrite	3 h
E.1B. Aliments et nutrition	2	Ecrite	4 h
E.2. Bases physiopathologiques de la diététique	3	Ecrite	4 h
E.3. Economie – gestion	2	Ecrite	3 h
E.4. Présentation et soutenance du mémoire	3	Orale	1 h
E.5. Epreuve professionnelle de synthèse			
E.5A. Etude de cas	2.5	Ecrite	3 h 30
E.5B. Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation	2.5	CCF	
E.6. Langue vivante étrangère : anglais	1	CCF	2 situations d'évaluations

Résultats

Années	% de réussite
▶ 2014	75
▶ 2015	80
▶ 2016	90
▶ 2017	87
▶ 2018	85
▶ 2019	84

Après le BTS

Poursuites d'études :
Licences pro, Masters...

Etablissements de santé

Secteur
communication



Secteur libéral

Industries
agroalimentaires

Restauration collective du
bien portant

Portes ouvertes

Le Samedi 15 février
de 9h à 15h

