

Diététique

Le titulaire du BTS diététique est un professionnel de la nutrition. Grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus. Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et curatif. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

Le diététicien travaille essentiellement dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs. Il peut également être recruté dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée.

Enfin, il peut exercer son activité en libéral.

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Formation/Formations/Post-bac/BTS-Dietetique>

/// Conditions d'admission :

- Baccalauréat S
- Baccalauréat STL : spécialité : biochimie - génie biologique
- Baccalauréat ST2S

Attention : le niveau d'exigence dans les disciplines théoriques est élevé.

Inscription

Consultez le site : www.admission-postbac.fr
L'inscription et les études sont gratuites dans la section (prévoir cependant en cours ou en début d'année, quelques frais spécifiques, ex : achat de blouses, assurances «responsabilité civile», analyses médicales, ouvrages spécialisés, photocopies...)

Déroulement des études :

Première année

Les études ont essentiellement pour objet l'alimentation des bien-portants dans le milieu familial et dans les collectivités.

Cours et travaux dirigés :

- Etude des aliments, alimentation rationnelle, biochimie, physiologie, microbiologie.
- Législation et organisation des collectivités.
- Economie, gestion, droit, statistiques, informatique.
- Sciences humaines.
- Initiation à la physiopathologie.

Travaux pratiques :

Techniques culinaires, chimie alimentaire et microbiologie alimentaire. L'étudiant manipule et goûte tous les aliments au cours de ses études, ainsi que le jour de l'examen : il est donc souhaitable qu'il ne présente aucune intolérance alimentaire de quelque ordre que ce soit.

Stages : **6 semaines** en restauration collective.

Deuxième année

Les études ont pour objet l'alimentation des malades.

Cours et travaux dirigés :

- Physiopathologie, diététique thérapeutique théorique et pratique, diététique infantile.
- Economie, gestion, droit, statistiques, informatique.
- Expression et communication.

Travaux pratiques : Techniques culinaires appliquées à la diététique thérapeutique.

Stages : 14 semaines dont 10 obligatoirement en secteur hospitalier.

La présence est obligatoire à toutes les activités inscrites à l'emploi du temps.