



BTS Diététique

CFAP-E2S ECOLE SUPERIEURE DE SANTE

60, rue de Narvik—07500 GUILHERAND-GRANGES Tel. 04 75 44 12 25—Fax. 04 75 41 17 39
cfa.pharm@wanadoo.fr www.cfa-pharmacie-drome-ardeche.com

78 % session 2016

77 % session 2015

Public

Titulaire du BAC
(de préférence S, ST2S,STL)

Période

Rythme scolaire de septembre à juin

Modalités de formation

32h en moyenne par semaine hors vacances scolaires

Lieu de Formation

CFAP —École Supérieure de Santé
60, rue de Narvik
07500 GUILHERAND-GRANGES

Contact

Mylène COVRE
04 75 44 12 25

Durée de la formation

Etudiants :
2 années de scolarité

Salariés en Formation continue :
Possibilités de faire la formation en dossier CIF Fongecif,...

Coût de la formation

Etudiants :
4 000 € par année de formation

Salariés en Formation continue : Nous consulter

Le **titulaire du BTS diététique** est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène. Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition. Dans la pratique, le domaine d'exercice du diététicien est très variée.

Diététicien en cabinet libéral

Seuls 8% environ d'entre eux sont effectivement en libéral. Dans cette branche, le diététicien accueille une clientèle spontanée (consultation pour surpoids) et des patients orientés par des médecins (les diabétiques, par exemple).

En milieu hospitalier

En hôpital, le diététicien prend en charge l'alimentation des patients et l'adapte en fonction des pathologies et des états de santé.

En restauration collective

Il peut s'agir de restauration scolaire, de restauration d'entreprise, de centre de vacances, de centre d'accueil pour personnes âgées... Le diététicien doit établir des repas équilibrés en regard des consommateurs, mais doit aussi souvent s'occuper de gestion, organiser la production et surtout veiller au respect de l'hygiène.

Dans l'industrie et la recherche

Les possibilités sont très variées : il peut s'agir d'élaboration de nouveaux produits, d'analyse nutritionnelle, d'interventions de marketing (élaboration de brochures), de responsable de service consommateur...

Contenu de la formation

Enseignements	1 ^{ère} année 28 semaines	2 ^{ème} année 22 semaines
Français –sciences humaines	2	3
Biochimie-biologie	10.5	4
Nutrition et alimentation	7.5	3
Bases physiopathologiques de la diététique	1	6
Régimes		7
Techniques culinaires	5	4
Economie et gestion	6	5
Total	32 heures	32 heures

STAGES

1^{ère} année

6 semaines en restauration collective dans deux collectivités différentes pendant les vacances scolaires

2^{ème} année

14 semaines dont 10 semaines en diététique thérapeutique (établissement de soins, de cure... dans 2 services différents) et 4 semaines stage optionnel (au choix).