



# BTS Diététique

## CFAP-E2S École Supérieure de Santé

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

### Public

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

### Période

Rythme scolaire de septembre à juin

### Modalités de formation

31h 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  
cfa-pharm@wanadoo.fr

### 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 :**  
4 100 € 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...

**CENTRE D'EXAMEN  
Région Sud-Est**

### Contenu de la formation

Enseignements	1ère année	2ème année
	28 semaines	22 semaines
Culture générale et expression	1h	2h
Biochimie-Physiologie	9h	4h
Nutrition et alimentation	8h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique		5h
Diététique thérapeutique		8h
Activités technologiques d'alimentation	4 h	4h
Économie et gestion	6h	5h
Environnement professionnel	4h	1h
Langue vivante étrangère : anglais	1h	1h

#### STAGES

##### 1ère année

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

##### 2ème année

15 semaines dont 10 semaines en diététique thérapeutique(établissement de soins, de cure..dans 2 services différents) et 5 semaines de stage à thème optionnel

