



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

100 % session 2019

**Après-midi portes
ouvertes mercredi
26 février 2020
de 13h30 à 17h30**

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
07500 GUILHERAND-GRANGES
Mylène COVRE 04 75 44 12 25
cfa-pharm@wanadoo.fr

Durée de la formation

Etudiants :
2 années de scolarité

**Salariés en Formation conti-
nue :**
Possibilités d'établir un dossier
par un OPCO.

Coût de la formation

Etudiants :
4 250 € par année de formation
500 € éducation thérapeutique
(40h obligatoires) délivrée collec-
tif sud.

**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, d'EPHAD... 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 |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Culture générale et expression | 1 | 2 |
| Biochimie-physiologie | 9 | 4 |
| Nutrition et alimentation | 8 | 3 |
| Bases physiopathologiques de la diététique | | 5 |
| Diététique thérapeutique | | 8 |
| Activités technologiques d'alimentation | 4 | 4 |
| Economie et gestion | 6 | 5 |
| Environnement professionnel | 4 | 1 |
| Langue vivante étrangère : anglais | 1 | 1 |
| Total | 33 heures | 33 heures |

STAGES

1^{ère} année 5 semaines en restauration collective dans deux collectivités différentes
2^{ème} année 15 semaines dont 10 semaines en diététique thérapeutique (établissement de soins, de cure... dans 2 services différents) et 5 semaines stage à thème optionnel (au choix).