

# BTS DIETETIQUE

CFAp- Ecole Supérieure de Santé  
Guilherand-Granges



## LE METIER

Le titulaire du BTS diététicien sera un professionnel de la santé en matière de nutrition. Il sera capable de collaborer avec les médecins, 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.....

CENTRE  
D'EXAMEN  
RÉGION SUD-EST



## TAUX DE REUSSITE

92% session 2021  
94% session 2020  
100% session 2019

## PUBLIC ET PRE-REQUIS

Titulaire du BAC, de préférence S, ST2S, STL...

## PÉRIODE ET DUREE

Rythme scolaire de septembre à juin sur 2 ans

## MODALITES DE FORMATION

32h en moyenne par semaine  
hors vacances scolaires



## LIEU DE FORMATION

CFAp-Ecole Supérieure de Santé  
60 rue de Narvik  
07500 Guilherand Granges  
Tél : 04-75-44-12-25

## DUREE DE LA FORMATION

### Etudiants :

2 années de scolarité

### Salariés en Formation Continue :

Possibilité d'établir un dossier par OPCO.....

## COUT DE LA FORMATION

### Etudiants :

4250€ par année de formation  
Gratuité de la scolarité en cas de redoublement

### Salariés en formation continue :

nous consulter



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



## CONTENU DE LA FORMATION

| Enseignements                                | 1ère année<br>28 semaines | 2ème année<br>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    | 4h                        | 4h                        |
| - Economie et Gestion                        | 6h                        | 5h                        |
| - Environnement Professionnel                | 4h                        | 1h                        |
| - Langue Vivante Etrangère ; Anglais         | 1h                        | 1h                        |
| <b>TOTAL</b>                                 | <b>33H</b>                | <b>33H</b>                |

---

## STAGES

- **1ère Année** : 5 semaines en restauration collective dans 2 collectivités différentes

- **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 (au choix)

---