

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

93% session 2022
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 28 semaines	2ème année 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
TOTAL	33H	33H

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)
