



Le titulaire d'un BTS de diététique est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaires, de chercheurs, il apporte ses compétences scientifiques et techniques pour l'élaboration de menus ou de programmes. Le Diététicien, titre protégé, est le seul professionnel de santé reconnu pour appliquer les sciences de la nutrition et de l'alimentation auprès de biens portants comme de malades.

Le Diététicien apporte ses compétences scientifiques et techniques pour assurer :

- Qualité des aliments et des préparations culinaires.

- équilibre nutritionnel des collectivités et des personnes...
- Alimentation adaptée aux prescriptions médicales.
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Gestion en restauration collective.

le diététicien travaille dans les secteurs d'activité suivants :

- Centres de santé, publics ou privés : centres hospitaliers, cliniques, centres de soins de suite et de réadaptation, centres thermaux, EHPAD...
- Libéral
- Restauration collective, collectivités territoriales
- Communication en industrie agro-alimentaire

## Aptitudes personnelles

Pour réussir dans cette voie, l'étudiant doit avoir le sens de la communication, le goût pour le contact humain, de grandes capacités de travail.

Il doit faire preuve de rigueur scientifique et de la curiosité professionnelle et montrer un intérêt pour la biochimie, pathologies et les sciences des aliments.

## Périodes de formation en entreprise

1<sup>ÈRE</sup> / 2<sup>ÈME</sup> ANNÉE

**2 et 3 semaines de stage en restauration collective**

**5 semaines en stage optionnel**

**2 fois 5 semaines en stage thérapeutique**

## Disciplines enseignées et horaires

	1 <sup>ÈRE</sup> ANNÉE	2 <sup>ÈME</sup> ANNÉE
Culture générale et Expression	1h	2h
Biochimie-biologie	9h	4h
Nutrition-alimentation	8h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique	-	5h
Activités technologiques d'alimentation	4h	4h
Economie-gestion	6h	5h
Environnement professionnel	4h	1h
Anglais (obligatoire)	1h	1h
Diététique thérapeutique	-	8h

## Poursuites d'études

- Licences professionnelles : Industrie agroalimentaire ; Spécialité Diététique thérapeutique alimentation du bien portant ; Spécialité Alimentation Santé ; Nutrition et alimentation humaine ; Santé, bien être et plaisir par l'alimentation et la cuisine ; Marketing et Réglementation Qualité...
- Spécialisation dans la vente, la gestion, la formation
- Masters : en diététique et nutrition humaine ; en nutrition humaine et santé publique
- Ingénieurs agro alimentaire : ENSA, ENITA, ESA. ...