

Spécialiste de la nutrition, le diététicien intervient à titre informatif, préventif et curatif.

- **Dans les centres hospitaliers**, il assure le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales, veille au respect de l'hygiène, participe à l'information et la formation du personnel.
- **En libéral**, il a un rôle thérapeutique et de prévention, de conseil et d'assistance ; il accueille une clientèle spontanée ainsi que des patients orientés par des médecins (diabétiques, par exemple).
- **Dans les collectivités** (cantines scolaires, restaurants d'entreprise...), il élabore les cahiers des charges, suit la législation et son application, assure l'éducation et la prévention, évalue la qualité nutritionnelle des produits, participe à la formation interne et à l'information externe pour le public.
- **Dans l'industrie et la recherche**, il participe à des enquêtes épidémiologiques ou à des programmes de recherche, met en place des services de recherche bibliographique et de documentation. Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution.
- **Dans le secteur de la communication**, il vulgarise les grands thèmes de la nutrition, commente l'actualité alimentaire dans les médias, publie des documents, brochures pour le grand public et les professionnels de la santé et de l'alimentation, organise des débats, conférences pour tout public, participe à des films, sites Internet.

➡ Débouchés

Le domaine d'exercice du diététicien(ne) est très varié.

- Les emplois se trouvent en majorité (60%) dans les établissements de soin, 26 % travaillent en libéral et effectuent souvent en parallèle un temps partiel hospitalier.
- La restauration collective (restauration scolaire, restauration d'entreprise, de centre de vacances, de centre d'accueil pour personnes âgées) est également un employeur.
- Dans l'industrie et la recherche, il peut s'agir d'élaboration de nouveaux produits, d'analyse nutritionnelle, d'interventions de marketing (élaboration de brochures). Il peut être responsable d'un service consommateur.
- La fonction vente lui permet d'être employé comme salarié dans des magasins de produits diététiques ou

dans des grandes surfaces.

- Enseigner ou informer peut également faire partie de ses fonctions.

Métier accessible :

- Diététicien(ne)

➡ Accès à la formation

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).

En priorité :

- BAC général (en fonction des choix des EDS en classe de 1^{ère} et Terminale)
- Bac Techno ST2S
- Bac Techno STL

➡ Programme

Matières	1 ^{ère} année*	2 ^{ème} année*	Cycle de 2 ans (en h)
Anglais	1h	1h	50h
Biologie & physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	8h	8h	400h
Élaboration & mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	2h	10h	276h
Concevoir & élaborer une alimentation saine, durable et adaptée	12h	7h	490h
Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	10h	7h	434h

**heures hebdomadaires*

Grille d'examen

Épreuves	Coef.
E ₁ : Anglais	1
E ₂ : Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	4
E ₃ : Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	4
E ₄ : Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	4
E ₅ : Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	4
Epreuve facultative	
EF ₁ : Langue vivante 2*	Pts>10
EF ₂ : Engagement étudiant	Pts>10

*La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Pour le choix des langues pouvant être choisies dans le cadre de l'épreuve facultative : voir arrêté du 8 juillet 2024 fixant les choix des langues vivantes étrangères autorisées pour les épreuves des examens du brevet de technicien supérieur (JORF no 0163 du 10 juillet 2024).

Descriptif des matières

Enseignements généraux :

- Anglais : compréhension de documents écrits, production et interaction écrites, compréhension de l'oral, production et interaction orales.
- Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition : Des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme, Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme, Physiopathologie appliquée à la diététique.

Enseignements professionnels :

- Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel : Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel, Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé, Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition, Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel, Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel.
- Conception et élaboration d'une alimentation saine,

durable et adaptée : Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel, Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif, Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité, Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable, Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée.

- Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition : Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition, Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé, Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine, Veille scientifique, professionnelle et réglementaire, Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé, Application des règles de cyber sécurité en santé.

Stages

Les stages de formation en milieu professionnel s'organisent de la façon suivante :

- Stage de restauration collective (obligatoire) : 4 semaines consécutives (en 1^{ère} année)
- Stages de diététique thérapeutique (obligatoire) : 10 semaines (en 2^{ème} année)
- Stage d'interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition (obligatoire) : 3 semaines (en 1^{ère} année) + 3 semaines (en 2^{ème} année)

➡ Poursuite d'études

L'objectif du BTS reste l'insertion professionnelle, même si une poursuite d'études est envisageable.

Les diplômés du BTS diététique peuvent poursuivre à l'université en **licence professionnelle**, principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, spécialités hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...

Mais aussi :

- Management des organisations spécialité Sécurité et qualité en alimentation ; spécialité Sécurité et Qualité en Pratiques de Soins, à l'IUT A de Lille I ;
- Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité nutrition appliquée, à l'IUT de Béthune (62)
- Management de l'innovation, de la production et de la sécurité alimentaire, à l'IUT de Saint-Brieuc (22) ;
- Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité alimentation, aliments-santé, à l'IUT de Quimper (29) ;
- Santé, spécialité diététique thérapeutique - alimentation du bien portant, à l'IUT Lyon I

Pour les étudiants avec un très bon dossier scolaire :

- une classe préparatoire aux grandes écoles Technologies industrielles post-BTS (ATS) ;
- une classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT (Ministère de l'agriculture) ATS bio. Elle prépare aux concours C - ENSA et concours C ENITA permettant d'intégrer des écoles d'ingénieurs comme les écoles AgroParisTech et les ENITA.
- Un diplôme d'ingénieur Alimentation et Santé à Lasalle Beauvais (admissions parallèles en 2e année sur dossier, questionnaire et entretien)

Pour connaître les poursuites d'études envisageables consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures" et "Après un Bac +2"

➡ Ou se former en Occitanie

Haute-Garonne (31)

Institut Limayrac - Toulouse (Privé sous contrat) **I**

Diderot éducation - Toulouse (Privé) **A**

Hérault (34)

Lycée Jean Jaurès - Saint-Clément-de-Rivière (Public) **I**

Lycée agricole BONNE TERRE - Pézenas (Privé sous contrat) **A**

Adonis - Montpellier (Privé) **A**

Diderot éducation - Montpellier (Privé) **A**

Lozère (48)

Lycée polyvalent Notre-Dame - Mende (Privé sous contrat) **I**

Pyrénées-Orientales (66)

Lycée NEOSUP Ecole Maso - Perpignan (Privé sous contrat) **I**

Purple campus Perpignan (Privé sous contrat) **A**

I formation initiale

A formation en apprentissage

➡ En savoir plus

Retrouvez sur <https://documentation.onisep.fr/>

les publications disponibles (collections Diplômes, Dossiers, Parcours, Zoom sur les métiers, Pourquoi pas moi ?, Handi +)

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au centre d'information et d'orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Éducation Nationale (PSY-EN).

Les centres d'information et d'orientation dans l'académie de Montpellier & de Toulouse

