

# BTS Diététique

Formation sur-mesure

NIVEAU À L'ISSUE DE LA FORMATION	PRÉPARATION	DATES D'INSCRIPTION	PRÉREQUIS	PÉRIODE D'EXAMEN
Niveau 5 (bac + 2)	Classe complète (1 <sup>re</sup> puis 2 <sup>e</sup> année)	Du 4 juillet 2023 au 31 mars 2024	Avoir un diplôme de niveau 4 (bac)	Mai - Juin Septembre



## Devenez diététicien(ne)

Le BTS Diététique permet de développer les compétences nécessaires à l'exercice du métier de diététicien(ne) :

- conseiller dans le domaine de la nutrition ;
- veiller à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel et au respect des règles d'hygiène ;
- élaborer des menus, adapter l'alimentation à la prévention ou au soin de pathologies ;
- assurer une mission de formation en matière de nutrition ;
- participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée dans l'industrie agroalimentaire ;
- gérer une entreprise (cabinet libéral).

## Une formation 100% en ligne

La préparation se déroule en ligne sur une plateforme accessible via [cned.fr](http://cned.fr), à l'aide d'un identifiant personnel et confidentiel remis dès validation de l'inscription.

À savoir : Une mise à niveau est proposée par le Cned pour les étudiants non scientifiques.

## Un accompagnement individualisé et permanent

Experts de leur domaine, les enseignants vous assurent un suivi personnalisé tout au long de votre formation : tutorat par discipline, correction des devoirs, suivi de stage, etc.

Vous pouvez également interagir avec la communauté d'apprenants du BTS Diététique par le biais du forum d'échange et des classes virtuelles.

## 20 semaines de stage pour découvrir le métier

- **1<sup>re</sup> année de BTS** : 5 semaines dans deux structures différentes de restauration collective à caractère social dont au moins une pour bien portants (restauration collective, cuisines centrales, etc.).
- **2<sup>e</sup> année de BTS** : 10 semaines en diététique thérapeutique + 5 semaines à thème optionnel, à réaliser en établissement d'hospitalisation, de soin ou de cure, en organisme de santé publique, en structure de recherche ou en milieu sportif, commerce, école...

À savoir : Les stages sont le support d'une épreuve d'examen et font l'objet d'un mémoire.

# Programme de formation

Le brevet de technicien supérieur (BTS) est un diplôme national de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

Le programme de formation du BTS Diététique se compose d'unités d'enseignement correspondant aux épreuves de l'examen. Il est conforme au référentiel en vigueur.

## ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX ET PROFESSIONNELS

ÉPREUVES D'EXAMEN ET UNITÉS CNED	CONTENU ET OBJECTIFS DE LA FORMATION
<b>E1 : Bases scientifiques de la diététique</b>	
U1.A : Biochimie et physiologie	<b>Physiologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'anatomie humaine</li><li>- L'excrétion urinaire</li><li>- Le système cardiovasculaire, le système nerveux et le système endocrinien</li><li>- L'appareil digestif et l'appareil respiratoire</li><li>- Les principales régulations métaboliques et adaptations physiologiques</li><li>- Le système de défense de l'organisme</li><li>- Les étapes de la vie</li></ul>
	<b>Biochimie (commun à U1.A et U1.B)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- La cellule eucaryote, les tissus</li><li>- Biochimie structurale, enzymologie</li><li>- Métabolisme des glucides et des lipides, métabolisme azoté et génétique moléculaire et autres métabolismes d'importance</li></ul>
U1.B : Aliments et nutrition	<b>Nutrition - Alimentation</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les besoins nutritionnels et apports recommandés des différentes catégories d'individus</li><li>- L'alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus</li><li>- L'étude des procédés de conservation des denrées alimentaires et étiquetage des denrées alimentaires</li><li>- L'étude des fruits et légumes frais et secs, féculents, boissons, produits sucrés, produits laitiers, viandes, poissons...</li><li>- Les produits ajoutés aux aliments</li><li>- Les nouveaux produits alimentaires</li></ul> <b>Microbiologie, mycologie, toxicologie, virologie, parasitologie et bactériologie</b> <b>Hygiène et réglementation en restauration collective</b>
<b>E2 : Bases physiopathologiques de la diététique</b>	
U2 : Bases physiopathologiques de la diététique	<b>Physiologie</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- L'anatomie humaine</li><li>- Le système cardiovasculaire, nerveux et endocrinien,</li><li>- L'appareil digestif et l'appareil respiratoire</li><li>- L'excrétion urinaire</li><li>- Principales régulations métaboliques et adaptations physiologiques</li><li>- Système de défense de l'organisme</li><li>- Les étapes de la vie</li></ul>
	<b>Bases physiopathologiques</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introduction à la physiopathologie</li><li>- Maladies métaboliques, maladies endocriniennes et maladies diverses</li><li>- Pathologies nutritionnelles, cardiovasculaires, digestives, respiratoires et rénales</li><li>- Pathologies de l'enfant et de la personne âgée</li></ul>
	<b>Diététique thérapeutique</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Introduction à la diététique thérapeutique</li><li>- Adaptation de l'alimentation aux différentes maladies métaboliques, maladies cardiovasculaires, digestives, respiratoires et rénales et aux pathologies liées aux maladies endocriniennes</li><li>- Adaptation de l'alimentation spécifique</li><li>- Particularités de la prise en charge diététique en pédiatrie et en gériatrie</li></ul>

**E3 : Économie et gestion**

U3 : Économie et gestion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation</li> <li>- Le cadre juridique</li> <li>- La connaissance du marché</li> <li>- Les relations individuelles et collectives au travail</li> <li>- Le système d'information comptable et financier, l'analyse financière et analyse des coûts</li> <li>- Le cycle d'investissement</li> <li>- La démarche budgétaire</li> <li>- La gestion des stocks</li> <li>- Communication</li> </ul>
--------------------------	---

**E4 : Présentation et soutenance du mémoire**

U4 : Présentation et soutenance du mémoire	<p><b>Culture générale et expression</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'informer et communiquer</li> <li>- Être un lecteur</li> <li>- Écrire pour le BTS</li> <li>- Se préparer à la vie professionnelle</li> <li>- Étude des thèmes 1 et 2 du programme national</li> <li>- Définir les enjeux du thème</li> </ul> <p><b>Environnement professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sources du droit et hiérarchie des normes</li> <li>- Comportements et pratiques alimentaires</li> <li>- Santé, politique de santé, système de santé</li> <li>- L'exercice de la profession de diététicien</li> <li>- Éléments de psychologie et de sociologie</li> </ul>
--	---

**E5 : Épreuve professionnelle de synthèse**

U5.A : Étude de cas	<p><b>Nutrition - Alimentation (voir U1.B)</b></p> <p><b>Diététique thérapeutique (voir U2)</b></p>
U5.B : Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation	<p><b>Activités technologiques d'alimentation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se préparer à l'épreuve de techniques culinaires</li> <li>- Les techniques culinaires appliquées en diététique thérapeutique courante</li> <li>- Alimentation adaptée aux pathologies,</li> <li>- Alimentation à texture modifiée,</li> <li>- Alimentation décontaminée ou protégée,</li> <li>- Alimentation du nourrisson et de l'enfant en bas-âge</li> </ul> <p><b>Hygiène et réglementation en restauration collective</b></p>

**E6 : Épreuve de langue vivante étrangère (LVE)**

U6 : Anglais	<p><b>Évaluation de la compréhension orale</b></p> <p><b>Évaluation de la production et des interactions orales</b></p>
--------------	---

# Modalités de formation

## 1<sup>re</sup> année de BTS

MATIÈRES DE 1 <sup>RE</sup> ANNÉE BTS DIÉTÉTIQUE	NOMBRE D'HEURES	FORMATION EN 1 AN	FORMATION EN 2 ANS	
			1 <sup>RE</sup> ANNÉE	2 <sup>E</sup> ANNÉE
Anglais	28	X	X	
Biochimie	150	X	X	
Économie et gestion	105	X	X	
Hygiène et réglementation en restauration collective	25	X	X	
Microbiologie	40	X	X	
Activités technologiques d'alimentation	65	X		X
Bases physiopathologiques de la diététique	15	X		X
Culture générale et expression	20	X		X
Diététique thérapeutique	15	X		X
Environnement professionnel	47	X		X
Nutrition et alimentation	240	X		X
<b>TOTAL</b>	<b>750 H</b>	<b>750 H</b>	<b>348 H</b>	<b>402 H</b>

En 1<sup>re</sup> année, la durée de stage est de 5 semaines (3 + 2) en restauration collective (175 h)



- **Formation en 1 an** : les périodes de stage sont à effectuer entre décembre et fin août.
- **Formation en 2 ans** : il est fortement conseillé d'effectuer les périodes de stage entre la fin de la 1<sup>re</sup> année et la 2<sup>e</sup> année d'étalement.

## 2<sup>e</sup> année de BTS

MATIÈRES DE 2 <sup>E</sup> ANNÉE BTS DIÉTÉTIQUE	NOMBRE D'HEURES	FORMATION EN 1 AN	FORMATION EN 2 ANS	
			1 <sup>RE</sup> ANNÉE	2 <sup>E</sup> ANNÉE
Bases physiopathologiques de la diététique	130	X	X	
Culture générale et expression	22	X	X	
Diététique thérapeutique	140	X	X	
Physiologie	150	X	X	
Activités technologiques d'alimentation	65	X		X
Anglais	22	X		X
Économie et gestion	145	X		X
Environnement professionnel	76	X		X
<b>TOTAL</b>	<b>750 H</b>	<b>750 H</b>	<b>442 H</b>	<b>308 H</b>

En 2<sup>e</sup> année, la durée de stage est de 10 semaines en diététique thérapeutique (350 h) + 5 semaines à thème optionnel (175 h)



- **Formation en 1 an** : les périodes de stage sont à effectuer entre décembre et fin juillet.
- **Formation en 2 ans** : le stage en diététique thérapeutique est à effectuer dès le 2<sup>e</sup> semestre de la 1<sup>re</sup> année et le stage à thème optionnel est à réaliser entre la fin de la 1<sup>re</sup> année et de la 2<sup>e</sup> année d'étalement.