

Objectifs

Le titulaire du BTS Diététique et Nutrition est un professionnel de santé, expert en nutrition et alimentation. Il met en œuvre la démarche de soin diététique : diagnostic, plan de soin, éducation et prévention, intégrés dans un programme de soin global. Il intervient sur prescription médicale auprès des personnes malades ou en bonne santé.

Ses missions au quotidien :

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic et concevoir un plan de soin personnalisé
- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP)
- Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée
- Garantir la sécurité sanitaire
- Conduire des actions de promotion et prévention santé
- Concevoir des ateliers culinaires adaptés

Compétences

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique
- Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel
- Pratiquer la télésanté
- Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu
- Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif
- Garantir la sécurité sanitaire
- Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable
- Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable
- Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée
- Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé
- Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine
- Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire
- Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé
- Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé

Durée : 2 ans

1650

Heures de formation

(1019h en 1ère année, 632h en 2ème année)

Cette formation est à réaliser en **temps plein**. L'apprenant aura des périodes de stage réparties sur les deux années de formation.

Prérequis

- Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 : Baccalauréat orienté scientifique, PACES ou L1 STAPS validé.

Tarif

En temps plein : 5950 € l'année
(+ 150 € droits d'inscription pour la première année)

Formation disponible

Bétheny (51 – Reims)

Établissement habilité, par la Commission consultative départementale de Sécurité et d'accessibilité, pour recevoir des personnes en situation de handicap. L'ensemble des formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap sous certaines conditions et après entretien avec le référent handicap avant l'entrée en formation. Possibilité d'aménagement du parcours de formation.

Contenu

Délivrance du Brevet de Technicien Diététique et nutrition par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche - Code RNCP : **40028** - Date d'échéance de l'enregistrement : **31/12/2029**

Bloc	Nombre d'heures sur 2 ans	Matière	Horaire sur 2 ans	1ère année	2ème année
Bloc 1 : Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel	276	Diététique thérapeutique	201	121	80
		Partie ETP	40	24	16
		Environnement professionnel	14	8	6
			21	13	8
Bloc 2 : Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée	490	Nutrition et alimentation	315	189	126
		Sécurité alimentaire	31,5	19	13
		Environnement professionnel	7	4	3
			136,5	82	55
Bloc 3 : Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	434	Promotion et éducation pour la santé publique	119	71	48
			35	21	14
		Recherche et veille	50	30	20
		Ateliers culinaires	230	138	92
Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	400	Des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme	202,5	150	53
		Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme	85,5	51	34
		Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme		0	0
		Physiopathologie appliquée à la diététique	112	67	45
Langue vivante	50	Anglais	50	30	20
	1650		1650	1019	632
					1650

20 semaines de stage sont réparties entre la 1ère et la 2ème année de formation.

- En 1ère année : 4 semaines consécutives en restauration collective
- En 2ème année : 10 semaines (durée minimum de quatre semaines consécutives) dans deux organisations ou services différents en diététique thérapeutique, évaluées dans le cadre de l'E3
- En 1ère et 2ème année : 6 semaines d'interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition, évaluées dans le cadre de l'E5

Méthodes mobilisées

- Des cours théoriques avec nos formateurs en présentiel et/ou en distanciel
- Exercices pratiques
- Études de cas
- Mises en situation en plateaux techniques innovants pour une immersion professionnelle
- Accès à une plateforme collaborative de travail «e-pasteur».

Modalités d'évaluation

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (Voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle

Modalités et délais d'accès à la formation

L'inscription à ce BTS doit être réalisée puis validée via le portail **Parcoursup**.

En parallèle, vous devrez déposer votre candidature via **le site internet**. Vous serez recontacté(e) sous 48 heures afin de fixer un entretien avec notre équipe pour échanger sur votre projet et vous accompagner dans la recherche d'une entreprise d'accueil pour votre alternance.

La signature du contrat d'apprentissage est possible jusqu'à 3 mois avant la rentrée.

Contactez notre équipe

03 26 87 88 38
infos@cfpast.com
cfpast.com





poledformationpasteur
Découvrir nos campus →

Nous rejoindre

Candidater →