

Objectifs

Le titulaire du BTS Diététique et nutrition est un professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation. Il met en œuvre la démarche de soin diététique. Il établit un diagnostic diététique et les modalités de mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global.

Dans son diagnostic, le diététicien intègre dans son raisonnement les dimensions psychologiques, socio-économiques, culturelles et environnementales. Il participe à l'adaptation de l'alimentation pour garantir la couverture des besoins nutritionnels des personnes malades ou en bonne santé, seules ou en groupes. Il intervient sur prescription médicale, dans l'éducation et la rééducation nutritionnelles des personnes prises en soins atteintes de troubles du métabolisme ou de l'alimentation.

Le diététicien peut également contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation proposée en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant des domaines de la diététique et de la nutrition. Il collabore avec des professionnels de santé et du secteur médico-social, des professionnels de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie pharmaceutique.

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)

L'apprenant aura des périodes de stage réparties sur les deux années de formation.

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.

Prérequis

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



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
				0	0
		Physiopathologie appliquée à la diététique	112	67	45
Langue vivante	50	Anglais	50	30	20
	1650		1650	1019	632
					1650

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 : 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 êtes contacté dans un délai de 48h suite à l'envoi du formulaire du candidat. via **le site internet**.

Stages en milieu professionnel :

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

Nous contacter

- ☎ 03 26 87 88 38
- ✉ infos@cfpast.com
- 🌐 www.cfpast.com

Accès

CAMPUS 1

13 rue des Docks Rémois 51450 BETHENY

Transport en commun disponible depuis la gare de Reims

Prendre la ligne de bus 8 direction « LA COUTURELLE – CHAMP PAVEAU »
Arrêt « MARYSE BASTIÉ »

CAMPUS 2

136 Rue Georges Charpak 51430 BEZANNES

Transport en commun disponible depuis la gare de Reims

Prendre le tramway direction « HOPITAL DEBRE / GARE CHAMP. TGV / LEON BLUM » Arrêt « LEON BLUM »