

# BTS DIETETIQUE

## Le métier, les objectifs de la formation :

Le diététicien est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique.

Il veille à la qualité et à l'équilibre de l'alimentation des personnes, au respect des règles d'hygiène et s'assure de la qualité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire. En milieu hospitalier, il établit les régimes particuliers des malades. Il peut aussi participer à la gestion du budget et du personnel et à l'organisation générale de la structure (aménagement de locaux, de cuisine, équipement hôtelier...). Son rôle s'étend à la prévention, à l'éducation et à la formation dans le domaine nutritionnel (personnel hôtelier, personnel soignant...).

## Conditions d'admission :

- Sélection à partir de février.
- Etre titulaire d'un diplôme de niveau IV (bac scientifique conseillé)
- Envoyer un CV, une lettre de motivation et les bulletins de notes de 1ère et de Terminale
- Entretien de sélection, test sur les matières générales scientifiques

## Débouchés :

Le diététicien exerce son métier dans les secteurs d'activités suivants :

- Etablissement de soins et d'hospitalisation,
- Etablissement de garde et de séjour (résidences de personnes âgées, maisons d'enfants, crèches...),
- Etablissement de remise en forme (cure, thalassothérapie...),
- Service de prévention,
- restauration collective,
- club et Organisme à vocation sportive,
- Cabinet libéral,
- Soins au domicile des patients (HAD)
- Journalisme, Industrie agroalimentaire, Centre de renseignements de consommateurs Service de prévention

## Organisation :

La préparation du BTS Diététique implique de nombreux contacts avec le milieu professionnel par l'intermédiaire de visites d'entreprise, par l'intervention régulière de spécialistes et par les stages.

- Répartition des cours sur 3 jours par semaine.
- 20 semaines de stages :
  - 6 semaines en restauration collective la première année
  - 10 semaines en milieu thérapeutique et 4 semaines à option la deuxième année

Coordination de l'action par un responsable de formation.

Salle Informatique et Internet en accès libre.

**Centre de Formation Continue – Impasse Albert Calmette – 71000 MACON**

**Tél : 03 85 32 85 50 – Fax : 03 85 32 85 51**

**Mail : [cfp-st-marguerite@wanadoo.fr](mailto:cfp-st-marguerite@wanadoo.fr) - Site Web : [www.lycee-saintemarguerite.org](http://www.lycee-saintemarguerite.org)**

## **Contenu :**

- √ Français
- √ Sciences humaines
- √ Biochimie-biologie-physiologie (cours théoriques et travaux dirigés)
- √ Nutrition et alimentation
- √ Bases physiopathologiques de la diététique, régimes
- √ Techniques culinaires
- √ Economie et gestion
- √ Anglais
- √ Stages professionnels

## **Modalités d'examen :**

- Biochimie- physiologie
- Connaissances des aliments
- Bases physiopathologiques de la diététique, régimes
- Economie et gestion
- Présentation et soutenance du mémoire
- Epreuves professionnelles de synthèse :
  - Sous-épreuve : étude de cas
  - Sous-épreuve : mise en œuvre de techniques culinaires
- Epreuve facultative : langue vivante étrangère

## **Diverses possibilités de financement :**

Financement personnel.

Autres financements : Contrat de professionnalisation, Congé Individuel de Formation, plan de formation des entreprises etc...

## **Hébergement :**

Possibilité de logement à loyer modéré par Mâcon-Habitat à la Résidence « les Tulipiers », 19 place des Tulipiers, 71000 Mâcon (5 mn du centre de formation et du centre commercial).

## **Accès facile :**

Trains toutes les 20 mn le matin et le soir sur la ligne LYON – MACON.

Ligne de bus directe de la gare au centre de formation.

*Nota Bene :*

*La formation est mise en œuvre dans le cadre de la formation continue adulte, ce qui implique :*

- √ Les stagiaires n'ont pas le statut d'étudiant.
- √ Les stagiaires doivent bénéficier d'une protection sociale (sécurité sociale, mutuelle santé)

## **Pour nous contacter :**

Téléphoner au secrétariat au 03 85 32 85 50

Possibilité de contacter le responsable de formation,

2 journées Portes Ouvertes.

**Centre de Formation Continue – Impasse Albert Calmette – 71000 MACON**

**Tél : 03 85 32 85 50 – Fax : 03 85 32 85 51**

**Mail : [cfp-st-marguerite@wanadoo.fr](mailto:cfp-st-marguerite@wanadoo.fr) - Site Web : [www.lycee-saintemarguerite.org](http://www.lycee-saintemarguerite.org)**