

Profil

Qualités requises :

- Esprit scientifique et humaniste
- Sens des responsabilités
- Grande écoute face au patient.

Conditions d'admission

- Baccalauréats scientifique ou niveau
- Pour les étudiants d'autres séries du bac, en suivant l'année de mise à niveau (proposée par l'établissement).

Le BTS Diététique débouche largement sur la vie professionnelle. L'éventail des stages proposés au cours de la scolarité en est le reflet.

Programme

- Français
- Sciences humaines
- Economie / Gestion
- Hygiène
- Physiologie
- Biochimie
- Biologie
- Régimes
- Nutrition et alimentation
- Physiopathologie
- Techniques culinaires

Environnement et matériel pédagogique

Bien situé au coeur de la ville, à proximité de la gare SNCF et routière, desservis par le réseau intra-urbain de communication, les locaux sont aménagés pour répondre aux objectifs de la formation, un laboratoire de cuisine équipé où sont confectionnés les menus et régimes diététiques sous la direction de diététiciennes confirmées.

Stages

collective
- 2^e année : 10 semaines en milieu hospitalier - 4 semaines de stages à option.

Débouchés :

- Centre d'hospitalisation, de soins ou de cure
- Restauration collective (cantine, restaurant d'entreprise)
- Cuisines centrales
- Centres de thalassothérapie et balnéothérapie
- Industrie agro-alimentaire ou pharmacodiététique
- Secteurs de distribution de produits alimentaires et diététiques
- Cabinet libéral
- Centres sportifs, centres de détente et de loisirs, hôtels de luxe ...

Poursuite des études

Diverses facultés et écoles accueillent les titulaires du BTS Diététique pour la préparation soit à une maîtrise, soit à un diplôme d'ingénieur en alimentation.

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Epreuves	Nature	Durée	Coefficient
<input type="checkbox"/> Biochimie - Physiologie	Ecrit	3 h	2
<input type="checkbox"/> Connaissance des aliments	Ecrit	4 h	2
<input type="checkbox"/> Bases physiopathologiques de la diététique	Ecrit	4 h	3
<input type="checkbox"/> Economie et gestion	Ecrit	3 h	2
<input type="checkbox"/> Présentation et soutenance d'un mémoire	Oral	1 h	3
<input type="checkbox"/> Epreuve professionnelle de synthèse (Coef. 10)			
> Etude de cas	Ecrit	3 h 30	2.5
> Mise en oeuvre de techniques culinaires	Pratique	3 h	2.5