

## BTS DIETETIQUE NUTRITION à distance 1ere et 2ème année

- ❖ **Public concerné** : H/F, formation initiale (post-bac) ou formation continue, demandeurs d'emploi, personnes en recherche d'une qualification ou d'une reconversion professionnelle
- ❖ **Pré-requis** : Être titulaire du baccalauréat (scientifique de préférence)
- ❖ **Modalités d'accès** : Entretien téléphonique ou en visio avec le responsable pédagogique, production d'un cv et d'une lettre de motivation
- ❖ **Description du métier** : (issue du mcp)

Le **diététicien** est en contact direct avec les personnes dont il établit les menus. En milieu hospitalier, il peut aussi être amené à faire la jonction entre le personnel soignant et le personnel de cuisine. Le diététicien doit donc disposer d'une bonne capacité d'écoute et de solides capacités relationnelles. Tact et diplomatie sont nécessaires pour corriger les erreurs alimentaires des patients sans les culpabiliser ou les vexer. Maîtriser une ou plusieurs langues étrangères (au moins l'anglais) est un atout, surtout en collectivité du type centre de vacances et en milieu hospitalier. Le **diététicien** doit pouvoir aussi bien travailler seul qu'au sein d'une équipe. Il se doit également d'avoir un bon sens de la pédagogie pour inculquer à ses patients les règles alimentaires qu'ils doivent suivre chez eux. Rigoureux, organisé, il doit aussi être inventif pour établir des menus variés et toujours adaptés à chaque cas.

Fort d'une connaissance approfondie des besoins nutritionnels spécifiques à chacun selon son âge, son activité physique et sa pathologie, le **diététicien** est impliqué à tous les niveaux de l'élaboration des repas.

### Rôle du diététicien

Seul, ou sous la direction d'un chef diététicien, le **diététicien** est ainsi amené à remplir de nombreuses missions, variables selon le secteur d'activité où il officie.

En milieu hospitalier, le **diététicien** :

- écoute les malades. Le **diététicien** rencontre les nouveaux arrivants à l'hôpital et discute avec chacun d'entre eux. Le but est d'instaurer un climat de confiance avec le patient tout en collectant des informations utiles sur lui : allergies alimentaires, difficultés de mastication, etc. ;
- met en place et tient un fichier associant chaque malade à un **régime spécifique** ;
- élabore des menus pour tous les patients de l'hôpital. Pour chaque repas, le **diététicien** doit ainsi prévoir un menu spécial régime sans sel, hypoglucidique, riche

IF3S Space Antipolis 2323, Chemin st Bernard 06220 Vallauris

pour nous joindre : [isabel.chorlay@sfr.fr](mailto:isabel.chorlay@sfr.fr) 06 13 79 51 91

siret n° 820245702 00015 RCS Antibes Déclaration d'activité n° 93060789306 certification Afnor Qualiopi

en fer, pauvre en fibres, etc. Ces menus sont ensuite distribués aux malades en fonction de leur état ;

- détermine les quantités de chaque aliment pour chaque repas ainsi que le mode de cuisson adapté ;
- s'assure du respect des **règles sanitaires** au niveau du stockage de la nourriture et de l'élaboration des repas ;

En collectivité (cantine scolaire, centre de vacances, restaurant d'entreprise, centre sportif, etc.), le **diététicien** :

- établit des **menus équilibrés** ;
- veille au respect des **mesures d'hygiène** à chaque étape de l'élaboration des repas.

Dans le secteur de la recherche pharmaceutique ou agroalimentaire, le **diététicien** :

- participe à la conception de nouveaux produits, par exemple des **produits de régime** ;
- établit des études sur des sujets liés à l'alimentation.

Enfin, en tant que **diététicien libéral**, il :

- établit des **régimes** adaptés à ses clients notamment en cas de surpoids ou de diabète
- donne des **conseils alimentaires** à ses clients

#### ❖ Objectifs :

- Préparer et obtenir le diplôme du BTS
- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice du métier en milieu médical, restauration collective, exercice libéral, établissement scolaire, maisons de cure ou Ehpad, centres sportifs, industrie agro-alimentaire...
- Être capable de veiller à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel,
- Être capable de respecter les règles d'hygiène,
- Être en mesure d'élaborer des régimes et des menus,
- Intervenir à titre informatif, préventif et de soins,
- Avoir des aptitudes pédagogiques afin d'assurer une mission de formation en matière de nutrition

#### ❖ Contenu :

- Biochimie/physiopathologie
- Bases physiopathologies de la diététique
- Diététique thérapeutique
- Nutrition/alimentation
- Economie/gestion
- Techniques culinaires
- Français/Sciences humaines
- Anglais

IF3S Space Antipolis 2323, Chemin st Bernard 06220 Vallauris

pour nous joindre : [isabel.chorlay@sfr.fr](mailto:isabel.chorlay@sfr.fr) 06 13 79 51 91

siret n° 820245702 00015 RCS Antibes Déclaration d'activité n° 93060789306 certification Afnor Qualiopi

❖ **Moyens pédagogiques :**

Cours sur une plateforme en ligne avec mise à disposition de classe virtuelle en direct ou en rediffusion.

Les techniques culinaires sont enseignées par des formateurs/cuisiniers sur un plateau technique dédié.

La méthode découverte, les cours magistraux, les travaux pratiques, les recherches personnelles, les exposés sont utilisés par des formateurs diplômés et expérimentés. Accompagnement individualisé.

❖ **Modalités d'évaluation :** production d'évaluations écrites et orales tout au long de la formation, de rapports de stage, d'évaluations intermédiaires fin de cycle, examens blancs

❖ **Accessibilité aux personnes handicapées :** Mise en place de besoins de compensation (pédagogie, moyens techniques et humains), présence d'un référent handicap contact : Laura Piazza, tél : 0624506603, mail : [piazza.laura.if3s@outlook.fr](mailto:piazza.laura.if3s@outlook.fr)

❖ **Éligibilité au CPF :** code 111013

❖ **Équipe pédagogique :**

- Isabel Chorlay Directrice et Formatrice (Anatomie physiologie, Eco gestion, Suivi du mémoire, ATA)
- Clélia Piazza Responsable Financement
- Johanna Minary Assistante de Gestion
- Laura Piazza Formatrice (Développement de l'enfant)
- Benedetta Vial Formatrice (Biochimie)
- Charlotte Henry Diététicienne (Sciences des aliments, Nutrition, Diététique Thérapeutique)
- Anna Schouten Formatrice et Diététicienne (Environnement professionnel, ATA, Nutrition)

❖ **Modalités de suivi des réalisations de l'action :** Attestation de formation

❖ **Éligibilité au CPF**

❖ **Niveau européen :** 5 (bac +2) ancien niveau III Français

❖ **Conditions d'accès à la certification :** dossier scolaire et stage réalisés dans son intégralité

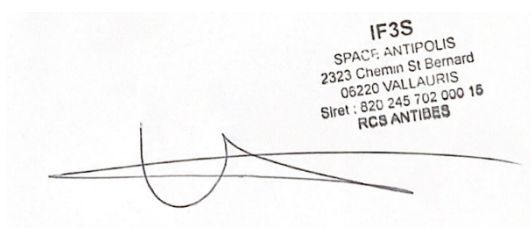
❖ **Certification de fin de formation :** BTS diététique délivré par l'Éducation Nationale (inscription en candidat libre)

IF3S Space Antipolis 2323, Chemin st Bernard 06220 Vallauris

pour nous joindre : [isabel.chorlay@sfr.fr](mailto:isabel.chorlay@sfr.fr) 06 13 79 51 91

siret n° 820245702 00015 RCS Antibes Déclaration d'activité n° 93060789306 certification Afnor Qualiopi

- ❖ **Durée** : 1960 heures (1260 heures de cours, 700 heures de stage)
- ❖ **Tarif** : 5040 (4 euros de l'heure) (inscription 100 euros)
- ❖ **Lieu**: IF3S Space Antipolis 2323, chemin St Bernard 06220 Vallauris
- ❖ **Dates** : Formation à distance (à définir)



IF3S Space Antipolis 2323, Chemin st Bernard 06220 Vallauris  
pour nous joindre : [isabel.chorlay@sfr.fr](mailto:isabel.chorlay@sfr.fr) 06 13 79 51 91  
siret n° 820245702 00015 RCS Antibes Déclaration d'activité n° 93060789306 certification Afnor Qualiopi