



Présentation :

Le BTS Diététique, **diplôme national** en 2 ans, donne le titre de diététicien, professionnel, expert en nutrition, qui comprend le rapport entre alimentation et santé.

- Son rôle :
- ✓ **Elaborer** des menus et des régimes sur prescription médicale,
 - ✓ **Veiller** à la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas de collectivités,
 - ✓ **Contrôler** le respect des normes d'hygiène HACCP,
 - ✓ **Assurer la gestion des repas** (achats, stocks, personnel, budget)
 - ✓ **Rechercher, concevoir et développer** de nouveaux produits agroalimentaires,
 - ✓ **Assurer des missions de prévention et d'éducation** de santé publique.



Poursuite d'études :

Le BTS Diététique est crédité de **120 ECTS**.

L'étudiant peut poursuivre en :

- ✓ Licence universitaire,
- ✓ Ecole d'ingénieur,
- ✓ Bachelor.



Débouchés :

Le diététicien exerce en :

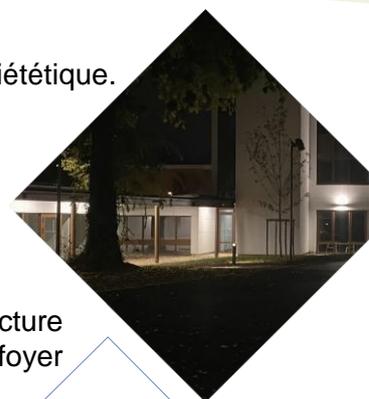
- ✓ Cabinet libéral,
- ✓ Structure hospitalière ou de soins,
- ✓ Cuisine de restauration collective,
- ✓ Industrie agroalimentaire,
- ✓ Service de santé publique,
- ✓ Enseignement...

Stages :

Pour valider le diplôme : **5 stages obligatoires** encadrés par des professionnels de la diététique.

- ✓ **1^{ère} année** : 2 stages totalisant 5 semaines **en restauration collective** (cantine scolaire, cuisine centrale, restaurant d'entreprise, etc.).
- ✓ **2^{ème} année** : 3 stages de 5 semaines chacun :
 - ✓ **2 stages de diététique thérapeutique** en établissements de santé ;
 - ✓ **1 stage à thème optionnel** (collectivité, industries agroalimentaires, structure de soins, cabinet libéral, centre sportif, structure de santé publique, IMP, foyer de personnes âgées, etc.).

Ces stages donnent lieu à la rédaction et la **soutenance d'un mémoire**.



**CONSTRUIRE
AUJOURD'HUI,
REUSSIR
DEMAIN.**





Programme :

BTS DIETETIQUE	Horaires	
	1ère année	2ème année
Culture Générale & Expression	1	2
Biochimie	2	2
Physiologie	6	3
Nutrition et Alimentation	9	2
Bases physiopathologique de la diététique	2	3
Economie-Gestion	6	5
Présentation et soutenance de mémoire	1	1
Diététique thérapeutique	0	8
Environnement professionnel	2	3
Techniques culinaires	4	4
Anglais	1	1
TOTAL hebdomadaire	34	34

Scolarité :
4 100 € / an

Frais de dossier :
50 €

Examen :

Epreuves (Durée)	Forme	Coefficient
Biochimie – Physiologie (3h)	Ponctuelle - Ecrite	2
Connaissance des aliments (4h)	Ponctuelle - Ecrite	2
Bases physiopathologiques de la diététique (4h)	Ponctuelle - Ecrite	3
Economie et gestion (3h)	Ponctuelle - Ecrite	2
Présentation et soutenance de mémoire (1h maxi)	Ponctuelle - Orale	3
Epreuve professionnelle de synthèse		
- Étude de cas (3h30)	Ponctuelle – Ecrite	2,5
- Mise en œuvre de techniques culinaires (3h)	Ponctuelle - Pratique	2,5
Langue vivante Anglais (30 min)	Ponctuelle - Orale	1

Conditions d'admission :

Les admissions se font **hors Parcoursup**, sur dossier de candidature et entretien.

Sont admis les :

- ✓ Bac généraux à spécialités scientifiques,
- ✓ Bac ST2S ou STL,
- ✓ Autres diplômes équivalents,
- ✓ Etudiants en reprise d'études,
- ✓ Reconversion professionnelle.

Candidature en ligne sur le site :
www.foucauldsup.com.



LES +
DE FOUCAULD
SUP'

EFFECTIFS
RÉDUITS

INTERVENANTS
PROFESSIONNELS

COURS DE
CUISINE
SUR PLACE

SUIVI
INDIVIDUALISÉ

