

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le titulaire du BTS diététique est un professionnel de la nutrition. Grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus. Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins.

Aptitudes à l'emploi · Être à l'écoute - Diplomate - Esprit d'équipe - Rigoureux - Organisé - Inventif

Compétences · Economie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien

- Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché
- Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un budget
- Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel

Compétences · Maîtrise des secteurs et des activités professionnelles du diététicien

- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation
- Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet

Compétences · Proposition d'une alimentation adaptée à une situation donnée

- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière
- Proposer un choix de préparations qui présentent les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecter le budget

Compétences · Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation

- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement
- Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine
- Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité

Compétences · Bases scientifiques de la diététique

Compétences · Bases physiopathologiques de la diététique



FORMATION

Dates de démarrage et de fin de formation

Novembre 2025 - Octobre 2027

Durée

1 ou 2 ans (en fonction de l'année d'entrée en apprentissage) en alternance sous contrat d'apprentissage (1650h de formation)
Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

Rythme d'alternance

1 semaine en centre de formation, 1 semaine en entreprise

Lieu de formation

• ISodiét Lyon - Lyon 1^{er}

Coût de formation

Formation financée par les OPCO*. Gratuite pour les apprentis et les employeurs privés.
*OPCO : Opérateurs de compétences



ET APRÈS LA FORMATION ?

Que fait le titulaire de cette formation ?

Le titulaire du BTS Diététique exerce le métier de diététicien dans les secteurs suivants : Établissements de soin hospitalier ou médico-social, Structures de soins extrahospitalières, Restauration collective, Industries agro-alimentaires, Cabinet libéral, Entreprises de nutrition médicale, Collectivités territoriales

Emplois accessibles

- Poste : Diététicien
- Divers secteurs : hôpitaux, établissements scolaires, maisons de cure ou de retraite, centres sportifs. Il peut également être recruté dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée. Enfin, il peut exercer son activité en libéral.

Poursuite d'études

- Bachelor Diététique & Nutrition - ISodiét Lyon
- Licence professionnelle (domaine de l'agroalimentaire, spécialités hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...)
- Licence de biologie ou d'agroalimentaire
- Classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs
- Mastère Diététique & Nutrition - ISodiét Lyon

Équivalences

Nous contacter pour étudier les éventuelles possibilités d'équivalences.

Passerelles

Nous contacter pour étudier les éventuelles passerelles possibles (en fonction du parcours et du site de formation).



PRÉ-REQUIS

- Être âgé de 16 à 29 ans révolus*
- Être au moins titulaire d'un BAC (général, pro ou technologique) - mise en place d'une remise à niveau possible de 3 semaines de fin Juin à début Août

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap et/ou titulaires d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé (RQTH).



MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

Étude du dossier, entretien individuel & test de positionnement écrit (si besoin) entre février et la date d'entrée en formation.

Le recrutement s'organise par le dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site : www.ifir.fr/candidature-en-ligne



ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez notre référente H+ :

Diane BERLUCCHI · referenthandicap@ifir.fr



CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélie LE BELLER · 06 02 19 46 56 · aalebeller@ifir.fr

MODALITÉS D'ÉVALUATION

ÉPREUVES	MODE	DURÉE	COEFF.
E1 – Bases scientifiques de la diététique <i>E1.A Biochimie-physiologie</i> <i>E1.B Aliments et nutrition</i>	écrit écrit	3h 4h	2 2
E2 – Bases physiopathologiques de la diététique	écrit	4h	3
E3 – Economie et gestion	écrit	3h	2
E4 – Présentation et soutenance de mémoire	oral	1h	3
E5 – Épreuve professionnelle de synthèse <i>E5.A Etude de cas</i> <i>E5.B Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation</i>	écrit CCF*	3h30	2,5 2,5
E6 – Langue vivante étrangère : anglais	CCF*		1

* CCF : Contrôle en Cours de Formation

Blocs de compétences

Nous contacter pour plus d'informations sur la possibilité de valider des blocs de compétences.