

## 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

2 ans en alternance sous contrat d'apprentissage (1650h de formation)

Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

### Rythme d'alternance

2 jours en centre de formation, 3 jours en entreprise

### Lieu de formation

• ISodiét Lyon - Lyon 1<sup>er</sup>

### 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
- **Master** 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*)

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

\*Pas de limite d'âge pour les personnes bénéficiant d'une Reconnaissance de la Qualité de Travailleur Handicapé.

## 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](http://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](mailto:referenthandicap@ifir.fr)

## CONTACTS

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Aurélien LE BELLER · 06 02 19 46 56 · [alenoir@ifir.fr](mailto:alenoir@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.