

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 2026 – Octobre 2027

Durée

1 an (entrée en 2ème année uniquement pour les redoublements)
en alternance sous contrat d'apprentissage (402h de formation)
Le CFA IFIR t'accompagne dans ta recherche d'employeur.

Rythme d'alternance

Nous contacter

Lieu de formation

• ISodiét Lyon – Lyon 1^{er}

Conditions tarifaires

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

- Cette formation est accessible en apprentissage uniquement en 2ème année et aussi accessible pour les redoublants.
- 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).

*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 mars 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 !

Aurélien LE BELLER · 06 02 19 46 56 · alebeller@ifir.fr

**MODALITÉS D'ÉVALUATION**

ÉPREUVES	MODE
E1 – Unité générale • Anglais	CCF : 2 situations d'évaluation (compréhension de l'oral + expression orale) Ou Épreuve ponctuelle orale si établissement non habilité
E2 – Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	CCF selon le statut et l'habilitation Ou Épreuve ponctuelle écrite de 4 heures
E3 – Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	CCF : 2 situations d'évaluation s'appuyant sur les stages de diététique thérapeutique. (Au moins un nouveau stage en diététique thérapeutique est obligatoire pour la 1ère situation d'évaluation) Ou Épreuve ponctuelle orale (45 minutes) Support : dossiers professionnels + situations cliniques
E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	CCF ou non : Épreuve ponctuelle écrite de 4 heures. Support : étude de cas à partir d'un dossier documentaire
E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	CCF : 2 situations d'évaluation Ou Épreuve ponctuelle orale et pratique (3h30). S upport : dossier basé sur le stage d'intervention en santé publique

* CCF : Contrôle en Cours de Formation

Blocs de compétences**MATIÈRES SCIENTIFIQUES – 104h** • BIOCHIMIE / PHYSIOLOGIE**MATIÈRES PROFESSIONNELLES – 133h** • NUTRITION / ALIMENTATION – DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE – BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE –

ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION – ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

MATIÈRES GÉNÉRALES – 38h • ÉCONOMIE ET GESTION, ANGLAIS, CULTURE GÉNÉRALE**EXAMEN / ÉVALUATION / ACCOMPAGNEMENT – 127h**