

Niveau BAC+2 (Niveau 5) · Titre inscrit au RNCP* (Code 35523)

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. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

Le diététicien travaille essentiellement dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les 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.

Aptitudes à l'emploi · Être à l'écoute - Diplomate - Avoir l'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 compte d'exploitation prévisionnel ou 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
- Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives

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 présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget



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.*

Passerelles

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

ACCESSIBILITÉ AUX PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP

Pour tout besoin spécifique et toute adaptation, consultez nos référents H+ :
Diane BERLUCCHI - referenthandicap@ifir.fr

MODALITÉS DE RECRUTEMENT & DÉLAIS D'ACCÈS

Étude du dossier, entretien individuel & test de positionnement écrit (si besoin) entre février et octobre. Le recrutement s'organise à partir du mois de février par le **dépôt d'un dossier de candidature en ligne sur le site www.ifir.fr/candidature-en-ligne ou sur ParcoursSup.**

CONTACT

Contacte ton interlocutrice privilégiée pour un accompagnement plus précis !

Héloïse GAMEL - hgamel@ifir.fr - 06 02 19 46 56



FORMATION

Dates de démarrage et de fin de formation

Septembre 2023 - Octobre 2025

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

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*

DÉBOUCHÉS

Poursuite d'études

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en licence professionnelle (principalement dans le domaine de l'agro-alimentaire, 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

Exemples de formations :

- Bachelor Diététique & Nutrition - ISODiét Lyon
- Mastère Diététique & Nutrition - ISODiét Lyon

Équivalences

Non.

Emploi accessible

- Diététicien

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

Niveau BAC+2 (Niveau 5) · Titre inscrit au RNCP* (Code 35523)

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES & MÉTHODES MOBILISÉES



- **pédagogie basée sur l'équilibre** entre les apprentissages individuels et les apprentissages collectifs entre l'acquisition de connaissances et la pratique de savoir-faire de l'ensemble des compétences acquises tout au long du cursus
- **école à taille humaine avec des classes à petits effectifs**
- **salles de cours adaptées (cuisine professionnelle, salle multimédia, cafétéria)**
- **suivi individualisé**
- **enseignants compétents**

LA VALEUR AJOUTÉE D'ISODIÉT LYON

Notre partenaire est situé au cœur de Lyon, permettant ainsi d'offrir aux apprentis des **conditions d'apprentissage optimum** : accessibilité et vie étudiante. De par sa bonne réputation, l'insertion professionnelle est facilitée.

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	orale	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 pratique	3h30 3h	2,5 2,5
E6 – Langue vivante étrangère : anglais	orale	45min	1

Blocs de compétences

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