



NOUVEAU
Ouverture prévue :
Rentrée 2018

Objectifs

La formation prépare les jeunes au BTS Diététique, afin de devenir de véritables spécialistes de l'alimentation et de la nutrition. Cette formation est axée sur l'étude des aliments, la biochimie, la physiologie, la microbiologie, la diététique thérapeutique et infantile, l'économie, la gestion, le droit et les techniques culinaires.

Elle leur donne ainsi une solide culture générale dans le champ de la nutrition, de l'alimentation, & des comportements alimentaires.

Public

Accessible aux titulaires du Baccalauréat et plus particulièrement aux titulaires du Bac ST2S, STL, S-SVT, STAV ; Cette formation demande un bon niveau de culture générale, des aptitudes rédactionnelles, une grande capacité de travail et de disponibilité, un sens de l'organisation et un intérêt pour les relations humaines ainsi qu'un très bon niveau en enseignement technique scientifique.

Les titulaires d'un Bac Professionnel mention Très Bien, et prioritairement de la série ASSP, peuvent également accéder au BTS Diététique, après une année préparatoire de mise à niveau scientifique.

Formation en Alternance

FORMATION THEORIQUE ET PRATIQUE EN CENTRE DE FORMATION

L'enseignement général

- ▶ Culture Générale et expression
Sciences Humaines
Communication
- ▶ Langue vivante 1 : Anglais

L'enseignement technologique Scientifique

- ▶ Biologie & Biochimie ; Bases Physiologiques de la Diététique
- ▶ Nutrition & Alimentation ; Besoins nutritionnels ; Régimes alimentaires, Diététique infantile, Diététique thérapeutique

L'enseignement technologique Pratique

- ▶ Techniques culinaires, Chimie alimentaire & Microbiologie alimentaire

L'enseignement technologique organisationnel

- ▶ Economie, Gestion, Statistiques, Informatique
- ▶ Cadre juridique ; législation et organisation des collectivités

Espace-temps de rencontre, d'échanges et d'ouverture au monde

- ▶ Actions professionnelles
- ▶ Vie de classe régulière
- ▶ Réflexions humaine et spirituelle avec la Pastorale
- ▶ Projets de vie étudiante

Info Métier¹

Le Diététicien :

- élabore le bilan diététique et réalise le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades (patients hospitalisés, diabétiques,...) selon la prescription médicale ou la demande individuelle.
- conseille et informe les professionnels (de restauration, de santé, ...) sur la diététique et l'hygiène alimentaire.
- peut contrôler la chaîne alimentaire en collectivité (de la conception des menus à la distribution des repas) selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- peut diriger un cabinet.

[1] Fiche ROME J1 402 - Diététique

APPLICATION PRATIQUE AU SEIN DE LA STRUCTURE EMPLOYEUR

Contrat de professionnalisation

Modalités d'alternance

- ▶ 2 jours de formation en centre et 3 jours en entreprise
- ▶ Accompagnement : Ateliers d'aide à la recherche d'entreprise à partir d'Avril

Types de structure employeur :

- ▶ Organismes de cures thermales et de thalassothérapie
- ▶ Restauration de collectivités
- ▶ Groupes agro-alimentaires
- ▶ Etablissements hospitaliers
- ▶ Infrastructure sportive
- ▶ Cabinet libéral

Stages obligatoires

- ▶ en 1^{ère} année,
en restauration collective
- ▶ en 2^e année,
en diététique thérapeutique.



NOUVEAU
Ouverture prévue :
Rentrée 2018

Examen

Epreuves du BTS SP3S	Coef.	Mode	Durée
1. Biochimie - Physiologie	2	Ecrit	3h
2. Connaissance des aliments	2	Ecrit	4h
3. Base physiologique de la diététique	3	Ecrit	4h
4. Economie & Gestion	2	Ecrit	3h
5. Présentation & Soutenance de mémoire	3	Oral	1h
6. Epreuve professionnelle de synthèse			
U61 Etude de cas	2,5	Ecrit	3h30
U62 Mise en œuvre des Techniques culinaires	2,5	Pratique	3h
Epreuve facultative de langue	/		20 mn

Que faire avec un BTS Diététique

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 :

Travailler

Le titulaire du BTS Diététique peut travailler :

- ▶ dans les centres hospitaliers de soins et de santé, publics et privés
- ▶ d'entreprises privées : industries agro-alimentaire, restauration collective, structures de bien-être, de remise en forme...
- ▶ en libéral – à son compte – en cabinet de consultation, pour des activités de conseils et d'assistance collective ou individuelle

Poursuivre ses études à l'Université

- ▶ En Licence Professionnelle (L3 Pro)
 - ❑ **Management des Organisations**, Spécialité **Gestion des établissements Sanitaires, Sociaux et Médico-Sociaux**
cf. fiche de formation : formation proposée au sein du Groupe, en alternance (apprentissage ou professionnalisation) en partenariat avec le CNAM
 - ❑ **Agro-alimentaire**, spécialités : hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...
- ▶ En « Diplôme Universitaire »
 - ❑ DU Nutrition et Activités physiques et sportives
 - ❑ DU Nutrition et Vieillesse
- ▶ En Licence Généraliste (L3)
 - ❑ Biologie
 - ❑ Agroalimentaire
- ▶ En classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs (ATS ingénierie industrielle)

Pour en savoir plus : contactez-nous !
secretariatsup@gs-svp.com

Lycée des Métiers
SANTÉ & SOCIAL