



CAMPUS DES MÉTIERS  
SAINTE CROIX - SAINT EUVERTE  
ORLÉANS

## SANTÉ BIEN-ÊTRE

NUTRITION

## INITIAL



Internat garçon  
(site du Campus des  
métiers) Internat fille  
(site du Lycée Général  
et Technologique)



Restauration  
sur place



PRÉ-REQUIS  
Niveau 4 validé  
bac ST2S, STL  
Biotechnologies, bac  
général spécialités  
SVT/Physique-Chimie,  
SVT/SES



CERTIFICATION  
Niveau 5 - Bac +2  
Brevet de Technicien  
Supérieur délivré par  
l'Education Nationale  
qui s'inscrit dans le  
cadre Européen des  
diplômes LMD  
120 crédits ECTS



QUALITÉS REQUISES  
Motivation,  
Persévérance, Rigueur,  
Curiosité,  
Travail en équipe,  
Communication



Gare SNCF :  
15 minutes à pied  
Lignes de bus :  
3 et 4

SUIVEZ-NOUS !



## BTS Diététique

### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels capables de :

- **Apprendre** à un public spécifique à se nourrir
- Réaliser le **suivi de l'alimentation** d'un patient hospitalisé
- **Soigner** les troubles et pathologies alimentaires
- **Collaborer** avec d'autres professionnels de la santé
- **Contrôler la qualité** nutritionnelle et hygiénique des préparations culinaires
- **Diriger et motiver** le personnel en collectivité

### CONNAISSANCES

#### CONNAISSANCES DES ALIMENTS :

propriétés, transformation, préparation, conditionnement...

#### CONNAISSANCES EN SCIENCES MÉDICALES :

biochimie, biologie, physiopathologie, microbiologie...

#### CONNAISSANCES EN ÉCONOMIE ET GESTION

## ENSEIGNEMENTS

1<sup>ÈRE</sup>  
ANNÉE

2<sup>ÈME</sup>  
ANNÉE

1h	2h
9h	4h
8h	3h
/	5h
/	8h
4h	4h
6h	5h
4h	1h
1h	1h

- Culture générale et expression
- Biochimie - Physiologie
- Nutrition et alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Diététique thérapeutique
- Activités technologiques d'alimentation
- Economie et gestion
- Environnement Professionnel
- Langue vivante étrangère : anglais

## PÉRIODE DE STAGE

### RESTAURATION COLLECTIVE :

5 semaines en première année

- Participation à l'élaboration des repas et aux tâches d'économat
- Approche concrète des problèmes relatifs à la gestion, à l'organisation des moyens, à la distribution des repas et à l'hygiène

### DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTHIQUE :

10 semaines la deuxième année

- Dans un ou des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure
- Encadré par un diététicien
- L'étudiant assure la prise en charge diététique des patients et étudie les places et rôles des diététiciens

### THÈME OPTIONNEL :

5 semaines en première ou deuxième année

Peut se dérouler en structure de recherches, cabinet libéral, structure de santé publique, industrie agro-alimentaire ou pharmaco-diététique...

## SECTEURS D'ACTIVITÉS DU DIÉTÉTICIEN

Restauration collective ; Milieu hospitalier ; Etablissements de soin et de cure ; Industrie et recherche ; Salle de sport ; Secteur libéral

## MODALITÉS D'INSCRIPTION

Enregistrez-vous sur [parcoursup.fr](https://parcoursup.fr) pour saisir vos vœux.

L'**acceptation ou le refus** sera notifié en lien avec la procédure Parcoursup.

## POURSUITE D'ÉTUDES POSSIBLE

- Licence professionnelle dans le domaine de l'agro-alimentaire ou de l'alimentation
- Licence en santé publique, en biologie ou agroalimentaire
- Classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieur

# CONTACTEZ-NOUS !

Département d'enseignement  
supérieur  
Sainte Croix - Saint Euverte  
[www.scse.fr](http://www.scse.fr)

28 rue de l'Ételon  
45000 ORLÉANS  
02.38.52.27.00  
[sup@scse.fr](mailto:sup@scse.fr)

