



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 :
2 et 5 (arrêt Saint
Euverte) ou 3 et 4 (arrêt
Centre de Conférence)

SUIVEZ-NOUS !



BTS Diététique

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels capables de :

- **Elaborer** et **réaliser** un diagnostic diététique et nutritionnel et un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- **Réaliser** l'Education thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- **Effectuer** une amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel
- **Concevoir** et **proposer** une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel et collectif
- **Former** des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée
- **Réaliser** la promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- **Concevoir** et **réaliser** des ateliers culinaires adaptés au public visé

CONNAISSANCES

CONNAISSANCES DES ALIMENTS :

propriétés, transformation, préparation, conditionnement...

CONNAISSANCES EN SCIENCES MÉDICALES :

biochimie, biologie, physiopathologie, microbiologie...

CONNAISSANCES EN ÉCONOMIE ET GESTION

1^{ÈRE} ANNÉE 2^{ÈME} ANNÉE

ENSEIGNEMENTS

1h	1h
8h	8h
2h	10h
12h	7h
10h	7h

- Anglais
- Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition
- Bloc de Compétences 1 - Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel
- Bloc de Compétences 2 - Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée
- Bloc de Compétences 3 - Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

PÉRIODE DE STAGE

RESTAURATION COLLECTIVE :

4 semaines consécutives, la 1^{ère} année obligatoirement

- Dans une collectivité produisant au moins 150 repas par service
- Développer les compétences professionnelles du BC2

DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTHIQUE :

10 semaines la deuxième année

- Dans deux organisations ou services différents
- Encadré par un diététicien exerçant son activité à au moins 80 % dans l'organisation ou le service
- Démarche de soin diététique et nutritionnel, ETP et compétences professionnelles du BC1

INTERVENTION EN SANTÉ PUBLIQUE DANS LES DOMAINES DE LA DIÉTÉTIQUE ET DE LA NUTRITION :

6 semaines réparties en première et deuxième année

- Concevoir et réaliser tout ou partie d'un projet d'intervention en santé publique et développer les compétences professionnelles du BC3

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Enregistrez-vous sur 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

SECTEURS D'ACTIVITÉS DU DIÉTÉTICIEN

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

CONTACTEZ-NOUS !

Département d'enseignement
supérieur
Sainte Croix - Saint Euverte
www.scse.fr

28 rue de l'Étalon
45000 ORLÉANS
02.38.52.27.00
sup@scse.fr

