



CAMPUS DES MÉTIERS
SAINTE CROIX - SAINT EUERTE
ORLÉANS

SANTÉ BIEN-ÊTRE

NUTRITION

INITIAL



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



Restauration
sur place



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



PRÉ-REQUIS

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



QUALITÉS REQUISSES

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 THÉRAPEUTIQUE :

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

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** 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

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

