

Diététique

Spécialiste de la nutrition, le diététicien ou la diététicienne intervient à titre informatif, préventif et curatif dans différents secteurs d'activité.

- **Dans les centres hospitaliers**, il ou elle assure le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales. Il ou elle veille également au respect de l'hygiène, participe à l'information et la formation du personnel.
- **En libéral**, il ou elle a un rôle thérapeutique et de prévention, de conseil et d'assistance ; il ou elle accueille une clientèle spontanée ainsi que des patients orientés par des médecins (diabétiques, par exemple).
- **Dans les collectivités** (cantines scolaires, restaurants d'entreprise...), il ou elle élabore les cahiers des charges, suit la législation et son application, assure l'éducation et la prévention, évalue la qualité nutritionnelle des produits, participe à la formation interne et à l'information externe du public.
- **Dans l'industrie et la recherche**, il ou elle participe à des enquêtes épidémiologiques, des enquêtes de consommation ou à des programmes de recherche. Il ou elle met aussi en place des services de recherche bibliographique et de documentation. Il ou elle peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution et lancement de nouveaux produits.
- **Dans le secteur de la communication**, il ou elle vulgarise les grands thèmes de la nutrition et commente l'actualité alimentaire dans les médias. Il ou elle publie des documents pour le grand public et les professionnels de la santé et de l'alimentation. Il ou elle peut aussi organiser des débats, des conférences pour tout public et contribuer à des sites Internet spécialisés sur la nutrition.

Débouchés

Le domaine d'exercice du diététicien ou de la diététicienne est très varié.

- Les emplois se trouvent en majorité (60%) dans les établissements de soin, 26% travaillent en libéral avec souvent en parallèle un temps partiel hospitalier.
- La restauration collective (restauration scolaire ou d'entreprise, de centre de vacances, d'accueil pour personnes âgées) est également un employeur.
- Dans l'industrie et la recherche, il s'agit d'élaborer de nouveaux produits, d'analyse nutritionnelle, d'interventions de marketing (élaboration de brochures). Il-elle peut être responsable d'un service consommateur.
- La fonction vente lui permet d'être employé.e comme salarié.e dans des magasins de produits diététiques ou dans des grandes surfaces.
- Enseigner ou informer peut également faire partie de ses fonctions.

Métier accessible :

- Diététicien ou diététicienne.

Accès à la formation

- Bac techno ST2S, STL ; Bac général S ;
- Eventuellement : Bac pro ASSP options A et B ; Cuisine ; Bio-industries de transformation.

Les connaissances et compétences nécessaires pour réussir cette formation (« attendus » de Parcoursup) figurent sur la fiche BTS correspondante du site www.onisep.fr > Accès à la formation

Programme

Matières	Horaires Hebdomadaires		Coeff.
	1 ^{re} année	2 ^e année	
Français - Sciences humaines	2	3	
Biochimie - Biologie	10h30	4	
Nutrition et alimentation	7h30	3	
Bases physiopathologiques de la diététique	1	6	3
Régimes		7	
Techniques culinaires	5	4	
Economie et gestion	6	5	2
Langues vivantes (facultatif)	1	1	1

Outre les épreuves affectées d'un coefficient dans le tableau ci-dessus, l'examen porte sur plusieurs autres épreuves :

- Biochimie physiologie, coeff. 2 ;
- Connaissance des aliments, coeff. 2
- Présentation et soutenance de mémoire, coeff. 3
- Epreuve professionnelle de synthèse (coeff. 5) :
 - Etude de cas, coeff. 2,5
 - Mise en œuvre des techniques culinaires, coeff. 2,5.

Biochimie-biologie : biochimie, physiologie, microbiologie-virologie-parasitologie-toxicologie.

Nutrition et alimentation : besoins nutritionnels et alimentation des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie; connaissance des aliments ; droit de l'alimentation.

Bases physiopathologiques de la diététique : processus physiologiques et pathologiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel, thérapeutiques particulières.

Régimes : conduite d'un interrogatoire alimentaire, établissement d'un régime, organisation de l'alimentation sur une durée déterminée, différents modes d'administration de l'alimentation.

Techniques culinaires : équipement et agencement des cuisines et des secteurs alimentaires, utilisation pratique des aliments ; réalisation des menus.

Economie et gestion : l'entreprise, stratégie d'entreprise, système d'information de la production, les hommes et la production, cadre juridique, traitement de l'information dans le cadre des activités productives.

Stages

L'étudiant.e est en stage pendant 20 semaines réparties sur les 2 années.

- Durant le **stage de 1re année**, d'une durée de 6 semaines, l'étudiant.e doit participer à l'élaboration des repas en tenant compte des contraintes organisationnelles dans une restauration collective (dans deux structures différentes).

- **En 2e année**, l'étudiant.e effectue un stage de diététique thérapeutique de 10 semaines dans un établissement de soins ou de cure, où il ou elle assure la prise en charge diététique de malades. Le dernier stage de 4 semaines est un stage à option, qui peut se dérouler au choix en restauration collective, en structure de santé publique, dans l'industrie agroalimentaire, dans le secteur de la distribution, en structure de recherche, en structure de formation ou en cabinet libéral.

Poursuites d'études

Le BTS est conçu pour permettre une insertion directe dans la vie active. Il est cependant possible de compléter cette formation, avec un bon dossier scolaire, par :

- **Une licence professionnelle. Exemples :**
 - Commercialisation des aliments de santé, IUT d'Amiens (80) ;
 - Additifs auxiliaires technologies et aliments santé, UPJV UFR Pharmacie Amiens ;
 - Nutrition appliquée, IUT de Béthune (62) ;
 - Métiers de la santé, nutrition-alimentation, IUT de Saint-Brieuc (22) ;
 - Nutrition et alimentation humaine, IUT de Montpellier 2 (34) ;
 - Prévention et innovation culinaire, IUT de Dax ;
 - Alimentation, santé, IUT de Lyon 1 (69)
 - Nutrition, alimentation parcours diététique, IUT de Toulouse (31).

- **Une licence. Exemples :**

- Sciences de la vie et de la terre, parcours Productions végétales et industries agro-alimentaires, UPJV Amiens (80) ;

- Sciences pour la santé, parcours Biologie Humaine et technologies de la santé, UPJV Amiens (80).

Pour les étudiants avec un très bon dossier scolaire :

- CPGE ATS Biologie : classe préparatoire scientifique en 1an, post BTSA-BTS-DUT (Ministère de l'agriculture). Elle prépare aux concours d'entrée de l'ENSA, Bordeaux (33) Sciences Agro...

- Diplôme d'ingénieur en Alimentation et Santé à UniLaSalle Beauvais (60) (admissions parallèles en 2^e année sur dossier, QCM et entretien).

Poursuites d'études possibles dans l'académie d'Amiens : consultez nos guides post-bac ou bac+2 sur www.onisep.fr/amiens.

Où se former dans l'académie d'Amiens ?

- **En lycée public :**

- Lycée Edouard Gand, Amiens (80)

- **En établissement privé hors contrat :**

- INFA Picardie, Gouvieux (60)

- Centre pédagogique, Amiens (80)

- **En apprentissage :**

- Lycée Saint Vincent de Paul, Beauvais (60)

- CFA Interfor, Amiens (80)

en savoir +

- www.onisep.fr et www.onisep.fr/amiens

Consultez les documents de l'ONISEP :

En ligne sur www.onisep.fr/amiens : Guides « Entrer dans le sup - Après le bac », « Après le bac pro », « Après un bac + 2 ».

Au CDI de votre établissement, au centre d'information et d'orientation (CIO) ou en vente sur www.onisep.fr :

- Dossiers « Après le bac, le guide des études supérieures », « Quels métiers demain ? » ; « Entreprendre : ils ont osé se lancer » ;
- Infosup « Bac S, quelles poursuites d'études ? », « Bac STMG, quelles poursuites d'études ? » ;
- Parcours « Les métiers du paramédical ».

N'hésitez pas à rencontrer un ou une psychologue de l'Éducation nationale.