

BTS DIÉTÉTIQUE

Titre Certifié RNCP (BAC+2)

la Pradette
ÉCOLE PRIVÉE

Le titulaire du BTS Diététique est un professionnel de la santé en matière de nutrition, dans un secteur en expansion, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel des repas et au respect des règles d'hygiène.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires, de chercheurs, il apporte, ses compétences scientifiques et techniques pour assurer la qualité des aliments, l'équilibre nutritionnel, le respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus.

Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

Le BTS Diététique nécessite un bon niveau dans les matières scientifiques, en particulier en biologie et en chimie.

Vous avez une bonne capacité d'écoute, vous savez faire preuve de rigueur et aimer le contact humain. Cette formation s'adresse à des candidats (es) motivés (es) et dynamiques avec un réel esprit de logique.

QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'écoute et de la communication
- Diplomatie et sens de la pédagogie
- Esprit d'équipe
- Rigueur et sens de l'organisation
- Créativité

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Méthodologie
- Economie et gestion
- Sciences humaines
- Biologie
- Biochimie
- Nutrition et alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Régimes
- Techniques culinaires
- Langue vivante étrangère

TARIFS

- Formation Initiale : 4400€/an
- Alternance : confère barème [France Compétence](#)



- Formation sur 2 ans
- Formation initiale
20 semaines de stage
- Formation en alternance
Répartition Ecole/Entreprise :
Suivant calendrier
- Diplôme d'État

MISSIONS

- Accompagner ses patients à trouver le bon équilibre alimentaire
- Elaborer des menus sur-mesure pour chaque repas tout en veillant à respecter l'équilibre alimentaire
- Etablir un diagnostic et fixer des objectifs
- Donner des conseils sur les modes de cuisson et dresser la liste des aliments interdits, des différents aliments obligatoires et conseillés.

MÉTIER S

- Diététicien libéral
- Diététicien sportif
- Diététicien restauration collective
- Technicien en recherche et développement dans l'industrie diététique

CONDITIONS D'ADMISSION

- Etre titulaire d'un BAC suivi en classe de 1ère et terminale, (spécialités SVT et Physique Chimie), ou justificatif d'une remise à niveau en biologie chimie
- Entretien de Motivation + Etude du dossier
- Tests : Français, logique, Langues

POSSIBILITÉS DE POURSUITE D'ETUDES

- Bachelor Diététique
- Insertion professionnelle directe
- Licences professionnelles : Industrie agroalimentaire ; Spécialité diététique thérapeutique alimentation du bien portant ; Spécialité Alimentation Santé ; Nutrition et alimentation humaine ; Santé, bien être et plaisir par l'alimentation et la cuisine
- Ecoles d'Ingénieurs Nutrition/agroalimentaire



05.61.51.14.09

6, rue Pierre Cazeneuve - 31200 TOULOUSE
www.la-pradette.com - contact@la-pradette.com