BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

Titre Certifié RNCP (BAC+2)

- Formation sur 2 ans
- Formation initiale
- 20 semaines de stage
- Diplôme d'État

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 et nutrition 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
- Sens de la pédagogie
- Esprit d'équipe
- Empathie
- Rigueur et sens de l'organisation
- Créativité

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Biochimie - physiologie
- Nutrition et alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Education thérapeutique du patient
- Cuisine thérapeutique
- Veille scientifique & recherche clinique en nutrition
- Numérique et cybersécurité en santé publique
- Alimentation durable et saine
- Anglais

TARIFS

- Formation Initiale : 4100€/an
- Alternance : confère barème France Compétence

MODALITÉS D'EVALUATION

- Les compétences des apprenants sont évaluées à travers des modalités variées, incluant des évaluations continues, des épreuves écrites et orales, des mises en situation professionnelle, des études de cas et des travaux pratiques, permettant une appréciation objective et progressive des acquis.

MISSIONS

- Accompagner des bien-portants dans leur quotidien nutritionnel
- Prévenir le développement de pathologies liées à la nutrition
- Prendre en charge sur le plan nutritionnel des patients souffrant de pathologies
- Education thérapeutique du patient
- Organiser des ateliers de formation à la nutrition à destination du public et des autres professionnels de santé
- Promouvoir la santé publique à travers le numérique

MÉTIERS

- Diététicien libéral
- Diététicien sportif
- Diététicien en restauration collective
- Diététicien salarié en structure hospitalière et organisme médico-social

CONDITIONS D'ADMISSION

- Accessible en formation initiale, idéal pour une première formation ou une reconversion professionnelle (via votre CPF, ANFH...) les candidats (es) à la formation devront être titulaire d'un BAC général (spécialités Physique chimie et SVT recommandées), technologique (ST2S, STL, STAV) ou professionnel (ASSP), ou justifier d'une remise à niveau en biologie chimie
- Etude du dossier + entretien de Motivation
- Tests : Français, anglais, culture générale , logique,connaissances scientifiques

POSSIBILITÉS DE POURSUITE D'ETUDES

- Bachelor Diététique
- Insertion professionnelle directe
- Licences professionnelles : Industrie agroalimentaire ; spécialité diététique thérapeutique; spécialité alimentation santé
- Ecoles d'Ingénieurs Nutrition/agroalimentaire

05.61.51.14.09
6, rue Pierre Cazeneuve - 31200 TOULOUSE
www.la-pradette.com - contact@la-pradette.com