



RECRUTEMENT

NIVEAU :

Candidat titulaire d'un baccalauréat scientifique ou d'un baccalauréat technologique adapté.

QUALITÉS REQUISES

- Sens aigu de l'écoute,
- Psychologie et pédagogie,
- Rigueur,
- Organisation,
- Inventivité

VOIE DE FORMATION

STATUT SCOLAIRE :

La formation étant sous contrat d'association avec l'Etat, l'étudiant a droit aux bourses d'Etat et à tous les avantages liés au CROUS. Une participation aux frais de scolarité est demandée aux familles. (Cf. le document Tarifs & Financements).

CLASSE PRÉPARATOIRE

Vous souhaitez intégrer le BTS Diététique mais vous n'avez pas le niveau requis ?

La Classe Préparatoire Aux Études Supérieures scientifiques et paramédicales de NEOSUP vous permet d'acquérir les compétences en sciences nécessaires à son intégration.

MODALITÉS D'ADMISSION

Candidature via la plateforme de sélection Parcoursup.



BAC+2
NIVEAU 5

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

BTS Diététique

Formation accessible en :

☒ Formation initiale



LE MÉTIER DE DIÉTÉTICIEN-NUTRITIONNISTE

Le diététicien est un professionnel de santé spécialisé en nutrition et alimentation. Il collabore avec des médecins, chercheurs et gestionnaires de structures agroalimentaires, apportant ses compétences scientifiques et techniques.

Pour les personnes en bonne santé, le diététicien dispense des conseils préventifs en éducation nutritionnelle, promouvant une alimentation saine et respectant les normes d'hygiène dans le contrôle qualité des aliments. En cas de pathologies, il intervient dans une équipe pluridisciplinaire pour traiter des problèmes de santé publique tels que l'obésité, le diabète et les troubles alimentaires.

La diversité de son champ d'activité, l'importance croissante de l'éducation nutritionnelle précoce, le vieillissement de la population et la prise de conscience collective de l'importance de l'alimentation font du diététicien un acteur clé du « mieux vivre » dans les années à venir.

PRÉSENTATION DE LA FORMATION



Le BTS Diététique se déroule sur un peu plus de 2 ans, avec 20 semaines de stages professionnels.

Titulaire d'un baccalauréat général à profil scientifique ou d'un baccalauréat technologique adapté, vous vous passionnez pour la santé humaine. Vous possédez un sens aigu de l'écoute, de la psychologie et de la pédagogie, mais aussi des qualités de rigueur, d'organisation et d'inventivité (dans l'élaboration des menus notamment). Vous aimez tout ce qui touche à l'alimentation et vous vous intéressez aux techniques culinaires. Vous souhaitez intégrer un service de santé public ou privé, une collectivité territoriale ou encore une entreprise de restauration collective.

Vous souhaitez travailler auprès de différents publics (enfants, adultes, personnes âgées, femmes enceintes, sportifs, etc.). Si vous avez l'esprit d'entrepreneuriat, vous pourrez vous installer en tant que diététicien libéral.

COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le diplômé sera capable de :

- **Évaluer et analyser les besoins nutritionnels** : réaliser des bilans diététiques individuels et collectifs.
- **Concevoir et suivre des régimes alimentaires personnalisés** : élaborer des plans nutritionnels adaptés.
- **Éduquer et sensibiliser différents publics à une alimentation équilibrée** : animer des programmes de prévention et d'éducation nutritionnelle.
- **Gérer la production alimentaire en restauration collective** : veiller au respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- **Participer à des projets de recherche en nutrition** : contribuer à l'innovation en matière de pratiques alimentaires.
- **Communiquer efficacement et développer des compétences relationnelles** : conseiller et accompagner les patients, travailler en équipe et interagir avec les professionnels de santé.

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE



Programme complet
de la formation
RNCP 39153



Enseignements généraux

CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

ÉCONOMIE, GESTION

ANGLAIS

Enseignements professionnels

PHYSIOLOGIE

BIOCHIMIE

NUTRITION ET ALIMENTATION

PHYSIOPATHOLOGIE DE LA DIÉTÉTIQUE

DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE

ACTIVITÉ TECHNOLOGIQUE D'ALIMENTATION

ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

ORGANISATION DE LA FORMATION



Durée : 2 ans

Volume horaire hebdomadaire :

Formation initiale : 32 heures de cours

Langue enseignée : Anglais

Stages / stages à l'étranger : 5 semaines de stages en restauration collective en 1^{re} année. 15 semaines en 2^e année dont 10 semaines en diététique thérapeutique.

Nombre de crédits : 120 ECTS

DÉBOUCHÉS

POURSUITE D'ÉTUDE

Vous aurez également la possibilité de poursuivre vos études à NEOSUP en préparant, sous le statut de l'apprentissage, une Licence Professionnelle - Métiers de la santé, parcours nutrition du sujet âgé, diplôme créé en partenariat avec l'Université de Perpignan.



INSERTION PROFESSIONNELLE

Les diplômés ont plusieurs options : intégrer le secteur de la santé (hôpitaux, cliniques, laboratoires pharmaceutiques, collectivités publiques ou privées), le secteur de la restauration collective, ou l'industrie agro-alimentaire. Ils peuvent aussi choisir de s'installer en tant que diététicien libéral.

LES AVANTAGES NEOSUP

- Notre connaissance du milieu de la santé et les partenariats tissés avec des centaines de structures professionnelles locales, régionales et nationales facilitent la recherche de stages.
- Une équipe pédagogique et administrative stable et disponible qui assure un accompagnement individualisé sur l'ensemble de la formation. L'équipe pédagogique est composée de professionnels de haut niveau maîtrisant parfaitement le diplôme.
- Une volonté permanente de qualité globale qui permet d'obtenir des résultats se situant régulièrement dans les tous premiers au niveau national.

MOYENS

- 150 m² de locaux techniques
- Une cuisine d'application de 14 postes
- Une salle indépendante de dégustation

NUTRITION DU SPORTIF

Bien que non prévu au référentiel, un module « Nutrition et micro-nutrition du sportif » est intégré dans la formation, sans coût supplémentaire.

CONTACTS

PÉDAGOGIE

christine.lacroix@neosup.fr

olivia.bertrand@neosup.fr

L'ÉCOLE

04 68 35 76 76

contact@neosup.fr

RÉFÉRENT HANDICAP

referent.handicap@neosup.fr

Formation, établissement et pédagogie adaptés et accessibles aux personnes en situation de handicap.

neosup
ÉCOLE SUPÉRIEURE DES MÉTIERS
DE LA SANTÉ

Parc Tecnosud 1
283 rue James Watt
66100 Perpignan

neosup.fr