

Informations pratiques

UFA Progress Santé

17, rue Louis Blanc
75010 Paris

Pour tout renseignement, vous pouvez contacter :
Stéphanie CARLIER
s.carlier@ecoleprogress.com
01 44 54 24 24

Accessibilité



Formation ouverte aux personnes en situation de handicap sauf restriction liée à l'inhabilité et/ou contre-indication médicale. Pour plus d'informations, contactez, notre référent handicap : contact@cerfal.fr

Tarifs

Formation gratuite pour l'apprenti (prise en charge par le coût contrat). L'apprenti est rémunéré selon son âge et son niveau de formation.

Objectifs de la formation

Le titulaire du BTS Diététicien est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Par ses connaissances scientifiques et techniques, il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et curatif.

Dans l'industrie agroalimentaire, il est capable de participer au contrôle qualité et de jouer un rôle dans la recherche appliquée.

Dans un hôpital, un établissement scolaire, une maison de cure ou de retraite, le titulaire du diplôme doit être capable de :

- veiller à la qualité des aliments et à l'équilibre nutritionnel des repas,
- veiller au respect des règles d'hygiène de l'établissement,
- élaborer des régimes et des menus adaptés,
- effectuer des recommandations en matière de nutrition,
- former le personnel à l'hygiène et à l'équilibre alimentaire.

Caractéristiques de la formation

Enseignements professionnels :

- U1.1 Biochimie et physiologie
- U1.2 Alimentation et nutrition
- U2 Bases physiopathologiques de la diététique
- U5 Environnement professionnel
- U5.2 Activités technologiques d'alimentation

Enseignements généraux :

- U3 Économie et gestion
- U6 Langue vivante 1 : Anglais

Méthodes mobilisées

Espace numérique de travail, cours en présentiel et distanciel, plateau technique, écrans numériques.

Modalités d'évaluation

Devoir sur table chaque semaine, 3 BTS blancs annuels, épreuves finales.

Métiers et lieux d'activités

Débouchés professionnels :

Diététicien en restauration collective, en milieu thérapeutique, en libéral ou dans le secteur de la recherche.

Secteurs d'activités :

Établissements scolaires, hôpitaux et cliniques, restaurants d'entreprise, maisons de retraite, secteur de la recherche pharmaceutique, agroalimentaire ou de la santé...

Conditions d'admission et pré-requis

Être titulaire d'un Bac général, ST2S, STL ou STAV.

Sélection des candidats sur dossier. Tests de positionnement / Entretien individuel.

Admission définitive à la signature d'un contrat en alternance.

Pré-requis et procédure Parcoursup.

Rentrée

Octobre.

Durée

Contrat d'apprentissage de 2 ans.

Rythme de l'alternance

2 jours en formation/3 jours en entreprise.

Suite de parcours post diplôme

Insertion professionnelle
Licence Professionnelle agroalimentaire (spécialités hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...)

Licence de biologie ou agroalimentaire
Classe préparatoire aux concours d'entrée d'écoles d'ingénieurs

Équivalence ECTS

120 ECTS