

Eligible CPF

Apprentissage

100% en ligne



Durée estimée*:

1100h
16 mois



Tarif pour les particuliers :

3 890 € TTC



Lieu :

100% en ligne



Démarrage :

A tout moment de l'année



Certification :

Diplôme d'Etat



Crédits ECTS :

120

Devenez spécialiste en Diététique !

Vous souhaitez devenir diététicien(ne) ? Le BTS Diététique est LE diplôme de référence pour exercer la profession !

Vous deviendrez un véritable professionnel de la santé spécialisé en nutrition.

En libéral ou employé dans un établissement de soins, en restauration collective, dans l'industrie agroalimentaire, le diététicien est le garant de l'hygiène alimentaire et de l'équilibre nutritionnel.

Vous serez capable de :

- Acquérir les compétences spécifiques aux métiers de la diététique
- Veiller à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène
- Élaborer des régimes et des menus

Vous obtiendrez à l'issue de la formation :



Diplôme d'État



Obtenez le BTS " Diététique" niveau 5, enregistré au RNCP par arrêté du 5/03/2019 publié au Journal Officiel du 19/04/2019



Attestation de fin de formation

studi

&

 ECOLEMS



120 crédits ECTS

Les ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits) permettent de reconnaître les diplômes dans tous les pays de l'Union européenne.

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales

Inclus dans votre formation :

- Cours écrits et vidéos à la demande
- Accès illimité aux 4 000 cours du soir* en direct et replay
- Accompagnement pédagogique personnalisé
- Projets professionnels
- Coaching carrière
- Accès illimité à Studi + pendant 2 ans
- Frais de dossier et d'inscription**
- Garantie Réussite 2 ans et Garantie Diplômé ou Remboursé***

*Nombre moyen de cours du soir en direct observés sur les 12 derniers mois (organisés majoritairement à partir de 18h)

**Hors Diplômes d'État

***Voir les **CGV Studi**

**** Sous réserve d'acceptation. Vous disposez d'un délai de rétractation. **Voir conditions**

*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.

** Voir les CGV Studi

Programme détaillé

Culture générale et expression

Culture générale et expression

- Guide de la Culture Générale et Expression

La Synthèse de document

- Caractéristiques de la synthèse de documents
- Savoir lire les documents et repérer le document pivot
- Savoir confronter les documents
- Savoir rédiger l'introduction et la conclusion
- Application - La synthèse de documents

L'écriture personnelle

- Caractéristiques de l'écriture personnelle
- Savoir analyser le sujet et formuler une problématique
- Maîtriser le brouillon et rechercher des idées
- Savoir organiser ses idées
- Application - L'écriture personnelle

S'informer et se documenter

- Se documenter à travers le temps, s'informer à l'ère d'internet et des réseaux sociaux
- Maîtriser les outils de la recherche documentaire et la veille
- Se poser les bonnes questions et orienter ses recherches
- Trouver et utiliser les mots clefs
- Organiser sa recherche d'information
- S'appuyer sur les bons supports
- Extraire les informations d'un document organisé ou non
- Traiter l'information
- Analyser l'information
- Différencier fait/opinion/sentiment
- Qualifier et relativiser les informations en fonction de la transtextualité
- Établir un bilan critique sur un document ou un sujet
- Reconnaître les différents biais cognitifs
- Reconnaître les différentes techniques sophistiqués et l'art d'avoir toujours raison
- Application - S'informer et se documenter

Lire et comprendre un message

- Analyse littéraire - Méthodologie et outils
- Savoir lire des documents graphiques
- Analyser la forme pour comprendre le fond d'un texte seul ou dans un corpus

Écrire un message

- Rechercher une idée, extraire une idée d'un fait, d'un exemple, d'un document
- Classer ses idées, les ordonner, construire un plan
- Savoir nuancer, relativiser, modaliser
- Les essentiels pour écrire lors d'une épreuve 1

- Les essentiels pour écrire lors d'une épreuve 2
- Les règles de l'argumentation
- Développer et illustrer une idée
- Choisir le moyen de communication
- Rédiger un message lisible
- S'impliquer dans le message
- Réaliser un message authentique
- Utiliser les déictiques et embrayeurs à bon escient
- Les connecteurs logiques
- Structurer son discours pour qu'il soit logique
- Les niveaux de langue
- Les écrits pro : La lettre
- Les écrits pro : Note de synthèse
- Les écrits professionnels : le compte rendu et le procès-verbal
- Les écrits pro : Le rapport professionnel

Communiquer à l'oral

- Les fondamentaux de la prise de parole en public
- La définition du contenu du message
- La préparation des conditions matérielles
- La communication non-violente
- La communication non verbale
- L'optimisation de son intervention pour atteindre ses objectifs

Sessions 2023/2024 : Initiation au voyage

- Le voyage : Histoire et démocratisation
- Le voyage et le tourisme
- Voyager sans voyager : la littérature et le voyage
- Voyage et image de soi

Session 2024/2025 : Paris, ville capitale

- Paris : l'imaginaire de monter à la capitale
- Paris : capitale contemporaine du monde
- Paris : "Ville Lumière"
- Paris : ville reflet des inégalités sociales

Langue vivante étrangère 1 Anglais

Réussir mes épreuves de langues vivantes étrangères au BTS

- Progresser en langue étrangère
- Comment présenter ses idées à l'oral en LE 1
- Participer à un entretien en langue étrangère
- Parler de son expérience professionnelle

Becoming a professional

- Introducing myself
- Talk about myself
- Looking for a job
- Applying for a job
- In a job interview
- Leading meetings
- Organizing an online meeting

Cooking and Eating out

- At the restaurant
- In the kitchen
- Catering a wedding

The business world

- Starting a business
- Navigating the working world
- Talking about social system and taxes
- Choosing a business strategy
- Negotiating a business deal

The market

- Knowing your customers
- Innovating to distinguish yourself on the market
- Managing the supply chain
- Marketing and advertising in the 21st century

Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world

- Fighting for the planet at work
- Advocating for fairness in the globalized trade world

Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones

- The Commonwealth
- The British Isles
- English speaking countries in the Americas
- English speaking countries in Africa
- English speaking countries of the Pacific

Bon à savoir ou à revoir

- L'usage des verbes irréguliers
- Les médias du monde anglo-saxon

Economie et Gestion

Bienvenue dans le bloc Économie et gestion

- Guide du bloc Économie et gestion

Découvrir le contexte organisationnel de l'activité du diététicien

- Les organisations : définitions et critères de différenciation
- Les composantes de l'environnement, de l'organisation, l'action des parties prenantes
- L'impact du numérique sur les organisations

Connaître le cadre juridique de l'activité

- Le contrat
- La responsabilité, le dommage et la réparation
- Les structures juridiques
- Les relations de travail

Comprendre le marché

- Les consommateurs
- Les marchés
- Les choix mercatiques
- L'importance de la relation client
- La prise en compte des aspirations sociétales

Analyser la performance de l'organisation

- L'information financière
- Processus et cycles
- L'image financière de l'organisation : partie 1
- L'image financière de l'organisation : partie 2
- L'image financière de l'organisation : partie 3
- Outils et analyse financière : exploitation, résultat et rentabilité
- Outils et analyse financière : analyse fonctionnelle du bilan
- Outils et analyse financière : les ratios
- La prise de décision de gestion : les cycles, les financements et la gestion des stocks
- La prise de décision de gestion : le budget

Gérer l'activité humaine

- Gestion des ressources humaines : analyse des besoins humains
- Gestion des ressources humaines : communication
- Gestion des ressources humaines : outils de communication

L'environnement professionnel du diététicien

Bienvenue dans le bloc L'environnement professionnel du diététicien

- Guide du bloc L'environnement professionnel du diététicien

Distinguer les sources du droit et la hiérarchie des normes

- Les sources nationales
- Les sources internationales et européennes

Découvrir le lien entre santé, politiques de santé, système de santé

- Les définitions de base
- La mesure de l'état de santé
- La santé publique
- Les outils, ressources et méthodologies en santé publique
- La politiques de santé : élaboration, pilotage, mise en œuvre
- La politique nutritionnelle de santé publique
- L'offre de soins
- Les professionnels de santé
- Les financements du système de santé, économie de la santé
- La démocratie sanitaire, droits des usagers
- La santé et le numérique

Connaître les différentes structures de santé

- Les établissements de santé
- Les établissements médico-sociaux
- Les structures et services extra-hospitaliers

Exercer la profession de diététicien

- Les textes réglementaires relatifs à la profession de diététicien
- L'exercice de la diététique : les principaux secteurs d'activité
- La coopération entre professionnels de santé, travail en équipe pluridisciplinaire
- Les outils et techniques de communication et d'animation spécifiques utilisés dans la relation avec le patient
- L'initiation à la démarche de recherche

S'initier aux éléments de psychologie et de sociologie

- La psychologie et sociologie
- Les éléments de psychologie sociale
- Les cycles de la vie, la maladie
- La psychologie du développement

Comprendre les comportements et pratiques alimentaires

- Les comportements alimentaires
- Les pratiques alimentaires et leurs conséquences

La diététique thérapeutique

Bienvenue dans le bloc La diététique thérapeutique

- Guide du bloc La diététique thérapeutique

Appliquer des processus de soin nutritionnel

- Bilan diététique
- Diagnostic diététique
- Plan de soin diététique
- Initiation à l'éducation thérapeutique

Distinguer différents modes d'administration de l'alimentation

- Voies d'administration
- Adaptation de l'alimentation aux voies d'administration
- Adaptation des voies d'administration en fonction du cas pathologique ou chirurgical

Adapter l'alimentation à des besoins particuliers

- Alimentation contrôlée en énergie
- Alimentation contrôlée en protéines
- Alimentation contrôlée en lipides
- Alimentation contrôlée en glucides
- Alimentation contrôlée en fibres
- Alimentation contrôlée en résidus
- Alimentation contrôlée en sodium (en sel)

- Alimentation contrôlée en potassium
- Alimentation contrôlée en phosphore
- Alimentation d'exclusion
- Corticothérapie
- Chimiothérapie
- Plans de réalimentation
- Application - Adapter l'alimentation à des besoins particuliers

Prendre en charge les pathologies endocriniennes, métaboliques et nutritionnelles

- Dénutrition
- Surpoids, obésité
- Chirurgie bariatrique
- Diabète
- Dyslipidémies
- Syndrome métabolique
- Stéatose hépatique métabolique
- Maladies héréditaires du métabolisme
- Application - Prendre en charge les pathologies endocriniennes, métaboliques et nutritionnelles

Prendre en charge les pathologies cardio-vasculaires

- Athérosclérose
- Insuffisance cardiaque
- Hypertension artérielle

Prendre en charge les pathologies rénales

- Insuffisance rénale chronique
- Syndrome néphrotique
- Lithiases rénales

Prendre en charge les pathologies de l'appareil digestif et des glandes annexes

- Troubles de la déglutition
- Chirurgies digestives
- Cirrhose du foie
- Pancréatite aigüe et chronique
- Maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (MICI)
- Constipations
- Diarrhées
- Application - Pathologies de l'appareil digestif et des glandes annexes, chirurgies associées

Prendre en charge différentes pathologies

- Mucoviscidose
- Broncho pneumopathie chronique obstructive
- Maladies neurologiques
- Allergies alimentaires et intolérances

Activités technologiques d'alimentation

Bienvenue dans le bloc Activités technologiques d'alimentation

- Guide du bloc Activités technologiques d'alimentation

Distinguer les modes de cuissons

- Cuisson en milieux aqueux
- Cuire à la vapeur
- Cuisson en papillote
- Cuisson en enceinte à micro-ondes
- Rôtir
- Frire
- Braisés
- Cuire en ragoût

Maîtriser les techniques de changement de texture

- Les transformations physico-chimiques des aliments
- Les modes de liaison
- Réaliser une sauce émulsionnée de base
- Mousses

Réaliser des pâtes

- Réaliser une pâte brisée
- Réaliser une pâte feuilletée
- Réaliser une pâte sablée
- Levées à base de levure de boulanger, de poudre à lever, de blancs d'oeufs
- Réaliser une pâte à chou
- Réaliser une pâte à crêpes

Connaître diverses préparations culinaires

- Les gelées, beurrés composés, court-bouillons
- Les marinades, farces et duxelles
- Les préparations à base de céréales
- Application - Préparations culinaires de bases

Appliquer les règles sanitaires

- Hygiène et sécurité
- Le "Paquet hygiène" et les bonnes pratiques
- Les mesures d'hygiène du personnel
- Les produits d'entretien

S'engager pour le développement durable en cuisine

- Le tri sélectif
- L'utilisation rationnelle des fluides
- L'utilisation rationnelle des denrées
- Le gaspillage alimentaire
- Application: Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur

Adapter les techniques culinaires

- Adaptations des techniques culinaires en fonction des produits
- Adaptations des techniques culinaires en fonction des équipements

Utiliser les aliments de manière rationnelle

- Maîtrise des qualités nutritionnelles
- Application pratique des repères alimentaires

Contrôler les apports nutritionnels

- Contrôlée en énergie
- Contrôlée en protéines
- Contrôlée en lipides
- Contrôlée en glucides
- Contrôlée en fibres alimentaires
- Contrôlée en résidus
- Contrôlée en sodium
- Contrôlée en potassium
- Exclusion du gluten et allergènes
- Enrichissement des préparations avec des aliments courants ou des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales

Modifier les textures

- Texture liquéfiée
- Texture mixée
- Texture hachée
- Texture avec de petits morceaux tendres

S'initier à l'analyse sensorielle

- Initiation à l'analyse sensorielle

Biochimie et Physiologie

Bienvenue dans le bloc Biochimie et physiologie

- Guide du bloc Biochimie et physiologie

Observer et comprendre la composition chimique de la matière

- Structure des atomes et des molécules
- Techniques de microscopie
- Techniques de biologie cellulaire et moléculaire

Connaître les glucides

- Présentation des oses
- Les oligosides
- Les polyholosides
- Les dérivés des oses et hétérosides
- Propriétés physico-chimiques des oses
- Application - Oses et polyholosides

Connaître les lipides

- Introduction des lipides
- Les acides gras
- Propriétés physico-chimiques des acides gras
- Les glycérides, stérides et cérides
- Les lipides complexes
- Les dérivés lipidiques
- Application - Acides gras et autres lipides

Connaître les protides

- Présentation générale des acides aminés et protéines
- Propriétés physico-chimiques des acides aminés
- Les peptides
- Les holoprotéines
- Les hétéroprotéines
- Application - Les peptides

Composés nucléotidiques et acides nucléiques

- Nucléotides et dérivés
- Acide désoxyribonucléique et principaux acides ribonucléiques

S'initier à l'enzymologie

- Définition et caractéristiques des enzymes
- Étude de la réaction enzymatique et régulation enzymatique
- Enzymes allostériques
- Coenzymes et vitamines hydrosolubles
- Application - Étude de la réaction enzymatique et régulation enzymatique

S'initier aux grands principes de la bioénergétique

- Introduction à la bioénergétique
- Les navettes
- La chaîne respiratoire mitochondriale
- Application - La chaîne respiratoire mitochondriale

Maîtriser le métabolisme des glucides

- Catabolisme du glucose
- Métabolisme du fructose et galactose
- Décarboxylation oxydative et cycle de Krebs
- Métabolisme du glycogène
- La néoglucogenèse
- Application - Catabolisme du glucose

Maîtriser le métabolisme des lipides

- Biosynthèse des acides gras
- Dégradation des acides gras
- Lipogenèse et lipolyse
- Métabolisme du cholestérol
- Cétogénèse et cétolyse
- Les lipoprotéines
- Application - Dégradation des acides gras

Comprendre le métabolisme azoté

- Métabolisme des acides aminés
- Uréogénèse
- Ammoniogénèse
- Devenir du squelette carboné
- Application - Uréogénèse

S'initier à la génétique moléculaire

- Réplication et transcription de l'ADN
- Biosynthèse des protéines
- Application - Transcription et traduction

Connaître l'ultrastructure des cellules eucaryotes

- La cellule eucaryote
- Application - La cellule eucaryote

Comprendre le cycle cellulaire

- Le cycle cellulaire

Apprendre les caractéristiques des tissus épithéliaux

- Les tissus épithéliaux

Connaître les spécificités des tissus conjonctifs spécialisés

- Les tissus conjonctifs
- Le tissu adipeux
- Le tissu cartilagineux
- Le tissu osseux
- Application - Les tissus conjonctifs spécialisés: le tissu osseux

Comprendre les caractéristiques et le fonctionnement des tissus musculaires

- Le tissu musculaire strié
- Les tissus musculaires lisse et cardiaque

Comprendre l'organisation du système nerveux

- Le tissu nerveux
- Le système nerveux central
- Le système nerveux périphérique
- Les fonctions sensorielles et motrices

Comprendre l'organisation et le fonctionnement du système endocrinien

- Les hormones
- Le complexe hypothalamo-hypophysaire
- Le pancréas endocrines
- Le métabolisme phosphocalcique
- La glande thyroïde
- Les glandes surrénales
- Application - Le complexe hypothalamo-hypophysaire

Connaître les caractéristiques du milieu intérieur

- Le sang
- La lymphe
- Mécanismes de l'hémostase

Comprendre le fonctionnement du système cardio-vasculaire

- Le système circulatoire
- Le cœur
- La physiologie cardiaque
- Application - La physiologie cardiaque

Comprendre le fonctionnement du système respiratoire

- Les voies respiratoires
- La ventilation pulmonaire

Comprendre les mécanismes de l'excrétion rénale

- Les reins
- L'excrétion rénale
- Application - L'excrétion rénale

Apprendre les caractéristiques du système digestif et les mécanismes de la digestion

- Généralités sur le système digestif
- Les voies aérodigestives
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : l'œsophage et l'estomac
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : physiologie gastrique
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : l'intestin
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : physiologie intestinale
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : le gros intestin
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : foie et vésicule biliaire
- Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : le pancréas
- Application - Caractéristiques et fonctionnement du tube digestif : l'intestin

Comprendre les grands systèmes de régulations métaboliques et d'adaptations biochimiques et physiologiques

- Régulation de la glycémie et équilibre acido-basique
- Équilibre hydro-minéral et thermorégulation
- Métabolisme de l'alcool et autres rôles intégrateurs du foie
- Adaptation physiologique: état post-prandial, jeûne, effort et stress
- Le comportement alimentaire
- Application - Régulation de la glycémie et équilibre acido-basique

Comprendre le fonctionnement du système immunitaire

- Cellules de l'immunité
- Tissus de l'immunité
- Les réponses immunitaires
- Dysfonctionnements de l'immunité
- Applications cliniques et thérapeutiques
- Application - Les réponses immunitaires

Appréhender les mécanismes impliqués dans la reproduction et le développement du fœtus et de l'enfant

- Les organes reproducteurs
- Fécondation et développement embryonnaire

- Annexes fœtales, accouchement et lactation
- Le développement de l'enfant
- Application - Reproduction et transmission de la vie : les organes reproducteurs

S'initier à la microbiologie

- Toxicologie alimentaire
- Bactériologie : la cellule bactérienne
- Bactériologie : physiologie des microorganismes
- Bactériologie : relation hôte/bactérie, flores ou microbiotes
- Bactériologie : pouvoir pathogène et Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)
- Virologie
- Mycologie
- Métazoaires et protozoaires
- Application - Bactériologie: la cellule bactérienne

Nutrition et Alimentation

Bienvenue dans le bloc Nutrition et alimentation

- Guide du bloc Nutrition et alimentation

Calculer les besoins nutritionnels et les valeurs nutritionnels de références

- Besoin énergétique
- Besoin en eau
- Besoin en protéines
- Besoin en lipides
- Besoin en glucides
- Besoin en fibres
- Besoin en vitamines liposolubles
- Besoin en vitamines hydrosolubles
- Besoin en calcium
- Besoin en phosphore
- Besoin en magnésium
- Besoin en fer
- Besoin en sodium
- Besoin en potassium
- Besoin en zinc, iode et fluor
- Besoin en cuivre et en sélénium

Concevoir une ration alimentaire

- Méthodologie de réalisation d'une ration alimentaire
- Repères de consommation pour la réalisation d'une ration alimentaire
- Application - Concevoir une ration alimentaire

Organiser l'alimentation à domicile et en restauration collective

- Réglementation en restauration collective
- Répartition et équivalences nutritionnelles
- Réalisation de menus équilibrés
- Application - Organisation de l'alimentation à domicile et en restauration collective

Adapter la nutrition

- Besoins nutritionnels de 0 à 3 ans
- Besoins nutritionnels de 0 à 3 ans
- Besoins nutritionnels de la femme enceinte
- Besoins nutritionnels de la femme allaitante
- Besoins nutritionnels du senior
- Besoins nutritionnels du sportif
- Application - Adapter la nutrition

Travailler les fruits et légumes

- Les fruits et légumes
- La classification des fruits et légumes

Connaître les fruits secs, oléagineux et amyacés

- Les fruits secs
- Les fruits amyacés ou farineux
- Les fruits oléagineux
- Les graines oléagineuses

Connaître les produits céréaliers

- Le blé
- La farine de blé
- Le pain
- Les produits de panification
- Les pâtisseries et viennoiseries
- Les pâtes alimentaires
- Semoule, blé dur précuit et feuille de brick
- Les sous espèces du blé ou les dérivés du blé
- Le riz
- Le maïs
- Avoine, seigle, quinoa
- Orge, sarrasin, millet
- Sorgho, triticale, amarante
- Céréales pour le petit déjeuner

Connaître les légumineuses

- Les légumineuses ou légumes secs

Différencier les pommes de terre et autres tubercules

- Les pommes de terre
- Patate douce et manioc

Connaître les différents produits laitiers

- Le lait
- Les différents types de lait
- Lait d'autres mammifères et jus végétaux
- Lait fermenté (yaourt et autres laits fermentés)
- Lait gélifiés et desserts lactés
- Les fromages

Appréhender et travailler les différents types de viande

- Introduction : appréhender et travailler les différents types de viande
- Production de viande
- Qualité et conservation
- Valeur nutritionnelle
- Viande hachée

- Volaille et animaux de basse-cour
- Gibiers
- Abats
- Les charcuteries

Connaître les produits de la pêche et de l'aquaculture

- Poissons : définition
- Poissons : production et hygiène
- Poissons : valeur nutritionnelle
- Les fruits de mer

Connaître les spécificités nutritionnelles des oeufs et ovoproduits

- Œuf : définition et valeur nutritionnelle
- Œuf : hygiène, étiquetage et conservation
- Ovoproduits

Distinguer les différentes matières grasses ajoutées

- Matières grasses d'origine animale : la crème
- Matières grasses d'origine animale : le beurre
- Autres graisses d'origine animale
- Matières grasses d'origine végétale : les huiles végétales
- Matières grasses d'origine végétale : les graisses végétales
- Les margarines et matières grasses composées
- Utilisation des corps gras

Connaître les boissons les plus courantes

- Les eaux
- Les boissons aromatiques : tisane, thé, café
- Jus de fruits et de légumes, boissons à base de jus
- Sodas et boissons énergisantes
- Boissons alcoolisées fermentées : le vin
- Boissons alcoolisées fermentées : la bière
- Boissons alcoolisées fermentées : le cidre
- Boissons alcoolisées distillées ou spiritueux

Appréhender les produits sucrés

- Sucre
- Confitures, gelées, marmelades
- Miel
- Cacao, chocolat et dérivés
- Produits glacés
- Confiseries

Reconnaître les additifs alimentaires et arômes

- Additifs alimentaires et arômes

Conservation et conditionner des aliments

- Introduction : conserver et conditionner des aliments
- Conservation par le froid
- Conservation par la chaleur
- Autres procédés de conservation
- Conditionnements alimentaires
- Etiquetage des denrées alimentaires

Suivre les évolutions alimentaires

- Nouveaux aliments et ingrédients alimentaires "Novel Food"
- Compléments alimentaires

S'initier à la toxicologie alimentaire

- Toxicologie alimentaire

Les bases physiopathologiques de la diététique

Bienvenue dans le bloc Les bases physiopathologiques de la diététique

- Guide du bloc Les bases physiopathologiques de la diététique

Appréhender les termes médicaux utilisés en physiopathologie

- Introduction à la physiopathologie
- Cancérologie
- Application - Introduction à la physiopathologie

Connaître les pathologies des voies aérodigestives supérieures et de l'œsophage

- Pathologies de la bouche : caries, maladies parodontales et stomatologiques
- Cancers des voies aérodigestives supérieures
- Reflux gastro-œsophagien et œsophagite
- Cancer de l'œsophage et chirurgies œsophagiennes
- Application - Reflux gastro-œsophagien

Connaître les principales pathologies de l'estomac

- Ulcères gastroduodénaux, gastrites chroniques
- Tumeurs de l'estomac et chirurgie gastrique
- Diarrhées et constipations
- Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable), diverticuloses et diverticulite
- Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI)
- CCR et polypes
- Chirurgies de l'intestin
- Application - Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable), diverticuloses et diverticulite et MICI

Connaître les principales atteintes et pathologies intestinales

- Hépatites et NASH

- Cirrhose et tumeurs du foie
- Application - Cirrhose et tumeurs du foie

Connaître les principales pathologies hépatobiliaires

- Pancréatites aiguës et chroniques
- Tumeurs du pancréas et chirurgie du pancréas
- Application - Pancréatites aiguës et chroniques

Connaître les principales maladies métaboliques et de la nutrition

- Diabète de type 1
- Diabète de type 2
- Diabète gestationnel
- Complications des diabètes
- Dyslipidémies
- Obésité
- Chirurgie bariatrique
- Syndrome métabolique
- Maigreurs et dénutrition
- Application - Syndrome métabolique
- Dénutrition de populations spécifiques
- Troubles du comportement alimentaire
- Hyperuricémies
- Anémies
- Application - Chirurgie bariatrique

Connaître les principales pathologie de l'appareil cardio-vasculaire et respiratoire

- Athérosclérose
- Hypertension artérielle, Insuffisance cardiaque, accident vasculaire cérébral (AVC)
- BPCO et insuffisance respiratoire
- Application - Athérosclérose

Connaître les principales pathologies rénales

- Insuffisances rénales aiguë et chronique
- Dialyse et greffe, transplantation
- Lithiases rénales
- Application - Insuffisances rénales aiguë et chronique
- Application - Système cardiovasculaire et rénal

Connaître les principales atteintes et pathologies pédiatriques

- Diarrhées et constipations de l'enfant
- Syndrome néphrotique de l'enfant
- Intolérance aux disaccharides et allergie aux protéines du lait de vache (APLV)
- Application - Intolérance aux lactoses
- Maladie cœliaque, mucoviscidose
- Application - Maladie cœliaque, mucoviscidose
- Pathologies héréditaires du métabolisme et de la nutrition : maladies métaboliques par intoxication
- Pathologies héréditaires du métabolisme et de la nutrition : maladies métaboliques du déficit énergétique

Métiers visés



Diététicien / Diététicienne

Modalités

Financement :

Salarié, demandeur d'emploi, étudiant, indépendant, quel que soit votre statut, il existe en France de nombreuses solutions pour financer jusqu'à 100% vos projets de formation. Selon votre situation, vous pouvez être éligible à un ou plusieurs dispositifs.

Contactez un conseiller en formation pour tester votre éligibilité et obtenir un financement jusqu'à 100%.

Conditions d'admission :

Pour entrer en formation préparant au Titre visé, le candidat doit :

Pour un BTS en 2 ans :

- Être titulaire d'un Baccalauréat ou diplôme ou titre professionnel équivalent de niveau 4
- OU**
- Justifier de 3 ans d'expérience minimum à temps plein dans un domaine en lien avec la finalité du BTS avec des documents indiquant la nature et la durée des missions exercées.

Pour un BTS en 1 an :

- Avoir suivi une année du même BTS l'année précédente
- OU**
- Avoir un niveau d'études équivalent ou supérieur au BAC+2

Pour toute autre situation, contactez un conseiller en formation qui étudiera votre admissibilité.

Expérience professionnelle et stage :

Une Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) dans le secteur est requise pour un total de 20 semaines.

- 5 semaines en restauration collective dans 2 collectivités différentes
- 10 semaines dans au moins 2 services différents de diététiques thérapeutiques
- 5 semaines à thème optionnel.

Academee vous fournira une convention de stage sur demande.

Examen :

Mois d'examen : Mai, Juin

Lieu : En présentiel (centre d'examen de votre académie)

Le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

- E1.A Biochimie - physiologie

- E1.B Nutrition et Alimentation
- E2 Bases physiopathologiques de la diététique
- E3 Economie et Gestion
- E4 L'environnement professionnel du diététicien :
- E5.A La diététique thérapeutique
- E5.B Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation
- E6 Langue vivante étrangère anglais
- Culture générale et expression

Certification :

Certification : BTS " Diététique" niveau 5, enregistré au RNCP par arrêté du 5/03/2019 publié au Journal Officiel du 19/04/2019

Certificateur : Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences

Validation par bloc de compétences :

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement.

La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Quelle que soit la forme d'examen choisie, les candidats préparant l'examen du brevet de technicien supérieur par la voie de la formation professionnelle continue ou dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme préparé qui ont fait l'objet, au titre de la session en cours ou dans les cinq années précédentes, d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, y compris si elles ont été obtenues par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage, une attestation délivrée par le recteur d'académie reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

Equivalences et passerelles :

Il n'existe pas d'équivalences ou de passerelles pour ce BTS.

Poursuite d'études :

Après avoir obtenu le BTS Diététique, il est possible de :

- Soit intégrer directement le marché du travail
- Soit poursuivre vers une licence professionnelle ou un bachelor.

Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

Déroulement et accompagnement des formations

Déroulement de la formation

- ▼ **Inscription** et démarrage tout l'année
- ▼ **Possibilité de se connecter de façon illimitée** et à tout moment dans le cadre du complément de la formation et au-delà des heures de formations prévues,
- ▼ **Planning individualisé** en fonction des contraintes de l'apprenant et selon la fin de formation contractuelle (tel que vu avec le conseiller pédagogique et affiché sur la plateforme de formation dans la rubrique planning).
- ▼ Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera **différentes activités d'apprentissage** FOAD portées par la plateforme de formation en ligne et par les applications mobiles mises à disposition par STUDI. Il sera en relation permanente avec l'équipe pédagogique de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- ▼ **Accompagnement** à la recherche de stage.

Accompagnement personnel et individualisé, avec :

- ▼ **Un accès illimité** à la plateforme de formation digitale et sur applications mobiles, à l'ensemble des ressources et prestations d'accompagnement, est offert à l'apprenant pendant la durée de sa formation.
- ▼ **Un accompagnement individuel** régulier de la part de l'équipe de l'Education Team : avec l'accompagnement méthodologique et motivationnel par les conseillers pédagogiques de la Student Success et suivi de l'assiduité par les assistants de formation de la Training assistance.
- ▼ **Des formateurs, enseignants et professionnels** choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 24h ouvrées maximum, avec réponse aux forums des cours, messageries privées, animation de live pédagogiques et corrections personnalisées de devoirs.
- ▼ **La première communauté française** d'apprentissage en ligne pour une collaboration et progression entre pairs.
- ▼ **Des applications web et mobiles IOS/Android.**
- ▼ **Un accompagnement personnalisé** vers l'emploi par le Career Center.

Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'Apprenant dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités.

Accessibilité handicap

Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à la disposition de l'apprenant via handicap@studi.fr