

GENIE BIOLOGIQUE (diététique)

Le diététicien s'engage à promouvoir la santé et le bien-être de la population en assurant une éducation nutritionnelle et en prescrivant une alimentation adaptée à tous les individus. Son rôle de prévention en matière d'hygiène alimentaire l'amène à participer aux campagnes de prévention-santé entreprises par les autorités pour le grand public en commentant l'actualité alimentaire dans les médias.

Dans le secteur de la santé (centres hospitaliers de soins et de santé publics et privés...), il travaille en étroite collaboration avec les équipes de soins (médecins, infirmiers...) et le service de restauration pour élaborer des traitements diététiques en fonction de la pathologie des patients et des prescriptions médicales.

Dans le secteur de la restauration collective (établissements scolaires, entreprises, foyers de personnes âgées...), il évalue la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas. Il anime et coordonne les actions de prévention et d'informations nutritionnelles auprès des différents consommateurs. Dans les entreprises agroalimentaires, il est le spécialiste du contrôle qualité des produits alimentaires (contrôle des matières premières et suivi de leur transformation, analyse physico-chimique des produits en termes de valeur nutritionnelle).

Dans les entreprises agroalimentaires, il élabore les cahiers des charges et fait respecter la législation en vigueur : contrôle-qualité des matières premières, de leur transformation au cours de la chaîne alimentaire. Il analyse les propriétés physico-chimiques des produits afin de vérifier leur valeur nutritionnelle. Dans les entreprises de communication, il élabore les dossiers de presse, des brochures d'information et d'éducation nutritionnelle.

Debouches

Ce spécialiste de la nutrition exerce principalement dans les secteurs de la santé et de l'industrie agroalimentaire.

Le diététicien exerce son activité :

- dans les établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite ...), la restauration collective (scolaire, entreprises, municipalités, les centres de prévention et d'examen de santé), les laboratoires pharmaceutiques, les industries agro-alimentaires, les comités départementaux d'éducation à la santé, les centres de remise en forme.
- en libéral, dans un cabinet.

Sa pratique professionnelle dépend du lieu d'activité.

Métiers accessibles

- diététicien(ne)

Acces a l a formation

- BAC STAV
- BAC S
- BAC ST2S

Stages

15 semaines minimum sur 2 ans, suivies d'un mémoire ou rapport de stage et d'une soutenance devant un jury

Pr ogramme

La formation dure 2 ans

1 ^{er} SEMESTRE (15 semaines)		
Unités d'enseignement	Horaires	Coeff.
Bases scientifiques et technologiques	134h	14
Services chimiques et biochimiques	130h	13
Sciences de la vie	131h	15
Formation générale et projet professionnel	70h	7
Projets tutorés	80h	1

2 ^{ème} SEMESTRE (15 semaines)		
Unités d'enseignement	Horaires	Coeff.
Bases scientifiques et technologiques	144h	14
Services chimiques et biochimiques	126h	13
Sciences de la vie	125h	13
Formation générale et projet professionnel	80h	9
Projets tutorés	80h	1

3 ^{ème} SEMESTRE (15 semaines)		
Unités d'enseignement	Horaires	Coeff.
Physiologie – Biochimie – Alimentation du bien portant – sciences et technologie des aliments – technologie culinaire	161h	17
Pathologie adultes et enfants – régimes thérapeutiques	170h	14.5
Gestion qualité et hygiène – organisation et gestion des services de restauration collective	150h	12
Projets tutorés	80h	2

4 ^{ème} SEMESTRE (15 semaines)		
Unités d'enseignement	Horaires	Coeff.
Alimentation du bien portant - technologie culinaire - connaissance des aliments	115h	8
Pathologie adultes et enfants – régimes thérapeutiques	92h	10
organisation et gestion des services de restauration collective – structure sanitaire de prévention - Psychosociologie	152h	13.5
Projets tutorés	70h	4
Stage professionnel	15 sem.	16

Un stage de mise en situation professionnelle avec un projet est obligatoire. Sa durée minimale est de 15 semaines en Diététique (dont 8 semaines minimum en secteur thérapeutique).

Un stage de découverte du milieu professionnel, d'une durée minimale de 2 semaines, au cours ou en fin de deuxième semestre. Ce stage est obligatoire en Diététique.

L'évaluation se fait en contrôle continu. Pour valider un semestre, il faut avoir validé le précédent et obtenir une moyenne générale de 10/20 à l'ensemble des matières et une moyenne de 8/20 à chacune des UE. Le DUT est délivré après validation du 4^{ème} semestre.

L'obtention du DUT confère l'attribution de 120 crédits. Chaque semestre équivaut à 30 crédits.

Matières

Enseignements communs :

mathématiques appliquées et statistiques, physique générale, physique appliquée, outils informatiques, chimie générale, chimie organique et analytique, biologie et physiologie, techniques analytiques, biochimie expérimentale, biochimie et énergétique, biochimie et biologie moléculaire, microbiologie et immunologie, enseignement de détermination. Langue étrangère, expression et communication, projet personnel et professionnel.

Approfondissement :

Sciences et techniques des aliments, alimentation du bien portant, pathologies et thérapeutiques diététiques, régimes thérapeutiques, Psychosociologie, organisation des services de restauration collective, structures sanitaires, droit du travail, comptabilité, législation (alimentaire, droit du travail), éducation et promotion de la

Pour suites d'études

- école d'ingénieurs le plus souvent sur concours, pour les meilleurs étudiants (INA Paris-Grignon, ENITIAA de Nantes, ISTAB de Bordeaux, ESMISAB de Brest, ISA de Beauvais)santé

En Licence

- santé publique – Université de Lille 2 (59)
- biologie – université d'Aix-Marseille (13)

DUT Génie biologique option diététique

En Licence professionnelle

- biotechnologies spécialité biologie moléculaire appliquée à la sécurité alimentaire – IUT des pays de l'Adour Mont de Marsan (40)
- commerce spécialité commercialisation des aliments santé – IUT d'Amiens (59)
- industrie agroalimentaire, alimentation spécialité alimentation aliments-santé – IUT de Quimper (29)
- industrie agroalimentaire, alimentation spécialité biotechnologies en santé et en alimentaire – Université de Nantes (44)
- industrie agroalimentaire, alimentation spécialité conseiller production nutrition santé en filières végétales – Lycée privé agro-environnemental Saint-Joseph, Le Breuil sur Couze (63)
- industrie agroalimentaire, alimentation spécialité nutrition appliquée – IUT de Béthune université d'Artois, Béthune (62)
- industrie agroalimentaire, alimentation spécialité sécurité des aliments – Université P. et M. Curie, Paris (75)
- santé spécialité alimentation, santé – IUT de Quimper (29)
- santé industrie agroalimentaire, alimentation spécialité qualité, sécurité et impact sur l'environnement de l'aliment et de son emballage – IUT de Montpellier (34)

Où se former

34 Montpellier

IUT de Montpellier – Université Montpellier II

En savoir plus

- Guide "Après le Bac : choisir ses études supérieures"
- Guides régional "Après un bac + 2 / +3"
- Diplômes Du CAP au BTS/DUT
- Dossiers Le dico des métiers
- Infosup Après le bac S
- Infosup Après un BTS ou un DUT

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO).

N'hésitez pas à rencontrer un conseiller d'orientation-psychologue.