

**S**pécialiste de la nutrition, le diététicien intervient à titre informatif, préventif et curatif.

- **Dans les centres hospitaliers**, il assure le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales, veille au respect de l'hygiène, participe à l'information et la formation du personnel.
- **En libéral**, il a un rôle thérapeutique et de prévention, de conseil et d'assistance ; il accueille une clientèle spontanée ainsi que des patients orientés par des médecins (diabétiques, par exemple).
- **Dans les collectivités** (cantines scolaires, restaurants d'entreprise...), il élabore les cahiers des charges, suit la législation et son application, assure l'éducation et la prévention, évalue la qualité nutritionnelle des produits, participe à la formation interne et à l'information externe pour le public.
- **Dans l'industrie et la recherche**, il participe à des enquêtes épidémiologiques ou à des programmes de recherche, met en place des services de recherche bibliographique et de documentation. Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution.
- **Dans le secteur de la communication**, il vulgarise les grands thèmes de la nutrition, commente l'actualité alimentaire dans les médias, publie des documents, brochures pour le grand public et les professionnels de la santé et de l'alimentation, organise des débats, conférences pour tout public, participe à des films, sites Internet.

## ➡ Déroulés

Le domaine d'exercice du diététicien(ne) est très varié.

- Les emplois se trouvent en majorité (60%) dans les établissements de soin, 26 % travaillent en libéral et effectuent souvent en parallèle un temps partiel hospitalier.
- La restauration collective (restauration scolaire, restauration d'entreprise, de centre de vacances, de centre d'accueil pour personnes âgées) est également un employeur.
- Dans l'industrie et la recherche, il peut s'agir d'élaboration de nouveaux produits, d'analyse nutritionnelle, d'interventions de marketing (élaboration de brochures). Il peut être responsable d'un service consommateur.
- La fonction vente lui permet d'être employé comme salarié dans des magasins de produits diététiques ou dans des grandes surfaces.
- Enseigner ou informer peut également faire partie de ses fonctions.

**Métier accessible :**  
- Diététicien(ne)

## ➡ Accès à la Formation

Les titulaires de Bac Pro qui ont obtenu un avis favorable du conseil de classe seront prioritaires dans les BTS correspondant à leur spécialité (en application du décret n° 2017-515 du 10 avril 2017 sur l'expérimentation Bac Pro/BTS).

En priorité :

- BAC général (en fonction des choix des EDS en classe de 1<sup>ère</sup> et Terminale)
- Bac Techno ST2S
- Bac Techno STL

## ➡ Programme

Matières	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Culture générale et expression	2h	2h
Biochimie –Physiologie	9h	4h
Nutrition et alimentation	8h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique	-	5h
Diététique thérapeutique	-	8h
Activités technologiques d'alimentation	4h	4h
Economie et gestion	6h	5h
Environnement professionnel	4h	1h
Langue vivante étrangère	1	1

\*horaires hebdomadaires

## Grille d'examen

Épreuves	Coef.
<b>E1 : Bases scientifiques de la diététique</b>	<b>2</b>
- Biochimie-physiologie	2
- Aliments et nutrition	2
<b>E2 : Bases physiopathologiques de la diététique</b>	<b>3</b>
<b>E3 : Economie et gestion</b>	<b>2</b>
<b>E4 : Présentation et soutenance de mémoire</b>	<b>3</b>
<b>E5 : Epreuve professionnelle de synthèse</b>	<b>3</b>
- Etude de cas	2,5
- Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation	2,5
<b>E6 : Langue vivante étrangère Anglais</b>	<b>1</b>
<b>Epreuve facultative Engagement étudiant(1)</b>	

- (1) Cette épreuve vise à identifier les compétences, connaissances et aptitudes acquises par le candidat dans l'exercice des activités mentionnées à l'[article L. 611-9 du code de l'éducation](#) et qui relèvent de celles prévues par le référentiel d'évaluation de la spécialité du diplôme de brevet de technicien supérieur pour laquelle le candidat demande sa reconnaissance « engagement étudiant ». Épreuve obligatoire à la suite de laquelle intervient l'épreuve facultative « engagement étudiant » : E4 Présentation et soutenance de mémoire

## Descriptif des matières

- **Biochimie-biologie** : connaissances et techniques d'analyse indispensables à la compréhension des enseignements professionnels.
- **Nutrition et alimentation** : connaissance des aliments, droit de l'alimentation, étude des besoins nutritionnels et des rations alimentaires des différentes catégories d'individus (enfants, femmes enceintes, personnes âgées) compte-tenu de l'état psychologique, du mode de vie.
- **Diététique et affections pathologiques** : diététique préventive, diététique curative.
- **Techniques culinaires** classiques et impératifs nutritionnels et gastronomiques.

## Stages

1<sup>ère</sup> année : six semaines de stage de restauration collective.  
2<sup>ème</sup> année : quatorze semaines de stage dont dix en diététique thérapeutique et quatre semaines de stage à option. Le mémoire porte sur l'ensemble des stages.

## Statistiques

### Académie de Montpellier

En 2017 : 71 candidats inscrits, 69 présentés, 40 admis (soit 57,97% de réussite).

En 2018 : 102 présents, 57 admis (soit 55,88% de réussite).

### Académie de Toulouse

En 2018 : 82 candidats présents, 58 candidats admis (soit 70,7% de réussite).

En 2019 : 79 candidats présents, 47 candidats admis (soit 59,5% de réussite).

## Poursuites d'études

L'objectif du BTS reste l'insertion professionnelle, même si une poursuite d'études est envisageable.

Les diplômés du BTS diététique peuvent poursuivre à l'université en **licence professionnelle**, principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, spécialités hygiène et sécurité des productions agro-alimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...

**Mais aussi :**

- Management des organisations spécialité Sécurité et qualité en alimentation ; spécialité Sécurité et Qualité en Pratiques de Soins, à l'IUT A de Lille I ;
- Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité nutrition appliquée, à l'IUT de Béthune (62)
- Management de l'innovation, de la production et de la sécurité alimentaire, à l'IUT de Saint-Brieuc (22) ;
- Industrie agroalimentaire, alimentation spécialité alimentation, aliments-santé, à l'IUT de Quimper (29) ;

- Santé, spécialité diététique thérapeutique - alimentation du bien portant, à l'IUT Lyon I

### Pour les étudiants avec un très bon dossier scolaire :

- une classe préparatoire aux grandes écoles Technologies industrielles post-BTS (ATS) ;
- une classe préparatoire scientifique post BTSA-BTS-DUT (Ministère de l'agriculture) ATS bio. Elle prépare aux concours C - ENSA et concours C ENITA permettant d'intégrer des écoles d'ingénieurs comme les écoles AgroParisTech et les ENITA.
- Un diplôme d'ingénieur Alimentation et Santé à Lasalle Beauvais (admissions parallèles en 2<sup>e</sup> année sur dossier, questionnaire et entretien)

Pour connaître les poursuites d'études consultez les guides régionaux "Après le Bac: choisir ses études supérieures? Et "Après un Bac +2"

## Où se former

- 34 **St Clément de Rivière**  
Lycée Jean Jaurès (Public)
- 48 **Mende**  
Lycée Notre-Dame (Privé sous contrat)
- 66 **Perpignan**  
Lycée privé NEOSUP (Privé sous contrat)
- 31 **Toulouse**  
Institut Limayrac (Privé sous contrat)

## Pour en savoir plus

- Guide régional «Après le bac : choisir ses études supérieures»;
- Dossiers « Après le bac »;
- Diplômes « Du CAP au BTS-DUT »;
- Infosup « Après un BTS ou un DUT »;
- Fiches métiers ONISEP.

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

**N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).**