



Brevet de Technicien Diététique

PASS
 Sup +

PASS
 Emploi

Description de la filière

Vous souhaitez devenir diététicien(ne).

Le BTS diététique vous permettra de devenir un professionnel de la nutrition. Grâce aux connaissances scientifiques et techniques acquise, vous veillerez comme diététicien(ne) à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et pourrez élaborer des régimes et des menus. Vous serez compétent(e) pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Vous pourrez également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

- ## Profil
- Vous êtes en terminale générale ou technologique (STL-ST2S) ou en terminale professionnelle dans le domaine de la santé.
 - Vous disposez de bonnes compétences en sciences biologiques.
 - Vous êtes dynamique et aimez communiquer.
 - Vous avez le sens du contact et du relationnel.



Les métiers

Le diététicien travaille essentiellement dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, ou encore dans les centres sportifs. Il peut également être recruté dans l'industrie agroalimentaire pour participer au contrôle qualité et à la recherche appliquée. Il peut exercer son activité en libéral.

Après le BTS

- S'insérer dans le monde professionnel : Le BTS s'inscrit dans le cadre Européen des diplômes LMD. Le titulaire d'un BTS obtient un crédit de 120 ECTS.
- Poursuivre en Licence professionnelle (agroalimentaire, hygiène et sécurité, la prévention), en licence de biologie ou d'agroalimentaire, ou en classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs.



Enseignement technologique :	31 h
Biochimie - Physiologie	9 h
Nutrition et alimentation	8 h
Activités technologiques d'alimentation	4 h
Economie et gestion	6 h
Environnement professionnel	4 h
Enseignement général	2 h
Culture générale et expression	1h
Anglais	1h
TOTAL	33 h

Nos +

Un accompagnement personnalisé tout au long du parcours de formation.

Les Périodes de Formation en Entreprise

La durée totale de formation en entreprise est de **20 semaines sur les deux années de formation.**

- **5 semaines** en **restauration collective**
- **10 semaines** en **diététique thérapeutique**
- **5 semaines** sur un **domaine optionnel**

Un pôle d'enseignement supérieur d'excellence

Notre projet

Construire ensemble un parcours professionnel qui prend du sens sur le chemin de la vie.

Notre mission éducative se fonde sur les valeurs de notre projet :

Porter une attention à chacun, faire confiance, accompagner, faire grandir pour réussir.

RESTAURATION

Sur place en réservation

INTERNAT

Garçon site LDM
Fille site LEGT

HORAIRES

8 h 00
17 h 40
Entrée par le
9 Bld St Euverte

SITUATION

- Gare à
15 min à pied
- Ligne de bus
à proximité

Modalités d'inscription :



Pour vous inscrire, vous devez vous enregistrer sur le site unique www.parcoursup.fr et saisir vos vœux entre la mi-janvier et la mi-mars.

Un entretien peut vous être proposé avant la phase d'admission.

Si vous recevez notre proposition, n'hésitez pas à dire OUI !



SAINTE CROIX
SAINT EUVERTE



Téléphone : 02 38 52 27 00
Mail : sup@scse.fr
www.sup-scse.fr

Département d'enseignement supérieur
Sainte Croix – Saint Euverte
28 rue de l'ételon
45043 Orléans Cedex 1