



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

BTS - Niveau 5

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR Diététique

### LES OBJECTIFS

Former des Techniciens supérieurs capables de :

- Élaborer le bilan diététique et réaliser le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades (patients hospitalisés, diabétiques,...) selon la prescription médicale ou la demande individuelle,
- Conseiller et informer les professionnels (de restauration, de santé, ...) sur la diététique et l'hygiène alimentaire,
- Contrôler la chaîne alimentaire en collectivité (de la conception des menus à la distribution des repas) selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire,
- Diriger un cabinet libéral,
- Assurer une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition

### LES DÉBOUCHÉS

Dans le domaine de la thérapeutique et de la prévention, le diététicien peut intervenir en CHU ou en centres de soins, publics et privés, prestataires de santé à domicile :

Il applique la démarche de soin diététique. Il veille au respect des règles d'hygiène alimentaire et assure l'information et la formation du personnel, le diététicien peut intervenir également en libéral : thérapeutique et préventive en cabinet, conseil dans les entreprises, collectivités.

Dans la restauration collective :

Élabore les cahiers des charges, suit la législation, assure la gestion tant dans les entreprises que dans les municipalités, les sociétés de restauration... veille à la qualité nutritionnelle des produits alimentaires ainsi qu'au respect de leur salubrité.

Dans les entreprises :

Le diététicien conseille sur les stratégies de la « pleine forme » en collaboration avec le responsable des ressources humaines, le service formation et la médecine du travail.

Dans l'enseignement :

Enseigne en BTS Diététique et au Diplôme Universitaire de Technologie et Biologie Appliquée option diététique, Intervient dans les Enseignements Paramédical • Hôtellerie • Restauration.

Dans la formation – information :

Organisme de formation professionnelle,

Organismes sociaux ARS, PMI, médecine scolaire, collectivités.

Dans la recherche :

Participe aux enquêtes épidémiologiques ou à des programmes de recherche (PNNS, SUIVIMAX), à la mise en place de services de recherche bibliographique et de documentation.

### POURSUITE D'ÉTUDES

Une poursuite d'études est envisageable 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..., en licence de biologie ou d'agroalimentaire, ou en classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs.

### LES +++ DE LA FORMATION

Mise en œuvre de projet en matière de nutrition via les partenaires. Collaborer avec les structures sur des problématiques (diabète, gaspillage alimentaire..) Participation à des forums, des ateliers.

Formation FSHAA spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée. Formation de 30h en ETP (Éducation Thérapeutique du Patient).

## Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat

Centre de Formation  
de Sainte-Clotilde  
0262 28 18 30

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat est inscrite  
auprès de la Préfecture sous le n° d'existence  
98 97 022 98 97





Élaborer un bilan diététique et réaliser le suivi

Conseiller et informer les professionnels

Contrôler la chaîne alimentaire

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)

DIÉTÉTIQUE - NIVEAU 5

### PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

- Contrat d'apprentissage : Jeunes âgés de 16 à 29 ans
- Contrat de professionnalisation : à partir de 18 ans
- Formation continue : Chef d'entreprise, Conjoint, Salarié et Demandeur d'emploi

### CONDITIONS D'ACCÈS

- Être titulaires d'un baccalauréat Bac S, STG, ST2S, ou STL
- Avoir une entreprise d'accueil dans les domaines concernés (restauration collective, milieux hospitaliers, structure de santé publique et prévention ...).

### DÉLAI D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année.

### PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

- Dossier de candidature complété
- Copie de la pièce d'identité
- Copie baccalauréat
- Curriculum vitae et lettre de motivation

### TARIFS

Coût contrat pris en charge par l'OPCO de l'entreprise du maître d'apprentissage. Si besoin : sur devis

### VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

formation@cma-reunion.fr

Saint-Denis	:	0262 21 04 35
Saint-Pierre	:	0262 96 12 40
Saint-Paul	:	0262 45 52 52
Saint-André	:	0262 46 62 00

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

### ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Culture générale et expression
- Biochimie
- Physiologie
- Economie et Gestion
- Langue : Anglais

Enseignement permettant une personnalisation de parcours

### ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL :

- Nutrition-Alimentation
- Bases physio-patho de la diététique
- Diététique thérapeutique
- Activités technologiques d'alimentation
- Environnement professionnel

Enseignement théorique et pratique alternant atelier et salle avec des contenus modulaires

### DÉROULEMENT DE LA FORMATION

L'alternance : 1 semaines en Centre et 2 semaines en entreprise

### DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

### EXAMEN ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Les examens du BTS sont validés par des épreuves ponctuelles en fin de parcours.

L'inscription à l'examen est conditionnée par la validation du nombre d'heures.

L'obtention du diplôme se fait avec une moyenne générale d'au moins 10/20.

L'étudiant doit obligatoirement valider des :

- Stages en diététique thérapeutique : 10 semaines
- Stages en restauration collective : 5 semaines
- Stages à option : 5 semaines
- Soutenir son mémoire professionnel

Dans le cadre de l'apprentissage, le contrat de travail (selon le champ d'activité de l'entreprise d'accueil) remplace le certificat de stage.

### MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Un centre de documentation technique
- Des salles équipées
- Salles informatiques avec accès internet
- Atelier équipé

Les enseignements privilégient l'accompagnement de parcours personnalisés et favorisent la mise en commun lors des restitutions des évaluations.



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Pour toute demande spécifique notre référent handicap est à votre disposition.

**COUPON-RÉPONSE** à retourner à la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT de ST-DENIS  
DIRECTION RÉGIONALE DE LA FORMATION - BP 10034 - 97491 Ste-Clotilde Cedex - Tél. 0262 21 04 35

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

.....

.....

Code postal : ..... Ville : .....

Tél. : 0262 ..... GSM : 069 ..... Fax : 026.....

Email : .....

Je suis intéressé(e) par la formation

BREVET TECHNICIEN SUPÉRIEUR (BTS)  
DIÉTÉTIQUE - NIVEAU 5

Je souhaite être contacté(e)

Créneaux horaires : .....  
(facultatif)

