



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

ILE DE LA RÉUNION



BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

Un diplôme du Ministère de
L'Enseignement Supérieur
et de la Recherche
niveau 5 enregistré au RNCP

LES OBJECTIFS :

Les diététiciens sont des professionnels de santé au sens du code de la santé publique. La profession est régie par ses articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1 à R. 4371-8.

L'article L.4371-1 du code la santé publique dispose que : « Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.



Le titulaire du BTS Diététique et nutrition est un professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation. Il met en œuvre la démarche de soin diététique. Il établit un diagnostic diététique et les modalités de mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global. Dans son diagnostic, le diététicien intègre dans son raisonnement les dimensions psychologiques, socio-économiques, culturelles et environnementales. Il participe à l'adaptation de l'alimentation pour garantir la couverture des besoins nutritionnels des personnes malades ou en bonne santé, seules ou en groupes. Il intervient sur prescription médicale, dans l'éducation et la rééducation nutritionnelles des personnes prises en soins atteintes de troubles du métabolisme ou de l'alimentation.

LES DÉBOUCHÉS :

Diététicien, dans différents secteurs d'activité :
Établissements de soin hospitalier ou médico-social ;
Structures de soins extrahospitalières ; Restauration collective ; Industries agro-alimentaires ; Cabinet libéral ; Entreprises de nutrition médicale ; Collectivités territoriales

SUITE DE PARCOURS :

3e année de BUT génie biologique parcours diététique et nutrition, en licence professionnelle

LES +++ DE LA FORMATION :

Accès possible à l'internat, la restauration.
Le centre de formation héberge la Cité du Goûts et des Saveurs.

CMA FORMATION

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





BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

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

Etre titulaire d'un bac général, un bac technologique ou un bac professionnel, avec une spécialité adaptée par exemple les bac pro ASSP, ST2S, STL.
Avoir une entreprise d'accueil dans un des domaines concernés avec un maître d'apprentissage diététicien diplômé

EQUILANCES PASSERELLES

Pas d'équivalence
Passerelle : pas de passerelle

MODALITES ET DÉLAIS D'ACCÈS

Entrée possible tout au long de l'année pour une entrée en formation principalement en août ou en septembre. Intégration en formation dans les trois mois du début du contrat d'apprentissage.
Admission sur dossier et possibilité d'entretien

PIÈCES À FOURNIR LORS DE L'INSCRIPTION

Dossier de candidature complété
Copie des bulletins semestriels de l'année de terminale
Copie du diplôme du baccalauréat
Curriculum vitae et lettre de motivation

TARIFS

Contrat en alternance : prise en charge selon les coûts définis par l'OPCO de l'entreprise formatrice.

MODALITES

Une semaine en centre, une semaine en entreprise
Alternance, présentiel.
Des périodes d'immersion

Un métier de contact

Réaliser des ateliers culinaires

Une expertise dans le domaine de la santé

CONTENU PÉDAGOGIQUE

BLOCS DE COMPETENCES

Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel
Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée
Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

DURÉE

2 ans, adaptation selon profil

MODALITE D'EVALUATION ET CONDITIONS DE DÉLIVRANCE DU DIPLÔME

Le diplôme est délivré sur réussite aux examens finaux.
Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

VALIDATION PAR BLOC S DE COMPETENCES

Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

MOYENS ET MÉTHODES MOBILISEES

Laboratoires équipés
Salles équipées
Salle informatique
Centre de documentation
Accompagnement individualisé
Mise en situation de cas concrets avec des apports théoriques et pratiques
Livret d'alternance ; Visite en entreprise
Encadrement : formation encadrée par des professeurs de matières techniques et générales, ainsi que par un maître d'apprentissage ou tuteur en entreprise

VOS CONTACTS AU SERVICE APPRENTISSAGE

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



Accueil et handicap

Pour toute demande relative à des besoins spécifiques notre référent handicap est à votre disposition.

