



B.T.S. DIÉTÉTIQUE NUTRITION



Le cours privé Forma 2C
18, Allée du Moulin Pinard
87100 Limoges

05 55 36 21 02

lecourspriveforma2c@gmail.com
www.forma2c.com

B.T.S. DIÉTÉTIQUE-NUTRITION

La **diététique** est la **science de l'alimentation équilibrée**. Il s'agit des rapports entre la nourriture et la santé. La diététique introduit une dimension culturelle liée aux pratiques alimentaires.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, le titulaire du brevet de technicien supérieur en diététique apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, il collabore à l'établissement de régimes sur prescription médicale et veille au respect des règles d'hygiène. Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution... Il assure aussi une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Que ce soit dans les collectivités, les hôpitaux, au sein de laboratoires et services de recherche des industries alimentaires ou dans son propre cabinet, le diététicien joue un rôle important dans l'apprentissage de l'équilibre alimentaire.

Aujourd'hui, on dénombre 4 500 diététiciens en France, dont 98 % sont des femmes. Il est possible d'accéder à cette profession du secteur de la santé directement après le baccalauréat.

Ce qu'il faut retenir

Cette formation est validée par un B.T.S. (Brevet de Technicien Supérieur) diplôme d'Etat qui **dure deux années**. Composé d'épreuves écrites et orale dont une soutenance de mémoire passée devant un jury d'enseignants et de professionnels. Au cours de votre formation vous effectuerez **six semaines de stages la 1^{ère} année (en restauration collective) et quatorze la 2^{ème} année** (En milieu thérapeutique). Cette expérience sur le terrain vous permettra de nouer des contacts professionnels précieux pour votre avenir. Vous serez accompagné tout au long de votre formation par **des professeurs diplômés et expérimentés**. Cette formation sera ponctuée de cours magistraux, de travaux dirigés et de travaux pratiques.

LE RECRUTEMENT

Complétez un dossier de candidature

Pour participer à cette formation il faut être titulaire d'un BAC. Les plus courants sont BAC S, ST2S, STG, STL. Il vous faudra compléter un dossier de candidature et passer un entretien de motivation.

LES MATIÈRES

Que vous suivrez

- Français, sciences humaines
- Biochimie physiologie
- Nutrition alimentation
- Physiopathologiques
- Régimes
- Techniques culinaires
- Economie-Gestion
- Anglais (facultatif)