



Objectifs

- Le titulaire d'un BTS Diététique est un professionnel qui doit avoir des connaissances scientifiques et techniques pour intervenir à titre informatif, préventif et curatif. - Il peut exercer ses activités dans les hôpitaux, les établissements scolaires, les maisons de cure ou de retraite, les centres sportifs ou s'installer en cabinet libéral.

Contenus

La formation BTS Diététique comporte à la fois des enseignements généraux : Culture Générale et Expression (nouvelle appellation depuis 2019) Langue vivante obligatoire : Anglais Et des enseignements professionnels : Biochimie-biologie Nutrition et alimentation Bases physiopathologiques de la diététique Diététique thérapeutique Activités technologiques de l'alimentation Economie et gestion Environnement professionnel

Pré-requis

Niveau 4 (être titulaire d'un baccalauréat à dominante scientifique, ou diplôme de niveau supérieur)

Public concerné

Validation

Diplôme Education Nationale de niveau 5 : BTS Accessible aussi par le biais de la VAE RNCP 1045

code RNCP ou RS

RNCP 35523

Certificateur et date de la certification

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche - 22-03-2021

Débouchés et poursuites d'études

En termes d'emploi :

Le BTS diététique offre des débouchés professionnels très variés :

- le secteur de la santé (hôpitaux, crèches, établissements de cure ...)
- la restauration collective (restauration scolaire, restauration d'entreprise, de centre de vacances, de centre d'accueil pour personnes âgées)
- la recherche, dans l'industrie agroalimentaire ou la pharmaco-diététique,
- le secteur de la distribution de produits alimentaires et diététiques
- les structures d'information et de formation
- ou en tant que professionnel libéral.

En termes de poursuite d'études :

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, 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,