

BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION



Vous souhaitez devenir un(e) expert(e) en nutrition et contribuer à la santé des individus par une alimentation équilibrée ? Le BTS Diététique et Nutrition vous forme aux principes de la nutrition, à la prise en charge diététique, et à l'éducation alimentaire. Préparez-vous à un métier passionnant, au carrefour de la santé et du bien-être.

LE METIER

L'objectif de la formation du BTS Diététique et Nutrition est de former des professionnels capables d'établir des diagnostics nutritionnels et de proposer des plans alimentaires adaptés aux besoins de chacun.

En tant qu'étudiant(e), vous apprendrez à évaluer l'état nutritionnel des individus, à définir des régimes spécifiques et à concevoir des programmes de prévention en santé publique. Les missions incluent la planification des repas, l'éducation nutritionnelle et le suivi des patients dans le cadre d'objectifs de santé.

Vous développerez des compétences en conseil, en animation d'ateliers, et analyserez des habitudes alimentaires.

L'ADMISSION

Inscription pour une formation en septembre 2026 : d'octobre 2025 à septembre 2026.

Dossier en ligne ou sur place au 10 rue des arts Toulouse.

La préparation du BTS Diététique nécessite un bon niveau dans les matières scientifiques, en particulier en Biologie (SVT) et en Chimie.

Un entretien et des tests permettront de déterminer l'aptitude pour chaque candidat à intégrer notre BTS Diététique. Le résultat sera donné dans les 10 jours suivants l'entretien.

Dans le cas contraire, le CPES-IPRESS leur propose de suivre une formation de Mise À Niveau des Enseignements Scientifiques (MANES).
Cf fiche MANES

LA FORMATION

Les cours se déroulent en première année de septembre à début juillet, et en deuxième année de septembre à juin.

Les périodes en entreprise varient selon les conditions du contrat.

Les épreuves de l'examen sont organisées de mai à juin.



Accès au site
cpes-ipress.com

Nombre de crédits : 120ECTS
Durée : 2 ans

Formation en initial
Scolarité : 5000 € / an
Hors bourses privées

Diplôme d'État de niveau 5

Prérequis :

- Être titulaire du Bac
- Avoir des connaissances en sciences

Formation validée par les épreuves du BTS de l'Éducation Nationale et conforme à la certification RNCP n°39153 ayant pour date d'enregistrement le 01/09/2024 et dont le certificateur est le MINISTRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE.

Pour les conditions de validation, voir la fiche RNCP39153.

LE PROGRAMME

Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à nutrition

Bloc 1 – Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel

- Évaluer les besoins nutritionnels et établir un diagnostic diététique
- Concevoir et adapter des régimes thérapeutiques selon les pathologies
- Mettre en œuvre une prise en charge personnalisée du patient
- Assurer le suivi, l'éducation et l'accompagnement diététique
- Travailler en collaboration avec les équipes médicales et paramédicales

Bloc 2 – Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

- Concevoir des repas équilibrés, variés et respectueux de l'environnement
- Maîtriser les techniques culinaires, de préparation et de conservation des aliments
- Intégrer les principes du développement durable dans les choix alimentaires
- Garantir la sécurité sanitaire et la qualité nutritionnelle des repas
- Optimiser la gestion des ressources en restauration collective

Bloc 3 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

- Participer à des actions de prévention et d'éducation à la santé
- Informer et sensibiliser différents publics à une alimentation équilibrée
- Concevoir et animer des projets de promotion de la santé nutritionnelle
- Communiquer efficacement sur les enjeux alimentaires et sociétaux
- Collaborer avec les acteurs locaux de la santé, de l'éducation et du social

Anglais

Parcours de formation accessible aux personnes en situation de handicap. Plus d'informations sur cpes-ippres.com

Les lieux de stages

En restauration collective :

- Les maisons de retraite.
- Les lieux de restauration collective
- ...

En diététique thérapeutique :

- Les hôpitaux, les cliniques.
- Les centres de soins.
- ...

En santé publique :

- Organismes institutionnels
- Structures associatives
- ...

Et après

- Le Bachelor diététique chargé de nutrition.
- Licence professionnelle dans le domaine de l'agro-alimentaire.
- Licence professionnelle dans le domaine de la nutrition appliquée.
- ...

Méthodes mobilisées

- Expositive
- Démonstrative
- Collaborative

Devenez

Les étudiants qui suivent cette formation sont préparés pour :

- Les hôpitaux
- Les établissements scolaires.
- Les maisons de cure ou de retraite.
- Les centres sportifs.

Pour plus d'informations sur les équivalences ou passerelles et suites de parcours, voir fiche RNCP n°39153

LES STAGES

- En restauration collective : 4 semaines en 1ère année
- En milieu thérapeutique : 10 semaines en 2ème année
- Stage d'intervention en santé publique : 6 semaines

Les terrains de stage peuvent être situés dans des structures hospitalières, médico-sociales, dans des entreprises publiques ou privées, en cabinets libéraux, dans des structures associatives, éducatives ou encore sportives.

LES MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en formation :

- BTS blancs : deux sessions sont organisées en janvier et en juin de la première et de la deuxième année.
- Des DST (Devoir Sur Table) sont organisés régulièrement.

Évaluation des compétences :

Épreuves écrites et orales selon les directives des examens du BTS imposées par l'Éducation Nationale.