

Diététique et Nutrition

DIPLÔME D'ÉTAT DE NIVEAU 5

ACCESSIBLE EN INITIAL

Vous souhaitez devenir un(e) expert(e) en nutrition et contribuer à la santé des individus par une alimentation équilibrée ? Le BTS Diététique 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.

Durée Crédits
2 ans 120 ECTS

Prérequis

Être titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac ou équivalent)

Stages

- En restauration collective : 4 semaines en 1^{ère} année
- En milieu thérapeutique : 10 semaines en 2^{ème} année
- Optionnel : 6 semaines en 1^{ère} ou 2^{ème} année

Admission

Après avoir déposé son dossier de candidature, le/la candidat(e) participera à un entretien de motivation et des tests qui détermineront la possible admission au sein de cette formation.

Diplôme d'État – Formation validée par les épreuves du BTS de l'Éducation Nationale. Titre inscrit au RNCP de niveau 5, code NSF 331, paru au JO le 17/12/2024, fiche RNCP n°40028, délivré par le MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE.

Le parcours de formation et les épreuves de certification peuvent être aménagés pour les personnes en situation de handicap (PSH). Pour plus d'informations sur les programmes, les modalités d'évaluation et d'admission, les méthodes pédagogiques, les passerelles et tarifs, rendez-vous sur la page formation de notre site internet.

PROGRAMME

Bloc 1

Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel

Bloc 2

Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

Bloc 3

Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluations en formation

- BTS blancs : 2 sessions organisées par an
- Devoirs sur table organisés régulièrement

Évaluations des compétences

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

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir des connaissances approfondies en sciences des aliments et nutrition pour maîtriser la physiopathologie et les besoins nutritionnels à tous les âges
- Développer des démarches de soin diététique personnalisées pour élaborer des diagnostics, des plans d'alimentation et assurer le suivi thérapeutique
- Mettre en œuvre des démarches de prévention et d'éducation nutritionnelle destinées à sensibiliser des publics variés aux enjeux de santé publique
- S'approprier les normes d'hygiène, de qualité et de gestion appliquées à la restauration collective et aux structures de soins

MISSIONS EN ENTREPRISE

- **Prise en charge diététique individuelle** : réaliser des bilans nutritionnels, concevoir des programmes alimentaires adaptés et accompagner les patients au quotidien
- **Gestion de la restauration collective** : élaborer des menus équilibrés, contrôler la qualité nutritionnelle et veiller au respect strict des règles d'hygiène
- **Animation et éducation à la santé** : concevoir et animer des ateliers, des conférences ou des séances d'information sur l'alimentation équilibrée
- **Contrôle et démarche qualité** : participer à l'évaluation des prestations alimentaires, au suivi des procédures d'hygiène et à l'amélioration continue du service
- **Travail en équipe pluridisciplinaire** : collaborer avec les professionnels de santé, cuisiniers et équipes administratives pour assurer un suivi global du patient ou de la structure

DÉBOUCHÉS

Les apprenants sont préparés au mieux à intégrer des structures telles que :

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

Le CPES à Toulouse, c'est :



UN EMPLACEMENT STRATÉGIQUE

Un cadre de formation idéal, facilement accessible en transports et à deux pas des structures de santé et du secteur social qui recrutent. Cet emplacement offre à chaque étudiant un environnement privilégié pour profiter de sa vie étudiante.



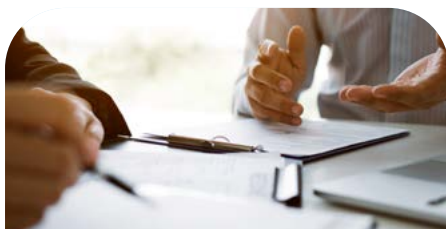
UN SUIVI INDIVIDUALISÉ

Ici, nous mettons tout en oeuvre pour votre réussite. Chaque élève bénéficie d'un accompagnement individuel et régulier pour progresser à son rythme et en toute confiance, ce qui contribue directement à sa réussite aux examens.



DES ENTREPRISES PARTENAIRES

Appuyez-vous sur notre expérience et nos liens solides avec les entreprises locales pour faciliter votre recherche d'alternance ou de stage.



DES AIDES FINANCIÈRES

Parce que le financement ne doit pas être un frein pour vos études, notre équipe vous informe et vous accompagne dans la recherche des aides et dispositifs de financement adaptés à votre situation.



DES FORMATS ADAPTÉS

En apprentissage ou en formation initiale, choisissez le parcours qui correspond à votre projet. Nos différents formats permettent à chacun de construire sa formation selon ses objectifs et sa situation.



L'ESPRIT DU CPES

Au CPES, nous cultivons depuis toujours un esprit familial fondé sur la proximité, l'écoute et la bienveillance. Étudiants, formateurs et équipe pédagogique avancent ensemble dans le cadre convivial et à taille humaine.

Plus de
25 ANS
d'expertise

Plus de
150 APPRENANTS
chaque année

Plus de
**80 ENTREPRISES
PARTENAIRES**
chaque année

Contact

10 Rue des Arts, 31000 Toulouse
05 61 52 19 86
contact@cpes.fr
cpes-ipress.com



CPES

**Spécialiste de
l'accompagnement**
formations
sanitaires et sociales

ÉCOLE ADHÉRENTE
DU RÉSEAU



Pour en savoir +

