

# Préparez un BTS DIÉTÉTIQUE

au Lycée Notre-Dame de Mende dans un cadre et un environnement favorables

## LES PROPOSÉS PAR LE LYCÉE

- > Le travail en demi section
- > Un suivi individualisé
- > Un accueil adapté aux besoins de chacun

## UN RÉSEAU DE PARTENAIRES

Une collaboration durable avec les acteurs économiques et sociaux a été mise en place. Ce qui permet au lycée de travailler en partenariat étroit en action professionnelle.

## UNE PRÉPARATION PERFORMANTE À L'EXAMEN ET AU POST BTS

- > Évaluations régulières dans les conditions de l'examen.
- > Mise en situation professionnelle : développement de l'autonomie, sens des responsabilités, méthodes pour développer la créativité, gestion du temps...
- > Dans l'optique de la poursuite d'études : octroi de 120 crédits ECTS dans le cadre du schéma LMD.
- > Un taux de réussite à l'examen supérieur à la moyenne académique et des résultats probants en terme d'insertion professionnelle ou de poursuite d'études.



LYCÉE  
NOTRE-DAME  
MENDE  
*Devenir ensemble*



## LE PROFIL

Formation ouverte à tout titulaire d'un baccalauréat S, ST2S ou STL ou d'un autre baccalauréat après une année de remise à niveau.

Le diététicien est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur des médecins, des gestionnaires, des chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour :

### ✔ VEILLER :

- à la qualité des aliments et des préparations
- à l'équilibre nutritionnel
- au respect des règles d'hygiène

### ✔ ASSURER des missions en matière de nutrition et d'hygiène :

- de formation
- de prévention
- d'éducation

### ✔ ÉTABLIR :

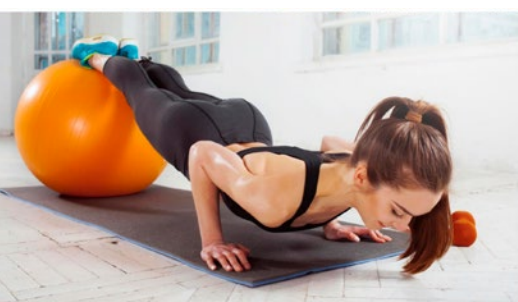
- des régimes sur prescription médicale
- des menus équilibrés

### ✔ GÉRER :

- des achats de structures en fonction des besoins identifiés
- des stocks de produits alimentaires et diététiques
- du personnel à l'intérieur d'un cadre budgétaire maîtrisé

### ✔ INTERVENIR tout au long de la chaîne alimentaire :

- conception
- production
- distribution



## UNE FORMATION À FINALITÉ PROFESSIONNELLE

Le diététicien peut exercer dans divers secteurs:

- En établissements de soins (hôpitaux, cliniques, maisons de convalescence) en collaboration avec des médecins (endocrinologues, nutritionnistes,...)
- En milieu bien portant
  - Crèches
  - Cantines, restaurants scolaires, universitaires administratifs
- Établissement médico social
- Restauration collective
- Maison maternelle
- Fédération sportive
- Centre de thalassothérapie
- Dans les structures de santé publique, d'information, de formation, de conseils
  - C.P.A.M.(Caisse Primaire d'Assurance Maladie)
  - P.M.I.(Protection Maternelle et Infantile)
  - D. D. A. S. S. (Direction Des Affaires Sanitaires et Sociales)
- Dans le secteur libéral
- Dans les industries agroalimentaires ou pharmaco-diététiques

# LES STAGES

Les différents stages font l'objet d'un mémoire à soutenir à l'oral lors de l'examen final (coef. 3).

## STAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durant la 1<sup>ère</sup> année de formation, les élèves effectuent 2 stages en restauration collectives dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants

### ● DURÉE :

- le premier de 3 semaines
- le deuxième de 2 semaines

### ● OBJECTIFS :

- Règles d'hygiène (méthode HACCP)
- Nutrition appliquée: élaboration menu, plan alimentaire, participation aux tâches collectives
- Gestion des stocks

- Une partie des stages aura lieu pendant les vacances scolaires.

- Les stages peuvent être effectués dans le cadre d'ERASMUS en Europe ou dans un des pays partenaires européens.

## STAGE À THÈME OPTIONNEL

Durant la 1<sup>ère</sup> année ou la 2<sup>ème</sup> année les étudiants effectuent un stage dans un domaine de prédilection (école, centre sportif, industrie agroalimentaire, épicerie sociale, maison de retraite, cabinet libéral...).

### ● DURÉE :

- 4 semaines

### ● OBJECTIFS :

- Montrer la nécessité d'un(e) diététicienne dans une telle structure.

## STAGE THÉRAPEUTIQUES

Durant la 2<sup>ème</sup> année de formation, les étudiants effectuent 2 stages en milieu thérapeutique.

### ● DURÉE :

- 2x5 semaines

### ● OBJECTIFS :

- Découvrir concrètement les différentes pathologies étudiées en cours et liées à la nutrition (au sein des services de cardiologie, gastro-entérologie, pédiatrie, cancérologie, diabétologie, gériatrie...). Dans des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure.

- Suivre un à deux patient(s) par stage.

[www.notredamemende.fr/erasmus](http://www.notredamemende.fr/erasmus)



## POURSUITE D'ETUDES

- Licences
- Licences Pro (débouchant sur un Master)
- Les DU et DIU - Diplômes Universitaires et Diplômes Interuniversitaires
- DEUST - Diplôme d'Études Universitaires Scientifiques et Techniques
- Bachelors
- Masters
- ...

# LES MATIÈRES

## Horaire hebdomadaire



	1 <sup>o</sup> ANNÉE 28 SEMAINES	2 <sup>o</sup> ANNÉE 22 SEMAINES
Culture générale et expression	1h	2h
Biochimie - Physiologie	9h	4h
Nutrition et alimentation	8h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique	-	5h
Diététique thérapeutique	-	8h
Activités technologiques d'alimentation	5h	4h
Économie et gestion	6h	5h
Environnement professionnel	4h	1h
Langue vivante étrangère obligatoire : anglais	1h	1h
Langue vivante étrangère optionnelle : espagnol	1h	1h
<b>TOTAL</b>	<b>34h</b>	<b>34h</b>

## LES ÉPREUVES À L'EXAMEN

ÉPREUVES	NATURE	COEF.
Biochimie - Physiologie	Ponctuelle - Écrite	2
Aliments et nutrition	Ponctuelle - Écrite	2
Bases physiopathologiques de la diététique	Ponctuelle - Écrite	3
Économie et gestion	Ponctuelle - Écrite	2
Présentation et soutenance de mémoire	Ponctuelle - Orale	3
Épreuve professionnelle de synthèse		
Etude de cas	Ponctuelle - Écrite	2.5
Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation	Pratique CCF (Contrôle en cours de formation) -1 situation d'évaluation	2.5
Langue vivante étrangère : anglais	CCF -2 situations d'évaluation	1

