

Les métiers de la Diététique sont au carrefour de plusieurs spécialités : information - santé - production alimentaire - commercialisation.

Le diététicien apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer la qualité des aliments et des préparations alimentaires, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale et le respect des règles d'hygiène. Il travaille en collaboration avec des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs.

Les fonctions du diététicien(nne) sont les suivantes :

- **Gestion des services alimentaires en restauration collective.**
- **Application des régimes prescrits en secteur hospitalier.**
- **Education alimentaire en secteur de prévention.**
- **Audit et suivi de la qualité en restauration et industrie agroalimentaire.**
- **Création et commercialisation de produits en industrie agroalimentaire.**
- **Consultation auprès de patients ou formation conseil aux entreprises, en secteur libéral.**

## Résultats aux examens :

**89,4 % sur les 4 dernières années.**

## Horaires hebdomadaires

ENSEIGNEMENTS	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>e</sup> année
	Horaire hebdo.	Horaire hebdo.
Français - sciences humaines	2h	3h
Biochimie - Biologie	10h30	4h
Nutrition et alimentation	7h30	3h
Physiopathologie	1h	6h
Régimes	-	7h
Techniques culinaires	5h	4h
Economie et gestion	6h	5h
<b>TOTAL</b>	<b>32h</b>	<b>32h</b>
Langue vivante étrangère (facultatif)	1h	1h

## Les + Pôle d'enseignement supérieur

- Une formation, sous contrat avec l'état, unique en Bretagne.

## Formation professionnelle

- **Disciplines :** Français - Sciences Humaines, Biochimie - Biologie, Nutrition et alimentation, Physiopathologie, Régimes, Techniques culinaires, Economie et Gestion.
- **Cours, travaux dirigés, travaux pratiques et de différents stages :**
  - 6 semaines de stage en restauration collective
  - 4 semaines dans une structure d'accueil au choix de l'étudiant, lié à son projet professionnel
  - 10 semaines en structure hospitalière
  - Un mémoire de 70 pages portant sur les stages et une étude personnelle fait l'objet d'une soutenance à l'examen.

## Débouchés

### DES MÉTIERS VARIÉS

- Dans la pratique on retrouve le diététicien :
- en cabinet libéral
  - En milieu hospitalier
  - En restauration collective
  - Dans l'industrie et la recherche

### POURSUITE D'ÉTUDES

- Licences professionnelle, Licence, Master ...

## Pour quel bac ?

Pour accéder aux études de BTS diététique, il faut être titulaire de préférence d'un BAC S, ou Sciences et Technologies de Laboratoires (STL). L'accès après une Bac ST2S est possible mais plus difficile.

Rappel : Les études de diététique sont composées de matières majoritairement portées sur la biologie, la physiologie, la chimie et la biochimie.

## Qualités

- Avoir le sens des relations humaines et aimer le travail en équipe
- Être rigoureux et posséder un esprit scientifique.

## Modalités d'admission :

Sur dossier

## Tarifs :

79 euros par mois (sur 10 mois)

Pour une information personnalisée, contacter :  
Mme Françoise HAMOURY Tél. 02 96 94 31 11