

BTS Diététique



Pour qui ?

- Vous avez la fibre scientifique
- Vous aimez communiquer
- Vous êtes gourmet et gourmand...

Plusieurs domaines d'exercices

- En établissement de santé (clinique, hôpital, centre de réadaptation)
- En secteur libéral
- En restauration collective (restaurant d'entreprise, maison de retraite)
- En prévention (mutuelles de Santé, collectivités territoriales)
- En industrie agro-alimentaire

Plusieurs activités

- Auprès de patients, prise en charge nutritionnelle selon la démarche de soins diététiques, éducation thérapeutique
- En restauration collective, élaboration des menus, mise en application des règles d'hygiène
- En libéral, suivi nutritionnel des patients + prestations de conseil, d'animation, de formation





Deux années d'enseignements théoriques et pratiques

Cinq épreuves d'examen

Matière	Matière	Durée	Coeff.
Biologie et Physiopathologie appliquées à la diététique et nutrition (cours/TD)	Biologie et Physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition 12h00	8h00 4h00	4
Elaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée (cours/TD)	Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée 2h00	7h00 4h00	4
Elaboration d'une démarche de soins diététique (cours/TD)	Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soins diététique 1h00	10h00 7h00	4
Intervention en Santé publique (diététique et nutrition) (cours/TD/TP)	Intervention en Santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition 33h	2 CCF 1h oraux	4
Anglais	Anglais (1 écrit et 1 oral)	2 CCF (écrit + oral)	1
Total			

Quatre stages

En restauration collective

- 4 semaines (1ère année)

En diététique thérapeutique

- 2 x 5 semaines (2ème année)

Interventions en santé publique

- 1ère période: 2 à 3 semaines (1ère année)
- 2ème période: 3 à 4 semaines (2ème année)

Au lycée Kyoto, une pédagogie basée sur

- L'intervention de diététiciens professionnels qui assurent une partie des enseignements de diététique thérapeutique
- L'organisation de projets, pour mettre en application les connaissances : organisation d'ateliers lors de la Journée Portes Ouvertes, animation de séances « P'tits Cuisstots » dans des écoles, rencontres et interviews de diététiciens professionnels, etc
- La proposition d'un module facultatif d'EPS (visant à la détente et la cohésion), et de nombreux modules d'aide à la réussite en BTS (mémorisation, organisation du travail, prise de notes, gestion du stress, etc)

