



BAC +2 | BTS

STATUT ÉTUDIANT | CPF

SUPA^S

E2SE GROUPE FORMATION

BTS DIÉTÉTIQUE- OPTION SPORT

DIPLÔME HOMOLOGUÉ PAR L'ÉTAT - NIVEAU 5 - CODE RNCP 35 523 - NSF 331

Le BTS Diététique option Sport forme ses futurs titulaires à être des professionnels de la santé dans le domaine de la nutrition. Leur rôle est d'élaborer des repas en tenant compte de la qualité des aliments et de l'équilibre nutritionnel tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur. Le technicien supérieur en diététique est capable de réaliser un bilan alimentaire complet pour apporter le régime nutritionnel le plus adapté à chaque profil notamment chez le sportif. Il peut également mener des enquêtes de consommation et participer à l'élaboration de nouveaux produits. Rattaché le

plus souvent à un hôpital ou à un centre sportif, le diététicien travaille en collaboration avec des médecins, des soignants et a plusieurs patients en charge. Au sein d'une collectivité, il veille à l'équilibre des repas proposés. Il peut exercer en libéral et recevoir à son cabinet. Outre des connaissances indispensables en biologie, en biochimie et en physiopathologie, le diététicien doit faire preuve de psychologie, s'avoir s'exprimer avec aisance et connaître les bases de la gestion d'entreprise.

PROGRAMME DE LA FORMATION

■ LES ENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX :

Culture Générale et Expression
Économie et gestion
Langue Vivante Étrangère : Anglais

■ LES ENSEIGNEMENTS TECHNIQUES:

• NUTRITION ET ALIMENTATION

Besoins et alimentation rationnelle pour les populations bien-portantes en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie.
Sciences des aliments.

• BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

Examens cliniques
Affectations ou processus pathologiques. Pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel.

• BIOCHIMIE - PHYSIOLOGIE

Biochimie structurale et des aliments, enzymologie, biochimie métabolique, génétique moléculaire. Organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants, fonction de nutrition et de relation, maintien de l'intégrité de l'organisme, développement de l'enfant. Microbiologie, virologie, parasitologie, anatomie, histologie.

• ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION

Techniques culinaires de base. Service alimentaire en restauration collective. Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires. Utilisation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant et adaptée à certains contrôles alimentaires. Évaluation sensorielle.

• DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE

Méthodologie de la Démarche de Soins Diététiques ou Processus de Soins Nutritionnels. Initiation à l'éducation thérapeutique. Différents modes d'administration de l'alimentation. Adaptations de l'alimentation. Prise en soins diététiques de certaines pathologies ou chirurgies

■ STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Stage en entreprise d'une durée de 20 semaines réparties sur les deux années d'études

	1ère année	2ème année
STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE	5 semaines (2+3 semaines)	
STAGE DE DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE		10 semaines (2 x 5 semaines)
STAGE À THÈME OPTIONNEL	5 semaines	

■ INITIATION « ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DU PATIENT »

■ OPTION SPORT

Approche de la prise en charge nutritionnelle des sportifs

ÉCOLE SUPÉRIEURE

SANITAIRE | SOCIAL | MÉDICO-SOCIAL | ESTHÉTIQUE | DIÉTÉTIQUE | QUALITÉ & DÉVELOPPEMENT DURABLE

ADMISSION

■ CONDITIONS D'ACCÈS

- Remise à Niveau Scientifique
- Prépa Diététique
- BAC avec spécialités scientifiques
- BAC STL / ST2S
- Titre de Niveau 4

■ INSCRIPTIONS

- Sur dossier + entretien + tests

■ ACCOMPAGNEMENT

- Définition de votre projet professionnel
- Atelier de Techniques de Recherche d'Entreprises
- Coaching

ET APRÈS ?

Les titulaires du BTS Diététique pourront travailler en :

- Centres sportif, de thalassothérapie, de balnéothérapie
- Fédération sportive,
- Établissement de soins (hôpitaux, cliniques, maisons de convalescence ou de cure)
- Restauration collective
- Cuisine centrale
- Industrie agro-alimentaire
- Laboratoire pharmaceutique
- Libéral
- Devenir Diététicien(ne) du sport

STATUT DE LA FORMATION

■ Compte Personnel de Formation (CPF)

■ Formation initiale - Statut Étudiant 35h/semaine

FRAIS DE FORMATION

■ PREMIÈRE ANNÉE : 4990,00 €

■ DEUXIÈME ANNÉE : 4700,00 €

(ce tarif inclut les formations à distance, outils pédagogiques, Office 365, impression de 200 copies couleurs, plateforme à distance YPAREO ...)

RÈGLEMENT D'EXAMEN

DIPLOME DÉLIVRÉ PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE - VALIDATION DE 120 CRÉDITS ECTS

ÉPREUVES	Coefficient	Forme	Durée
ÉPREUVES OBLIGATOIRES			
Bases scientifiques de la diététique			
• Biochimie - Physiologie	2	Écrite	3 h
• Aliments et nutrition	2	Écrite	4 h
Bases physiopathologiques de la diététique	3	Écrite	4 h
Économie et gestion	2	Écrite	3 h
Présentation et soutenance de mémoire	3	Orale	1 h
Épreuve professionnelle de synthèse			
• Sous épreuve : étude de cas	2.5	Écrite	3 h 30
• Sous épreuve : Mise en oeuvre d'activités technologiques d'alimentation	2.5	Pratique	3 h
Langue vivante étrangère : anglais	1	Orale	30 + 15 min

