

BTS Diététique

Le métier de diététicien nutritionniste

Le diététicien est un thérapeute, un conseiller et un organisateur de restauration. Il assure des actions d'éducation thérapeutique auprès des patients, des actions de prévention et d'éducation auprès de publics variés. Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, le diététicien apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer la qualité des aliments et des préparations ainsi que l'équilibre nutritionnel des régimes.



[youtube.com](https://www.youtube.com)



Secteurs d'activité

- Restauration collective (cuisines centrales, hôpitaux publics et privés, EHPAD, centre de thermalisme, de thalassothérapie, écoles)
- Structures thérapeutiques et de rééducation
- Recherche, industrie agro-alimentaire
- Distribution de produits destinés à une alimentation particulière (alimentaire entérale)
- Exercice libéral.

Modalités de recrutement et qualités requises

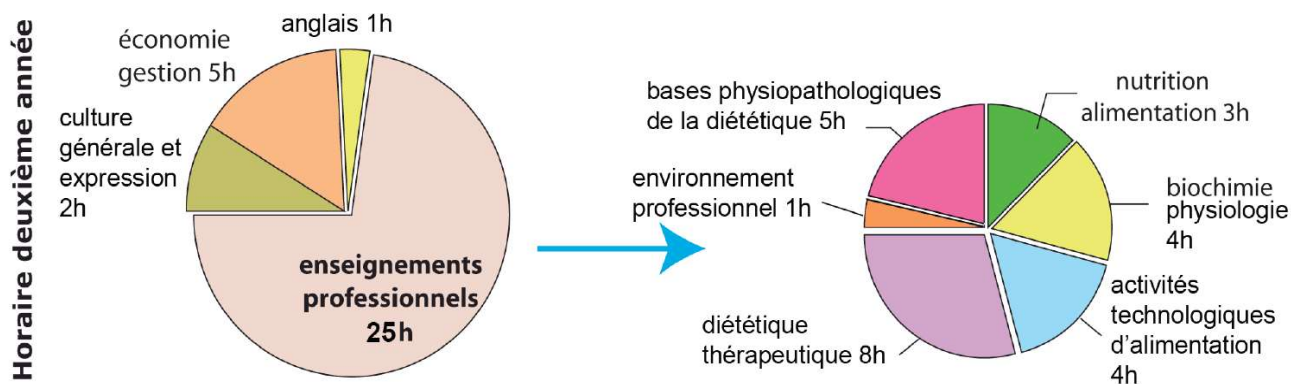
Admission sur dossier pour les titulaires d'un bac STL, d'un bac STS, d'un bac général (spécialités Maths, Sciences Physiques, SVT) ou d'un bac professionnel de même domaine.

Pour réussir dans cette voie, l'étudiant doit avoir le sens de la communication, le goût pour le contact humain. Il doit faire preuve de rigueur scientifique, de curiosité culinaire et montrer un intérêt pour la biochimie et les sciences des aliments.

Points forts de la formation

Plus de 50% de l'emploi du temps est consacré aux enseignements professionnels.

20 semaines de stage en milieu professionnel



Poursuites d'études

Université : licences scientifiques et licences professionnelles dans le domaine de la santé, la qualité.