

## LE PROGRAMME DES ÉTUDES - 2350 HEURES

### LES ENSEIGNEMENTS : 1650 HEURES - 100% EN PRÉSENTIEL

#### ■ BIOCHIMIE - PHYSIOLOGIE - 340H

Biochimie, biochimie structurale, biochimie métabolique, biologie cellulaire, physiologie, microbiologie, virologie, parasitologie. Physiologie, organisation cellulaire et tissulaire, fonctions de nutrition, fonction de relation, maintien de l'intégrité de l'organisme, microbiologie, virologie, parasitologie, anatomie, histologie, microbiologie des aliments, biochimie des aliments.

#### ■ NUTRITION - ALIMENTATION - 290H

Besoin nutritionnels et valeurs nutritionnelles de références, alimentation rationnelle des populations bien-portantes, sciences des aliments.

#### ■ BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE - 110H

Affections ou processus pathologiques, pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel.

#### ■ DIÉTÉTIQUE THÉRAPEUTIQUE : 176 heures

Méthodologie de la Démarche de Soins Diététiques (DSD) ou Processus de Soins Nutritionnels (PSN), 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.

#### ■ ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION - 200H

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, utilisation rationnelle des aliments et des préparations adaptées à certains contrôles alimentaires, évaluation sensorielle.

#### ■ ÉCONOMIE ET GESTION - 278H

Contexte organisationnel de l'activité du diététicien, cadre juridique de l'activité, connaissance du marché, analyse de la performance de l'organisation, activité humaine.

#### ■ ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL - 134H

Sources du droit et hiérarchie des normes, santé, politiques de santé, système de santé, exercice de la profession de diététicien, éléments de psychologie et de sociologie, comportements et pratiques alimentaires : déterminants et évolutions.

#### ■ CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION / FRANÇAIS - 72H

#### ■ LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE / ANGLAIS - 50H

### LES STAGES : 700 HEURES (20 SEMAINES)

En restauration collective - 175H (5 semaines)

En diététique thérapeutique - 350H (10 semaines)

À thème optionnel - 175H (5 semaines)

## CALENDRIER : DE SEPTEMBRE 2023 À SEPTEMBRE 2025

### PREMIÈRE ANNÉE - RENTRÉE LUNDI 2 SEPTEMBRE 2024

COURS - 825H d'enseignement - 30 semaines de 5 jours - 27H par semaine

STAGES - 350H (10 semaines) à répartir durant les vacances scolaires > 5 semaines en restauration collective, 5 semaines à thème optionnel (selon référentiel des stages)

VACANCES - 8 semaines, 2 semaines - Toussaint, Noël, Hiver et Printemps - Fin des enseignements le 28 mai 2025

### DEUXIÈME ANNÉE - RENTRÉE LUNDI 25 AOÛT 2025

COURS - 825H d'enseignement - 30 semaines de 5 jours - 27H par semaine

STAGES - 350H (10 semaines) en diététique thérapeutique > 5 semaines en février-mars et 5 semaines en juin-juillet, fin des stages le vendredi 17 juillet 2026

VACANCES - 4 semaines, 1 semaine - Toussaint et Printemps, 2 semaines - Noël

ÉPREUVES DU BTS (sauf Unité 4) - fin mai début juin 2026

ÉPREUVE UNITÉ 4 (Mémoire) - fin septembre 2026