

## LE PROGRAMME DES ÉTUDES - 2350 HEURES

### LES ENSEIGNEMENTS : 1650 HEURES - 100% EN PRÉSENTIEL - PAS D'ALTERNANCE

#### ■ BIOCHIMIE - PHYSIOLOGIE : 340 heures

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 : 290 heures

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

#### ■ BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE : 110 heures

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: 200 heures

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 : 278 heures

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 : 134 heures

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 : 72 heures

#### ■ LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE - ANGLAIS : 50 heures

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

En restauration collective : 175 heures (5 semaines)

En milieu hospitalier : 350 heures (10 semaines)

Thème optionnel : 175 heures (5 semaines)

## CALENDRIER : DE SEPTEMBRE 2023 À SEPTEMBRE 2025

### PREMIÈRE ANNÉE - RENTRÉE LUNDI 4 SEPTEMBRE 2023

COURS : 884 heures d'enseignement - 34 semaines de 5 jours - 26 heures par semaine

STAGES : 175 heures (5 semaines) en restauration collective (mai-juin)

VACANCES : 6 semaines, 1 semaine - Toussaint et Hiver, 2 semaines - Noël et Printemps

### DEUXIÈME ANNÉE - RENTRÉE LUNDI 26 AOÛT 2024

COURS : 766 heures d'enseignement - 25 semaines de 5 jours - 26 à 32 heures par semaine

STAGES : 525 heures (15 semaines), 2 x 5 semaines en milieu hospitalier (novembre-décembre, mars-avril) et 5 semaines à thème optionnel (juin-juillet, fin des stages le vendredi 25 juillet 2025)

VACANCES : 5 semaines, 1 semaine - Toussaint, Hiver et Printemps, 2 semaines - Noël

ÉPREUVES DU BTS (sauf Unité 4) : fin mai début juin 2025

ÉPREUVE UNITÉ 4 (Mémoire) : fin septembre 2025