Une formation, un métier, un avenir

BTS DIÉTÉTIQUE

- BTS - Titre RNCP Niveau 5 (Bac +2)
- Formation en Alternance ou Initiale
- 24 mois
- Metz et Nancy
- Accessible avec un Bac

*Diplôme académique délivré par le Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche - **BTS Diététique** (Diplôme de Niveau 5, bac+2 , Fiche **RNCP N° 35523**), selon arrêté du 1er septembre 2019 portant inscription au Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) par France Compétences. Code NSF : 331. Code Rome : J1402.*

VOUS FORMER À VOTRE MÉTIER

Professionnel de la santé en matière de nutrition, le diététicien a des connaissances scientifiques et techniques et possède toutes les compétences nécessaires pour intervenir au niveau informatif, préventif et curatif. Il élabore le bilan diététique et réalise le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades, selon la prescription médicale ou la demande individuelle.

DÉBOUCHÉS :

- Diététicien.ne en établissements de soins
- Diététicien.ne en restauration collective
- Diététicien.ne en cabinet libéral
- Diététicien.ne dans l'Industrie et recherche
- Contrôleur.se qualité nutritionnelle
- Poursuite d'études : Bachelor chargé.e de projet en nutrition et de la prise en charge des troubles du comportement alimentaire (TCA)

Photo: Adobe Stock

mewo CAMPUS MÉTIERS

03 87 78 08 08 - contact@mewo.fr - **www.mewo.fr**

DEVENEZ DIÉTÉTICIEN.NE EN 24 MOIS EN ALTERNANCE OU EN FORMATION INITIALE

CONDITIONS D'ADMISSION

- Accessible avec un Bac ou titre de Niveau 4 minimum
- Tests et entretien

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

ÉLIGIBILITÉ

Alternance :

- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Pro A
- Plan de compétences

Formation initiale :

- Financement personnel
- CPF (Compte Personnel de Formation)
- AIF (Aide Individuelle à la Formation via Pôle Emploi)
- VAE (Validation des Acquis)
- Transition Pro
- CSP (Contrat de Sécurisation Professionnelle)
- CRP (Congé de Reclassement Professionnel)

Photo: Adobe Stock

RYTHME DE LA FORMATION

FORMATION ALTERNANCE

RENTRÉE : Septembre

DURÉE : 24 mois

RYTHME : 1 jour à l'école / 4 jours en entreprise + 1 semaine de regroupement / mois

STAGES : Stages obligatoires

FORMATION INITIALE

RENTRÉE : Septembre

DURÉE : 24 mois

RYTHME : 1 jour / semaine école + 1 semaine de regroupement / mois

STAGES : 8 semaines min / année scolaire + stages obligatoires

LE CHIFFRE CLÉ

160H

d'ATA* au sein de la cuisine professionnelle

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL

- Physiologie
- Biochimie
- Microbiologie
- Nutrition et alimentation
- Physiopathologie de la diététique
- Diététique thérapeutique
- *Activités technologiques d'alimentation (ATA) dans la cuisine professionnelle du campus Mewo
- Environnement professionnel

ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL

- Culture générale et expression
- Économie
- Gestion
- Anglais

STAGES OBLIGATOIRES

1ère année : 5 semaines en restauration collective dans 2 structures différentes, dont l'une en collectivité de bien portants.

2ème année : 10 semaines en établissement d'hospitalisation, de soins ou de cure dans 2 services différents.

ÉVALUATION

- Épreuve ponctuelle écrite et orale
- Épreuve pratique
- Présentation rapport d'activité

LIEUX DE FORMATION POSSIBLES

• Metz • Nancy

NOMBRE D'ÉTUDIANTS

• 16 à 28 max / salle de classe

mewo CAMPUS MÉTIERS

7 rue Edouard Belin
57070 **METZ**

20C rue de Chemnitz
68200 **MULHOUSE**

2 rue Bois du Chêne le Loup
54500 **VANDŒUVRE-LÈS-NANCY**

03 87 78 08 08 - contact@mewo.fr - **www.mewo.fr**

Mis à jour :02/2024 - RCS 820 472 918 00011 - CGV disponibles sur www.mewo.fr