

# BTS DIÉTÉTIQUE

Titre Certifié RNCP (BAC+2)

la Pradette  
ÉCOLE PRIVÉE

Le titulaire du BTS Diététique est un professionnel de la santé en matière de nutrition, dans un secteur en expansion, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel des repas et au respect des règles d'hygiène.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires, de chercheurs, il apporte, ses compétences scientifiques et techniques pour assurer la qualité des aliments, l'équilibre nutritionnel, le respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus.

Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

Le BTS Diététique nécessite un bon niveau dans les matières scientifiques, en particulier en biologie et en chimie.

Vous avez une bonne capacité d'écoute, vous savez faire preuve de rigueur et aimez le contact humain. Cette formation s'adresse à des candidats (es) motivés (es) et dynamiques avec un réel esprit de logique.

## QUALITÉS REQUISES

- Sens de l'écoute et de la communication
- Sens de la pédagogie
- Esprit d'équipe
- Empathie
- Rigueur et sens de l'organisation
- Créativité

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Culture générale
- Economie et gestion
- Environnement professionnel
- Sciences humaines
- Biologie
- Biochimie
- Nutrition et alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Alimentation thérapeutique
- Techniques culinaires
- Anglais

## TARIFS

- Formation Initiale : 4600€/an
- Alternance : confère barème [France Compétence](#)



- Formation sur 2 ans
- Formation initiale  
20 semaines de stage
- Formation en alternance  
Répartition Ecole/Entreprise :  
Suivant calendrier
- Diplôme d'État

## MISSIONS

- Accompagner ses patients à trouver le bon équilibre alimentaire
- Elaborer des menus sur-mesure pour chaque repas tout en veillant à respecter l'équilibre alimentaire
- Etablir un diagnostic et fixer des objectifs
- Donner des conseils sur les modes de cuisson et dresser la liste des aliments interdits, des différents aliments obligatoires et conseillés, en accord avec une prescription médicale

## MÉTIERS

- Diététicien libéral
- Diététicien sportif
- Diététicien restauration collective
- Technicien en recherche et développement dans l'industrie agroalimentaire

## CONDITIONS D'ADMISSION

- Les candidats à la formation devront être titulaires d'un bac général (spécialités physique – chimie et SVT recommandées), technologique (ST2S, STL, STAV) ou professionnel (ASSP), ou justifier d'une remise à niveau en biologie-chimie
- Entretien de Motivation + Etude du dossier
- Tests : Français, Logique, Langues

## POSSIBILITÉS DE POURSUITE D'ETUDES

- Bachelor Diététique
- Insertion professionnelle directe
- Licences professionnelles : Industrie agroalimentaire ; Spécialité diététique thérapeutique alimentation du bien portant ; Spécialité Alimentation Santé ; Nutrition et alimentation humaine ; Santé, bien être et plaisir par l'alimentation et la cuisine
- Ecoles d'Ingénieurs Nutrition/agroalimentaire



05.61.51.14.09

6, rue Pierre Cazeneuve - 31200 TOULOUSE  
[www.la-pradette.com](http://www.la-pradette.com) - [contact@la-pradette.com](mailto:contact@la-pradette.com)