



# LYCÉE MARGUERITE YOURCENAR

## BTS DIETETIQUE



#LMY

Professionnel de santé, le diététicien nutritionniste a une mission préventive et curative. En libéral ou employé dans un établissement de soins, en restauration collective, en réseau de santé, dans l'industrie agroalimentaire... il est le garant de l'hygiène alimentaire et de l'équilibre nutritionnel.



### LE METIER >>>>

Le diététicien nutritionniste est un professionnel de santé expert en alimentation et nutrition (à ne pas confondre avec le médecin nutritionniste) et fait partie du secteur paramédical. Technicien qui fait le lien direct entre la santé et l'alimentation, le diététicien a une approche pratique et concrète. Il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène et travaille en collaboration avec les médecins, les chercheurs ou les gestionnaires d'établissement ou de restauration. Il a une mission de formation, de prévention et d'éducation.

Les champs d'activités :

- Le secteur hospitalier : centres hospitaliers, cliniques, centre de soins de suite et réadaptation,
- L'activité en libéral
- La restauration collective : crèches, écoles, collèges, lycées, entreprises, établissements de santé, maisons de retraite, établissements médico-sociaux, unités de production culinaires, ...
- Les réseaux de santé, les centres de cure, l'industrie agro-alimentaire ...

### > LA FORMATION

Elle permet l'acquisition de connaissances scientifiques et techniques de l'alimentation et l'acquisition des compétences professionnelles spécifiques au métier. Deux enseignements cœur de métier, la **nutrition/alimentation** et la **diététique thérapeutique** ont pour but de développer les compétences professionnelles dans le domaine de la santé publique et la prise en soin diététique.

La **nutrition / alimentation** permet une approche de la nutrition (besoins et recommandations nutritionnelles), de la science des aliments et l'alimentation des biens portants dans l'objectif d'une alimentation saine, sûre, durable et accessible pour tous. La **diététique thérapeutique** vise à développer les compétences spécifiques dans la prise en soins individualisée des patients présentant des maladies chroniques non transmissibles, une dénutrition, ...

Des savoirs associés complètent ces deux enseignements cœur de métier :

- Les **activités technologiques d'alimentation** pour une approche pratique de l'alimentation des bien portants et des malades dans des contextes professionnels donnés
- La **biologie/ physiologie / biochimie** et les bases **physiopathologiques de la diététique** pour une compréhension du fonctionnement de l'organisme sain, des maladies chroniques non transmissibles, ...
- L'économie /gestion
- L'environnement professionnel : pour une approche des secteurs d'activité et leur fonctionnement
- La culture générale et l'expression
- L'anglais



## ➤ LES STAGES

Les stages en entreprise, d'une durée de **20 semaines** doivent être effectués comme suit :

- **stage de restauration collective** (scolaire, établissement de soins, entreprise...) d'une durée de 5 semaines durant la première année de votre BTS diététique. Ce stage vous permettra d'appréhender le fonctionnement d'une restauration collective, l'organisation des moyens matériels et humains, la gestion, l'élaboration des menus, l'application des règles d'hygiène

- **stage de diététique thérapeutique** d'une durée de 10 semaines durant la deuxième année de votre BTS. Ce stage devra se dérouler dans un établissement d'hospitalisation ou de cure et vous vous occuperez de la prise en charge diététique des patients encadré par un diététicien.

- **stage à thème optionnel** d'une durée de 5 semaines que vous pourrez faire en première ou deuxième année de votre BTS Diététique. Vous pourrez effectuer ce stage en restauration collective, en structure de santé publique (crèche, service de santé scolaire, EHPAD...), industrie agroalimentaire, ... Vous mettrez en place un projet en lien avec un besoin identifié dans la structure (mise en application de la démarche de projet).

## ➤ LES POURSUITES D'ETUDES

Diplôme en poche, vous pouvez poursuivre vos études pour vous spécialiser dans plusieurs domaines :

licence de santé , social ;

licence professionnelle dans les domaines de l'agroalimentaire, nutrition et santé ou sécurité alimentaire...



Rue Saint-Exupéry 62660 BEUVRY



03.21.64.51.00 - 03.21.64.51.25



ce.0623902e@ac-lille.fr - ufa.yourcenar@ac-lille.fr

## ➤ LES DEBOUCHES

Le BTS vous permet d'exercer différentes fonctions selon le secteur ou la structure qui vous emploie :

- Hôpitaux, cliniques, centres de soins ou de cure, EHPAD...

- Réseaux de santé

- Restaurations collectives, cuisines centrales, collectivités territoriales,

- Industrie agroalimentaire, recherche, sport, ...

L'activité en libéral est également possible.

Avec de l'expérience, vous pourrez évoluer vers des postes de cadre de santé formateur de soins ou cadre de santé d'unité de soins.



**Formation proposée sous statut scolaire ou en formation continue**



**Retrouvez toutes nos formations**