

ETUDES PREPARANT AU DIPLOME DE DIETETICIEN

Posté par: formations-concours

Publiée le : 16/10/2008 21:50:53

PROFESSION Le diététicien apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer la qualité des aliments et des préparations alimentaires, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale et le respect des régles hygiéniques. Il travaille en collaboration avec des médecins, des gestionnaires ou des chercheurs. Il existe une pluralité des interventions, des modes d'exercice et des statuts pour cette profession. Le travail du diététicien varie en fonction de la structure dans laquelle il exerce. À l'hôpital, il travaille en collaboration avec des médecins nutritionnistes, il suit le malade de son admission à sa sortie, notamment, il établit un régime alimentaire en fonction de son état de santé. La restauration collective (établissements scolaires, restaurants et entreprises) est une autre voie pour le diététicien qui aura alors pour rôle de veiller à l'équilibre nutritionnel des menus servis. Dans l'industrie, le diététicien peut exercer ses compétences dans les services de recherche et de marketing en proposant de nouveaux produits. En cabinet libéral, il reçoit les patients que lui envoient les médecins et soigne les troubles de la nutrition.

À l'heure actuelle, 4500 diététiciens exercent en France, dont 98 % de femmes.

Les diététiciens sont titulaires, soit d'un Brevet de technicien supérieur diététique (BTS) qui sanctionne une formation de deux ans d'études post secondaires dans un établissement d'enseignement public ou privé habilité par le ministre chargé de l'enseignement supérieur, soit d'un diplôme universitaire de technologie de génie biologique, option diététique (DUT). **LE BTS** : Il est ouvert aux candidats :

Titulaires :

- du baccalauréat ;
- ou d'un diplôme classé ou homologué au niveau IV ;
- ou d'un diplôme d'accès aux études universitaires.
- ou ayant accompli la scolarité complète conduisant à l'un des diplômes précités.

Ayant satisfait à un examen sur dossier

FORMATION La formation dure deux années, à raison de 32 heures d'enseignement théorique par semaine et de stages en milieu professionnel :

- Enseignement théorique : français, sciences-humaines, biochimie-biologie, nutrition et alimentation, bases physiopathologiques de la diététique, régimes, techniques culinaires, économie et gestion ;

- **Stages** : dans le secteur de la restauration collective, de la diététique thérapeutique, du secteur industriel (agro-alimentaires, pharmaceutiques). **L'EXAMEN DU BTS**

Pour se présenter à l'examen, les candidats doivent :

- avoir suivi la préparation au diplôme ;
- ou justifier d'au moins **trois ans d'exercice professionnel** dans un emploi de niveau au moins égal à celui de technicien et dans un domaine en rapport avec la finalité du diplôme de diététicien. Il comprend **6 épreuves** écrites et orales dont une présentation et une soutenance de mémoire, ainsi qu'une épreuve professionnelle de synthèse qui comprend une étude de cas (épreuve écrite de 3 heures) et une mise en œuvre de techniques

culinaires (Ã©preuve pratique de 3 heures 30).

Le diplÃme est dÃ©livrÃ© aux candidats ayant obtenu une moyenne gÃ©nÃ©rale dÃ©passant au moins 10/20.

LE DUT Le DUT gÃ©nie biologique, option diÃ©tÃ©tique sanctionne Ã©galement un enseignement de deux annÃ©es mais la formation est dÃ©livrÃ©e dans des Instituts universitaires de technologie, accessibles aprÃ¨s le **baccalaurÃ©at** ou un diplÃme Ã©quivalent. La premiÃ¨re annÃ©e est un tronc commun Ã tous les Ã©tudiants du DUT gÃ©nie biologique ; la spÃ©cialisation en diÃ©tÃ©tique nÃ©cessite une seconde annÃ©e puisque les Ã©tudiants y abordent les enseignements diÃ©tÃ©tiques proprement dits (nutrition, rÃ©gimes pathologies.) et effectuent un stage dans une structure de soin. Â