

BTS diététique et nutrition



Diplôme
BTS - BTS
Agricole



**Domaine(s)
d'étude**
Métiers de la
rééducation



Accessible en
Formation
initiale



Établissements
Institut
Limayrac

Présentation

Le BTS diététique et nutrition forme des professionnels de santé, spécialistes de la nutrition, capables d'exercer dans différents secteurs d'activité.

Une grande partie des enseignements est consacrée à la conception et à l'élaboration de repas garantissant la couverture des besoins nutritionnels des personnes malades ou en bonne santé, en tenant compte de la qualité des aliments, de l'équilibre nutritionnel et du respect des règles d'hygiène.

Les enseignements de biologie et physiologie appliquées apportent les connaissances nécessaires pour intervenir, sur prescription médicale, dans l'éducation et la rééducation nutritionnelles de patients souffrants de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Pour cela, les élèves apprennent à réaliser un diagnostic diététique et nutritionnel en intégrant, dans leur raisonnement, les dimensions psychologiques, socio-économiques, culturelles et environnementales.

Afin de pouvoir intervenir dans les collectivités, les futurs professionnels développent des compétences pour définir, évaluer et contrôler la qualité de l'alimentation proposée. Sont donc abordées les notions de gestion des stocks et de budget, et la mise en œuvre d'une démarche qualité contribuant au développement durable.

La formation permet d'acquérir les savoir-faire indispensables pour mener des actions d'éducation ou de prévention dans

les domaines de la diététique et de la nutrition, auprès de publics divers : professionnels de santé, professionnels du secteur de l'alimentaire, consommateurs, grand public... Ainsi, les diplômés savent concevoir et animer des ateliers culinaires ou organiser des formations à une alimentation saine et adaptée.

Admission

Conditions d'admission

- **Admission de droit** : Non

Contact(s)

Autres contacts

Institut Limayrac

Adresse

50 RUE DE LIMAYRAC
BP 45204
31079 TOULOUSE CEDEX 05

Email : accueil@limayrac.fr

Téléphone : 05 61 36 08 08

Site : [Institut Limayrac](#)

Modalités d'enseignement : formation initiale

Infos pratiques

Lieu(x)

 Toulouse

En savoir plus

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.10892>

Programme

Organisation

En plus de l'anglais, la formation comporte des enseignements professionnels organisés autour de quatre blocs de compétences :

- biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition (8 heures hebdomadaires en 1^{re} et 2^{de} année) : des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme (biologie cellulaire, appareil digestif, système immunitaire...), fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme (régulation de la glycémie, adaptation à l'exercice physique, régulation de la faim...), physiopathologies appliquées à la diététique (examens paracliniques, pathologies du tube digestif, troubles du comportement alimentaire...);
- élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel (2 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 10 heures en 2^{de} année) : diététique thérapeutique (soins diététiques et nutritionnels appliqués aux pathologies, éducation thérapeutique du patient), environnement professionnel (numérique en santé, exercice professionnel et organisation des structures de soins, réglementation, communication envers la personne prise en soins) ;
- conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée (12 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 7 heures en 2^{de} année) : nutrition et alimentation (sciences des aliments, recommandation et réglementation en restauration collective), sécurité alimentaire (alimentation durable, sécurité sanitaire), environnement professionnel (exercice professionnel en restauration collective, culture managériale, culture juridique, éléments de gestion) ;
- intervention en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition (10 heures hebdomadaires en 1^{re} année, 7 heures en 2^{de} année) : promotion et éducation pour la santé publique (santé publique, démarche de projet, communication), recherche et veille (recherche appliquée en nutrition humaine, veille scientifique), ateliers culinaires (techniques culinaires, techniques de dégustation, environnement de l'atelier).