






# BTS Diététique

 Niveau d'étude visé  
BAC +2

 Diplôme  
BTS - BTS  
Agricole

 Domaine(s) d'étude  
Métiers de la  
rééducation

 Accessible en  
Formation  
initiale

 Établissements  
Lycée  
technologique  
privé social  
et technique  
Limayrac

## Présentation

L'objectif du BTS diététique est de former 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, en tenant compte de la qualité des aliments, de l'équilibre nutritionnel et du respect des règles d'hygiène.

Les connaissances en biochimie et biologie et en nutrition, permettent à l'élève de réaliser un bilan alimentaire et d'élaborer un régime conforme à l'état de santé ou aux habitudes d'une personne.

Amené potentiellement à travailler dans l'industrie alimentaire, il apprend à conduire des enquêtes de consommation, et à prendre part à la conception et au lancement de nouveaux produits.

Les enseignements de gestion et de comptabilité le rendent capables de rationaliser la gestion des achats, des stocks, du budget et du personnel nécessaires aux préparations.

Enfin, il acquiert les savoir-faire nécessaires pour mener des actions d'éducation ou de prévention, auprès de publics divers : professionnels de santé, professionnels du secteur de l'alimentaire, consommateurs, grand public ...

## Admission

### Conditions d'admission

- **Admission de droit** : Non

## Contact(s)

### Autres contacts

#### Lycée Limayrac

**Adresse**

50 RUE DE LIMAYRAC  
BP 45204  
31079 TOULOUSE CEDEX 05

**Email** : [accueil@limayrac.fr](mailto:accueil@limayrac.fr)

**Téléphone** : 05 61 36 08 08

**Fax** : 05 61 36 08 00

**Site** : [Lycée 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.262>

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.262>

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.262>

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.262>

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.262>

URL vers le site de l'ONISEP

 <https://www.onisep.fr/http/redirection/formation/slug/FOR.262>

# Programme

---

## Organisation

En plus des enseignements généraux (français-sciences humaines, langue vivante ...), la formation comporte des enseignements professionnels :

- Biochimie-biologie (9 heures hebdomadaires la 1re année, 4 heures la 2e) : biochimie structurale, biochimie métabolique, biologie cellulaire, physiologie (fonction de la nutrition, développement de l'enfant ...), microbiologie-virologie-parasitologie
- Nutrition et alimentation (8 heures hebdomadaires la 1re année, 3 heures la 2e) : besoins nutritionnels et alimentation des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie ; connaissance des aliments ; droit de l'alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique (5 heures hebdomadaires en 2e année) : processus physiologiques et pathologiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel, thérapeutiques particulières
- Diététique thérapeutique (8 heures hebdomadaires la 2e année) : démarche de soin diététique, processus de soin nutritionnel, éducation thérapeutique, adaptation de l'alimentation, prise en charge de certaines pathologies
- Activités technologiques de l'alimentation (4 heures hebdomadaires en 1re et en 2e année) : techniques culinaires de base, service alimentaire en restauration collective, adaptation des techniques culinaires en fonction des équipements et des produits alimentaires, utilisation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant ou adaptés à certains contrôles alimentaires, évaluation sensorielle
- Economie et gestion (6 heures hebdomadaires la 1re année, 5 heures la 2e) : contexte organisationnel de l'activité du diététicien, cadre juridique, connaissance du marché et des consommateurs, analyse de la performance de l'organisation, gestion des ressources humaines, communication
- Environnement professionnel (6 heures hebdomadaires la 1re année, 1 heure la 2e) : droit, politique et système de santé (offre de soins, structures, politique nutritionnelle de santé publique, économie de la santé, droits des usagers ...), exercice de la profession (réglementation, secteur d'activités, travail en équipe ....), psychologie et sociologie, déterminants et évolution des comportements et pratiques alimentaires

Sous statut scolaire, l'élève est en stage pendant 20 semaines réparties sur les 2 années. Durant le stage de 1re année, d'une durée de 5 semaines, l'élève doit participer à l'élaboration des repas en tenant compte des contraintes organisationnelles dans une restauration collective. En 2e année, l'élève effectue un stage de diététique thérapeutique de 10 semaines dans un établissement de soins ou de cure, où il assure la prise en charge diététique de malades. Le dernier stage de 5 semaines est un stage à option, qui peut se dérouler au choix en restauration collective, en structure de santé publique, dans l'industrie-agroalimentaire, dans le secteur de la distribution, en structure de recherche, en structure de formation ou en cabinet libéral.