

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE



Lycée des Métiers de l'Hôtellerie,
de la Restauration et du Tourisme
Maurice Marland GRANVILLE

LE DIETETICIEN

LA PROFESSION

Loi N° 2007-127 du 30 janvier 2007 du Code la Santé Publique,
Réglementation.

Art.L4371-1 Définition de la profession :

Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.

Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

SECTEURS D'ACTIVITES

- Centres hospitaliers de soins et de santé, publics et privés :
 - assurer le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales,
 - veiller au respect de l'hygiène et assurer l'information et la formation du personnel,
 - co-responsabilité de la prestation alimentaire globale.
- Sociétés de prestation de soins à domicile
- Exercice libéral (en cabinet de consultation)
 - activités thérapeutiques et prévention
 - activités de conseil et d'assistance dans les entreprises, collectivités.
- Organismes sociaux : DDASS, PMI, médecine scolaire, collectivités, associations.
- Restauration collective.
- Industrie agroalimentaire et sociétés de commercialisation de produits diététiques
- Agences de communication spécialisées dans le domaine de la nutrition

LA FORMATION EN DIETETIQUE

Horaires des enseignements obligatoires hebdomadaires au Lycée

Matières	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Français - Sciences humaines	2 h	3 h
Biochimie - Biologie	10 h 30	4 h
Nutrition - Alimentation	7 h 30	3 h
Régimes	-	7 h
Bases physiopathologiques de la diététique	1 h	6 h
Economie et gestion	6 h	5 h
Techniques culinaires	5 h	4 h
Anglais facultatif	1 h	1 h

L'ETUDIANT EN DIETETIQUE

Qualités requises

- Capacité de travail élevée, sens de l'organisation
- Connaissances scientifiques solides
- Esprit pratique, de synthèse et d'analyse
- Dynamisme, esprit d'équipe
- Sens de la communication, valeurs humaines
- Adaptation et ouverture d'esprit

Statut

- Etudiant
- Possibilité d'obtenir une bourse universitaire
- Larges possibilités de logement sur Granville

STRUCTURES PARTENAIRES DU LYCEE

En France

- C.P.A.M de la Manche
- CH d'Avranches-Granville, Unité d'éducation thérapeutique

A l'étranger

- Institut des Hautes Etudes en Paramédical du Sud (IHEPS) à Marrakech au Maroc
- Collège d'Enseignement Général et Professionnel (CEGEP) à Rimouski au Québec

RECRUTEMENT

- Etre titulaire d'un baccalauréat S, ST2S, STL ou avoir des connaissances équivalentes
- Candidature à saisir sur internet : <http://www.admission-postbac.fr>

POURSUITE D'ETUDES

- Licence pro
- LMD
- Ecoles d'ingénieur
- DU en nutrition

TAUX DE REUSSITE A L'EXAMEN

2009 = 93% 2010 = 100%
2011 = 86,66% 2012 = 100% 2013 = 88%

Stage en milieu professionnel

Nécessite une mobilité géographique

Nature du stage	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
• de restauration collective (<i>cuisine centrale, restaurant scolaire, restaurant d'entreprise, ...</i>)	2 x 3 semaines	-
• de diététique thérapeutique (<i>milieu hospitalier avec encadrement de diététicien</i>)	-	2 x 5 semaines
• à thème optionnel (<i>PMI, CPAM, Mairie, Maisons de retraite, Etablissements scolaires, Centres pour sportifs de haut niveau, Agences de communication</i>)	-	4 semaines
	6 semaines	14 semaines

Modalités d'examen

Examen en septembre

Epreuves	Coef.	Forme	Durée
1) Biochimie-physiologie	2	écrite	3 h
2) Connaissance des aliments	2	écrite	4 h
3) Bases physiopathologiques de la diététique	3	écrite	4 h
4) Economie et gestion	2	écrite	3 h
5) Présentation et soutenance de mémoire	3	orale	1 h
6) Epreuve professionnelle de synthèse :			
6-1) Etude de cas	2,5	écrite	3 h 30
6-2) Mise en œuvre de techniques culinaires	2,5	pratique	3 h
Langue étrangère facultative		Orale	20 min