

Eligible CPF

Bac+2

100% en ligne



**Durée estimée\*:**

270h  
6 mois



**Tarif pour les particuliers :**

1 290 € TTC



**Lieu :**

100% en ligne



**Démarrage :**

A tout moment de l'année



**Certification :**

Bloc de compétences  
Niveau 5 (Bac+2)



**Crédits ECTS :**

120

En partenariat académique avec  **Academee**

☑ **Concevez une alimentation saine, durable et adaptée à chaque public** ☑

Maîtrisez les besoins nutritionnels, l'équilibre alimentaire, la création de menus et la connaissance des aliments pour proposer des rations sur-mesure, en restauration collective ou individuelle. Intégrez la sécurité sanitaire, la réglementation et le développement durable, et formez les professionnels à de bonnes pratiques nutritionnelles pour promouvoir la santé au quotidien.

**Vous serez capable de :**

- Analyser les besoins nutritionnels et adapter l'alimentation aux différents publics.
- Concevoir des rations, plans alimentaires et menus équilibrés, sains et durables.
- Assurer la sécurité sanitaire et la conformité réglementaire des aliments.
- Former et accompagner les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée.

**Vous obtiendrez à l'issue de la formation : ?**

✓ **Attestation reconnaissant l'acquisition d'un bloc de compétences**



Bloc de compétences "Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée" du BTS Diététique et Nutrition", de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement supérieur, RNCP40028, décision de France Compétences le 17/12/24, NSF331

✓ **Attestation de fin de formation**  **Academee**

✓ **120 crédits ECTS**

Les ECTS (Système européen de transfert et d'accumulation de crédits) permettent de reconnaître les diplômes dans tous les pays de l'Union européenne.

(?) : Sous réserve de réussite aux épreuves finales.

**Inclus dans votre formation :**

- **Cours écrits et vidéos à la demande**
- **Accès illimité à plus de 10 000 classes virtuelles<sup>(2)</sup> en direct et replay**
- **Accompagnement et suivi pédagogique**
- **Projets professionnels**
- **Coaching carrière**
- **Accès illimité à votre formation pendant 3 ans (contenus et mises à jour)**
- **Frais de dossier et d'inscription<sup>(1)</sup>**
- **Garantie Diplômé ou Remboursé<sup>(3)</sup>**

<sup>(1)</sup> Hors Diplômes d'État et préparation aux concours.

<sup>(2)</sup> Nombre moyen de classes virtuelles en direct observées sur les 12 derniers mois (organisées majoritairement à partir de 18h)

<sup>(3)</sup> Voir les **CGV Studi**

\*La durée en heures et en mois est une durée moyenne estimée pour la réalisation de la formation. La durée de réalisation effective peut être, selon chaque apprenant, inférieure ou supérieure à la durée estimée, sans incidence sur le tarif de la formation. La durée indiquée est donnée à titre indicatif et n'est pas contractuelle. Elle sera précisée lors de votre entretien avec votre conseiller en formation.

\*\* Voir les CGV Studi

# Programme détaillé

## Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

### Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence

- Besoins énergétiques
- Besoins en eau
- Besoins en protéines
- Besoins en lipides
- Besoins en glucides
- Besoins en fibres
- Besoins en vitamines liposolubles
- Besoins en vitamines hydrosolubles
- Besoins en calcium
- Besoins en phosphore
- Besoins en magnésium
- Besoins en fer
- Besoins en sodium
- Besoins en potassium
- Besoins en zinc, iode et fluor
- Besoins en cuivre et sélénium
- Besoins nutritionnels des 0-3 ans
- Besoins nutritionnels des enfants et adolescents
- Besoins nutritionnels de la femme enceinte
- Besoins nutritionnels de la femme allaitante
- Besoins nutritionnels de la personne âgée
- Besoins nutritionnels du sportif
- Auto évaluation "Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence"
- Application "Besoins nutritionnels et valeurs nutritionnelles de référence"

### Concevoir une ration et une répartition alimentaire

- Repères de consommation pour la réalisation d'une ration alimentaire et équivalences nutritionnelles
- Méthodologie de réalisation d'une ration alimentaire
- Méthodologie de réalisation d'une répartition alimentaire
- Réalisation de menus équilibrés
- Auto évaluation "Concevoir une ration et une répartition alimentaire"
- Application "Concevoir une ration et une répartition alimentaire"

### Réaliser un plan alimentaire et des menus en restauration collective

- Réaliser un plan alimentaire adapté aux convives et à la structure
- Menus adaptés au contexte et à la réglementation

### Connaître les fruits, légumes, fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylacés

- Les fruits et légumes
- Les fruits secs, oléagineux et amylacés
- Auto évaluation "Connaître les fruits, légumes,

- fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylacés"
- Application "Connaître les fruits, légumes, fruits secs, fruits oléagineux et fruits amylacés"

### Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules

- Le blé et la farine de blé
- Le pain et les produits de panification
- Les pâtisseries et viennoiseries
- Les pâtes alimentaires
- Semoule, blé dur précuit et feuille de brick
- Les sous espèces du blé ou les dérivés du blé
- Le riz
- Le maïs
- Avoine, seigle, quinoa, orge, sarrasin et millet
- Les céréales pour le petit déjeuner
- Les légumineuses ou légumes secs
- Les pommes de terre
- Patate douce et manioc
- Auto évaluation "Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules"
- Application "Connaître les produits céréaliers, légumineuses et tubercules"

### Connaître les produits laitiers

- Le lait
- Les différents types de lait
- Laits d'autres mammifères et jus végétaux
- Lait fermenté (yaourt et autres laits fermentés)
- Laits gélifiés et desserts lactés
- Les fromages
- Auto évaluation "Connaître les produits laitiers"
- Application "Connaître les produits laitiers"

### Connaître le groupe des VPO

- Introduction : appréhender et travailler les différents types de viande
- Production de viande
- Qualité, conservation et valeur nutritionnelle de la viande
- Viande hachée
- Volaille et animaux de basse-cour
- Gibiers et abats
- Les charcuteries
- Les poissons : définition, production et hygiène
- Les poissons : valeurs nutritionnelles, labels et étiquetage
- Les fruits de mer
- Œuf : définition et valeur nutritionnelle
- Œuf : hygiène, étiquetage et conservation
- Ovoproduits
- Auto évaluation "Connaître le groupe des VPO"
- Application "Connaître le groupe des VPO"

### Connaître les différents corps gras

- Matières grasses d'origine animale : la crème
- Matières grasses d'origine animale : le beurre
- Autres graisses d'origine animale
- Matières grasses d'origine végétale : les huiles végétales

- Les margarines et matières grasses composées
- Utilisation des corps gras
- Auto évaluation "Connaitre les différents corps gras"
- Application "Connaitre les différents corps gras"

---

### Connaitre les différentes boissons

- Les eaux
- Les boissons aromatiques : tisane, thé, café
- Jus de fruits et de légumes, boissons à base de jus
- Sodas et boissons énergisantes
- Les boissons alcoolisées
- Auto évaluation "Connaitre les différentes boissons"
- Application "Connaitre les différentes boissons"

---

### Connaitre les produits sucrés

- Sucre
- Confitures, gelées et marmelades
- Miel
- Cacao, chocolat et dérivés
- Produits glacés
- Confiseries
- Auto évaluation "Connaitre les produits sucrés"
- Application "Connaitre les produits sucrés"

---

### Reconnaitre les additifs alimentaires

- Les additifs alimentaires et arômes

---

### Conservation, conditionner et étiqueter les aliments

- Conservation par le froid

- Conservation par la chaleur
- Autres procédés de conservation
- Conditionnements alimentaires
- Etiquetage des denrées alimentaires
- Auto évaluation "Conserver, conditionner et étiqueter les aliments"
- Application "Conserver, conditionner et étiqueter les aliments"

---

### Assurer la sécurité sanitaire

- La réglementation en hygiène alimentaire
- Prévention et gestion des TIAC
- Démarche et plan HACCP
- Toxicologie et nutrivigilance
- Auto évaluation Assurer la sécurité sanitaire
- Application Assurer la sécurité sanitaire

---

### Acteurs et réglementation en restauration collective

- Principes de la démarche qualité en restauration
- L'exercice professionnel en restauration collective
- Les différents acteurs du système alimentaire
- Réglementation en restauration collective
- Développement durable
- Auto évaluation "Acteurs et réglementation en restauration collective"
- Application "Acteurs et réglementation en restauration collective"

---

### Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée

- Identifier et mettre en place une action de formation
- Méthodes et outils pédagogiques et démarche d'évaluation

Modalités

### Financement :

Salarié, demandeur d'emploi, étudiant, indépendant, quel que soit votre statut, il existe en France de nombreuses solutions pour financer jusqu'à 100% vos projets de formation. Selon votre situation, vous pouvez être éligible à un ou plusieurs dispositifs.

Contactez un conseiller en formation pour tester votre éligibilité et obtenir un financement jusqu'à 100%.

### Conditions d'admission :

Pour entrer en formation préparant au Titre visé, le candidat doit :

- Être titulaire d'un Baccalauréat ou diplôme ou titre professionnel équivalent de niveau 4

**OU**

- Justifier de 3 ans d'expérience minimum à temps plein dans un domaine en lien avec la finalité du BTS avec des documents indiquant la nature et la durée des missions exercées.

### Expérience professionnelle et stage :

Une Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) dans le secteur est requise pour un total de 4 semaines.

- Durée : 4 semaines de stage en restauration collective

### Examen :

**Mois d'examen :** Mai, Juin

**Lieu :** En présentiel (centre d'examen de votre académie)

Le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée - Unité U4 - Coef. 4

- Mode : Ponctuelle écrite
- Durée : 4h

### Certification :

Certification : Bloc de compétences "Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée" du BTS Diététique et Nutrition", de niveau 5 délivré par le Ministère de l'Enseignement supérieur, RNCP40028, décision de France Compétences le 17/12/24, NSF331

Certificateur : Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation

**Consultez la fiche RNCP sur le site de France Compétences**

# Déroulement et accompagnement des formations

## Déroulement de la formation

- ▼ **Inscription** et démarrage tout l'année
- ▼ **Possibilité de se connecter de façon illimitée** et à tout moment dans le cadre du complément de la formation et au-delà des heures de formations prévues,
- ▼ **Planning individualisé** en fonction des contraintes de l'apprenant et selon la fin de formation contractuelle (tel que vu avec le conseiller pédagogique et affiché sur la plateforme de formation dans la rubrique planning).
- ▼ Pendant toute la durée de la formation, l'apprenant réalisera **différentes activités d'apprentissage** FOAD portées par la plateforme de formation en ligne et par les applications mobiles mises à disposition par STUDI. Il sera en relation permanente avec l'équipe pédagogique de STUDI et aura accès progressivement à l'intégralité des ressources de cours et aux évaluations.
- ▼ **Accompagnement** à la recherche de stage.

## Accompagnement personnel et individualisé, avec :

- ▼ **Un accès illimité** à la plateforme de formation digitale et sur applications mobiles, à l'ensemble des ressources et prestations d'accompagnement, est offert à l'apprenant pendant la durée de sa formation.
- ▼ **Un accompagnement individuel** régulier de la part de l'équipe de l'Education Team : avec l'accompagnement méthodologique et motivationnel par les conseillers pédagogiques de la Student Success et suivi de l'assiduité par les assistants de formation de la Training assistance.
- ▼ **Des formateurs, enseignants et professionnels** choisis en fonction de leur expertise, de leurs diplômes et de leur expérience professionnelle apportent un accompagnement sous 24h ouvrées maximum, avec réponse aux forums des cours, messageries privées, animation de live pédagogiques et corrections personnalisées de devoirs.
- ▼ **La première communauté française** d'apprentissage en ligne pour une collaboration et progression entre pairs.
- ▼ **Des applications web et mobiles IOS/Android.**
- ▼ **Un accompagnement personnalisé** vers l'emploi par le Career Center.

**Une assistance technique est assurée par le Service informatique pour assister l'Apprenant dans l'usage des outils et de ses fonctionnalités.**

## Accessibilité handicap

Pour tout besoin spécifique en termes d'adaptation des canaux d'apprentissage au type de trouble ou de handicap, d'aménagement des évaluations et des examens, ou encore de renforcement des appels de coaching, etc, une équipe de correspondants-référents handicap est à la disposition de l'apprenant via [handicap@studi.fr](mailto:handicap@studi.fr)