

En partenariat académique avec  **Academee**

Eligible CPF

Bac+2

100% en ligne



**Durée estimée\*:**

1100h

16 mois



**Tarif pour les particuliers :**

4 190 € TTC



**Lieu :**

100% en ligne



**Démarrage :**

A tout moment de l'année



**Certification :**

Diplôme d'Etat

Niveau 5

(Bac+2)



**Crédits ECTS :**

120

**Accompagnez la santé par l'assiette : devenez un professionnel de la diététique et de la nutrition avec le BTS Diététique !**

En vous formant à la diététique, vous apprendrez à concevoir des plans alimentaires adaptés, à prévenir les pathologies liées à l'alimentation, et à prendre en charge des patients atteints de troubles ou de maladies chroniques. Cette formation vous prépare à devenir un acteur clé de l'éducation nutritionnelle, du soin thérapeutique et de la santé publique.

Grâce à un programme complet mêlant sciences médicales, pratiques diététiques, réglementation et dimension humaine, vous maîtriserez les bases scientifiques de l'alimentation, la nutrition thérapeutique, les besoins nutritionnels spécifiques, et la gestion de projets en éducation pour la santé.

**Vous serez capable de :**

- Elaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel
- Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée
- Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

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



**Diplôme d'État**



"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



**Diplôme**  **Academee** ?

Diplôme Conseiller en nutrition, alimentation et santé délivré par 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.

Le Diplôme Academee est un Diplôme d'école, il ne s'agit pas d'un Diplôme d'Etat, d'un Titre RNCP ou d'un Titre Professionnel reconnu par l'Etat.

**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)

\*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

## Elaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel

### Plan de soin diététique et nutritionnel

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Auto évaluation "Plan de soin diététique et nutritionnel"
- Application "Plan de soin diététique et nutritionnel"

### Adapter l'alimentation à des besoins particuliers

- Les différents modes d'administration de l'alimentation : les voies d'administration
- Les différents modes d'administration de l'alimentation : adaptation de l'alimentation aux voies d'administration
- Les différents modes d'administration de l'alimentation : adaptation des voies d'administration en fonction du cas pathologique ou chirurgical
- Alimentation contrôlée en énergie
- Alimentation contrôlée en protéines
- Alimentation contrôlée en lipides
- Alimentation contrôlée en glucides
- Alimentation contrôlée en fibres
- Alimentation contrôlée en résidus
- Alimentation contrôlée en sodium (en sel)
- Alimentation contrôlée en potassium
- Alimentation contrôlée en phosphore
- Alimentation d'exclusion
- Corticothérapie
- Chimiothérapie
- Plans de réalimentation
- Auto évaluation "Adapter l'alimentation à des besoins particuliers"
- Application "Adapter l'alimentation à des besoins particuliers"

### Prendre en charge les pathologies cancéreuses

- Diététique thérapeutique des pathologies cancéreuses

### Prendre en charge les pathologies du tube digestif

- Troubles de l'oralité et adaptation des apports nutritionnels
- Troubles de la déglutition et démarche de soin diététique
- Maladies inflammatoires chroniques de l'intestin (MICI)
- Constipations
- Diarrhées
- Chirurgies digestives
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies du tube digestif"
- Application "Prendre en charge les pathologies du tube digestif"

### Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif

- Cirrhose du foie
- Stéatose hépatique
- Pancréatite aigüe et chronique
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif"
- Application "Prendre en charge les pathologies des glandes annexes du tube digestif"

### Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire

- Insuffisance rénale chronique
- Syndrome néphrotique
- Lithiases rénales
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire"
- Application "Prendre en charge les pathologies de l'appareil urinaire"

### Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

- Athérosclérose
- Insuffisance cardiaque
- Hypertension artérielle
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire"
- Application "Prendre en charge les pathologies de l'appareil cardio-vasculaire"

### Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques

- Diabète
- Dyslipidémies
- Surpoids, obésité
- Chirurgie bariatrique
- Syndrome métabolique
- Maladies héréditaires du métabolisme
- Hyperuricémie
- Auto évaluation "Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques"
- Application "Prendre en charge les pathologies endocriniennes et métaboliques"

### Prendre en charge les pathologies du système nerveux

- Maladies neuroévolutives : maladie de Parkinson, d'Alzheimer et démences apparentées

### Prendre en charge les troubles du comportement alimentaire

- Anorexie mentale
- Boulimie et hyperphagie boulimique
- Auto évaluation "Prendre en charge les troubles du comportement alimentaire"
- Application "Prendre en charge les troubles du"

comportement alimentaire"

---

### Prendre en charge différentes pathologies

- Dénutrition
- Mucoviscidose
- Allergies alimentaires
- Broncho pneumopathie chronique obstructive
- Auto-évaluation "Prendre en charge différentes pathologies"
- Application "Prendre en charge différentes pathologies"

---

### Education thérapeutique du patient

- Cadre réglementaire, objectifs et principes de l'ETP
- Elaboration d'un diagnostic éducatif
- Elaboration d'un plan personnalisé
- Animation de séances individuelles et collectives
- Techniques de communication
- Choix et conception d'outils pédagogiques
- Evaluation des compétences et des actions d'ETP
- Travail en équipe pluridisciplinaire
- Posture du soignant, éthique, confidentialité
- Intégration du numérique et accessibilité
- Auto évaluation "Education thérapeutique du patient"
- Application "Education thérapeutique du patient"

---

### Amélioration continue des pratiques professionnelles en diététique thérapeutique

- Organisation des structures de soins
- Acteurs du système de santé et du social
- Ethique, déontologie et cadre réglementaire du soin
- Communication ciblée en soin nutritionnel
- Pratique fondée sur les preuves (EBP)
- Lecture critique et recherche de données probantes
- Evaluation et amélioration des pratiques professionnelles

---

### Numérique et télésanté dans le soin diététique

- Cadre réglementaire du numérique en santé
- Outils numériques au service du diététicien
- Organisation d'une téléconsultation en diététique
- Télésanté : cadre et enjeux
- Risques, limites et responsabilités dans le numérique
- Outils et services socles en santé

---

## 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 amylicés

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

---

### 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 "Connaitre les produits laitiers"
- Application "Connaitre les produits laitiers"

---

### Connaitre 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 "Connaitre le groupe des VPO"
- Application "Connaitre le groupe des VPO"

---

### Connaitre 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

---

### Conserver, 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

---

## Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

---

### Promotion et éducation pour la santé publique

- Cadre réglementaire des interventions en santé publique
- Fondamentaux de la promotion et prévention en santé
- Eléments de psychologie sociale
- Pratiques et comportements alimentaires
- Littératie en santé
- Techniques de communication pour la santé publique
- Posture professionnelle et communication interdisciplinaire
- Choix et conception d'outils pédagogiques
- Démarche de projet : étapes, outils et moyens
- Elaboration et mise en œuvre de programmes de prévention en nutrition
- Evaluation des projets de prévention
- Auto évaluation "Promotion et éducation pour la santé"
- Application "Promotion et éducation pour la santé"

---

### Concevoir et réaliser des ateliers culinaires

- Concevoir un programme d'ateliers culinaires
- Les différents modes de cuisson

- Techniques de changement de texture
- Réalisation de pâtes
- Application pratique des repères alimentaires
- Adapter les techniques culinaires à une alimentation thérapeutique
- Enrichir l'alimentation
- Alimentation à texture modifiée
- Techniques de dégustation
- Animation, gestion et évaluation des ateliers culinaires
- Environnement de l'atelier
- Auto évaluation "Conception et réalisation d'ateliers culinaires"
- Application "Conception et réalisation d'ateliers culinaires"

---

### Activités de recherche appliquée en nutrition humaine

- Initiation à la recherche en nutrition humaine
- Méthodes et outils de recueil de données
- Traitement, analyse et communication des résultats

---

### Effectuer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire

- Recherche documentaire et veille scientifique en nutrition

---

### Veille scientifique, professionnelle et réglementaire

- Veille réglementaire et adaptation aux évolutions professionnelles

---

### Appliquer des règles de cybersécurité en santé

- Gestion de l'identité numérique en santé
- Bonnes pratiques numériques en santé

---

## Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

---

### Biochimie structurale

- Matière organique et matière inorganique
- Structure et propriétés des glucides : présentation des oses
- Structure et propriétés des glucides : les oligosides
- Structure et propriétés des glucides : les polyholosides
- Structure et propriétés des glucides : Les dérivés des oses et hétérosides
- Structure et propriétés des glucides : Propriétés physico-chimiques des oses
- Structure et propriétés des lipides : Introduction des lipides
- Structure et propriétés des lipides : Les acides gras
- Structure et propriétés des lipides : Propriétés physico-chimiques des acides gras
- Structure et propriétés des lipides : Les glycérides, stérides et cérides
- Structure et propriétés des lipides : Les lipides complexes
- Structure et propriétés des lipides : Les dérivés lipidiques
- Structure et propriétés des protides : Présentation générale des acides aminés et protéines
- Structure et propriétés des protides : Propriétés physico-chimiques des acides aminés
- Structure et propriétés des protides : Les peptides

- Structure et propriétés des protides : Les holoprotéines
- Structure et propriétés des protides : Les hétéroprotéines
- Structure des acides nucléiques
- Propriétés des enzymes : Définition et caractéristiques des enzymes
- Propriétés des enzymes : Étude de la réaction enzymatique et régulation enzymatique
- Propriétés des enzymes : Enzymes allostériques
- Propriétés des enzymes : Coenzymes et vitamines hydrosolubles
- Vitamines hydrosolubles et liposolubles
- Auto évaluation "Biochimie structurale"
- Application "Biochimie structurale"

---

### Biologie cellulaire

- Structure et diversité cellulaires
- Ultrastructure cellulaire
- Mécanismes d'échanges membranaires
- Cycle cellulaire
- Expression génique : Réplication et transcription de l'ADN
- Expression génique : Biosynthèse des protéines
- Mutations de l'ADN
- Auto évaluation "Biologie cellulaire"
- Application "Biologie cellulaire"

---

### Histologie

- Caractéristiques des tissus épithéliaux
- Caractéristiques des tissus conjonctifs
- Caractéristiques du tissu adipeux
- Caractéristiques du tissu cartilagineux
- Caractéristiques du tissu osseux
- Caractéristiques des tissus nerveux
- Caractéristiques des tissus musculaires : Le tissu musculaire strié
- Caractéristiques des tissus musculaires : Les tissus musculaires lisse et cardiaque
- Auto évaluation "Histologie"
- Application "Histologie"

---

### Milieu intérieur

- Compartiments liquidiens
- Sang et lymph
- Hémostase
- Processus de cicatrisation
- Auto évaluation "Milieu intérieur"
- Application "Milieu intérieur"

---

### Système endocrinien

- Notions d'hormones
- Modes d'actions des hormones
- Glandes endocrines
- Complexe hypothalamo-hypophysaire
- Hormones thyroïdiennes
- Auto évaluation "Système endocrinien"
- Application "Système endocrinien"

---

### Système neuro-musculaire

- Organisation générale du système cérébrospinal et du système neuro-végétatif
- Physiologie nerveuse
- Arc réflexe et contraction musculaire
- Auto évaluation "Système neuro-musculaire"
- Application "Système neuro-musculaire"

---

## Appareil cardiovasculaire

- Organisation de la circulation sanguine
- Anatomie et physiologie cardiaque
- Histologie et propriétés hémodynamiques des vaisseaux
- Régulation nerveuse de la pression artérielle
- Auto évaluation "Appareil cardiovasculaire"
- Application "Appareil cardiovasculaire"

---

## Appareil respiratoire

- Anatomie de l'appareil respiratoire et ventilation
- Echanges gazeux pulmonaire et tissulaire
- Transport des gaz respiratoires
- Auto évaluation "Appareil respiratoire"
- Application "Appareil respiratoire"

---

## Appareil digestif

- Anatomie et histologie de l'appareil digestif
- Physiologie de la digestion
- Absorption intestinale
- Régulation de la digestion
- Microbiote intestinal
- Auto évaluation "Appareil digestif"
- Application "Appareil digestif"

---

## Appareil urinaire

- Anatomie de l'appareil urinaire
- Formation de l'urine

---

## Système immunitaire

- Diversité et classification des microorganismes, pouvoir pathogène, soi et non soi
- Organes et cellules de l'immunité
- Immunité innée et adaptative
- Applications médicales
- Auto évaluation "Système immunitaire"
- Application "Système immunitaire"

---

## Biochimie métabolique

- Voies métaboliques du glucose : Catabolisme du glucose
- Voies métaboliques du glucose : Métabolisme du fructose et galactose
- Voies métaboliques du glucose : Décarboxylation oxydative et cycle de Krebs
- Voies métaboliques du glucose : Métabolisme du glycogène
- Voies métaboliques du glucose : La néoglucogenèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Métabolisme des acides aminés
- Voies métaboliques des acides aminés : Uréogénèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Ammoniogénèse
- Voies métaboliques des acides aminés : Devenir du squelette carboné
- Voies métaboliques des corps cétoniques
- Carrefours et inter conversions métaboliques
- Métabolisme du cholestérol
- Métabolisme des lipoprotéines : Biosynthèse des acides gras
- Métabolisme des lipoprotéines : Dégradation des

- acides gras
- Métabolisme des lipoprotéines : Lipogénèse et lipolyse
- Métabolisme des lipoprotéines : Les lipoprotéines
- Auto évaluation "Biochimie métabolique"
- Application "Biochimie métabolique"

---

## Régulation de la glycémie

- Adaptations métaboliques en périodes post prandiale et de jeûne
- Rôle du foie, du pancréas et des hormones dans la régulation glycémique
- Auto évaluation "Régulation de la glycémie"
- Application "Régulation de la glycémie"

---

## Adaptations à l'exercice physique

- Adaptations métaboliques à l'exercice physique
- Adaptations cardiovasculaires et respiratoires à l'exercice physique
- Auto évaluation "Adaptations à l'exercice physique"
- Application "Adaptations à l'exercice physique"

---

## Adaptations au stress

- Origine, rôles et phases du stress
- Conséquences physiologiques et métaboliques du stress
- Auto évaluation "Adaptations au stress"
- Application "Adaptations au stress"

---

## Régulation de l'équilibre phosphocalcique

- Homéostasie du calcium
- Homéostasie du phosphore
- Auto évaluation "Régulation de l'équilibre phosphocalcique"
- Application "Régulation de l'équilibre phosphocalcique"

---

## Régulation de l'équilibre hydrominéral

- Balance hydrique
- Homéostasie du sodium et du potassium
- Auto évaluation "Régulation de l'équilibre hydrominéral"
- Application "Régulation de l'équilibre hydrominéral"

---

## Régulation de la faim, de la satiété et de la soif

- Mécanismes nerveux et endocriniens

---

## Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel

- Echanges placentaires
- Conséquences gravidiques
- Processus de lactation
- Auto évaluation "Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel"
- Application "Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel"

---

## Xénobiotiques et organisme

- Toxicocinétique
- Toxicodynamie

- Auto évaluation "Xénobiotiques et organisme"
- Application "Xénobiotiques et organisme"

---

### Pathologies cancéreuses

- Cancérogenèse
- Conséquences cellulaires, métaboliques et physiologiques
- Conséquences des traitements
- Auto évaluation Pathologies cancéreuses
- Application Pathologies cancéreuses

---

### Pathologies du tube digestif

- Troubles de l'oralité
- Troubles de la déglutition
- Pathologies inflammatoires : Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable), diverticuloses et diverticulite
- Pathologies inflammatoires : Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI)
- Pathologies inflammatoires : Ulcères gastro-duodénaux, gastrites chroniques
- Pathologies inflammatoires : Reflux gastro-œsophagien et œsophagite
- Pathologies cancéreuses : cancers des voies aérodigestives supérieures
- Pathologies cancéreuses : Cancer de l'œsophage et chirurgies œsophagiennes
- Pathologies cancéreuses : CCR et polypes
- Dysfonctionnement du transit intestinal
- Dysbiose, maladie dysimmunitaire et déficit enzymatique
- Chirurgies digestives
- Chirurgies de l'obésité
- Auto évaluation Pathologies du tube digestif
- Application Pathologies du tube digestif

---

### Pathologies des glandes annexes du tube digestif

- Pathologies inflammatoires du foie et du pancréas
- Pathologies inflammatoires des voies biliaires
- Pathologies cancéreuses
- Pathologies dégénératives du foie
- Chirurgie du pancréas et du foie
- Auto évaluation Pathologies des glandes annexes du tube digestif
- Application Pathologies des glandes annexes du tube digestif

---

### Pathologies de l'appareil urinaire

- Maladie rénale chronique
- Dialyses
- Lithiase rénale
- Syndrome néphrotique
- Auto évaluation Pathologies de l'appareil urinaire
- Application Pathologies de l'appareil urinaire

---

### Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

- Athérosclérose
- Infarctus du myocarde
- Hypertension artérielle, insuffisance cardiaque
- Auto évaluation Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire
- Application Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire

### Pathologies endocriniennes et métaboliques

- Diabète : diabète de type 1
- Diabète : diabète de type 2
- Diabète : diabète gestationnel
- Diabète : complication des diabètes
- Hypoglycémie
- Dyslipidémies
- Surcharge pondérale
- Syndrome métabolique
- Hyperuricémie
- Maladies génétiques du métabolisme
- Auto évaluation Pathologies endocriniennes et métaboliques
- Application Pathologies endocriniennes et métaboliques

---

### Pathologies du système nerveux

- Maladies neuroévolutives : maladie de Parkinson, d'Alzheimer et démences apparentées
- Epilepsie
- AVC
- Etat végétatif chronique et maladies du neurone moteur
- Auto évaluation Pathologies du système nerveux
- Application Pathologies du système nerveux

---

### Pathologies génétiques

- Mucoviscidose

---

### Pathologies du système immunitaire

- Allergies alimentaires : Intolérance aux disaccharides et allergie aux protéines du lait de vache (APLV)
- Maladie cœliaque

---

### Troubles du comportement alimentaire

- Conduites addictives : l'alcool
- Anorexie
- Boulimie
- Hyperphagie boulimique
- Auto évaluation Troubles du comportement alimentaire
- Application Troubles du comportement alimentaire

---

### Dénutrition

- Dénutrition protéino-énergétique
- Syndrome de renutrition inapproprié
- Auto évaluation Dénutrition
- Application Dénutrition

---

### Introduction à la physiopathologie

- Terminologie médicale et examens paracliniques

---

## Anglais -

---

### Becoming a professional

- Introducing myself
- Talk about myself
- Looking for a job
- Applying for a job
- In a job interview
- Leading meetings

- Organizing an online meeting
  - Auto évaluation Becoming a professional
  - Application Becoming a professional
- 

### Cooking and Eating out

- At the restaurant
  - In the kitchen
  - Catering a wedding
  - Auto évaluation Cooking and Eating out
  - Application Cooking and Eating out
- 

### The business world

- Starting a business
  - Navigating the working world
  - Talking about social system and taxes
  - Choosing a business strategy
  - Negotiating a business deal
  - Auto évaluation The business world
  - Application The business world
- 

### The market

- Knowing your customers
  - Innovating to distinguish yourself on the market
  - Managing the supply chain
  - Marketing and advertising in the 21st century
  - Auto évaluation The market
  - Application The market
- 

### Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world

- Fighting for the planet at work
  - Advocating for fairness in the globalized trade world
  - Auto évaluation Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world
  - Application Business Ethics and Companies' responsibilities in the globalized world
- 

### Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones

- The Commonwealth
  - The British Isles
  - English speaking countries in America
  - English speaking countries in Africa
  - English speaking countries of the Pacific
  - Auto évaluation Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones
  - Application Connaître les réalités géographiques et historiques des pays anglophones
- 

### Bon à savoir ou à revoir

- L'usage des verbes irréguliers
- Les médias du monde anglo-saxon
- Auto évaluation Bon à savoir ou à revoir
- Application Bon à savoir ou à revoir

# Métiers visés

- ▼ Diététicien / Diététicienne
- ▼ Diététicien / Diététicienne nutritionniste
- ▼ Diététicien / Diététicienne nutritionniste du sport
- ▼ Chargé d'éducation pour la santé
- ▼ Assistant / Assistante qualité
- ▼ Attaché de recherche clinique
- ▼ Conseiller de vente en diététique et nutrition

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 :

### Pour un BTS en 2 ans :

- 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.

### Pour un BTS en 1 an :

- Avoir suivi une année du même BTS l'année précédente

**OU**

- Avoir un niveau d'études équivalent ou supérieur au BAC+2

Pour toute autre situation, contactez un conseiller en formation qui étudiera votre admissibilité.

## Expérience professionnelle et stage :

Une Période de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) dans le secteur est requise pour un total de 20 semaines.

Durée : 20 semaines décomposées de la façon suivante :

- 4 semaines de stage en restauration collective
- 10 semaines de stage en diététique thérapeutique
- 6 semaines de stage d'interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

## Examen :

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

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

Le candidat sera évalué selon les modalités suivantes :

**E1 – Anglais - Unité U1 - Coef. 1**

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : Compréhension : 30 min sans préparation
- Expression : 15 min sans préparation

## **E2 – Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition - Unité U2 - Coef. 4**

- Mode : Ponctuelle écrite
- Durée : 4h

## **E3 – Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel - Unité U3 - Coef. 4**

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 45 minutes

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

- Mode : Ponctuelle écrite
- Durée : 4h

## **E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition - Unité U5 - Coef. 4**

- Mode : Ponctuelle orale et pratique
- Durée : 3h30

### **Epreuves facultatives :**

#### EF1 – Langue vivante

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 15 min + 15 min de préparation

#### EF2 - Engagement étudiant

- Mode : Ponctuelle orale
- Durée : 20 min

### **Certification :**

Certification : "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**

### **Validation par bloc de compétences :**

La certification professionnelle est composée de plusieurs blocs de compétences à acquérir pour l'obtention de la certification professionnelle.

Il est possible de valider un ou plusieurs des blocs de compétences. Chaque bloc peut être acquis individuellement. La fiche RNCP accessible depuis chaque fiche formation en précise les modalités d'obtention.

Quelle que soit la forme d'examen choisie, les candidats préparant l'examen du brevet de technicien supérieur par la voie de la formation professionnelle continue ou dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience reçoivent, pour les unités du diplôme préparé qui ont fait l'objet, au titre de la session en cours ou dans les cinq années précédentes, d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, y compris si elles ont été obtenues par la voie scolaire ou par la voie de l'apprentissage, une attestation délivrée par le recteur d'académie reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme.

Pour toute question concernant les blocs de compétence, contactez votre conseiller en formation.

### **Equivalences et passerelles :**

Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U2 du BTS Diététique et nutrition créé par le présent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.1 et U2 affectées respectivement des coefficients 2 et 3 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.

Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U4 du BTS Diététique et nutrition créé par le présent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.2 et U5.1 affectées respectivement des coefficients 2 et 2,5 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.

### **Poursuite d'études :**

- Poursuites d'études :

Après avoir obtenu le BTS Diététique, il est possible de :  
Soit intégrer directement le marché du travail  
Soit de poursuivre vers une licence professionnelle ou parcours de niveau 6 de type Bachelor.  
Cette liste n'est pas exhaustive. Il existe d'autres poursuites possibles.

### Indicateurs de performance :

- **Taux de réussite** : 100%<sup>(1)</sup>
- **Taux de satisfaction lié aux cours** : 73%<sup>(2)</sup>
- **Taux de satisfaction générale** : 80%<sup>(3)</sup>
- **Nombre d'apprenants formés** : 351<sup>(4)</sup>

(1) Pourcentage des apprenants ayant obtenu, complètement ou partiellement, leur diplôme, toutes promotions confondues.(2) Taux de satisfaction calculé à partir des notes (sur 5) attribuées par les apprenants ayant terminé et évalué chaque module de cours entre 2020 et 2024. Le taux reflète la moyenne de ces notes, convertie en pourcentage.(3) Taux moyen de satisfaction globale, tous publics confondus, calculé à l'issue de chaque collecte trimestrielle des retours exprimés par les apprenants via le LMS, depuis septembre 2023 ou depuis l'ouverture de la formation pour celles lancées après cette date.(4) Nombre d'apprenants ayant débuté leur formation à partir du 1er janvier 2023

# 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)