

### ❖ Objectifs de la formation

**Le BTS Diététique a pour objectif de :  
Former des professionnels de santé de terrain .**

### ❖ Profil de l'étudiant

Vous devez avoir une **culture scientifique** solide mais aussi allier des qualités de **jugement, d'autorité, de communication et d'écoute**.

Vous seront nécessaires :

- le sens de l'organisation, de l'ordre et de la précision.
- un esprit scientifique capable d'applications pratiques.

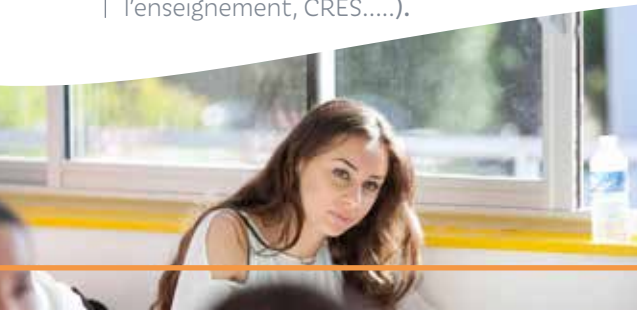
### ❖ Débouchés

**Cette formation vous prépare à intégrer les secteurs d'activités suivants :**

- Secteur de soin (Hôpitaux, cliniques, EHPAD, HAD, prestataires de service, Espaces Santé.....)
- Secteur de la restauration collective
- Secteur commercial (coaching, ventes en laboratoires pharmaceutiques, ..)
- Secteur libéral (cabinet libéral, réseaux de santé, centres de formations..)
- Secteur sanitaire et social
- Autres : industries agro-alimentaires, l'humanitaire, recherches médicales et épidémiologiques, secteur de l'enseignement, CRES.....).

**Vous pourrez aussi choisir de poursuivre vos études vers :**

- Master de nutrition,
- Master qualité,
- Master en santé publique,
- Ecole d'ingénieur en agro-alimentaire,
- ....



## ❖ Conditions d'admission

**Etre titulaire d'un Baccalauréat S, ST2S ou STL (option biologie).**

**Votre candidature sera examinée en commission.**

Un entretien pourra vous être proposé pour évaluer l'adéquation de votre profil avec le BTS Diététique.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par l'intermédiaire de notre site Internet.

**Vous devez vous inscrire sur le site académique pour formuler vos vœux.**



## ❖ Spécificités de l'Institut Cadenelle

Un accompagnement pédagogique de qualité.

Une équipe constituée d'enseignants diplômés mais aussi de professionnels de la santé (diététiciens et médecins).

Des outils pédagogiques toujours plus performants s'appuyant sur une pédagogie inversée et l'utilisation de plateformes numériques.

Mise en place d'actions tout au long de la scolarité : rencontres avec des professionnels, mises en situations professionnelles, participation à des congrès, participations à des actions sanitaires et sociales...



## ❖ Organisation des études

Matières	
Biochimie- physiologie	<b>1<sup>ère</sup> année :</b> 28 semaines de cours 32 heures hebdomadaire  <b>2<sup>ème</sup> année :</b> 22 semaines de cours 32 heures hebdomadaire
TP microbiologie	
Connaissance des aliments	
Bases physiopathologiques de la diététique	
Régimes	
Economie, droit, gestion	
Sciences humaines	
Informatique	
Techniques culinaires	
Formation pratique	
6 semaines de stage en restauration collective en 1 <sup>ère</sup> année	
14 semaines de stage en 2 <sup>ème</sup> année dont : 10 semaines en secteur hospitalier et 4 semaines dans le secteur d'activité choisi par l'étudiant	

*Sous réserve de modifications du règlement d'examen.*