

Désignation de la formation

Formation de Technicien Supérieur en DIETETIQUE et NUTRITION - 30 places maximum (ARRÊTÉ du 31 juillet 2009)
Saint-Michel Campus, 29 rue Michelet, 42000 Saint-Etienne – RNCP 40028 (échéance de certification du Ministère de l'Enseignement Supérieur la 31/12/2029)-30 places

Durée / Dates

La formation conduisant au BTS DIETETIQUE et NUTRITION dure 2 années de début septembre année N à début juillet année N+2.
Formation en présentiel

Le nombre total d'heures de formation est 2350h (1650 h de cours théoriques + 700h de stages sur 2 ans)

Lieux

La formation se déroule sur le Campus Saint Michel et les terrains de stage institutionnels attribués au cours de la formation.

Objectifs de la formation

Acquérir les compétences de **Diététicien, professionnel de la santé en matière de nutrition** pour assurer les fonctions :

- Conception élaboration
- Gestion
- Organisation, encadrement, contrôle
- Formation, éducation, prévention

Projet pédagogique

Le projet pédagogique vise à former des professionnels :

- autonomes, responsables, capables d'exercer leur esprit critique
- ouverts aux autres et au service des personnes accompagnées
- ouverts aux enjeux de santé, économiques et sociaux
- respectueux de l'éthique et des règles déontologiques.

Pré-requis et conditions d'accès à la formation

Le BTS DIETETIQUE est accessible aux bacheliers des séries générales, avec option(s) à dominantes scientifiques de préférence, certains baccalauréats technologiques (ST2S), STL

Dans le cadre de la formation continue, l'expérience professionnelle sera étudiée.

Etre obligatoirement titulaire d'un diplôme de niveau 4.

Inscription sur PARCOURSUP PLUS pour les candidats en formation continue

Modalités d'accès ou d'inscription à la formation

- Inscription et admission sur **PARCOURSUP** (Inscription en janvier-validation des dossiers à compter de juin) pour les candidats en formation initiale
- **Reprise d'études** : l'admission se fait sur entretien et étude de la candidature au regard du parcours professionnel, du niveau scolaire, et de la motivation.
Construction du dossier de financement et validation de la prise en charge par l'organisme de financement → compter un délai de 6 mois

Moyens d'encadrement

- Un responsable pédagogique de formation qui anime et coordonne la formation
- Un professeur référent
- Conseils de classe en présence du stagiaire
- Bulletins semestriels

Modalités de suivi et d'évaluation de la formation

Suivi et évaluation : contrôles en cours de formation (CCF), devoirs sur table, rapport de stage, examens blancs (écrits, oraux, exercices de mises en situations pratiques (cuisine...))

Edition de bulletins semestriels

Entretiens individuels avec le professeur référent

Visites et suivis sur les lieux de stages avec évaluation (selon le référentiel)

Richesse du réseau professionnel

- Professionnels, partie prenante de la formation
- Reconnaissance par les partenaires institutionnels et professionnels facilitant l'accès aux stages et à l'emploi

Programme détaillé de la formation

Programme détaillé de la formation			
ENSEIGNEMENT	1^{ère} A	2^{ème} A	2 années
Culture générale et expression	28	44	72
Biochimie- physiologie	252	88	340
Nutrition et Alimentation	224	66	290
Bases physiopathologiques de la diététique		110	110
Diététique thérapeutique		176	176
Activités technologiques d'alimentation	112	88	200
Economie-Gestion	168	110	278
Environnement professionnel	112	22	134
Langue vivante étrangère anglais	28	22	50
Total	924 h	726 h	1650 h
Stages	5 semaines	15 semaines	20 semaines

Moyens pédagogiques et techniques

La répartition des enseignements sur les 2 années est la suivante :

- Formation théorique: 1650 heures sous forme de cours magistraux, TD ou TP
- Formation à la pratique en stage : 700 heures
- Travail personnel de l'étudiant : 800 heures

Equipements disponibles pour chaque candidat :

- Ordinateurs avec espace de travail
- Accès Wifi
- Equipements techniques adaptés (salle informatique, cuisine pédagogique, laboratoire, CDI avec documentation spécialisée...)
- Cadre de vie propice aux études et à la convivialité

La formation est construite sur un enseignement en modules et séquences pédagogiques qui a pour objectif de mettre l'étudiant en situation professionnelle.

Le lien avec la profession est privilégié par :

- des enquêtes et des visites
- des conférences et interventions de professionnels
- des stages :
 - ✚ en 1^{ère} année de BTS Diététique : 1 stage de 4 semaines en restauration collective
 - ✚ fin de première année : 1 stage de 3 semaine « Prévention en Santé Publique »
 - ✚ en 2^{ème} année de BTS Diététique : stages en milieu hospitalier de deux fois 5 semaines (soit 10 semaines)

Validation de la formation

L'évaluation des connaissances et des compétences est réalisée selon les modalités prévues par le référentiel.

Des contrôles sont mis en place durant la formation

À l'issue de la formation, le stagiaire passe son examen final de Brevet de Technicien Supérieur. La réussite de l'examen lui permet d'obtenir le titre de diététicien(ne) nutritionniste

Examen du Ministère de l'Education Nationale

- crédits 120 ECTS
- une attestation de fin de formation délivrée par Saint Michel Campus.

Les débouchés

Le diététicien exerce dans des secteurs variés :

- Hôpitaux, cliniques, centres de convalescence, de cure
- Hospitalisation à domicile, réseaux de santé
- Collectivités : entreprises, maisons de retraite, écoles, collèges, lycées...
- Communes, conseils départementaux et régionaux, DDPP, CCAS...
- Industries agro-alimentaires et pharmaco-diététiques
- Structures de formation et d'information
- Secteur libéral
- Centres de sport, de remise en forme, de thalassothérapie

Indicateurs sessions précédentes :

ANNEE	INSCRITS	REUSSITE A L'EXAMEN				EHEC	ABANDON	INSERION SORTIE DE FORMATION	POURSUITE ETUDES
		INITIALE	CONTINUE	rattrapage	% après rattrapage				
2020-2021	26	87%	100%			4	2	28%	72%
2021-2022	24	96%	NA			1	0	33%	67%
2022-2023	21	75%	NA	1	75%	5	1	38%	61%
2023-2024	30	84%	100%	0		3		28%	72%
2024-2025	23	72%	NA	0		5	1	35%	20%

Taux satisfaction de services (enquête auprès des étudiant(e)s) : 80 %

Les poursuites d'études

Après le BTS diététique des poursuites d'études sont envisageables :

- Licence professionnelle (éducation à la santé, hygiène...)
- Diplôme d'Ingénieur Maître en santé
- Formations complémentaires
- Diplôme d'université ou DU, de 1er, 2^{ème} et 3^{ème} cycle

Coût de la formation :

Formation Initiale : 2 034 € par an - Frais d'inscription : 50 € formation initiale

Formation continue (France Travail, CPF...) : nous contacter

Contact Formation

Saint Michel Campus – Enseignement Supérieur
29 rue Michelet 42000 Saint Etienne
Tél : 04 77 45 10 40 ou 04 77 45 10 49
Mail : secretariatsuperieur1@saintmichel-educ.fr

Pour toute demande de formation continue, prévoir un délai minimum de 6 mois pour la constitution du dossier et sa recevabilité.

Réalisation d'un devis pour le financeur.

Admission définitive après classement PARCOURSUP et accord du prescripteur/financeur.

Formation accessible aux personnes en situation de handicap après étude de faisabilité des aménagements nécessaires.

Référent(s) handicap : **Mme Geneviève MALLET – Mme Murielle BONNEFOY**
Tél : 04 77 45 10 49 Mail : directionsuperieur@saintmichel-educ.fr ou secretariatsuperieur1@saintmichel-educ.fr



Locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite

Prochaine session : Septembre 2026, inscription PARCOURSUP de janvier à mars 2026

REGLEMENT D'EXAMEN

BTS « Diététique et nutrition »				Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, Formation professionnelle continue dans les établissements publics non habilités ou en établissement privé, Enseignement à distance, Candidats au titre de leur expérience professionnelle	
Épreuves	Unité	Coef	Crédits européens	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
Epreuve générale E1 - Anglais	U1	1	8	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		Ponctuelle orale	Compréhension : 30 min sans préparation ; Expression : 15 min sans préparation
Épreuve générale E2 –Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	U2	4	28	Ponctuelle écrite	4h	CCF		Ponctuelle écrite	4h
Epreuve professionnelle E3 – Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	U3	4	28	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		Ponctuelle orale	45 min
Epreuve professionnelle E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	U4	4	28	Ponctuelle écrite	4h	CCF		Ponctuelle écrite	4h
Epreuve professionnelle E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	U5	4	28	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		Ponctuelle orale et pratique	3h30
EF1 – Langue vivante*	UF1**			Ponctuelle orale	15 min***	Ponctuelle orale	15 min***	Ponctuelle orale	15 min***
EF2 - Engagement étudiant	UF2**			CCF	20 min	CCF	20 min	Ponctuelle orale	20 min

(*) : La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Pour le choix des langues pouvant être choisies dans le cadre de l'épreuve facultative : voir arrêté du 8 juillet 2024 fixant les choix des langues vivantes étrangères autorisées pour les épreuves des examens du brevet de technicien supérieur (JORF n°0163 du 10 juillet 2024)

(**) : Seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte.

(***) + 15 min de préparation.

Notre devise :

« FORMER DES HOMMES ET DES FEMMES AU SERVICE DES AUTRES »

Etablissement certifié QUALIOP1 pour l'ensemble de nos actions de formations