



# [ BTS DIÉTÉTIQUE ]

184, Route des Béthanies - 38430 MOIRANS  
Tél : 04 76 35 41 60 - Fax : 04 76 35 67 94  
✉ mfr.moirans@mfr.asso.fr  
www.mfr-moirans.org



## Objectifs

**Devenir un professionnel de la diététique, un secteur fondamental de la santé publique :**

**Conception/Elaboration (locaux, menus, régimes, enquêtes, nouveaux produits...), Gestion (Achats, stocks, personnel, petit commerce...), Organisation/encadrement/contrôle (Hygiène et sécurité, repas...), Formation/éducation/ prévention.**

- **Acquérir** une expérience professionnelle grâce à une formation en alternance
- **Obtenir** un diplôme de niveau III (Bac+2)



## Débouchés Après la formation

**Diététicien dans des secteurs d'activité variés et porteurs d'emploi :**

- Etablissements d'hospitalisation, de soins ou de cure
- Restauration collective (écoles, municipalités, Sociétés de Restauration Collective...)
- Structures de santé publique (PMI, Crèches, services de santé scolaire, instituts médico-pédagogique, foyer 3ème âge, centres d'hygiène alimentaire et d'alcoologie...)
- Centres sportifs, de détente et de loisirs, thalassothérapie, balnéothérapie...
- Distribution de produits alimentaires et diététiques
- Industrie Agroalimentaire ou pharmaco-diététique
- Cabinets libéraux
- Structures de recherche
- Structures d'information et de formation.



## Témoignages

*Mme A. Sophie : « Des opportunités nouvelles pour les diététiciens se sont développées avec le PNNS (Plan National Nutrition Santé) depuis 2000, qui vont encore être renforcées avec le décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Elles se situent surtout dans les actions de sensibilisation et de formation. »*



## Contenus de la formation

**Une formation par l'alternance pour gagner en expérience**

DOMAINES	MODULES
CONNAISSANCES SPÉCIFIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biochimie des produits alimentaires</li> <li>• Biologie : physiologie, Microbiologie</li> <li>• Nutrition et alimentation</li> <li>• Bases physiopathologiques de la diététique</li> <li>• Régimes</li> <li>• Techniques culinaires</li> <li>• Economie et gestion</li> </ul>
DES QUALITÉS PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Observation</li> <li>• Ecoute</li> <li>• Esprit d'analyse et de synthèse</li> </ul>
DES QUALITÉS HUMAINES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communication</li> <li>• Psychologie</li> <li>• Faculté d'adaptation</li> </ul>



## Modalités Pratiques

**Sur 24 mois en alternance**

3 semaines en entreprise  
3 semaines à la MFR

**Conditions d'admission**

Sur dossier et satisfaction à l'entretien d'entrée (motivation de projet)

**Public**

Bac généraux : S et ES...

Bac technologiques (ST2S, STG, STL, STV...)

Bac Pro Bio industries de transformation, SMR...

1<sup>ère</sup> année BTS ou faculté

1<sup>ère</sup> expérience dans le secteur

**Statut**

Contrat de professionnalisation, Contrat de formation, Période de professionnalisation... Salarié en perfectionnement (choix de modules)...