

LYCÉE HÔTELIER DE GRANVILLE MAURICE MARLAND

CAP SUR L'EXCELLENCE

159 Rue des Lycées - 50400 GRANVILLE
02 33 50 40 95
ce.0501850p@ac-normandie.fr

HÔTELLERIE • RESTAURATION • DIÉTÉTIQUE • SERVICE À LA PERSONNE
BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

LE MÉTIER

Les Diététiciens Nutritionnistes sont des professionnels de santé, réglementés par le **Code de la Santé Publique** (articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1 à R. 4371-8).

Expert paramédical en **nutrition et alimentation**, le diététicien nutritionniste :

- Met en œuvre, sur prescription médicale, la **prise en soin diététique et nutritionnel** dans le cadre du parcours de soins du patient et participe au programme **d'éducation thérapeutique** des patients atteints de maladie chronique.
- Contribue à la conception et la mise en œuvre d'une **alimentation saine et durable** en restauration collective.
- Conçoit et réalise des actions de **prévention, d'éducation alimentaire, d'ateliers culinaires**, auprès de différents publics.

Dans son raisonnement, basé sur le concept « **One Health** », il intègre les **multiples dimensions** de l'alimentation tout en s'appuyant sur **les recommandations de bonne pratique** et sur **la législation** en vigueur.

Secteurs d'activité et métiers, quelques exemples

- Établissements de santé et secteur médico-social
- Prestations de soins de santé à domicile
- Restauration collective : diététicien qualitatif, hygiéniste
- Chargé de missions en santé publique
- Attaché de recherche clinique et en nutrition appliquée
- Technicien de l'information médicale
- Diététicien nutritionniste du sport

Qualités requises

- Rigueur, sens de l'organisation
- Connaissances scientifiques solides
- Esprit pratique, de synthèse et d'analyse
- Dynamisme, esprit d'équipe
- Sens de la communication, valeurs humaines
- Adaptation et ouverture d'esprit

RECRUTEMENT

- Être titulaire d'un baccalauréat général à profil scientifique, ST2S, STL, STAV ou avoir des connaissances scientifiques équivalentes.

STATUT

- Étudiant - Possibilité d'obtenir une bourse universitaire

LA FORMATION **Cycle de deux ans :**

50 semaines d'enseignement + 20 semaines de stage dans le milieu professionnel

Contenu

- **Anglais** : 50 heures
- **Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition** : 400 heures
Des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme
Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme
Physiopathologie appliquée à la diététique
- **Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel** : 276 heures
Démarche de soin diététique et nutritionnel
Éducation thérapeutique (attestation de formation niveau 1)
Numérique et santé, exercice professionnel en santé
Stage de dix semaines en établissements de santé : 350 heures
- **Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée** : 490 heures
Nutrition et alimentation
Sécurité alimentaire
Environnement professionnel
Stage de quatre semaines en restauration collective : 140 heures
- **Interventions en santé publique** : 434 heures
Promotion et éducation pour la santé
Recherche appliquée en nutrition humain et veille
Ateliers culinaires
Stage de six semaines en structure mettant en œuvre des interventions en santé publique : 210 heures

CERTIFICATION

- Obtention du diplôme de diététicien, profession de santé réglementée
- 120 crédits ECTS

UNITÉS	Crédits	INTITULÉS
U1	8	Anglais
U2	28	Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition
U3	28	Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel
U4	28	Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée
U5	28	Interventions en santé publique

Taux de réussite à l'examen moyen au lycée Maurice Marland sur les 10 dernières années : 93 %

POURSUITE D'ÉTUDES

- Licence professionnelle - Écoles d'ingénieur - LMD

Pour en savoir plus

- **Portes ouvertes** **6 février 16h-20h et 7 février 9h-12h**
- **Visioconférences** **voir information sur le site web du lycée**