

BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE

ACCÈS FORMATION :

- **Contrat d'apprentissage**

DÉLAI ET MODALITÉ D'ACCÈS :

Date de rentrée : Septembre

Durée : 2 ans

Date d'inscription maximum : Mi-Novembre

Pré requis :

Baccalauréat ou Équivalent d'une formation de niveau IV ou Diplôme d'accès aux études universitaires (DAEU) ou Après validation des études, d'expériences professionnelles ou d'acquis personnels

PROGRAMME DE FORMATION :

- **Volume d'heures en entreprise :** 1814 heures environ
- **Volume d'heures en formation :** 1400 heures environ

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire
- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet...

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES :

- Une formation alternée entre l'entreprise et le Centre de Formation
- Suivi pédagogique par l'équipe enseignante et le référent
- Visites en entreprise

MODALITÉ D'EXAMENS :

- Diplôme de l'Éducation Nationale de niveau 5
- En présentiel (selon lieu d'examen)
- **Selon le référentiel d'examen :** Épreuves ponctuelles finales

DÉBOUCHÉS :

Le BTS diététique permet de devenir diététicien en ouvrant son propre cabinet ou en intégrant une structure de santé, un milieu sportif ou une entreprise.

Le BTS Diététique forme des professionnels de la santé spécialisés dans la nutrition et permet d'être capable d'assurer la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale dans le respect des règles d'hygiène au sein de secteurs variés (Entreprises privées, hôpitaux, cliniques ou à son propre compte).



TAUX DE POURSUITE D'ÉTUDES : 25,00%*

TAUX D'INSERTION : 50,00%*

**source inserjeunes*



ACCESSIBILITÉ

Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite ; pour toute demande spécifique, notre référent handicap est à votre disposition.

LES AVANTAGES DU CAMPUS :

- Un coaching individuel sur le site.
- Des activités et des travaux pluridisciplinaires pour mêler les cursus.
- Bénéficier d'un réseau d'entreprises locales pour s'insérer professionnellement.



Les cours se déroulent au Campus à partir des cours dispensés par le CNED et dans l'entreprise locale qui a signé le contrat d'apprentissage.

NOS CENTRES :

CHALONS

ENSAM - Rue St Dominique
lecampus-chalons@almea-formations.fr

SOISSONS

Bâtiment 13 « Les Décideurs »
24 allée des Nobel
lecampus-soissons@almea-formations.fr

LAON

46 rue de Crécy
lecampus-laon@almea-formations.fr

REIMS

14b allée des Landais
lecampus-reims@almea-formations.fr

CHARLEVILLE-MEZIERES

119 avenue Charles de Gaulle
lecampus-charleville@almea-formations.fr

ROMILLY-SUR-SEINE

17 bis av. du 8 mai
lecampus-romilly@almea-formations.fr

TROYES

10 rue de la Haute Moline 10800 Saint-Julien-les-Villas
lecampus-troyes@almea-formations.fr

SAINT-DIZIER

Espace Créateurs d'Entreprises
12 Allée Jean Moulin
lecampus-saintdizier@almea-formations.fr