

## BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION



### 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 réussite\* session 2025 : 75%

\*admission examen, passage année supérieure, validation de l'année

## Pour connaître le taux d'insertion et de poursuite d'études :



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