



APPRENDRE & ENTREPRENDRE

"DIÉTÉTIQUE"

Diplôme d'État

- Le titulaire du BTS, Diplôme d'État, de "Diététicien" est un professionnel de la santé en matière d'alimentation et de nutrition. Il collabore de manière directe ou indirecte avec :
 - * des médecins de services hospitaliers ou indépendants ;
 - * des gestionnaires de structure de restauration (hospitalières, scolaires, d'entreprises) ;
 - * des chercheurs ou développeurs dans des laboratoires pharmaceutiques ou d'entreprises de l'agroalimentaire.
- Par ses connaissances scientifiques et techniques, le diététicien est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif, curatif et pour assurer :
 - * la qualité des aliments et des préparations ;
 - * l'équilibre nutritionnel des patients ;
 - * l'élaboration de régimes sur la base de prescriptions médicales ;
 - * le respect des règles d'hygiène dans la production de produits ou de services ;
 - * un conseil à des clients intéressés par la consommation de produits diététiques ;
 Il est un vecteur important de réussite dans le domaine médical, sportif et esthétique.



La formation

UNE FORMATION GÉNÉRALISTE

- Économie.
- Gestion.
- Sciences humaines : psychologie, étude du comportement alimentaire.

UNE FORMATION SCIENTIFIQUE

- Microbiologie.
- Physiologie.

L'acquisition d'une solide culture d'ensemble est indispensable à toute progression professionnelle.

UNE FORMATION TECHNIQUE ET PROFESSIONNELLE

- Biochimie.
- Nutrition et alimentation.
- Régimes.
- Techniques alimentaires.
- Bases physiopathologiques de la diététique.

La formation professionnelle intègre une partie théorique (*biologie, biochimie, ...*) mais vise également à développer les aptitudes à communiquer et à appréhender une situation diététique. La préparation à ce diplôme implique de nombreux contacts avec le milieu professionnel par l'intermédiaire de visites d'entreprises, par l'intervention régulière de spécialistes et surtout par les stages (20 semaines dont 4 dites "optionnelles").

Au-delà de ces deux années, les étudiants ont la possibilité de poursuivre leurs études au sein de l'IPAC pour préparer un diplôme de **Bachelor en Marketing & Communication** spécialité "**Management des métiers de la diététique**".

LES CLES DE LA REUSSITE :

- une motivation pour les métiers de la diététique,
- un goût pour les matières scientifiques,
- une implication personnelle,
- un intérêt pour la santé,
- une capacité à s'intéresser à autrui.

Organisation de la formation

- **Durée de la formation** : 2 ans
Poursuite d'études aisée pour compléter la formation.
- **Début des cours** : mi-septembre
- **Conditions d'admission**
 - * Baccalauréat ou DAEU.
 - * Examen du dossier scolaire.
 - * Entretien de motivation.



Les épreuves de l'examen

	MATIERES	DUREE	COEF.
U 1	* Biologie, physiologie	3 h	2
U 2	* Connaissance des aliments	4 h	2
U 3	* Bases physiopathologiques de la diététique	4 h	3
U 4	* Économie et Gestion	3 h	2
U 5	* Présentation et soutenance de mémoire	1 h	3
U 6.1	* Épreuve de synthèse. Étude de cas	3,5 h	2,5
U 6.2	* Épreuve de synthèse. Mise en œuvre des techniques culinaires	3 h	2,5
U F I	* Langue vivante facultative	20 min.	1

Les matières enseignées

MATIERES GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> * Sciences humaines * Économie * Gestion * Marketing
MATIERES PROFESSIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> * Biochimie - Biologie * Nutrition et alimentation * Bases physiopathologiques de la diététique * Régimes * Techniques culinaires



Les atouts IPAC

- Des professeurs ayant une solide expérience professionnelle et une formation universitaire complète.
- Des équipements modernes et adaptés pour les Travaux Pratiques de Techniques Culinaires.
- Un suivi personnalisé des étudiants et une forte incitation à mener à bien des projets concrets.
- Une maîtrise des contenus qui garantit de réelles perspectives de réussite pour les étudiant(e)s sérieux.
- Le taux de réussite IPAC 2008 : 70 %.

La recherche permanente de progrès de l'**IPAC** s'appuie sur :

- Un système **Qualité certifié ISO 9001 version 2000** par Bureau Veritas Certification.
- Des formateurs sensibilisés à l'importance de leur mission et à la Qualité.

Site internet : www.ipac-france.com

E-mail : info@ipac-france.com

