



BTS "DIETETIQUE"

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.

Le contenu pédagogique

Une formation généraliste et scientifique qui permet l'acquisition d'une solide culture d'ensemble est indispensable à toute progression professionnelle.

Une formation technique et professionnelle avec chacune des deux années de formation qui vise des objectifs précis et spécifiques.

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.



L'organisation de la formation

- **Durée de la formation** : 2 ans
Accès aisé à des études supérieures complémentaires.
- **Début des cours** : mi-septembre
- **Conditions d'admission**
 - * Baccalauréat.
 - * Examen du dossier scolaire.
 - * Entretien de motivation.

Les clés de la réussite

- 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.

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	Economie et Gestion	3 h	2
U 5	Présentation et soutenance de mémoire	1 h	3
U 6	Epreuve de synthèse. Etude de cas	3,5 h	2,5
U 7	Epreuve de synthèse. Mise en œuvre des techniques culinaires	3 h	2,5
EU 8	Langue vivante facultative	20 min	1

Les matières enseignées

MATIERES GENERALES

- * Sciences humaines
- * Économie
- * Gestion
- * Marketing

MATIERES PROFESSIONNELLES

- * 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.



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

- Un **système Qualité certifié ISO 9001 version 2008** 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