

BTS DIÉTÉTIQUE

FORMATION EN ALTERNANCE - 2 ANS



centre
interprofessionnel
de formation
des commerces
de l'alimentation

cifca.fr



UNE FORMATION DIPLÔMANTE



LES OBJECTIFS

- Maîtriser les questions liées à l'alimentation, la nutrition, l'équilibre alimentaire, le conseil et les techniques culinaires, la prévention...
- Acquérir les compétences dans des disciplines scientifiques (physiologie humaine, microbiologie, biochimie ...)
- Développer des compétences relationnelles : écoute, communication, adapter son discours et sa posture à la situation et aux interlocuteurs
- S'exprimer et communiquer correctement à l'écrit et à l'oral pour s'inscrire dans un travail en équipe et pour échanger avec des interlocuteurs internes et externes
- Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie



LA FORMATION

Durée de la formation : en 2 ans, soit 1 350 heures de formation

Rythme de l'alternance : 1 semaine en Centre de Formation
1 semaine en entreprise

Programme pédagogique :

Enseignement Professionnel

- Biochimie - Physiologie
- Nutrition - Alimentation
- Activités technologiques d'alimentation
- Bases physiopathologiques de la diététique
- Diététique thérapeutique
- Environnement professionnel

Enseignement Général

- Culture générale et expression
- Communiquer oralement
- Communication en langue vivante étrangère
- Culture économique, juridique et managériale



UNE FORMATION DIPLÔMANTE



LES MÉTIERS

Le titulaire du BTS diététique est un professionnel de la nutrition. Grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, il veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène, et peut élaborer des régimes et des menus. Il est compétent pour intervenir à titre informatif, préventif et de soins. Il peut également assurer une mission de formation en matière de nutrition.

LES DÉBOUCHÉS

- Diététicien(ne) en magasins alimentaires spécialisés
- Diététicien(ne) en restauration collective
- Diététicien(ne) en milieu thérapeutique
- Diététicien(ne) en libéral
- Diététicien(ne) conseil auprès d'organisations professionnelles, de collectivités territoriales ...



POURSUITES D'ÉTUDES POSSIBLES

Le BTS a pour objectif l'insertion professionnelle mais, avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable en licence professionnelle (principalement dans le domaine de l'agroalimentaire, spécialités hygiène et sécurité des productions agroalimentaires, sécurité et prévention du risque alimentaire, nutrition appliquée...), en licence de biologie ou d'agroalimentaire, ou en classe préparatoire aux concours d'entrée des écoles d'ingénieurs.

Formations possibles :

- Formation en naturopathie
- Bachelor Responsable de Développement Commercial (Bac + 3)
- Bachelor Nutrition Thérapeutique
- DU Diététicien sportif (Bac + 3)
- Licence-professionnelle mention Métiers de la santé, nutrition, alimentation...



RÉMUNÉRATION DE L'APPRENTI

Rémunération d'un salarié en contrat d'apprentissage
En % du SMIC au 1er janvier 2023 (1709,28 €)

	1ère année	2ème année	3ème année
De 16 à 17 ans	27%	39%	55%
De 18 à 20 ans	43%	51%	67%
De 21 à 25 ans	53%	61%	78%
De 26 à 29 ans	100%	100%	100%

AIDES À L'EMBAUCHE

Pour les contrats d'apprentissage ou de professionnalisation
Apprenants de moins de 18 à 29 ans révolus - à partir du 1er janvier 2023

Plan de relance de l'Etat
Versé la première année du diplôme

6 000 € (pour un contrat de 12 mois,
ou au prorata si contrat plus court)

Exonération de la quasi-totalité des charges patronales et salariales
Les apprentis ne rentrent pas dans l'effectif de l'entreprise.



NOUS RENCONTRER - NOUS CONTACTER

Paris

14 rue des Fillettes
75018 Paris

 **01 55 26 39 70**



Métro ligne 12
(Marx Dormoy)



RER E
(Rosa Parks)



BUS 60 & 35
(Place Hébert)

Toulouse

146-200 av des Etats Unis
Grand Marché
31200 Toulouse

 **05 61 00 21 23**



Métro ligne B
(La Vache)



Bus 15 & 29



Nos établissements accueillent tout public en situation de handicap

