

### Le contexte - Les objectifs

Le Bts Diététique permet d'acquérir une expertise des compétences scientifique et technique pour assurer :

- la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régime et le respect des règles d'hygiène.

Le Bts Diététique permet l'usage du titre de diététicien et l'exercice du métier en restauration collective, en milieu thérapeutique et en cabinet libéral.

Le Bts Diététique a pour objectif l'insertion professionnelle. En milieu thérapeutique. Cette insertion professionnelle sera facilitée avec un Bachelor Diététique et en cabinet libéral avec un Mastère Diététique.

### Les prérequis

- Être titulaire du baccalauréat
- Avoir réussi l'entretien d'aptitude aux études en diététique et aux métiers de diététicien

### Le programme des études

100 % en présentiel - pas d'alternance

#### Les enseignements : 1650 heures

➤ Biochimie - Physiologie : 340 heures

Biochimie, biochimie structurale, biochimie métabolique, biologie cellulaire, physiologie, microbiologie, virologie, parasitologie.

Physiologie, organisation cellulaire et tissulaire, fonctions de nutrition, fonction de relation, maintien de l'intégrité de l'organisme, microbiologie, virologie, parasitologie, anatomie, histologie, microbiologie des aliments, biochimie des aliments.

➤ Nutrition - Alimentation : 290 heures

Besoin nutritionnels et valeurs nutritionnelles de références, alimentation rationnelle des populations bien-portantes, sciences des aliments.

### Les enseignements : 1650 heures

➤ Bases physiopathologiques de la diététique : 110 heures

Affections ou processus pathologiques, pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel.

➤ Diététique thérapeutique : 176 heures

Méthodologie de la Démarche de Soins Diététiques (DSD) ou Processus de Soins Nutritionnels (PSN), initiation à l'éducation thérapeutique, différents modes d'administration de l'alimentation, adaptations de l'alimentation, prise en soins diététiques de certaines pathologies ou chirurgies.

➤ Activités technologiques d'alimentation : 400 heures

Techniques culinaires de base, service alimentaire en restauration collective, adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires, utilisation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant, utilisation rationnelle des aliments et des préparations adaptées à certains contrôles alimentaires, évaluation sensorielle.

➤ Economie et gestion : 278 heures

Contexte organisationnel de l'activité du diététicien, cadre juridique de l'activité, connaissance du marché, analyse de la performance de l'organisation, activité humaine.

➤ Environnement professionnel : 134 heures

Sources du droit et hiérarchie des normes, santé, politiques de santé, système de santé, exercice de la profession de diététicien, éléments de psychologie et de sociologie, comportements et pratiques alimentaires : déterminants et évolutions.

➤ Culture générale et expression : français : 72 heures

➤ Langue vivante étrangère : anglais : 50 heures

### Les stages : 700 heures (20 semaines)

En restauration collective : 175 heures (5 semaines)

En milieu hospitalier : 350 heures (10 semaines)

Thème optionnel : 175 heures (5 semaines)

### Le calendrier

**Durée : 2 années de septembre 2023 à septembre 2025**

**1<sup>ère</sup> année : Rentrée le Lundi 4 septembre 2023**

884 heures d'enseignement

34 semaines de 5 jours (31 de septembre à mai et 3 en juillet)

26 heures par semaine selon la journée type : 08h00-10h00 / 10h15-12h15 et 13h30-15h30 / 15h45-17h45

6 semaines de vacances :

- 1 semaine Toussaint et Hiver
- 2 semaines Noël et Printemps

175 heures (5 semaines) de stage en restauration collective (Mai - Juin)

**2<sup>ème</sup> année : Rentrée le lundi 21 août 2024**

766 heures d'enseignement

25 semaines de 5 jours

26-32 heures par semaine selon la journée type : 08h00-10h00 / 10h15-12h15 / et 13h30-15h30 / 15h45-17h45 (hors Formation Appliquée - durée 3 heures - idem examen)

5 semaines de vacances :

- 1 semaine Toussaint et Hiver
- 2 semaines Noël et Printemps

525 heures (15 semaines) de stage : 10 en milieu hospitalier et 5 à thème optionnel

- 5 semaines en novembre-décembre
- 5 semaines en mars-avril
- 5 semaines en juin-juillet (fin des stages le vendredi 26 juillet 2024)

**Date du Bts : fin mai - début juin 2024 et fin septembre 2024 (Unité 4 : mémoire)**

### Les modalités et les délais d'admission

L'entrée à ISOdiét Lyon, école de diététique, est conditionnée par la réussite de l'entretien d'aptitude aux études en Diététique et au Métier de Diététicien.

#### L'entretien d'aptitude a pour objectif d'évaluer :

- votre capacité à vous engager dans des études supérieures en Diététique
- votre capacité à exercer le métier de Diététicien

L'entretien d'aptitude dure 1 heure et comprend :

- des tests d'aptitude
- un entretien de motivation sur la base du dossier de candidature (CV + Lettre de motivation).

L'entretien d'aptitude n'est pas un examen, il n'y a donc rien à réviser.

**Les délais d'admission : Fin des admissions en 1<sup>ère</sup> année le 18 août 2023**

### Les tarifs

Les frais de scolarité s'élèvent à 10 800 € pour les 2 années soit 5 400 € par année (paiement possible en 10 mensualités de 540 € de septembre à juin)

Les frais de dossier de candidature s'élèvent à 100 €.

### Les indicateurs

		Nombre d'étudiants présents au début de l'année scolaire	Nombre d'étudiants ayant abandonné	Nombre d'étudiants redoublants ou ayant échoués	Pourcentage d'étudiants présentés qui ont obtenu le Bts
<b>Promotion 2018-2020</b>	1 <sup>ère</sup> année	57	12	10	100 %
	2 <sup>ème</sup> année	35	0	0	
<b>Promotion 2019-2020</b>	1 <sup>ère</sup> année	54	8	4	100%
	2 <sup>ème</sup> année	42	4	0	
<b>Promotion 2021 - 2022</b>	1 <sup>ère</sup> année	56	15	8	97%
	2 <sup>ème</sup> année	33	4	1	