

Définition

Le rôle du diététicien est de traduire les besoins alimentaires à travers un régime personnalisé et adapté. Il apporte conseils et suivi dans l'élaboration des repas et veille à la qualité et à l'équilibre des aliments qui les composent.

Il intervient à différents niveaux :

- élaboration de *plans alimentaires* et de *menus adaptés*
- élaboration de *régimes* conformes à des prescriptions médicales et tenant compte des résultats d'un bilan alimentaire qu'il aura réalisé.
- *adaptation de l'alimentation à des activités spécifiques* ou à des conditions de vie particulière
- participation à des *enquêtes alimentaires*
- réalisation de *fiches techniques* de préparations culinaires
- participation à la *conception et au lancement de nouveaux produits*
- participation à la *gestion des achats et à la gestion des stocks* dans une collectivité
- contrôle de *l'hygiène et de la sécurité*
- organisation, encadrement et *contrôle des repas en cuisine centrale*
- *formation et prévention du personnel* dans le secteur alimentaire et le secteur des soins

Niveau d'études et compétences générales

- Bac S, SMS, STL bio, 1ere année IFSI, médecine, pharmacie, biologie
- sens du respect (secret médical), équilibre, maturité, tact, esprit d'équipe, goût pour la médecine, les biotechnologies, la pharmaco-diététique, l'agro-alimentaire et tout ce qui a trait à la santé et à l'environnement nutritionnel

Durée de la formation

- 2 ans

Rythme hebdomadaire

Classique	5 jours de cours 20 semaines de stages en milieu professionnel
------------------	---

❶ FRANÇAIS

- techniques d'expression orale
- préparation de l'épreuve écrite : synthèse (notée sur 40), écriture personnelle avec analyse des documents proposés (notée sur 20)

❷ SCIENCES HUMAINES

- notions de psychologie
- étude du comportement alimentaire

❸ BIOCHIMIE-BIOLOGIE

- biochimie structurale
- enzymologie
- biochimie métabolique
- génétique moléculaire

❹ PHYSIOLOGIE

- organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants
- fonctions de nutrition
- fonctions de relation et d'information
- maintien de l'intégrité de l'organisme
- transmission de la vie et développement de l'enfant

❺ MICROBIOLOGIE – VIROLOGIE – PARASITOLOGIE – TOXICOLOGIE

- classification des êtres vivants
- bactériologie
- mycologie - virologie – parasitologie – toxicologie

❻ NUTRITION ET ALIMENTATION

- besoins nutritionnels et apports recommandés aux différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie
- alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie
- connaissance des aliments
- droit de l'alimentation

❼ BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

- affections ou processus pathologiques pour lesquels la diététique joue un rôle important.
- alimentation entérale et parentérale

❽ REGIMES

- méthodologie et conduite de l'interrogatoire alimentaire
- méthodologie de l'établissement d'un régime
- organisation de l'alimentation pour une durée déterminée
- différents modes d'administration de l'alimentation.

❾ TECHNIQUES CULINAIRES

- équipement et agencement des cuisines et des secteurs alimentaires
- techniques culinaires
- utilisation pratique des aliments
- réalisation pratique de menus

❿ ECONOMIE ET GESTION

(application au secteur alimentaire)

- l'entreprise
- stratégie d'entreprise
- le système d'information de la production
- les hommes et la production
- le cadre juridique
- traitement de l'information dans le cadre des activités productives.

PRESENTATION ET SOUTENANCE D'UN MEMOIRE SUR :

- les secteurs et activités professionnels :
 - activités en restauration collective
 - activités en diététique thérapeutique
 - activités optionnelles
- étude personnelle en nutrition ou en diététique

REGLEMENT D'EXAMEN

Intitulé des épreuves	Mode	Durée	Coeff.
E1. Biochimie – physiologie	Ecrit	3 h	2
E2. Connaissance des aliments	Ecrit	4 h	2
E3. Bases physiopathologiques de la diététique	Ecrit	4 h	3
E4. Economie et gestion	Ecrit	3 h	2
E5. Présentation et soutenance de mémoire	Oral	1 h max	3
E6. Epreuve professionnelle de synthèse :			
E6.1 Etude de cas	Ecrit	3 h 30	2,5
E6.2 Mise en œuvre de techniques culinaires	Pratique	3 h	2,5

(Document non contractuel)