

Année Préparatoire au BTS Diététique

Classique

Objectif

La préparation est destinée aux étudiants ayant un niveau insuffisant dans les matières scientifiques.

Cette étape se justifie par la difficulté des épreuves du BTS Diététique, et par la nécessité d'avoir un bon niveau en biologie et biochimie dès la 1ère année de BTS. Le programme de la prépa intègre les pré requis de 1ère et Terminale scientifiques, les bases d'une culture médicale et de la nutrition.

Matières Enseignées

- chimie générale et organique
- bases de la biochimie
- biologie cellulaire
- bases de la physiologie
- bases de la nutrition
- techniques culinaires
- français et anglais

Méthodes de travail et pédagogie

- enseignement par petits groupes
- cours intensifs
- contrôles des connaissances hebdomadaires

Niveau et compétences générales

- baccalauréat non scientifique, formation scientifique trop ancienne ou insuffisante
- écoute, équilibre, maturité, tact, esprit d'équipe, goût pour tout ce qui a trait à la sécurité et à l'environnement nutritionnel

Durée de la formation

- 1 an

Rythme hebdomadaire

- 4 jours de cours
- 5 semaines de stages en milieu professionnel

PROGRAMME

1 CHIMIE GENERALE ET ORGANIQUE – BASES DE BIOCHIMIE

1. Constitution de la matière
2. Édifices chimiques
3. Quantité de la matière
4. Concentration molaire
5. Transformations chimiques : stœchiométrie, réactions chimiques
6. Bilan de matière

2 BIOLOGIE CELLULAIRE – BASES DE PHYSIOLOGIE

1. - La Cellule : - unité et diversité du vivant
- auto/hétérotrophie
- respiration /fermentation
- eucaryotes/procaryotes
- cellules spécialisées
2. Universalité de l'ADN
3. ADN
4. - Adaptations de l'organisme :
- à l'effort physique
- cardiovasculaire
- respiratoire (fréquences, débits...)
- intégration de l'adaptation cardiovasculaire à l'effort physique
- cardio respiratoire
5. Solutions ioniques
6. Réactions acido-basiques
7. Diversité des chaînes carbonées
8. Groupes fonctionnels : alcools, carbonyles, carboxyles, aminés...
9. Le phénotype dépend des protéines
10. Génotype, phénotype, environnement
11. Régulation de la glycémie – origines des diabètes
12. Circuit neuronique du réflexe
13. Transmission du message nerveux
14. Aspects biochimiques du message nerveux
15. Structure des glucides
16. Structure des protéines
17. L'hémoglobine

3 CONNAISSANCES DES ALIMENTS :

1. Introduction générale à l'étude des aliments
2. Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires
3. Étude des différents groupes d'aliments traditionnels (produits laitiers, viandes, céréales, végétaux secs, produits sucrés, corps gras, boissons, condiments et épices)

BASES DE LA NUTRITION ET DE L'HYGIENE :

1. Introduction à la nutrition (rôle nourricier, plaisir, convivialité...)
2. Généralités sur les groupes d'aliments et sur l'équilibre alimentaire
3. Explication du PNNS (Programme National Nutrition Santé)

4. Étude des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et application de tableau de fréquences
5. Établissement des rations et répartitions des adultes bien portants
6. Adaptation de menus en fonction du plan alimentaire
7. Création d'outils d'éducation nutritionnels

4 TECHNIQUES CULINAIRES

Les cours se déroulent en cuisine professionnelle équipée en petit groupe.

Les objectifs de cet enseignement sont :

1. concilier les impératifs nutritionnels, gastronomiques et sanitaires des préparations culinaires
2. maîtriser certaines techniques culinaires classiques comme :
Divers modes de cuisson
Différentes liaisons et émulsions
Différents types de pâtes
3. utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires pour justifier les techniques culinaires de base
4. familiariser les étudiants avec la terminologie et les techniques de la cuisine de collectivité en fonction de l'équipement et de l'agencement des cuisines et des secteurs alimentaires)

5 FRANÇAIS

Enseignement centré sur la pratique de la technique du résumé – de la fiche technique – du questionnaire et de la synthèse de documents liés à la diététique, les aspects culturels, sociologiques, historiques de l'alimentation, etc.

6 ANGLAIS

Révision des fondamentaux de la grammaire anglaise et étude du lexique de la diététique en anglais au travers de textes, films documentaires.

7 BUREAUTIQUE

Apprentissage des logiciels de Pack Office.

L'objectif visé : autonomie face à l'outil informatique en vue de la rédaction du mémoire en BTS.

8 GESTION

Cet enseignement est une initiation :

1. à la gestion budgétaire,
2. aux notions financement et d'investissement,
3. au calcul des coûts,
4. à la notion de bilan et de compte de résultat.

Ces notions sont incontournables pour aborder sereinement le programme d'économie et gestion du BTS Diététique.