

CIF (Congé Individuel de Formation) Diplôme d'Etat bac +2 BTS Diététique

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 :

- Elaboration de *plans alimentaires* et de *menus adaptés*
- Elaboration 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

Conditions d'admission, niveau d'études et compétences générales

- Tous baccalauréats
- Bonne capacité d'adaptation et d'initiative, ténacité et résistance au stress, esprit commercial, sens de la négociation et ouverture au dialogue
- **Salariés ayant droit au CIF (Congé Individuel de Formation)**
 - **Salarié(e) en CDI** : justifier de 24 mois consécutifs ou non d'activité salariée, dont au moins 1 an dans l'entreprise actuelle.
 - **Salarié(e) en CDD** : justifier de 24 mois consécutifs ou non, en qualité de salarié au cours des 5 dernières années, dont 4 mois en CDD consécutifs ou non au cours des 12 derniers mois. Ou justifier de 6 mois consécutifs ou non en CDD au cours des 22 mois précédant la fin du dernier contrat.
- **Date limite de dépôt de dossier auprès de l'organisme financeur** (ex : Fongecif, AFDAS, FAFF.TT, etc.) :
 - Salarié(e) en CDI : 2 mois avant le début de la formation.
 - Salarié(e) en CDD : 3 mois avant le début de la formation.

Durée de la formation

- 2 ans

Rythme hebdomadaire

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

Contact : Gaëlle BEKACHE

Par téléphone : 01 48 70 41 68 ou par mail : gaelle.bekache@plusvalues.fr

① FRANÇAIS

- Techniques d'expression écrite et orale
- Développement des capacités d'analyse
- Travail sur les principaux thèmes d'actualité (rédaction de dossier thématique)
- Entraînement au résumé et à la synthèse

② SCIENCES HUMAINES

- Notions de psychologie
- Etude du comportement alimentaire

③ BIOCHIMIE-BIOLOGIE

- Biochimie structurale
- Enzymologie
- Biochimie métabolique
- Génétique moléculaire

④ 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

⑤ MICROBIOLOGIE – VIROLOGIE – PARASITOLOGIE – TOXICOLOGIE

- Classification des êtres vivants
- Bactériologie
- Mycologie - virologie – parasitologie – toxicologie

⑥ 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

⑦ BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

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

⑧ 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.

⑨ TECHNIQUES CULINAIRES

- Equipement et agencement des cuisines et des secteurs alimentaires
- Techniques culinaires
- Utilisation pratique des aliments
- Réalisation pratique de menus

⑩ 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
- Etude personnelle en nutrition ou en diététique

REGLEMENT D'EXAMEN

Intitulé des épreuves	Mode	Durée	Coef
E.1 Biochimie – physiologie	Ecrit	3h	2
E.2 Connaissance des aliments	Ecrit	4h	2
E.3 Bases physiopathologiques de la diététique	Ecrit	4h	3
E.4 Economie et gestion	Ecrit	3h	2
E.5 Présentation et soutenance de mémoire	Oral	1h max	3
E.6 Epreuve professionnelle de synthèse :			
* Etude de cas	Ecrit	3h30	2,5
* Mise en œuvre de techniques culinaires	Pratique	3h	2,5