



BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR

Diététique

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'enseignement supérieur,
de la recherche et de l'innovation

Arrêté du **05 MARS 2019**

**modifiant l'arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions
de délivrance du brevet de technicien supérieur « diététique »**

NOR : ESRS1900353A

La ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D.643-1 à D.643-35 ;

Vu l'arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance
du brevet de technicien supérieur « diététique » ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « secteur sanitaire et social,
médico-social » du 18 décembre 2018 ;

Vu l'avis du Conseil Supérieur de l'Education du 6 février 2019 ;

Vu l'avis du Conseil National de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche du 12
février 2019,

Arrête :

Article 1^{er}

Les dispositions de l'annexe I de l'arrêté susvisé relatives au référentiel de certification
sont remplacées par celles figurant à l'annexe I du présent arrêté.

Les dispositions de l'annexe II de l'arrêté susvisé relatives aux stages en milieu
professionnel sont remplacées par celles figurant à l'annexe II du présent arrêté.

Les dispositions de l'annexe III de l'arrêté susvisé relatives à l'horaire hebdomadaire des
enseignements en formation initiale sous statut scolaire sont remplacées par celles
figurant à l'annexe III du présent arrêté.

Les dispositions de l'annexe IV de l'arrêté susvisé relatives au règlement d'examen sont
remplacées par celles figurant à l'annexe IV du présent arrêté.

Les dispositions de l'annexe V de l'arrêté susvisé relatives à la définition des épreuves
sont remplacées par celles figurant à l'annexe V du présent arrêté.

Les dispositions de l'annexe VI de l'arrêté susvisé relatives aux correspondances entre les épreuves de l'examen organisées conformément à l'arrêté du 9 septembre 1997 et les épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont remplacées par celles figurant à l'annexe VI du présent arrêté.

Article 2

La directrice générale de l'enseignement supérieur et de l'insertion professionnelle et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

05 MARS 2019

Fait le Pour la ministre et par délégation
La directrice générale de l'enseignement supérieur
et de l'insertion professionnelle


Brigitte PLATEAU

ANNEXE I REFERENTIEL DE CERTIFICATION

- 1- CAPACITES ET COMPETENCES
- 2- SAVOIRS ASSOCIES

CULTURE GÉNÉRALE ET EXPRESSION

L'enseignement du français dans les sections de techniciens supérieurs se réfère aux dispositions de l'arrêté du 16 novembre 2006 (BOEN n° 47 du 21 décembre 2006) fixant les objectifs, les contenus de l'enseignement et le référentiel de capacités du domaine de culture générale et expression pour le brevet de technicien supérieur.

LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE : ANGLAIS

L'enseignement des langues vivantes dans les sections de techniciens supérieurs se réfère aux dispositions de l'arrêté du 22 juillet 2008 (BOESR n° 32 du 28 août 2008) fixant les objectifs, les contenus de l'enseignement et le référentiel de capacités du domaine des langues vivantes pour le brevet de technicien supérieur.

Le niveau exigible en fin de formation

Le niveau visé est celui fixé dans les programmes pour le cycle terminal (BO hors-série n° 7 du 28 août 2003) en référence au *Cadre européen commun de référence pour les langues* (CECRL) : le niveau B2 pour l'anglais ; le niveau B1 pour la langue vivante étrangère facultative.

Dans le CECRL, le niveau B2 est défini de la façon suivante :

« Peut comprendre le contenu essentiel de sujets concrets ou abstraits dans un texte complexe, y compris une discussion technique dans sa spécialité ; peut communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance tel qu'une conversation avec un locuteur natif ne comporte de tension ni pour l'un ni pour l'autre ; peut s'exprimer de façon claire et détaillée sur une grande gamme de sujets, émettre un avis sur un sujet d'actualité et exposer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités ».

Les contenus

Pour une présentation détaillée des objectifs, des contenus et des activités langagières aux niveaux B1 et B2 (« Programme et définition d'épreuve de langue vivante étrangère dans les brevets de technicien supérieur relevant du secteur industriel »), voir l'arrêté du 22 juillet 2008 et ses annexes.

Grammaire

Au niveau B2, un étudiant a un assez bon contrôle grammatical et ne fait pas de fautes conduisant à des malentendus. La maîtrise opératoire des éléments morphologiques, syntaxiques et phonologiques figurant au programme des classes de première et terminale constitue un objectif raisonnable. Il conviendra d'en assurer la consolidation et l'approfondissement.

Lexique

La compétence lexicale d'un étudiant au niveau B2 est caractérisée de la façon suivante.

Étendue : possède une bonne gamme de vocabulaire pour des sujets relatifs à son domaine et les sujets les plus généraux ; peut varier sa formulation pour éviter des répétitions fréquentes, mais des lacunes lexicales peuvent encore provoquer des hésitations et l'usage de périphrases.

Maîtrise : l'exactitude du vocabulaire est généralement élevée bien que des confusions et le choix de mots incorrects se produisent sans gêner la communication. Dans cette perspective, on réactivera le vocabulaire élémentaire de la langue de communication afin de doter les étudiants des moyens indispensables pour aborder des sujets généraux. C'est à partir de cette base consolidée que l'on pourra diversifier les connaissances en fonction notamment des besoins spécifiques de la profession, sans que ces derniers n'occulent le travail indispensable concernant l'acquisition du lexique plus général lié à la communication courante.

Éléments culturels

Outre les particularités culturelles liées au domaine professionnel (écriture des dates, unités monétaires, abréviations, heure, sigles, code vestimentaire, modes de communication privilégiés, vie des entreprises), le technicien supérieur doit montrer une connaissance des pays dont il étudie la langue. La connaissance des pratiques sociales et des contextes économiques et politiques est indispensable à une communication efficace, qu'elle soit limitée ou non au domaine professionnel.

BIOCHIMIE-PHYSIOLOGIE

Cet enseignement a pour objectifs d'apporter les connaissances indispensables à la compréhension des enseignements professionnels et notamment ceux de bases physiopathologiques de la diététique, de nutrition-alimentation et de diététique thérapeutique.

Il aborde d'abord quatre domaines fondamentaux :

- 1° - l'étude de l'organisation moléculaire de la matière vivante (biochimie structurale),
- 2° - l'étude des transformations chimiques qui se déroulent au sein de la matière vivante, leurs interrelations et leurs régulations (biochimie métabolique),
- 3° - l'étude de l'ultrastructure et de la physiologie des différents organites cellulaires (biologie cellulaire),
- 4° - l'étude des principales fonctions des tissus, organes et appareils de l'homme (physiologie).

Il comprend également l'étude de la grossesse physiologique et du développement de l'enfant, étude qui doit permettre l'acquisition des connaissances nécessaires à la compréhension de la nutrition de la femme enceinte et de celle de l'enfant ainsi que l'acquisition de bases indispensables à l'enseignement de la physiopathologie relative à l'enfant.

De la même façon, l'enseignement de microbiologie-virologie-parasitologie- doit permettre :

- de comprendre les aspects réglementaires en matière d'hygiène alimentaire,
- de prendre conscience du rôle toxique ou nuisible de certains microorganismes et de certains parasites,
- d'appréhender les applications technologiques de la microbiologie dans le domaine des industries agroalimentaires.

Les activités technologiques (biochimie, microbiologie...) permettront d'illustrer les cours, d'introduire expérimentalement les concepts et de familiariser l'étudiant avec les techniques d'analyse utilisées en biochimie, microbiologie, et technologie alimentaires. Dans son activité quotidienne, le diététicien est amené à utiliser un certain nombre de produits alimentaires. Une meilleure utilisation de ces produits implique une meilleure connaissance de leurs procédés d'analyse et de fabrication. De la même façon, dans son activité de contrôle de

l'hygiène des locaux, du matériel et des denrées, il importe que le futur diététicien ait une vision pratique et concrète de la microbiologie et de l'asepsie.

1^{ère} Partie – Biochimie

Thèmes	Notions et contenus
BIOCHIMIE STRUCTURALE	
Introduction à la composition chimique de la matière vivante	Composition élémentaires : Macroéléments, microéléments et oligoéléments. Les liaisons chimiques : covalentes et non covalentes. Eau : polarité, liaisons hydrogène et solvant, caractères hydrophile et hydrophobe des biomolécules. Minéraux. Classification des biomolécules.
Les glucides	
Oses	Les oses naturels : aldoses et cétooses. Structure cyclique des oses. Exemples d'oses et de dérivés d'oses : glucose, fructose, galactose, osamines, acides uroniques, acides sialiques, polyols (glycérol, sorbitol).
Oligosides	Liaison osidique : structure de la liaison osidique. Principaux diholosides : saccharose, lactose, maltose.
Polyholosides	Structure, conformation, localisation et rôles du glycogène, de l'amidon et de la cellulose. Autre polymère : exemple des pectines.
Hétérosides	Définition et exemples.
Propriétés physiques et chimiques	Hydrosolubilité des oses et osides. Propriétés hygroscopiques des polymères. Hydrolyses chimique et enzymatique.
Les lipides	
Acides gras	Structure, nomenclatures, classifications, principaux acides gras saturés et insaturés Propriétés : point de fusion, solubilité, oxydation, hydrogénation, trans-estérification.
Glycérides ou acylglycérols	Structure, propriétés, localisation, classification, nomenclature. Propriétés : hydrolyses chimique et enzymatique ; point de fusion
Les lipides complexes	Glycérophospholipides : Principaux groupes, propriétés et Localisation des lécithines
Les autres lipides	Stérols et stéroïdes : structure, propriétés et dérivés du

	cholestérol. Vitamines liposolubles : structure et rôles des vitamines A, D, E et K
Les protides	
Acides aminés naturels	Structure et classification. Propriétés physico-chimiques. Méthodes d'analyse.
Peptides	Liaison peptidique : caractéristiques, hydrolyses chimique et enzymatique. Exemples de peptides hormonaux
	Structure et conformation : dénaturation des protéines. Exemples d'agents dénaturants. Relation structure-fonction.
Holoprotéines	Propriétés physico-chimiques et applications : solubilité et précipitation fractionnée, macromolécules et dialyse, macromolécules chargées et électrophorèse ou précipitation au pHi.
Hétéroprotéines	Principales catégories de protéines : exemples et localisation
	Principaux groupes : phosphoprotéines : lipoprotéines membranaires, glycoprotéines, chromoprotéines (hémoglobines, cytochromes).
Les composés nucléotidiques et acides nucléiques	
Nucléotides et dérivés	Classification bases puriques/pyrimidiques
	Structures et principaux nucléotides (AMP, ADP, ATP, AMPc) et dérivés (NAD, FAD).
Acide désoxyribonucléique et principaux acides ribonucléiques.	Structures, conformation, interactions, charges, localisations cellulaires.
ENZYMOLOGIE	
Définition et caractéristiques des enzymes	Spécificité de la réaction enzymatique, notion de site actif, classification et principaux types d'enzymes.
Étude de la réaction enzymatique	Vitesse initiale, influence de la concentration en enzyme sur la v_i , définition et signification des paramètres cinétiques.
	Effecteurs physiques et chimiques de la réaction enzymatique : pH, température, activation et inhibition
Enzymes allostériques	Structure, notion de coopérativité et place dans le métabolisme.
Coenzymes et vitamines hydrosolubles	Définitions, propriétés et fonctions
Régulation de l'activité enzymatique	Différents types de régulation
Utilisation des enzymes en	Dosage des enzymes en biochimie clinique

biochimie clinique et en industrie agro-alimentaire	Exemples d'utilisation des enzymes en industrie agro-alimentaire
BIOCHIMIE METABOLIQUE	
Bioénergétique	Éléments de thermochimie appliqués aux processus biologiques.
Cycle tricarboxylique de Krebs	Principaux systèmes d'oxydo-réduction chez les êtres vivants, couplages énergétiques : production d'ATP ; chaînes respiratoire mitochondriale.
Métabolisme glucidique	Inter conversions glucose fructose galactose ; glycogénogénèse et glycogénolyse ; catabolisme aérobie et anaérobie du glucose ; néoglucogénèse
Métabolisme lipidique	Dégradation des acides gras saturés Synthèse des acides gras saturés : précurseurs et produits ; Cétogénèse Synthèse et dégradation des acyl-glycérols Métabolisme du cholestérol et des phospholipides Lipoprotéines : structure générale, classification, origine, rôle et destinée
Métabolisme azoté	Métabolisme des acides aminés : Décarboxylation, désamination, transamination Acides aminés céto-gènes et glucoformateurs Ammoniogénèse Uréogénèse Catabolismes particuliers de la phénylalanine
Inter conversions entre les métabolismes glucidique, lipidique et aminé.	Métabolisme en phases post-prandiale et interprandiale
GENETIQUE MOLECULAIRE	
Transcription de l'ADN	Notion de gène : ARN messager
Biosynthèse des protéines	Le code génétique, la traduction protéique, les phénomènes post-traductionnels

2^{ème} partie - Physiologie

Thèmes	Notions et contenus
ORGANISATION CELLULAIRE ET TISSULAIRE DES ETRES VIVANTS	
Les cellules	Méthodes d'étude Structures et ultrastructures cellulaires rôles des organites cellulaires

Les tissus	Tissus épithéliaux, conjonctifs (adipeux, cartilagineux, osseux), musculaires, nerveux
FONCTIONS DE NUTRITION	
<p>Milieu intérieur</p> <p>Le sang</p> <p>La lymphe</p> <p>Circulation sanguine</p>	<p>Composition, caractéristiques et rôles du sang.</p> <p>Renouvellement des cellules sanguines.</p> <p>Cycle de vie des hématies. Catabolisme de l'hémoglobine, rôles et métabolisme du fer.</p> <p>Hémostase : hémostase primaire, hémostase secondaire (coagulation), fibrinolyse.</p> <p>Composition, formation,</p> <p>Circulation lymphatique.</p> <p>Rôles de la lymphe et du système lymphatique</p> <p>Anatomie et histologie de l'appareil circulatoire.</p> <p>Le cycle cardiaque : mécanique et automatisme cardiaques.</p> <p>Les paramètres du cycle cardiaque. Notions de pré charge et de post charge.</p> <p>Circulation du sang dans les vaisseaux : système haute pression et système basse pression ; rôles des vaisseaux sanguins ; physiologie de la circulation vasculaire.</p> <p>Pression artérielle et sa régulation.</p>
Digestion et absorption	<p>Anatomie et histologie de l'appareil digestif.</p> <p>Renouvellement de la muqueuse digestive : exemple de l'intestin grêle.</p> <p>Physiologie de la digestion : étapes mécaniques et chimiques ; composition des sécrétions digestives ; régulation des sécrétions ; bilans de la dégradation dans chaque segment ; rôle du microbiote intestinal.</p> <p>Absorption digestive : définition, localisation et mécanismes moléculaires pour les différents nutriments énergétiques, l'eau, les électrolytes : Na^+, Ca^{2+}, Fe^{2+} et vitamine B12.</p> <p>Le microbiote intestinal ; devenir des résidus.</p>

	<p>Contrôle de l'émission de selles : bases anatomiques et mécanismes de contrôle.</p> <p>Description biochimique de la composition corporelle : Masse maigre et masse grasse. Définitions, évolution en fonction de l'âge, méthodes de mesure et résultats. Notion de masse cellulaire active.</p> <p>Métabolismes basal et extra-basal : définitions et répartition en %.</p>
Respiration	<p>Anatomie et histologie de l'appareil respiratoire.</p> <p>Physiologie de la respiration : Mécanisme ventilatoire (ventilation de repos, ventilation forcée) et principaux muscles respiratoires.</p> <p>Échanges gazeux pulmonaires et tissulaire, saturation de l'hémoglobine.</p> <p>Transports des gaz respiratoires : O₂ et CO₂.</p>
Excrétion rénale	<p>Anatomie et histologie de l'appareil urinaire</p> <p>Composition et formation de l'urine : filtration glomérulaire et transferts tubulaires</p>

FONCTIONS DE RELATION	
Système nerveux	<p>Organisation générale du système nerveux : système nerveux central et périphérique. Système nerveux végétatif.</p> <p>Voies sensibles et voies motrices, somatiques et végétatives.</p> <p>Réflexes. Exemples d'un réflexe somatique et de réflexes neurovégétatifs mettant en œuvre différents types de récepteurs</p> <p>Fonctions sensorielles (exemple du goût) et motrices</p> <p>Transmission du message nerveux : origine du message, déclenchement et propagation électrique et chimique. Exemple de la jonction neuromusculaire.</p>
Système endocrinien	<p>Organes et tissus impliqués</p> <p>Sécrétion hormonale</p> <p>Nature des hormones et réponse hormonale</p> <p>Complexe hypothalamo-hypophysaire ; un exemple de régulation de la sécrétion : les hormones thyroïdiennes.</p> <p>Thyroïde, parathyroïdes, pancréas, surrénales, gonades, systèmes endocrines diffus</p>
MAINTIEN DE L'INTEGRITE DE L'ORGANISME	
Régulations et adaptations physiologiques	
Régulations métaboliques	<p>Constance du milieu intérieur :</p> <p>Régulation de la glycémie : principaux organes impliqués ; réponses hyper et hypoglycémiantes : stimuli de libération des hormones, organes cibles et réponses métaboliques, cellulaires et génétique.</p> <p>Équilibre acido-basique</p> <p>Équilibre hydro-minéral</p> <p>Métabolisme phosphocalcique</p> <p>Rôle intégrateur du foie : digestion, métabolisme, détoxication, synthèse protéique, sécrétion hormonale</p>
Adaptations biochimiques et physiologiques	<p>Jeûne court et jeûne long : adaptations métaboliques et physiologiques.</p> <p>Adaptation au travail et à l'effort : adaptations métaboliques, tissulaires, cardiovasculaire et respiratoire.</p>

	<p>Thermorégulation : répartition de la température corporelle ; échanges de chaleur organisme/environnement ; centre thermorégulateur ; réponses thermorégulatrices au chaud et au froid</p> <p>Adaptations au stress : origine et rôles du stress, réponses nerveuses et hormonales ; conséquences physiologiques et métaboliques. Évolution du stress : phase d'alarme, phase de résistance, phase d'épuisement</p>
Régulation du comportement alimentaire	Faim, satiété et soif
Grossesse et lactation	Grossesse, accouchement, lactation : modifications physiologiques générales de l'organisme maternel ; rôles du placenta
Défense de l'organisme : l'immunité	<p>Tissus et cellules de l'immunité</p> <p>Immunité non spécifique innée Barrière cutanéomuqueuse : barrières mécaniques, chimiques et biologiques ; rôle des microbiotes. Réaction inflammatoire.</p> <p>Immunité spécifique adaptative : Immunité spécifique à médiation humorale : Les anticorps : structure, origine, fonction Le complément La réaction antigène-anticorps Immunité spécifique à médiation cellulaire</p> <p>Notion d'hypersensibilité, allergies</p> <p>Régulation de la réponse immunitaire</p> <p>Coopérations cellulaires Facteurs solubles de régulation Mémoire et tolérance immunitaires</p> <p>Applications cliniques et thérapeutiques : Vaccination et sérothérapie Immunothérapie Transplantation d'organes</p>
DEVELOPPEMENT DE L'ENFANT	
Anatomie et physiologie du nouveau-né	
Croissance et développement	Croissance pondérale et staturale, de la naissance à l'âge adulte Modifications digestives et immunitaires
Développement psychomoteur	Principales étapes

3^{ème} Partie - Microbiologie

Thèmes	Notions et contenus
DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN	<p>Critères de classification des êtres vivants</p> <p>Situation des micro-organismes dans la classification actuelle ; cas particulier des virus.</p>
MICROBIOLOGIE	
Cellule bactérienne et champignons microscopiques	<p>Morphologie, structure et ultrastructure des bactéries et levures.</p> <p>Structure des moisissures</p> <p>Spores bactériennes : caractéristiques et propriétés, notion de cycle sporal</p>
Physiologie des microorganismes	<p>Nutrition des microorganismes, types respiratoires, facteurs physico-chimiques de croissance ; types trophiques.</p> <p>Multiplication des microorganismes</p> <p>Croissance microbienne, paramètres de croissance selon les conditions physicochimiques et les types trophiques.</p>
Relations hôte - microorganisme. Flores ou microbiotes	<p>Définition de parasitisme, saprophytisme, commensalisme et symbiose, microbiote</p> <p>Rôles des microbiotes : exemple de la peau et du microbiote intestinal.</p> <p>Application en alimentation : notion de flore transitoire, flore manu-portée, flore de contamination fécale.</p>
Pouvoir pathogène ; Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)	<p>Virulence et toxinogénèse.</p> <p>Nature, propriétés et modes d'action des toxines bactériennes, des mycotoxines</p> <p>Contamination des aliments et développement microbien</p> <p>Intoxinations et toxi-infections alimentaires. Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), Notions d'épidémiologie.</p> <p>Exemples de TIAC : principales caractéristiques, aliments en cause</p> <p>Exemples de mycotoxines produites par des moisissures du genre <i>Aspergillus</i>, <i>Penicillium</i>, <i>Fusarium</i></p>
Agents antimicrobiens	Agents physiques et chimiques (chaleur ionisation, gaz,

<p>Analyses microbiologiques en hygiène alimentaire</p>	<p>désinfectants et antiseptiques, fongicides, antibiotiques)</p> <p>Pasteurisation et stérilisation : définition, applications, réduction décimale, barèmes temps-température</p> <p>Contrôles du produit fini et contrôles en cours de fabrication</p> <p>Méthodes de dénombrement microbien : tests d'hygiène générale et de contamination fécale, plan d'échantillonnage : principe des méthodes</p> <p>Contrôle des surfaces</p>
<p>VIROLOGIE</p>	<p>Structure et classification des virus ; exemples de virus apportés par l'eau et les aliments</p> <p>Multiplication virale : étapes de la multiplication du <i>Poliovirus</i></p> <p>Hygiène et maladies virales d'origine alimentaire gastroentérites et modes d'action du <i>Rotavirus</i> ; <i>exemple du virus de l'hépatite A</i></p> <p>Agents antiviraux : interféron</p>
<p>PARASITOLOGIE</p>	<p>Diversité zoologique des parasites</p> <p>Cycles évolutifs des parasites : hôte intermédiaire et hôte définitif ;</p> <p>Parasitoses alimentaires : modes de contamination</p> <p>Diagnostic et prophylaxie ; exemples en alimentation en lien avec l'hygiène</p>

4^{ème} partie - Activités technologiques

<p>Biochimie des aliments</p>	<p>Techniques de fractionnement et de purification appliquées aux aliments : exemples au choix parmi précipitation fractionnée, dialyse, électrophorèse, chromatographies</p> <p>Techniques de caractérisation des constituants des aliments : caractérisation de quelques ions minéraux et molécules organiques</p> <p>Techniques de dosage : Dosage volumétrique de la vitamine C et étude des facteurs</p>
--------------------------------------	---

	<p>d'oxydation</p> <p>Étude des enzymes : Mise en évidence des caractéristiques des enzymes (spécificité de substrat et/ou de réaction Application des enzymes : exemple de dosage enzymatique de substrat</p>
Anatomie-histologie	<p>Anatomie de l'appareil locomoteur : os et muscles</p> <p>Organisation des êtres vivants : appareils et organes</p> <p>Tissus et cellules : Observations microscopiques de préparations histologiques d'os, muscle, tube digestif et organes annexes, sang</p>
Microbiologie des aliments	<p>Techniques de base de microbiologie : Manipulation aseptique ; Observations microscopiques : État frais, coloration simple, coloration de Gram, observation microscopique de levures, moisissures et bactéries, observation de spores</p> <p>Cultures microbiennes ; techniques d'isolement, de dénombrement et d'identification rapide.</p> <p>Contrôles microbiologiques : Tests d'hygiène des surfaces ; effet des antiseptiques Techniques de prélèvement et de contrôle appliquées à un aliment ; dénombrement de la flore aérobie mésophile et des coliformes, réalisation pratique et exploitation. Contrôles de pasteurisation</p>

NUTRITION - ALIMENTATION

L'enseignement de Nutrition-Alimentation participe à l'acquisition des compétences spécifiques « cœur de métier » du diététicien.

Objectifs :

- Acquérir des connaissances scientifiques sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme ;
- Analyser et évaluer les besoins nutritionnels des populations bien portantes aux différents stades de la vie ;
- Acquérir des connaissances spécifiques et analyser la composition des aliments et leurs effets sur la santé ;
- Sélectionner les aliments pour promouvoir la santé des individus ou des groupes ;
- Organiser et évaluer l'alimentation pour des individus ou groupes de population en utilisant les outils et ressources dans le domaine de la nutrition et l'alimentation humaine.

Thèmes	Notions et contenus
Besoins nutritionnels et Valeurs Nutritionnelles de Référence (VNR) pour les populations bien-portantes en fonction de l'âge, de l'état physiologique, du mode de vie.	
Besoin énergétique	<ul style="list-style-type: none"> - Composition corporelle. - Méthodes de détermination des besoins énergétiques : principes des méthodes usuelles, avantages et limites. - Composantes et facteurs de variation du besoin énergétique. - Détermination du besoin énergétique d'un individu. - Etude des VNR en énergie pour des groupes de population.
Besoins en eau, protéines, lipides, glucides, fibres alimentaires, minéraux et vitamines.	<ul style="list-style-type: none"> - Rôles et fonctions dans l'organisme. - Notion de besoin nutritionnel moyen (BNM) et aspects qualitatifs. - Valeurs nutritionnelles de référence (VNR). - Sources alimentaires principales. - Carence et surcharge. - Interactions nutritionnelles.
Alimentation rationnelle des populations bien-portantes	
Concept et réalisation de rations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Définition d'une ration alimentaire. - Méthodologie d'établissement d'une ration alimentaire. - Repères de consommation alimentaire.
Organisation de l'alimentation à domicile et en restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Règlementation et recommandations nutritionnelles en restauration collective

collective	<ul style="list-style-type: none"> - Répartition des prises alimentaires. - Définition et proposition d'équivalences nutritionnelles. - Concept et réalisation de menus équilibrés : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur une journée : répartition de la ration et menus ; ▪ Sur plusieurs semaines : plans alimentaires et menus.
Sciences des aliments	
Études des aliments <ul style="list-style-type: none"> - Fruits et légumes, - Fruits secs, oléagineux, et amylacés, - Produits céréaliers, - Légumineuses, - Pommes de terre et autres tubercules, - Laits et produits dérivés, - Viande, - Charcuteries, - Produits de la pêche et de l'aquaculture, - Œufs et ovo produits, - Matières grasses ajoutées, - Boissons, - Produits sucrés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition du concept de groupes d'aliments. - Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. - Qualité nutritionnelle. - Qualité organoleptique. - Qualité sanitaire. - Repères de consommation. - Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
Additifs alimentaires et arômes	<ul style="list-style-type: none"> - Définition réglementaire. - Rôles et fonctions des différentes catégories. - Aspect toxicologique. - Étude de quelques aliments ultra-transformés.
Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Fermentations dirigées (alcoolique et lactique), - Appertisation, stérilisation UHT, pasteurisation, - Réfrigération, surgélation, - Déshydratation, lyophilisation, - Atmosphère protectrice, sous vide. 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et principes. - Incidences sur les qualités nutritionnelles, sanitaires et organoleptiques. - Bonne pratique de conservation et d'utilisation.
Conditionnements alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et classification. - Aspects réglementaires. - Propriétés des différents conditionnements. - Fonctions des conditionnements. - Aspects toxicologiques.
Nouveaux aliments et ingrédients alimentaires : « Novel food »	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et aspects réglementaires. - Aspects toxicologiques. - Intérêts et limites de leur consommation par la population bien portante.

Compléments alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> - Définition et aspects réglementaires. - Aspects toxicologiques. - Intérêts et limites de leur consommation par la population bien portante.
Toxicologie alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de l'évaluation toxicologique. - Valeurs toxicologiques de référence. - Risques pour la santé. - Substances toxiques présentes dans les aliments. - Surveillance de l'exposition alimentaire aux substances toxiques. - Mesures préventives pour limiter l'exposition.
Étiquetage des denrées alimentaires préemballées	<ul style="list-style-type: none"> - Réglementation. - Dispositions générales. - Allégations nutritionnelles et de santé. - Signes de qualité. - Score d'information nutritionnelle.

Bases physiopathologiques de la diététique

Introduction :

L'examen clinique, les examens paracliniques,

Affections ou processus pathologiques

Voies aérodigestives supérieures et œsophage

- Pathologies de la bouche et des voies aérodigestives supérieures
- Cancer de l'œsophage
- Reflux gastro-œsophagien, hernies hiatales
- Œsophagites
- Chirurgie œsophagienne, indications, techniques chirurgicales (simplifiées), complications et séquelles

Estomac

- Ulcères gastroduodénaux
- Gastrites chroniques
- Tumeurs de l'estomac
- Chirurgie gastrique : indications, techniques chirurgicales (simplifiées), complications et séquelles

Intestin grêle, colon, rectum

- Diarrhées aiguës et chroniques
- Constipations
- Colopathies fonctionnelles (syndrome de l'intestin irritable) et- diverticuloses
- Maladies chroniques inflammatoires de l'intestin (MICI)
- Tumeurs colorectales (polypes vilieux

	<p>adénomateux)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Résection étendue du grêle (grêle court) • Chirurgie de l'intestin grêle, du côlon, du rectum : indications, techniques chirurgicales (simplifiées), complications et séquelles,
Foie, voies biliaires, pancréas	<ul style="list-style-type: none"> • Hépatites : notions générales • Cirrhose du foie • Stéatose hépatique non alcoolique • Tumeurs du foie, primitives et secondaires • Pancréatites • Tumeurs du pancréas exocrine • Chirurgie du pancréas : indications, techniques chirurgicales (simplifiées), complications et séquelles
Maladies de la nutrition	<ul style="list-style-type: none"> • Diabètes (type 1, type2, gestationnel) • Hypoglycémies • Dyslipoprotéinémies • Obésité, chirurgie bariatrique • Obésité et grossesse • Maigreurs et dénutrition • Dénutrition des personnes âgées, des malades atteints de pathologies neuro-dégénératives, des grands brûlés et des malades atteints de BPCO • Hyperuricémies • Syndrome plurimétabolique

Rein	<ul style="list-style-type: none"> • Insuffisance rénale chronique • Dialyses et transplantation • Lithiases rénales
Appareil cardio-vasculaire	<ul style="list-style-type: none"> • Athérosclérose et ses principales complications, infarctus du myocarde, angor, artérite oblitérante des membres inférieurs (AOMI) • Hypertension artérielle • Insuffisance cardiaque • Accident vasculaire cérébral (AVC)
Pédiatrie	<ul style="list-style-type: none"> • Diarrhées aiguës • Diarrhées chroniques et malabsorption • Maladie cœliaque • Mucoviscidose • Intolérance aux disaccharides (lactose et saccharose) • Intolérance aux protéines du lait de vache • Hernie hiatale, reflux gastro-œsophagien • Maladies héréditaires du métabolisme et de la nutrition : <ul style="list-style-type: none"> ✓ concernant les glucides : galactosémie, fructosémie, glycogénoses ✓ concernant les protéines et les acides aminés : phénylcétonurie, leucinose) • Syndrome néphrotique de l'enfant

Pathologies et thérapeutiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel

- Les comas, les états infectieux sévères, les hémorragies digestives et leurs conséquences nutritionnelles
- Eléments de cancérologie
- Pathologie iatrogène due aux laxatifs, à la corticothérapie, aux antibiotiques, à la chimiothérapie antimitotique, à la radiothérapie
- Insuffisance respiratoire
- Troubles du comportement alimentaire anorexie et boulimie

DIETETIQUE THERAPEUTIQUE

La profession de diététicien thérapeute est basée sur l'application pratique des règles scientifiques de la nutrition, fondées sur des preuves, où la communication occupe une place importante. Le rôle principal du diététicien consiste à mettre ses compétences au service du patient afin de garantir et promouvoir sa santé et sa sécurité par le biais de l'alimentation.

L'enseignement de diététique thérapeutique (notions théoriques et contextualisations en situations professionnelles) :

- participe à l'acquisition des compétences spécifiques « cœur de métier » et transversales communes avec d'autres professions paramédicales ;
- développe les capacités réflexives et le questionnement éthique de l'étudiant.

La démarche de soin diététique est utilisée, les objectifs de la prise en charge étant les suivants :

- Adapter l'alimentation du patient à la prescription médicale diététique ;
- Tenir compte des spécificités physiopathologiques, psychologiques, socioéconomiques, culturelles et culturelles du patient ;
- Adapter l'alimentation aux contraintes de la collectivité et à celles du patient ;
- Proposer si nécessaire les aliments diététiques adaptés ;
- Favoriser l'autonomie du patient ou des aidants dans la prise en charge de la maladie.

Thèmes	Notions et Contenus
Méthodologie de la Démarche de Soins Diététiques (DSD) ou Processus de Soins Nutritionnels (PSN)	
Bilan diététique	Recueil et analyse de données générales et spécifiques Estimation des besoins nutritionnels Évaluation et analyse des consommations et comportements alimentaires
Diagnostic diététique	Présentation sous la forme PES (Problème nutritionnel, Étiologie, Signes et/ou Symptômes)

Plan de soin diététique Synthèse et traçabilité	Objectifs de soins diététiques : thérapeutiques et/ou éducatifs et/ou préventifs Préconisations diététiques : modalités d'alimentation, bases nutritionnelles Planification des actions : ration/répartition/menus, choix des aliments, conseils/éducation... Évaluation et suivi incluant les documents de transmission
Initiation à l'éducation thérapeutique	
	Définition Réglementation Différentes étapes Contextualisation
Différents modes d'administration de l'alimentation	
Voies d'administration	Voie orale Voie entérale Voie parentérale (initiation)
Adaptation de l'alimentation à ces voies d'administration et en fonction du cas pathologique ou chirurgical	Osmolarité Texture Fractionnement Enrichissement des préparations Utilisation de compléments nutritionnels oraux (CNO) Préconisation des produits de nutrition entérale Alimentation protégée
Adaptations de l'alimentation	
Contrôlée en énergie Contrôlée en protéines Contrôlée en lipides Contrôlée en glucides Contrôlée en fibres Contrôlée en résidus Contrôlée en sodium (en sel) Contrôlée en potassium Contrôlée en phosphore Alimentation d'exclusion Alimentation adaptée à certains traitements Plans de réalimentation	Pour chaque contrôle : Adaptations quantitative et qualitative des nutriments Choix des aliments et/ou des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (ADDFMS) Calcul de ration/ répartition Proposition de menus Notion d'équivalences nutritionnelles Mise en œuvre pratique de l'alimentation (lien avec les activités de technologies alimentaires). Corticothérapie, chimiothérapie, ... Chronologie de la réalimentation en tenant compte de différents paramètres (énergie, nutriments, adaptations de l'alimentation, texture, fractionnement, ...) inhérents à la pathologie.

Prise en soin diététique de certaines pathologies ou chirurgies

	Mise en application de la démarche de soin diététique dans un contexte thérapeutique Contextualisation professionnelle de la prise en charge
Pathologies endocriniennes, métaboliques et nutritionnelles, chirurgies associées	<ul style="list-style-type: none">- Dénutrition,- Surpoids, obésité,- Chirurgie bariatrique,- Diabètes,- Dyslipidémies,- Syndrome métabolique,- Stéatose hépatique métabolique,- Maladies héréditaires du métabolisme
Pathologies respiratoires	<ul style="list-style-type: none">- Broncho pneumopathie chronique obstructive
Pathologies cardio-vasculaires	<ul style="list-style-type: none">- Athérosclérose,- Insuffisance cardiaque,- Hypertension artérielle,
Pathologies rénales	<ul style="list-style-type: none">- Insuffisance rénale chronique,- Syndrome néphrotique,- Lithiases rénales,
Pathologies de l'appareil digestif et des glandes annexes , chirurgies associées	<ul style="list-style-type: none">- Troubles de la déglutition,- Chirurgies digestives,- Cirrhose du foie,- Pancréatite aigüe et chronique,- Maladies Inflammatoires Chroniques de l'Intestin (MICI),- Constipations,- Diarrhées,
Autres pathologies	<ul style="list-style-type: none">- Mucoviscidose,- Maladies neurologiques,- Allergies alimentaires et intolérances,

ACTIVITES TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION

Les activités technologiques d'alimentation seront contextualisées et auront plusieurs objectifs :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires de base en maîtrisant les règles d'hygiène: modes de préparation, de cuisson, de transformation d'un aliment brut en préparation culinaire ;
- Mettre en œuvre des techniques d'évaluation organoleptique des aliments et des préparations ;
- Veiller à la qualité nutritionnelle, organoleptique et sanitaire des préparations en respectant les règles d'organisation, d'hygiène et de sécurité ;
- Utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires pour justifier les techniques culinaires de base et l'utilisation éventuelle d'additifs alimentaires ;
- Adapter l'alimentation à différentes situations physiologiques, économiques, culturelles et culturelles ;
- Adapter l'alimentation à différentes situations pathologiques ;
- Familiariser les étudiants avec le concept et les techniques de la cuisine de collectivité ;
- Sensibiliser au développement durable ;
- Rédiger des documents techniques ;
- Maîtriser le risque sanitaire.

Les activités technologiques d'alimentation mettent en œuvre des étapes :

- d'observation,
- d'analyse,
- d'expérimentation et /ou de fabrication,
- de comparaison,
- d'évaluation,
- et de rédaction.

Les étudiants devront proposer des hypothèses de travail, des solutions, des réponses et/ou réalisations.

Thèmes	Notions et contenu
Techniques culinaires de base	
Modes de cuissons	Cuisson en milieu aqueux. Cuisson à la vapeur. Cuisson en papillote. Cuisson en enceinte à micro-ondes. Rôtis. Fritures plates. Braisés. Ragoûts.
Techniques de changement de texture	Liaisons amylicées, protidiques Émulsions Mousses

	Épaississement avec des gélifiants
Réalisation de pâtes	Brisée, sablée, feuilletée ; Levées à base de levure de boulanger, de poudre à lever, de blanc d'œufs ; Pâte à choux ; Pâte à crêpes.
Réalisation de farces	Farces à base d'aliments protéiques.
Service alimentaire en restauration collective	
Maîtrise sanitaire	Réglementation en vigueur. Démarche qualité. Méthode H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point). Plan de maîtrise sanitaire. Analyse de l'organisation d'une unité de production. Étude des modes de production et de distribution. Conception d'outils. Connaissance des matériels.
Développement durable	Choix de produits. Utilisation des ressources. Actions contre le gaspillage. Gestion des déchets.
Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires	
Adaptations des techniques culinaires en fonction des produits	Utilisation des additifs alimentaires. Utilisation de produits alimentaires intermédiaires.
Adaptation des techniques culinaires en fonction des équipements	Techniques de maintien en température. Techniques de refroidissement rapide.
Utilisation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant	
Maîtrise des qualités nutritionnelles	Méthodes de travail et outils adaptés pour conserver les caractéristiques nutritionnelles.
Application pratique des repères alimentaires	Choix judicieux des aliments. Qualité et équivalences nutritionnelles. Adaptation des quantités et textures en fonction des âges et états physiologiques. Respect des tailles de portions. Adaptation à des contraintes spécifiques.
Utilisation rationnelle des aliments et des préparations adaptées à certains contrôles alimentaires.	
Alimentation contrôlée	Contrôlée en énergie. Contrôlée en protéines. Contrôlée en lipides. Contrôlée en glucides. Contrôlée en fibres alimentaires. Contrôlée en résidus. Contrôlée en sodium (en sel).

	Contrôlée en potassium.
Alimentation d'exclusion	Exclusion du gluten et d'allergènes
Alimentation enrichie	Enrichissement des préparations avec des aliments courants ou des ADDFMS (Aliments Diététiques Destinés à des Fins Médicales Spéciales) :
Alimentation à texture modifiée	Texture liquéfiée Texture mixée Texture hachée Texture avec de petits morceaux tendres
Évaluation sensorielle	
Initiation à l'analyse sensorielle	Méthodes d'évaluation : étude descriptive, discriminative et hédonique. Notion de descripteur. Construction et utilisation d'un document d'analyse sensorielle.

ECONOMIE-GESTION

I Savoirs Associés

Cet enseignement poursuit plusieurs objectifs pour le titulaire d'un BTS diététicien :

- contribuer à sa formation de citoyen en l'amenant à disposer d'une culture managériale, juridique et commerciale nécessaire à la compréhension des enjeux et des défis auxquels doivent répondre les organisations dans lesquelles il sera susceptible d'évoluer.
- permettre la construction d'une professionnalité accrue en s'appropriant ce cadre.
- acquérir les compétences de gestion nécessaires à la réalisation des objectifs et des activités spécifiques au métier de diététicien.
- favoriser sa communication avec les différentes parties prenantes auprès desquelles il devra intervenir.
- développer les compétences technologiques nécessaires à l'exercice de son métier.

Thèmes	Notions et contenus
<u>I Contexte organisationnel de l'activité du diététicien</u>	
Les organisations : définitions et critères de différenciation	<ul style="list-style-type: none"> - Éléments caractéristiques d'une organisation : finalité, nature de l'activité, statut juridique, missions - Types d'organisation en particulier les entreprises de l'agroalimentaire et de restauration collective, les établissements de santé, les associations du secteur social.
Les composantes de l'environnement de l'organisation, l'action des parties prenantes	<ul style="list-style-type: none"> - Les parties prenantes - Les relations organisation-parties prenantes - Responsabilité sociétale de l'entreprise
L'impact du numérique sur les organisations	<ul style="list-style-type: none"> - Le rôle du système d'information dans le fonctionnement - Les conséquences du déploiement du numérique sur le management et les processus décisionnels de l'organisation : mobilité numérique, réseaux sociaux, communautés en ligne, dématérialisation, identité numérique - La protection de la personne et des actifs immatériels
<u>II Le cadre juridique de l'activité</u>	
Le contrat	<ul style="list-style-type: none"> - Les principes contractuels et leur évolution - La formation du contrat - Le contenu du contrat - Les particularités du contrat administratif - Les contrats spécifiques à l'activité du diététicien
La responsabilité, le dommage et la réparation	<ul style="list-style-type: none"> - Responsabilité civile et pénale - Les principes et la mise en œuvre de la

	responsabilité civile contractuelle et extracontractuelle
Les structures juridiques	<ul style="list-style-type: none"> - La personne physique, la personne morale - Les facteurs de choix d'une structure juridique - L'entreprise individuelle et les structures sociétaires - Les formes juridiques de la diététique, de l'économie sociale et solidaire
Les relations de travail	<ul style="list-style-type: none"> - Les régimes juridiques du salarié et du travailleur indépendant (commerçant, professionnel libéral), le cas particulier des fonctionnaires ou assimilés. - Les contrats de travail et le cadre spécifique des contrats précaires - Les conditions de travail - Les libertés individuelles et collectives des salariés - Les modifications du rapport d'emploi - La rupture du contrat de travail - Le droit négocié et le rôle des partenaires sociaux.
III La connaissance du marché	
Les consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> - Facteurs explicatifs des comportements du consommateur, motivations et freins, besoins, processus d'achat, perception, attitude - Veille mercatique et commerciale, étude documentaire, qualitative et quantitative, système d'information mercatique
Les marchés	<ul style="list-style-type: none"> - Composantes du marché, parts de marché, zone de chalandise, segmentation, ciblage, positionnement, couple produit/marché - Approches et démarches mercatiques
Les choix mercatiques	<ul style="list-style-type: none"> - Composantes de l'offre, conditionnement, marque, - Prix, coût, calculs commerciaux, acceptabilité - Les formes de distribution - La communication commerciale - Le marketing mix
L'importance de la relation client	<ul style="list-style-type: none"> - Enjeux et outils - Fidélisation du consommateur
La prise en compte des aspirations sociétales	<ul style="list-style-type: none"> - Protection du consommateur, code de déontologie, charte éthique - Mercatique durable

IV Analyse de la performance de l'organisation	
L'information financière	<ul style="list-style-type: none"> - Place et rôle de l'information financière dans les processus de l'entreprise - Les besoins d'information financière des parties prenantes - Echange d'informations financière : cadre comptable, image fidèle
Processus et cycles	<ul style="list-style-type: none"> - Les documents commerciaux et la taxe sur la valeur ajoutée - Le processus achat/vente de biens et services : du contact fournisseur/client au règlement - Le cycle d'investissement/financement : acquisition d'une immobilisation financée partiellement ou totalement à l'aide d'un emprunt bancaire
L'image financière de l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> - Exercice, inventaire et principes comptables - La partie double, le compte, le journal, les flux - L'évaluation des stocks et leurs traitements à la clôture de l'exercice - Amortissements linéaires, dépréciations des actifs et provisions - Les documents annuels de synthèse en système de base : compte de résultat, bilan et annexe
Outils et analyse financière	<ul style="list-style-type: none"> - Excédent brut d'exploitation, résultat d'exploitation, résultat courant avant impôt, capacité d'autofinancement - La rentabilité économique et la rentabilité financière - Analyse fonctionnelle du bilan : fonds de roulement net global, besoin en fonds de roulement et trésorerie nette, ratios du cycle d'exploitation (rotation des stocks, des créances clients et des dettes fournisseurs) - Ratio d'indépendance financière - Ratio de capacité de remboursement
La prise de décision de gestion	<ul style="list-style-type: none"> - Les cycles : exploitation, investissement, financement - Les différents financements - Gestion des stocks : enjeux, contraintes, risques, coûts associés et politiques d'approvisionnement - La démarche budgétaire : principes, budgets opérationnels, budget de trésorerie - Compte de résultat prévisionnel et bilan prévisionnel - Coût complet : charges directes, charges indirectes

	<ul style="list-style-type: none"> - Coût partiel : charges variables, charges fixes, seuil de rentabilité - Ecart, calcul, sens et signification.
<u>V L'activité humaine</u>	
Gestion des ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> - L'analyse des besoins en ressources humaines : compétences, potentiel et parcours professionnel, qualification et emploi, organisation du travail - Le recrutement - La gestion des compétences et l'employabilité : formation professionnelle continue, gestion de carrière, mobilité professionnelle
Communication	<ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux de la communication - La communication interne et externe - La communication orale : l'entretien - La communication écrite par le document : Dématérialisation des documents (logiciels) Partage, mutualisation, sécurisation des documents Gestion électronique de documents Acquisition, diffusion et stockage des documents - La communication dans les groupes : Réunion : organisation, outils, techniques et supports d'animation Animation de collectifs de travail : dynamique de groupe, typologie des groupes Les modes d'action coopératifs : groupes de projet, ateliers, technologies coopératives, travail en équipe

Environnement professionnel

Sources du droit et hiérarchie des normes

Sources internationales et européennes	Conventions et traités internationaux ratifiés Droit communautaire : traités, directives, règlements. Transposition des directives, application des règlements
Sources nationales	Lois et règlements (décrets, arrêtés) ; domaines respectifs de la loi et du règlement. Codification des textes (code de la santé publique) Circulaires Hiérarchie des normes Jurisprudence : définition et importance

Santé, politiques de santé, système de santé

Etat de santé d'une population, santé publique	Définition des concepts de santé, d'état de santé, de maladie. Déterminants de santé : définition, classifications, relation entre les déterminants de santé Notions de problème de santé, de danger, de risque, de facteur de risque Mesure de l'état de santé d'une population : indicateurs démographiques et de santé ; Inégalités sociales de santé, gradient social ; inégalités territoriales Santé publique : repères historiques, définitions Principes et modes d'intervention en santé
---	---

	<p>publique :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sécurité sanitaire • Surveillance, veille sanitaire • Prévention, dépistage • Restauration de la santé • Promotion de la santé, éducation pour la santé
<p>Outils, ressources et méthodologies en santé publique</p>	<p>Principaux organismes en charge du recueil et de la production des données</p> <p>Analyse des données : éléments de statistique</p> <p>Eléments d'épidémiologie descriptive et étiologique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Définitions, objectifs, champs d'étude ✓ Eléments de méthodologie : <ul style="list-style-type: none"> • Mortalité, morbidité, incidence, prévalence • Mesures de fréquence et mesures de distribution • Enquêtes transversales et de cohorte • Lien de causalité, modèles uni ou multifactoriels ✓ Notion de niveau de preuve ✓ Evaluation des interventions et données probantes <p>Projet en santé publique : importance, méthodologie, conception et conduite, exemples</p>
<p>Politiques de santé : élaboration, pilotage, mise en œuvre</p>	<p>Rôle des institutions internationales (OMS, Union européenne) dans la définition des politiques nationales de santé</p> <p>Cadre législatif et réglementaire</p> <p>Principaux acteurs impliqués : nature et rôles</p> <p>Définition des objectifs de santé publique et mécanismes d'élaboration des politiques ; planification (plans nationaux)</p>

	Déclinaison territoriale des politiques : organisation, pilotage et mise en œuvre
Politique nutritionnelle de santé publique	<p>Surveillance nutritionnelle</p> <p>Enquêtes alimentaires : méthodologie (recueil de données, exploitation des données) ; périmètres ; limites</p> <p>Programme national nutrition santé</p> <p>Projets de prévention nutritionnelle</p>
<p>L'offre de soins</p> <p>Les structures de santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les établissements de santé • Les établissements médico-sociaux • Les structures et services extra-hospitaliers <p>Les professionnels de santé</p>	<p>Principe de la permanence des soins</p> <p>Les différents producteurs de soins : médecine de ville, établissements de santé, services extra-hospitaliers</p> <p>Les conditions d'exercice : secteur libéral, salarié ou agent public</p> <p>Parcours de soins</p> <p>Missions et différentes catégories, des établissements de santé ; spécificité du service public hospitalier</p> <p>Définition, exemples</p> <p>Liste et classification des professions de santé (médicale, médico-technique, rééducation)</p> <p>La réglementation des professions de santé : conditions d'accès à l'exercice d'une profession, décrets d'acte.</p> <p>La codification des actes</p> <p>Déontologie, éthique et responsabilité</p> <p>Secret professionnel, secret partagé, discrétion professionnelle</p>
Financement du système de santé, économie de la santé	La protection sociale et la Sécurité sociale

	<p>Les différents financeurs : assurance maladie, mutuelles, complémentaires santé, particuliers</p> <p>Les relations entre besoins, demandes et offres de soins</p> <p>La consommation médicale : dépense courante de santé, comptes nationaux de santé</p> <p>La tarification à l'acte pour les établissements de santé</p> <p>L'évolution de la dépense de santé et sa régulation</p>
Démocratie sanitaire ; droits des usagers	<p>Démocratie sanitaire : émergence, cadre législatif et réglementaire, domaines</p> <p>Droits collectifs et droits individuels des usagers</p> <p>Exercice de ces droits</p>
Santé et numérique	<p>E-santé, M-santé : définitions, évolutions, perspectives.</p> <p>Stratégie nationale en E-santé</p> <p>Dossier médical partagé</p> <p>Protection des données ; règlement général sur la protection des données</p> <p>Objets connectés et applications mobiles en santé</p>
L'exercice de la profession de diététicien	
Textes réglementaires relatifs à la profession de diététicien	Présentation et analyse des textes
Exercice de la diététique : principaux secteurs d'activité <ul style="list-style-type: none"> • Établissements de soin hospitalier ou médico-social 	<p>Aspects déontologiques et éthiques</p> <p>Spécificité d'intervention du diététicien en fonction du secteur et/ ou de la structure</p> <p>Organisation d'un établissement de soins : services, pôles, cadre,</p> <p>Modes d'organisation des soins diététiques en milieu hospitalier</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Structures de soins extra-hospitalières • Restauration collective • Industries agro-alimentaires • Cabinet libéral • Entreprises de nutrition médicale • Collectivités territoriales 	<p>Maisons de santé, réseaux de santé, hospitalisation à domicile</p>
<p>Coopérations entre professionnels de santé, travail en équipe pluridisciplinaire</p>	<p>Délégation de compétences</p> <p>Exemples de structures ou dispositifs : CLAN, réseaux spécialisés</p> <p>Relations avec les prestataires de service</p>
<p>Outils et techniques de communication et d'animation spécifiques utilisés dans la relation avec le patient</p>	<p>Entretien motivationnel de diagnostic éducatif, élaboration de documents de synthèse, de documents d'évaluation, jeux de rôles sur la consultation diététique, l'évaluation des consommations alimentaires, techniques d'animation...</p>
<p>Initiation à la démarche de recherche</p>	<p>Lecture et analyse critique d'études</p>

<p align="center">Eléments de psychologie et de sociologie</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Psychologie, sociologie • Eléments de psychologie sociale 	<p>Définitions, principaux domaines</p> <p>Identité individuelle, identité sociale ; Groupe social, dynamiques identitaires Norme sociale Stéréotypes et préjugés Notion de culture, identification des différences culturelles, interculturalité La relation sociale, ses dynamiques Comportement et changement de comportement : cadres, modèles et théories psycho-sociaux</p>

- Les cycles de vie, la maladie
- Psychologie du développement

Comportements et pratiques alimentaires : déterminants et évolutions

Les comportements alimentaires

Les rôles de l'alimentation

Définition du comportement alimentaire;
Notions de base : besoin, pulsion, oralité

Déterminants du comportement alimentaire :
facteurs individuels, facteurs économiques
facteurs socio-culturels, offre
(environnement) alimentaire

Régulations et dérégulations des
comportements alimentaires

Evolutions des comportements alimentaires,
individuels (âge...) et collectifs

Accompagnement du changement de
comportement : approche motivationnelle en
prévention, posture éducative, intervention
brève.

Politiques publiques et interventions visant à
modifier les comportements alimentaires :
leviers d'action ; conditions d'impact des
campagnes d'information nutritionnelle ;
évaluation des impacts

Les pratiques alimentaires et leurs
conséquences.

Les principales pratiques alimentaires

Impact environnemental (transition
alimentaire).

Evolutions des pratiques alimentaires

Incidence des pratiques sur l'équilibre
nutritionnel et bénéfices et risques éventuels
sur la santé humaine.

Modalités d'adaptation de l'alimentation pour
une réduction de ces risques.

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 1.1

EPREUVE E1A : Biochimie – physiologie

L'unité de biochimie-physiologie englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 1.2

EPREUVE E1B : Aliments et nutrition

L'unité aliments et nutrition englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 2

EPREUVE E2 : Bases physiopathologiques de la diététique

L'unité de bases physiopathologiques de la diététique englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 3

EPREUVE E3 : Economie-gestion

C	Savoirs	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	associés							
	Capacités							
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits			x		x		x
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			x		x		x
C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			x		x		x
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget							x
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							x
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							x
C2.6.1	Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise							x
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée							x
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							x

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous-épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 – Environnement professionnel
- S2 – Biochimie-biologie
- S3 – Nutrition-alimentation
- S4 – Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 – Diététique thérapeutique
- S6 – Activités technologiques d'alimentation
- S7 – Economie-gestion

UNITE 4

EPREUVE E4 : Présentation et soutenance de mémoire

C	Savoirs	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	associés							
Capacités								
C1.1.1	EXploiter le cadre architectural et le matériel déjà eXistants du service alimentaire			X			X	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			X			X	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés auX membres de la collectivité	X	X	X			X	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	X	X	X	X	X	X	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	X		X		X	X	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, auX goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	X	X	X	X	X	X	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	X	X	X	X	X	X	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives	X	X	X	X	X	X	X
C1.5.2	EXploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	X	X	X	X	X	X	X
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			X			X	
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires							X
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	X						
C1.8.2	Rédiger un rapport	X						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché							X
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	X		X		X	X	X
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			X			X	
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			X		X	X	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			X		X	X	

C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			X		X	X	
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	X		X		X	X	X
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	X						

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous-épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 – Environnement professionnel
- S2 – Biochimie-biologie
- S3 – Nutrition-alimentation
- S4 – Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 – Diététique thérapeutique
- S6 – Activités technologiques d'alimentation
- S7 – Economie-gestion

UNITE 5.1

EPREUVE E5.A / Sous-épreuve « Etude de cas »

C	Savoirs	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	associés							
Capacités								
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	X	X	X			X	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	X	X	X	X	X	X	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	X	X	X	X	X	X	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	X	X	X	X	X	X	
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget			X		X	X	X
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition							

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous-épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 – Environnement professionnel
- S2 – Biochimie-biologie
- S3 – Nutrition-alimentation
- S4 – Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 – Diététique thérapeutique
- S6 – Activités technologiques d'alimentation
- S7 – Economie-gestion

UNITE 5.2

EPREUVE E5.B / Sous-épreuve « Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation »

C	Savoirs		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	associés	Capacités							
C1.2.2		Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis			X		X	X	
C1.3.2		Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	X		X		X	X	
C1.4.0		Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière			X		X	X	
C1.6.0		Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations			X		X	X	
C1.7.1		Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)						X	
C3.2.0		Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			X			X	
C3.3.0		Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			X			X	
C3.4.0		Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			X			X	
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0		Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	X						

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous-épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 – Environnement professionnel
- S2 – Biochimie-biologie
- S3 – Nutrition-alimentation
- S4 – Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 – Diététique thérapeutique
- S6 – Activités technologiques d'alimentation
- S7 – Economie-gestion

TABLEAU RECAPITULATIF

C	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
	Capacités							
C1.1.1	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire			U4			U4	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			U4			U4	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	U4 U51	U4 U51	U4 U51			U4 U51	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	U4 U51	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51 U52	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	U4		U4		U4	U4	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	U4 U51 U52	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51 U52	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	U4 U51	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51	U4 U51 U52	U4 U51 U52	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives	U4	U4	U4	U4	U4	U4	U4
C1.5.2	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	U4	U4	U4	U4	U4	U4	U4
C1.6.0	Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations			U51		U51	U51	
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			U4		U4 U52		
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires			U3		U3		U3 U4
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	U4						
C1.8.2	Rédiger un rapport	U4						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			U3		U3		U3 U4

C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			U3		U3		U3
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	U4		U4 U51		U4 U51	U4 U51	U4 U51
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget							U3
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							U3
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							U3
C2.6.1	Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise							U3
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée							U3
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							U3
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			U4				
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			U4 U52			U4 U52	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			U4 U52		U4	U4 U52	
C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			U4 U52		U4	U4 U52	
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	U4		U4 U51		U4 U51	U4 U51	U4 U51
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	U4 U52						

ANNEXE II STAGES EN MILIEU PROFESSIONNEL

A – OBJECTIFS

Les étudiants en section de technicien supérieur Diététique doivent accomplir vingt semaines de stages à temps plein dans des collectivités, organismes ou structures présentant des activités en nutrition et en diététique.

1. Stages de restauration collective

Durée totale : cinq semaines.

Ces stages se déroulent obligatoirement en première année.

Ils se dérouleront dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants.

Le but de ces stages est de permettre

- une participation effective :
 - . à l'élaboration des repas et aux techniques de préparation des plats ;
 - . aux tâches d'économat.
- une approche concrète des problèmes relatifs à la gestion, à l'organisation des moyens matériels et humains, à la distribution de repas et à l'hygiène.

2. Stages de diététiques thérapeutique

Durée totale : dix semaines.

Ces stages se déroulent obligatoirement en deuxième année.

Ces stages se situeront dans un ou des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure. Ils s'effectueront dans au moins deux services différents.

L'encadrement devra être assuré par un diététicien maître de stage, qui, à l'issue du stage, évalue l'étudiant. Le résultat de cette évaluation est pris en compte dans l'épreuve E4 « présentation et soutenance de mémoire ».

Au cours de ces stages, les étudiants :

- assureront la prise en charge diététique de patients sous le contrôle et la responsabilité du maître de stage ;
- étudieront les places et rôles de l'ensemble des diététiciens dans les structures d'accueil.

3. Stage à thème optionnel

Durée : cinq semaines.

Ce stage peut se dérouler en première année ou en deuxième année, en fonction des organisations pédagogiques retenues dans les établissements.

Ce stage pourra se dérouler :

- en restauration collective (institution, municipalité, entreprise...);

- en structure de santé publique : protection maternelle infantile, crèche, service de santé scolaire, institut médico-pédagogique, foyer du troisième âge, centre d'hygiène alimentaire et d'alcoologie, centre de santé intégré, centre sportif... ;
- en structure de recherche ;
- dans l'industrie agroalimentaire ou pharmaco-diététique ;
- en secteurs de distribution de produits alimentaires et diététiques ;
- dans les structures d'information et de formation ;
- en cabinet libéral.

Pour ce stage, l'étudiant sera responsable de la recherche de ce stage qui pourra être un stage en responsabilité ou un stage d'observation et qui pourra être éventuellement le support de l'étude personnelle du mémoire.

B – ORGANISATION

Les stages sont obligatoires pour les étudiants relevant d'une préparation présentielle ou à distance.

La durée totale de ces stages est de vingt semaines. La scolarité (cours, travaux dirigés et travaux pratiques) est de cinquante semaines, réparties entre première année et deuxième année. En première comme en deuxième année, une partie de ces stages se déroulera donc obligatoirement pendant les vacances scolaires.

Le mémoire que les étudiants rédigeront portera à la fois sur les stages de restauration collective, de diététique thérapeutique et sur le stage à thème optionnel.

1. Voie scolaire

Cette formation, organisée avec le concours des milieux professionnels, est sous le contrôle des autorités académiques dont relève l'étudiant et, le cas échéant, des services du conseiller culturel près l'ambassade de France du pays d'accueil pour un stage à l'étranger.

La recherche des terrains de stage est assurée sous la responsabilité du chef d'établissement en accord avec les entreprises recevant les stagiaires (stage à option excepté).

Chaque période de stage en entreprise fait l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'étudiant et la (ou les) entreprise(s) d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. Toutefois, cette convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil.

Pendant les stages en entreprise, l'étudiant a obligatoirement la qualité d'étudiant stagiaire et non de salarié.

Afin d'en assurer le caractère formateur, les périodes de stage sont placées sous la responsabilité de l'équipe pédagogique dans son ensemble qui est associée à leur mise en place, à leur suivi, à l'exploitation qui en est faite. Les étudiants seront suivis et visités par les professeurs de la section.

En fin de stage, un certificat est remis au stagiaire par le responsable de l'entreprise ou son représentant, attestant la présence de l'étudiant. Le certificat de stage sera exigé au moment

de l'inscription du candidat à l'examen. Une fiche d'appréciation sera remplie par le maître de stage.

Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra être admis à subir l'épreuve Présentation et soutenance de mémoire (E.4).

2. Voie de l'apprentissage

Pour les apprentis, les certificats de stage sont remplacés par la photocopie du contrat de travail ou par une attestation de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

Les objectifs pédagogiques sont les mêmes que ceux des candidats scolaires.

3. Voie de la formation continue

a) Candidats en situation de première formation ou en situation de reconversion

La durée des stages est de vingt semaines. Elle s'ajoute à la durée de formation dispensée dans le centre de formation continue.

Les modalités sont celles des candidats « voie scolaire », à l'exception du point suivant :

- le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel ;
- la recherche de l'entreprise d'accueil peut être assurée par l'organisme de formation.

b) Candidats en situation de perfectionnement

Les certificats de stage peuvent être remplacés par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant de la diététique en qualité de salarié à temps plein pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Ces candidats rédigent un mémoire conforme à la définition de l'épreuve Présentation et soutenance de mémoire (E.4).

4. Candidat en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (voie scolaire, apprentissage, formation continue), de l'un des cas précédents.

5. Candidats qui se présentent au titre de leur expérience professionnelle

Le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé.

Ces candidats rédigent un mémoire conforme à la définition de l'épreuve Présentation et soutenance de mémoire (E.4).

C – AMENAGEMENT DE LA DUREE DU STAGE

La durée normale du stage est de vingt semaines. Cette durée peut être réduite soit pour raison de force majeure dûment constatée soit dans le cas d'une décision d'aménagement de la formation ou d'une décision de positionnement. Pour les candidats qui suivent une formation en un an, l'organisation du stage est arrêtée d'un commun accord entre le chef d'établissement, le candidat et l'équipe pédagogique.

Stages	Durée normale	Durée minimum en cas de positionnement ou d'aménagement de formation
Stage en restauration collective	5 semaines	3 semaines
Stage en diététique thérapeutique	10 semaines	5 semaines
Stage optionnel	5 semaines	2 semaines

D – CANDIDATS AYANT ECHOUÉ A UNE SESSION ANTERIEURE DE L'EXAMEN

Les candidats ayant échoué à une session de l'examen et qui n'ont pas obtenu l'unité 4 peuvent représenter le mémoire déjà soutenu lors des deux sessions suivantes. Ils peuvent effectuer de nouveaux stages en vue d'élaborer un nouveau mémoire.

Les candidats qui ont obtenu l'unité 4 et souhaitent conserver le bénéfice de la note obtenue ne sont pas tenus d'effectuer à nouveau un stage.

Les candidats redoublants qui ont obtenu l'unité 5 doivent s'impliquer normalement dans les activités professionnelles organisées par leur établissement en deuxième année.

Les candidats apprentis redoublants peuvent présenter à la session suivant celle au cours de laquelle ils n'ont pas été déclarés admis :

- soit leur contrat d'apprentissage initial prorogé pendant un an ;
- soit un nouveau contrat conclu avec un autre employeur (en application des dispositions de l'article L. 117-9 du code du travail).

ANNEXE III
HORAIRES HEBDOMADAIRES
(Formation initiale sous statut scolaire)

ENSEIGNEMENTS	Première année = 28 semaines Total (cours + TD + TP)	Deuxième année = 22 semaines Total (cours + TD +TP)
Culture générale et expression	1 (1+0+0)	2 (0+2+0)
Biochimie - Physiologie	9 (6+2+1)	4 (3+1+0)
Nutrition et alimentation	8 (5+3+0)	3 (1+2+0)
Bases physiopathologiques de la diététique		5 (5+0+0)
Diététique thérapeutique		8 (5+3+0)
Activités technologiques d'alimentation	4 (0+0+4)	4 (0+0+4)
Économie et gestion	6 (2+4+0)	5 (2+3+0)
Environnement professionnel	4 (4+0+0)	1(1+0+0)
Langue vivante étrangère : anglais	1 (0+1+0)	1 (0+1+0)
TOTAL	33 (18+10+5)	33 (17+12+4)

**ANNEXE IV
RÈGLEMENT D'EXAMEN**

BTS Diététique			Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité	Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF	Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance		
Epreuves	Unités	Coeff	Forme	Durée	Forme	Forme	Durée
E1 Bases scientifiques de la diététique							
E1A - Biochimie-physiologie	U11	2	Ponctuelle écrite	3h	CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle écrite	3h
E1B – Aliments et nutrition	U12	2	Ponctuelle écrite	4h	CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle écrite	4h
E2 - Bases physiopathologiques de la diététique	U2	3	Ponctuelle écrite	4h	CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle écrite	4h
E3 - Economie-gestion	U3	2	Ponctuelle écrite	3h	CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle écrite	3h
E4 - Présentation et soutenance de mémoire	U4	3	Ponctuelle orale	1h	Ponctuelle orale	Ponctuelle orale	1h
E5 – Epreuve professionnelle de synthèse							
Sous-épreuve E5A : Etude de cas	U.51	2,5	Ponctuelle écrite	3h30	CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle écrite	3h30
Sous-épreuve E5B : Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation	U.52	2,5	CCF 1 situation d'évaluation		CCF 1 situation d'évaluation	Ponctuelle pratique	3h
E6 - Langue vivante étrangère : anglais	U6	1	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation	Ponctuelle orale	30 min 15 min

La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation figurent dans l'annexe « définition des épreuves.

ANNEXE V
DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES et des
SITUATIONS d'EVALUATION EN COURS DE FORMATION

Epreuve E1 : Bases scientifiques de la diététique

U.11 – U.12

Epreuve E1A : Biochimie-physiologie
Coefficient : 2

U.11

- **Finalités et objectifs de l'épreuve** :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en biochimie-biologie indispensable à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique.

- **Contenus de l'épreuve** :

L'épreuve porte sur les connaissances de biochimie, de physiologie humaine. Elle peut faire appel aux connaissances acquises en travaux pratiques.

- **Evaluation** :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales, l'aptitude à les organiser et à les utiliser
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

- **Formes de l'évaluation** :

Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3h)

L'épreuve comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents.

La commission de correction est composée de professeurs de biochimie-biologie.

Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement de biochimie-biologie.

Chaque situation (durée : 3 h ; coef : 1) comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du programme de biochimie et

de physiologie ; elles peuvent faire appel à des connaissances relevant des travaux pratiques.

Les deux parties (biochimie et physiologie) sont obligatoirement présentes sur l'ensemble des deux situations.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Epreuve E1B : Aliments et nutrition

Coefficient : 2

U.12

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

- **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur l'étude d'aliments traditionnels ou nouveaux ou destinés à une alimentation particulière. Elle peut porter sur tout ou partie des points suivants :

- la composition quantitative et qualitative des aliments
- la microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires
- les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire
- les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments
- les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation
- la place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières.

- **Évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales relatives aux aliments
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse

- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

- **Formes de l'évaluation** :

Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4h)

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents (extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, microbiologiques ; données technologiques, résultats d'enquêtes de consommation, de motivations, d'enquêtes épidémiologiques ; extraits d'articles scientifiques...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de nutrition-alimentation ou diététique
- un professeur de biochimie-physiologie.

Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation ou diététique et de biochimie-physiologie

Chaque situation (durée : 3 h ; coefficient 1) comporte plusieurs questions liées ou indépendantes. Les deux situations ne peuvent pas porter sur la même thématique.

Chaque situation porte sur au moins trois points énumérés dans le contenu de l'épreuve ; les deux situations sont construites selon un principe de complémentarité des points énoncés. Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances en physiopathologie et la capacité du candidat à mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique. et à mettre en œuvre une démarche de soins diététiques adaptée au cas clinique proposé.

- **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur :

- les connaissances de biochimie et/ou de physiologie en relation avec la pathologie proposée.
- la définition, l'étude physiopathologique, l'étiopathogénie de l'affection considérée, les principaux signes, les complications et les séquelles éventuelles ; en cas de dysfonctionnement métabolique ou d'acte chirurgical, les conséquences physiologiques et biochimiques seront envisagées.
- la diététique à appliquer en précisant et en justifiant les bases du régime (éventuellement jusqu'au calcul de la ration), le choix des aliments, leur mode de préparation et le cas échéant d'administration, l'évolution du régime.

- **Évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances en physiopathologie
- la mise en relation des connaissances de biochimie et/ou de biologie, de pathologie et de diététique
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

- **Formes de l'évaluation :**

Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4h)

L'épreuve peut prendre la forme d'une étude de synthèse portant sur une affection déterminée ou elle peut s'appuyer sur une étude de cas (les éléments de cette étude sont alors fournis tel que le bilan biologique, le bilan clinique...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de biochimie-biologie
- un médecin
- un diététicien.

Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de biochimie-biologie, de diététique thérapeutique et des bases physiopathologiques de la diététique. Des diététiciens seront associés à ces évaluations.

Chaque situation (durée : 4 h ; coefficient : 1,5) peut prendre la forme d'une étude de synthèse ou d'une étude de cas comme dans l'épreuve ponctuelle. Les deux situations ne peuvent pas porter sur la même affection.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

- **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur les connaissances d'économie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien.

- **Évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- analyser une ou plusieurs situations professionnelles en tenant compte de leur dimension humaine, des contraintes de gestion et des contraintes juridiques et réglementaires.

- Exploiter les informations provenant des services administratifs, techniques et commerciaux.

- Résoudre des problèmes d'organisation, de contrôle de production ou de gestion dans le cadre des fonctions du diététicien.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

- **Forme de l'évaluation :**

Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3h)

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Divers travaux peuvent être demandés au candidat : textes, graphiques, tableaux, résultats chiffrés...

La commission de correction comporte :

- un professeur d'économie-gestion
- un diététicien.

Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement d'économie et gestion associant un diététicien.

Chaque situation (durée : 2h30 ; coef 1) comprend plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Les mêmes travaux que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être demandés au candidat.

Les deux situations seront construites dans la complémentarité des connaissances et des compétences attendues.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet d'apprécier la connaissance des secteurs et des activités professionnelles du diététicien, acquises lors de stages ou d'activités effectués en milieu professionnel :

- en restauration collective
- en diététique thérapeutique
- dans d'autres secteurs ou activités moins traditionnels.

Elle permet d'apprécier aussi l'aptitude du candidat à conduire une étude personnelle en nutrition ou en diététique.

Elle s'appuie également sur les connaissances acquises lors de l'enseignement « Environnement professionnel ».

- **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur :

- la production d'un mémoire au cours de la formation ou lors d'activités relevant de la compétence du diététicien,
- sa présentation et sa soutenance devant une commission d'interrogation.

L'épreuve prend en compte l'évaluation portée par le diététicien maître de stage lors des stages de diététique thérapeutique.

Le mémoire n'excède pas soixante-dix pages dactylographiées double interligne, annexes non comprises. Les annexes sont des documents faisant l'objet d'une exploitation dans le mémoire. Leur volume est limité de manière à ce que le nombre de pages du mémoire avec ses annexes soit inférieur à cent.

Contenu du mémoire :

1 – Secteurs et activités professionnels

Le candidat fera une présentation des principales caractéristiques de chacun des secteurs professionnels concernés. Il fera apparaître son implication personnelle dans la relation et l'analyse des différentes activités :

a) Activités en restauration collective

Le candidat mettra en évidence :

- l'organisation des moyens matériels et humains
- l'importance des techniques de gestion, de production et de distribution
- le respect des règles de l'équilibre nutritionnel
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- l'importance de la formation et de l'information des personnels des services alimentaires.

Des exemples illustreront chacun de ces points dont l'énoncé n'est pas limitatif. Cette étude sera l'occasion de souligner les rôles possibles du diététicien.

b) Activités en diététique thérapeutique

Le candidat fera l'étude :

- des places et rôles de l'ensemble des diététiciens pour l'une des structures d'accueil ;
- de la prise en charge diététique de trois malades relevant de pathologies différentes.

Chaque cas comportera une présentation du malade, un rappel de physiopathologie, le résultat de l'interrogatoire alimentaire, l'établissement et la justification du régime prescrit, l'évolution de ce dernier en fonction des bilans cliniques et paracliniques ainsi que des réactions psychologiques du malade, éventuellement le régime de sortie.

c) Activités optionnelles

La nature et le secteur de ces activités optionnelles sont laissés au choix du candidat. Celui-ci justifiera son choix et présentera les étapes de la préparation de ces activités. Il décrira les activités réalisées, mettra en évidence leur intérêt et soulignera la place possible du diététicien.

2 – Eude personnelle en nutrition ou en diététique

Cette étude doit être authentique et basée sur des observations réelles, et/ou, des expériences vécues.

Le candidat précisera :

- l'objectif et la justification du choix de l'étude ;
- la méthode de travail utilisée ;
- les résultats des travaux effectués ou la présentation des informations recueillies ;
- éventuellement les perspectives d'utilisation ou de prolongement de l'étude.

Ce travail peut éventuellement être en relation avec les activités optionnelles.

• **Évaluation** :

L'évaluation porte sur le document écrit, sa présentation et l'interrogation qui lui succède. Elle permet d'évaluer :

- les connaissances du candidat et son aptitude à les utiliser
- la capacité à appréhender le milieu professionnel et à se situer dans les fonctions du diététicien
- les qualités d'analyse et de synthèse
- la logique et la rigueur de l'argumentation
- l'esprit critique et la capacité à proposer des solutions adaptées
- les qualités d'expression et de communication.

Les critères d'évaluation font l'objet d'une grille d'évaluation nationale.

L'évaluation réalisée par le diététicien « maître de stage » se fait en référence à une grille nationale et donne lieu à l'attribution d'une note.

La répartition des points pour la note finale de l'épreuve sera la suivante :

- évaluation du stage réalisée par le ou les diététiciens « maître de stage » : coefficient 1 ;
- évaluation du mémoire et de la soutenance (exposé et entretien) : coefficient 3.

• **Forme de l'évaluation** :

Ponctuelle : (épreuve orale : durée 1h)

L'épreuve comporte une présentation orale de quinze minutes maximum suivie d'un entretien de 45 minutes maximum au cours de laquelle le candidat est amené à argumenter, à justifier les affirmations orales ou écrites.

La commission d'interrogation comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique ou un professeur de biochimie-biologie
- un professionnel

- un professeur de lettres, éventuellement.

Les candidats qui se présentent en justifiant de trois ans d'expérience professionnelle dans un domaine correspondant aux finalités du brevet de technicien supérieur Diététique ainsi que les candidats ayant bénéficié d'aménagement de stages doivent produire un mémoire conforme en tous points à la structure du mémoire définie ci-dessus.

Les candidats ayant échoué à l'examen peuvent :

- présenter à nouveau le même mémoire lors des deux sessions suivantes ;
- s'ils le jugent opportun, refaire intégralement le mémoire ou le modifier en y intégrant de nouvelles observations ou études.

• **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet de vérifier que le candidat est capable de :

- proposer une alimentation adaptée à une situation donnée ;
- mettre en œuvre des techniques culinaires qui garantissent la qualité organoleptique, nutritionnelle, sanitaire de l'alimentation proposée ;
- élaborer des documents techniques d'aide à la gestion en collectivité (liste prévisionnelle de denrées, organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

• **Contenus de la sous-épreuve :**

L'épreuve porte sur une étude de cas relative à un individu ou à un groupe précisant :

- l'état psychologique et/ou pathologique, éventuellement le bilan alimentaire ;
- le mode de vie : individus isolés ou en groupe (famille, collectivités...), la situation géographique et les conditions climatiques, les contextes socio-professionnel et culturel, les conditions de vie habituelles ou particulières ;
- les conditions matérielles et financières du cas proposé.

• **Évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- mobiliser ses connaissances (fondamentales, technologiques et professionnelles)
- prendre en compte toutes les données qui caractérisent la situation ;
- proposer des solutions réalistes et adaptées au cas donné ;
- argumenter les choix effectués.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

• **Forme de l'évaluation :**

Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3h30)

L'épreuve prend la forme d'une étude de cas.

Cette étude porte sur :

- tout ou partie des besoins et des apports nutritionnels conseillés adaptés au cas proposé ;
- l'alimentation rationnelle pour une période déterminée et peut porter sur :
 - * le choix des aliments et la justification de ce choix (aliments traditionnels et nouveaux : produits destinés à une alimentation particulière) ;
 - * le calcul de rations et/ou l'adaptation de rations ;
 - * les répartitions possibles et l'utilisation des équivalences alimentaires ;
 - * les plans alimentaires ;
 - * les menus ou des adaptations de menus ;
 - * des conseils d'utilisation et/ou de recettes ;
 - * le coût de revient.

La commission de correction comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique
- un diététicien.

Contrôle en cours de formation :

Une situation d'évaluation écrite, organisée par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation et de diététique thérapeutique. Cette situation se présente sous forme d'une étude de cas dont le candidat doit traiter tout ou partie des points indiqués.

La situation (durée : 2h30) porte sur une étude de cas relative à un individu bien portant ou malade dont la famille peut être prise en compte dans l'étude.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Sous-épreuve E 5B : Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation
Coefficient : 2,5

U.52

• **Contenus de la sous-épreuve :**

L'épreuve porte sur le programme d'activités technologiques d'alimentation. Elle comporte :

- la réalisation de deux ou trois préparations culinaires convenant en milieu familial ou collectif. Une préparation de type traditionnel sera imposée ; l'autre ou les autres pourront consister en une adaptation quantitative ou technique d'une recette à un cas précisé pouvant relever d'une pathologie.

- la rédaction d'une liste prévisionnelle de denrées et de fiches techniques à partir de documents types fournis au candidat.

• **Évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- prévoir la liste des denrées nécessaires
- maîtriser les techniques culinaires classiques
- adapter une technique (ou une recette) pour concilier les impératifs nutritionnels, diététiques, gastronomiques et économiques

- rédiger une fiche technique destinée aux opérations de gestion alimentaire (organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation. Ils portent sur :

- les qualités organisationnelles (temps, espace)
- la maîtrise des techniques de préparations, de maintien en température, de conservation
- la prise en compte de l'hygiène et de la sécurité
- la présentation des préparations
- la qualité gustative des plats réalisés
- l'exactitude des documents techniques élaborés par le candidat.

Ces critères font l'objet d'une grille d'évaluation nationale.

- **Forme de l'évaluation :**

Ponctuelle : (épreuve pratique : durée 3h)

A partir d'un cas donné, le candidat réalise deux ou trois préparations convenant en milieu familial ou collectif dont une préparation de type traditionnel est imposée. L'autre ou les autres pourront consister en une adaptation quantitative, qualitative ou technique d'une recette à un cas pouvant relever d'une pathologie. Pour chaque préparation, il est précisé le nombre de personnes pour lesquelles le candidat doit travailler (1 à 4 maximum).

Le cas donné précise les caractéristiques des personnes bien-portantes ou malades (âge, sexe, mode de vie...), les contraintes alimentaires ou diététiques... ainsi que toute données nécessaires à la réalisation et la présentation des préparations (liste limitative de denrées, présentation attendue telle que conditionnement individuel ou en portion...).

Le candidat élabore la liste prévisionnelle des denrées avant de commencer le travail pratique. Les fiches techniques sont remises à la fin de l'épreuve.

La commission de correction comprend :

- un professeur de techniques culinaires
- un diététicien.

Contrôle en cours de formation :

Une situation d'évaluation, pratique, d'une durée maximum de trois heures et placée en fin de deuxième année est organisée par les professeurs chargés des enseignements de techniques culinaires et les enseignants assurant l'alimentation des bien-portants et des malades. Les diététiciens sont associés à cette évaluation.

Cette situation d'évaluation est construite sur le même modèle que l'épreuve ponctuelle et se déroule selon les mêmes modalités.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date de l'évaluation.

À l'issue de l'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que le sujet proposé lors de la situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

- **Finalités et objectifs de l'épreuve**

L'épreuve a pour but d'évaluer au niveau B2 les activités langagières suivantes :

- a) Compréhension de l'oral,
- b) Production et interaction orales.

- **Formes de l'évaluation**

Forme ponctuelle

Les modalités de passation de l'épreuve, la définition de la longueur des enregistrements et de la nature des supports pour la compréhension de l'oral, ainsi que le coefficient, sont identiques à ceux du contrôle en cours de formation.

Compréhension de l'oral : 30 minutes sans préparation

Modalités : Cf. Première situation d'évaluation du CCF ci-dessous

Expression orale en continu et en interaction : 15 minutes assorties d'un temps de préparation de 30 minutes.

Modalités : Cf. Deuxième situation d'évaluation du CCF ci-dessous

Contrôle en cours de formation : deux situations d'évaluation de poids équivalent

Première situation d'évaluation : *évaluation de la compréhension de l'oral – durée 30 minutes maximum sans préparation, au cours du deuxième trimestre de la deuxième année.*

- **Organisation de l'épreuve**

Les enseignants organisent cette situation d'évaluation au cours du deuxième trimestre, au moment où ils jugent que les étudiants sont prêts et sur des supports qu'ils sélectionnent. Cette situation d'évaluation est organisée formellement pour chaque étudiant ou pour un groupe d'étudiants selon le rythme d'acquisition, en tout état de cause avant la fin du second trimestre. Les notes obtenues ne sont pas communiquées aux étudiants et aucun rattrapage n'est prévu.

- **Déroulement de l'épreuve**

Le titre de l'enregistrement est communiqué au candidat. On veillera à ce qu'il ne présente pas de difficulté particulière. Trois écoutes espacées de 2 minutes d'un document audio ou vidéo dont le candidat rendra compte par écrit ou oralement en français.

- **Longueur des enregistrements**

La durée de l'enregistrement n'excèdera pas trois minutes maximum. Le recours à des documents authentiques nécessite parfois de sélectionner des extraits un peu plus longs (d'où la limite supérieure fixée à 3 minutes) afin de ne pas procéder à la coupure de certains éléments qui facilitent la compréhension plus qu'ils ne la compliquent. Le professeur peut également choisir d'évaluer les étudiants à partir de deux documents. Dans ce cas, la longueur n'excèdera pas 3 minutes pour les deux documents et on veillera à ce qu'ils soient de nature différente : dialogue et monologue.

- **Nature des supports**

Les documents enregistrés, audio ou vidéo, seront de nature à intéresser un étudiant en STS sans toutefois présenter une technicité excessive. On peut citer, à titre d'exemple, les documents relatifs à l'emploi (recherche, recrutement, relations professionnelles,

etc.), à la sécurité et à la santé au travail, à la vie en entreprise ; à la formation professionnelle, à la prise en compte par l'industrie des questions relatives à l'environnement, au développement durable etc. Il pourra s'agir de monologues, dialogues, discours, discussions, émissions de radio, extraits de documentaires, de films, de journaux télévisés. Il ne s'agira en aucune façon d'écrit oralisé ni d'enregistrements issus de manuels. On évitera les articles de presse ou tout autre document conçu pour être lu. En effet, ces derniers, parce qu'ils sont rédigés dans une langue écrite, compliquent considérablement la tâche de l'auditeur. De plus, la compréhension d'un article enregistré ne correspond à aucune situation dans la vie professionnelle.

Deuxième situation d'évaluation : *évaluation de la production orale en continu et de l'interaction au cours du deuxième ou du troisième trimestre de la deuxième année (durée 15 minutes maxi + 30 minutes de préparation)* :

▪ **Expression orale en continu** :

Présentation personnelle du candidat et présentation des documents qui lui auront été remis en loge (5 minutes environ). Cette épreuve prend appui sur deux ou trois documents textuels et iconographiques appropriés illustrant un thème adapté pour des sections industrielles. La totalité des documents écrits, y compris les textes accompagnant les documents iconographiques (légende de photos ou de dessins, slogans de publicités etc.) n'excèdera pas 250 mots. Les documents iconographiques ne représenteront au plus qu'un tiers du dossier.

Le candidat enchaînera une brève présentation personnelle (une ou deux minutes environ) et présentation structurée des documents (trois ou quatre minutes environ) en mettant en évidence le thème qu'ils illustrent et en soulignant les points importants et les détails pertinents (cf. définition du niveau B2 Cadre européen commun de référence pour la production orale en continu). Cette partie de l'épreuve durera 5 minutes environ.

▪ **Expression orale en interaction (10 minutes environ)**

Au cours de l'entretien qui suivra, l'examineur s'attachera à permettre au candidat de préciser certains points, d'en aborder d'autres qu'il aurait omis. Cette partie de l'épreuve durera 10 minutes environ.

ANNEXE VI
TABLEAU de CORRESPONDANCE

TABLEAU DE CORRESPONDANCE EPREUVES/UNITES

BTS Diététique (arrêté du 9 septembre 1997)	BTS Diététique défini dans le présent arrêté
--	---

Epreuves	Unités	Epreuves ou sous-épreuves	Unités
Biochimie-physiologie	U1	Biochimie-physiologie	U1.1
Connaissance des aliments	U2	Aliments et nutrition	U1.2
Bases physiopathologiques de la diététique	U3	Bases physiopathologiques de la diététique	U2
Economie et gestion	U4	Economie et gestion	U3
Présentation et soutenance de mémoire	U5	Présentation et soutenance de mémoire	U4
Epreuve professionnelle de synthèse <ul style="list-style-type: none"> • Etude de cas • Mise en œuvre de techniques culinaires 	U.61 U.62	Epreuve professionnelle de synthèse <ul style="list-style-type: none"> • Etude de cas • Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation. 	U5.1 U5.2