



# BTS - Diététique et nutrition

Niveau 5 Bac +2

Alternance

2026



[www.elfeacademy.fr](http://www.elfeacademy.fr)



0692 27 20 63 / 0692 24 99 16



[secretariat@elfeacademy.fr](mailto:secretariat@elfeacademy.fr) / [pedagogie@elfeacademy.fr](mailto:pedagogie@elfeacademy.fr)



[elfeacademy](https://www.facebook.com/elfeacademy) / [@elfeacademy](https://www.instagram.com/elfeacademy)



Plus de détails :  
RNCP40028

## Les objectifs de la formation

- Évaluer l'état nutritionnel et les besoins des individus et des groupes
- Élaborer des conseils et plans alimentaires adaptés
- Mettre en œuvre des actions de prévention et d'éducation nutritionnelle
- Participer à la prise en charge diététique dans les secteurs de la santé et de la restauration
- Contrôler la qualité nutritionnelle, sanitaire et réglementaire des aliments et des productions
- Contribuer à l'amélioration de la santé par l'alimentation
- Adapter les recommandations alimentaires aux contraintes médicales, culturelles et socio-économiques
- Collaborer avec les professionnels de santé et les acteurs de la restauration collective ou commerciale

## Le programme de la formation

### Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel:

- Réaliser un bilan diététique et nutritionnel
- Poser un diagnostic diététique et nutritionnel
- Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
- Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique
- Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel
- Pratiquer la télésanté

### Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée :

- Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu
- Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif
- Garantir la sécurité sanitaire
- Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable
- Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable
- Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée

### Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition :

- Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé
- Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine
- Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire
- Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé
- Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé

## Moyen d'encadrement

L'opportunité sera donnée aux apprenants de bénéficier de l'expérience d'une équipe pédago-gique qualifiée. Spécialistes dans leur domaine d'études, nos formateurs sont certifiés. Ils proposent des cours en phase avec les exigences des examens.

## Méthodes mobilisées et modalités d'évaluation

Études de cas • Auto-évaluations régulières • QCM • Dossiers à réaliser  
• Mises en situation • Fabrication de produits types • Entretiens • Feuilles d'émargement par demi-journée • Attestations de présence • Enquête de la satisfaction en fin de formation • Epreuves ponctuelles d'examen final

## Les débouchés :

- Diététicien(ne)
- Nutritionniste
- Conseiller(ère) en nutrition

Plus de détails : **RNCP40028**

## Prérequis:

La formation du BTS - Diététique et nutrition est réservé aux personnes titulaires d'un diplôme ou d'une certification de niveau 4 (BAC ou équivalent).

L'admission s'effectue par un entretien d'entrée dont le processus est le suivant :

- Vérification du parcours de l'apprenant
- Examen du dossier de candidature
- Entretien de motivation au sein de l'établissement

## Modalités et délais d'accès

En fonction des places disponibles, les candidatures sont possibles jusqu'à 48 heures avant le début de la formation. Veuillez prendre contact avec le secrétariat pour obtenir la liste des documents à fournir en vue de l'inscription.

## Lieu de la formation

- 1 Route du Moufia, 97490 Sainte-Clo  
tilde
- 5 Rue Robert Labor, 97490 Sainte-Clo  
tilde

## Accessibilité :

Nos locaux sont adaptés PMR. Pour toute situation de handicap, merci de nous contacter pour envisager la faisabilité.

## Tarif :

- Alternance – Contrat d'apprentissage 0 € de reste à charge pour l'apprenant
- Alternance – Contrat de professionnalisation : formation 100% financée les opérateurs de compétences, 0 € de reste à charge pour l'apprenant

## Modalité d'organisation

### Certification visé:

BTS - Diététique et nutrition (niveau 5)

### Certificateur:

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE

### Date de publication de la fiche:

20-12-2024

### Durée:

24 mois (2 an)

### Nombre d'heures en centre:

1350 heures

### Public visé :

Titulaire d'un BAC

### Horaires en centre de formation :

De 7h00 à 11h00 / De 11H30 à 14H30

### Organisation :

En Présentiel

### Taille du groupe :

6 Places minimum 20 PLACES MAXIMUM

### Date :

Entrée/sortie permanente

### Statut de la formation:

En Alternance

### Rythme :

2 jours en formation et 3 jours en entreprise

Plus de détails : **RNCP40028**