

BTS diététique - Première année

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 24136493F — Mise à jour : 25 octobre 2024

Organisme responsable : IFSNM

Contenu

Objectifs

Former des professionnels compétents en liant la théorie nécessaire au passage de l'examen aux compétences indispensables à la pratique professionnelle.

Notre approche, inédite, est structurée par groupes de connaissances indissociables plutôt que par matière

L'objectif est d'améliorer la compréhension tout au long de la formation et d'optimiser la pratique professionnelle.

- Acquérir les bases de la composition chimique de la matière vivante
- Maîtriser les processus métaboliques et leur régulation
- Étudier la structure et la fonction des cellules, tissus et organes du corps humain
- Évaluer les besoins nutritionnels des populations bien-portantes et spécifiques
- Maîtriser la micronutrition et son exploitation
- Acquérir des connaissances spécifiques sur les aliments et leur impact sur la santé
- Comprendre les bases de la microbiologie et ses applications en hygiène alimentaire.
- Appliquer les principes de sécurité et de qualité alimentaire.
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire.

Programme

Groupe 1 : Biochimie et Physiologie (Bloc 5 : Bases scientifiques de la diététique)

Biochimie structurale : Glucides, lipides, protéines, acides nucléiques.

Biochimie métabolique : Métabolisme des glucides, lipides, protéines, cycle de Krebs.

Physiologie : Fonctions des systèmes digestif, circulatoire, respiratoire, et excréteur.

Groupe 2 : Nutrition et Alimentation (Bloc 5 : Bases scientifiques de la diététique)

Besoins nutritionnels et valeurs de référence : Besoins énergétiques, eau, protéines, lipides, glucides, minéraux, vitamines.

Alimentation rationnelle : Méthodologie d'établissement de rations alimentaires, repères de consommation.

Étude des groupes d'aliments : Fruits, légumes, produits céréaliers, viandes, poissons, produits laitiers.

Groupe 3 : Microbiologie et Sécurité Alimentaire

Microbiologie des aliments : Bactéries, levures, moisissures, parasites

Hygiène alimentaire : Techniques de conservation, méthodes de contrôle microbiologique

Sécurité alimentaire : Réglementation, méthodes HACCP, gestion des risques

Groupe 4 : Techniques Culinaires et Activités Technologiques

Techniques de cuisson : Cuisson en milieu aqueux, vapeur, rôtis, fritures

Adaptation des techniques culinaires : Enrichissement, modification de textures, utilisation des additifs alimentaires

Service alimentaire en restauration collective : Maîtrise sanitaire, développement durable, gestion des déchets

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau de sortie

Niveau BTS - Bac +2

Métiers associés

J1402 — Diététique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1736839	À distance	—	30/06/2024	30/06/2026

Source : GREF Bretagne #24136493F