

BTS diététique

Certifiante

Formation continue.

Réf. : 25182126F — Mise à jour : 15 février 2026

Organisme responsable : GALIEN MANAGEMENT ET SANTE

Contenu

Objectifs

- Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire
- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- 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 la prescription médicale,
- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives
- Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête
- Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations
- Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)
- Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires
- Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche
- Rédiger un rapport
- Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché
- Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité
- Proposer un choix de préparations qui présentent les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget
- Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget
- Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits
- Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel
- Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux
- Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires
- Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine
- Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers
- 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
- Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition
- Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
-----------------	------------------

Niveau Bac général, pro ou techno, BP

Niveau BTS - Bac +2

Liste des certifications

BTS diététique

Code RNCP : 39153

Métiers associés

J1402 — Diététique

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2094838	Présentiel	Rennes	24/08/2025	29/06/2026

Source : GREF Bretagne #25182126F