



# DIÉTÉTIQUE

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

**BTS**

Le BTS Diététique a pour objectif de vous permettre de concevoir, diriger et conseiller, selon les bases nutritionnelles actuelles, le service alimentation d'établissements médicaux, sanitaires scolaires, industriels, ou le département nutritionnelle de certaines industries pharmaceutiques.

## PROFIL DE L'ÉTUDIANT



Vous devez avoir une culture scientifique solide mais aussi allier des qualités de jugement, d'autorité, de communication et d'écoute.

Vous seront nécessaires : - le sens de l'organisation, de l'ordre et de la précision.  
- un esprit scientifique capable d'applications pratiques.

## DÉBOUCHÉS



Cette formation vous prépare à être embauché dans :

- les hôpitaux et cliniques,
- la restauration collective (cantines scolaires, colonies de vacances, restaurants d'entreprises ....),
- les centres d'études et de recherches,
- l'industrie alimentaire et pharmaceutique.

Vous pourrez aussi choisir de poursuivre vos études vers des maîtrises de physiologie, de nutrition, ...



**Diplôme d'Etat**

**BTS  
DIETETIQUE**

# DIÉTÉTIQUE

**BTS**

## CONDITIONS D'ADMISSION



Etre titulaire d'un Baccalauréat S, ST2S ou STL.

Votre candidature sera examinée en commission. Un entretien pourra vous être proposé pour évaluer l'adéquation de votre profil avec le BTS Diététique.

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone ou par l'intermédiaire de notre site Internet.

Vous devez vous inscrire sur le site académique pour formuler vos vœux.

## SPÉCIFICITÉS DE L'ISMC



### Un accompagnement pédagogique de qualité...

Une équipe constituée d'enseignants diplômés mais aussi de professionnels de la santé (diététiciens et médecins).

Des outils pédagogiques toujours plus performants.

### Un projet pédagogique : "former des professionnels de santé de terrain"...

Mise en place d'actions tout au long de la scolarité : organisation de la semaine du goût, rencontres avec des professionnels, mises en situations professionnelles, ...

## ORGANISATION DES ÉTUDES



### Matières

Biochimie- physiologie  
TP microbiologie  
Connaissance des aliments  
Bases physiopathologiques de la diététique  
Régimes  
Economie, droit, gestion  
Sciences humaines  
Informatique  
Techniques culinaires



**1<sup>ère</sup> année :**  
**28 semaines de cours**  
**32 heures hebdomadaires**

**2<sup>ème</sup> année :**  
**22 semaines de cours**  
**32 heures hebdomadaires**

### Formation pratique

- 6 semaines de stage en restauration collective en 1<sup>ère</sup> année,
- 14 semaines de stage en 2<sup>ème</sup> année dont : 10 semaines en secteur hospitalier et 4 semaines dans le secteur d'activité choisi par l'étudiant.



**INSTITUT SUPERIEUR MARSEILLE CADENELLE**  
134, Bd des libérateurs - Les Caillols - 13012 MARSEILLE  
Tél. : 04.91.18.10.50 - Fax : 04.91.45.47.65  
Internet : [www.ismcadenelle.com](http://www.ismcadenelle.com) - E-mail : [info@ismcadenelle.com](mailto:info@ismcadenelle.com)

**ACCÈS :**  
Métro Timone + Bus n°91  
Métro 5 avenues + Bus n°10  
ou Tramway