



Sud Formation

CCI PYRÉNÉES-ORIENTALES

Diplômes
du **CAP** au **BAC+5**

- Fortes perspectives de recrutement
- Départs en fin de carrière très importants

(source France stratégie Dares
"Les métiers en 2022 - Avril 2015")

70 % de réussite
aux examens

PRÉ-REQUIS

- Etre titulaire d'un Bac scientifique, Bac STL, Bac STS
- Tout autre parcours nécessite une mise à niveau préalable (voir formation mise à niveau)

COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- Le diététicien nutritionniste est un professionnel de la santé, expert en nutrition et en alimentation. Il intervient en établissement de santé, dans les collectivités, le secteur libéral, l'industrie agro-alimentaire ou pharmaco-diététique, l'enseignement, dans le domaine du sport...

MÉTIER

Le diététicien

- Elabore le bilan diététique et réalise le suivi nutritionnel de personnes bien portantes ou de malades (patients hospitalisés, diabétiques...) selon la prescription médicale ou la demande individuelle
- Conseille et informe les professionnels (de restauration, de santé...) sur la diététique et l'hygiène alimentaire
- Peut contrôler la chaîne alimentaire en collectivité (de la conception des menus à la distribution des repas) selon la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- Peut diriger un cabinet libéral.

PROGRAMME

BIOCHIMIE - PHYSIOLOGIE MICROBIOLOGIE

- BIOCHIMIE MÉTABOLIQUE / STRUCTURALE
- ANATOMIE - BIOLOGIE
- BACTÉRIOLOGIE - VIROLOGIE
- PARASITOLOGIE - TOXICOLOGIE

NUTRITION - ALIMENTATION

- BESOINS NUTRITIONNELS
- LES RATIONS ALIMENTAIRES
- CONNAISSANCES DES ALIMENTS
- DROIT DE L'ALIMENTATION

BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

- AFFECTIONS ET PROCESSUS PATHOLOGIQUES
- NUTRITION ARTIFICIELLE
- THÉRAPEUTIQUES PARTICULIÈRES

RÉGIMES

- DÉMARCHE DE SOINS DIÉTÉTIQUE
- L'ÉTABLISSEMENT D'UN RÉGIME
- DIFFÉRENTS MODES D'ADMINISTRATION DE L'ALIMENTATION
- ORGANISATION DE L'ALIMENTATION

TECHNIQUES CULINAIRES

- MÉTHODE HACCP
- TRAVAUX PRATIQUES

SCIENCES HUMAINES

- NOTION DE PSYCHOLOGIE
- COMMUNICATION

ECONOMIE ET GESTION

- ENTREPRISE ET STRATÉGIE
- SYSTÈME D'INFORMATION DE LA PRODUCTION
- CADRE JURIDIQUE
- TRAITEMENT DE L'INFORMATION

€ STATUT / COÛT DE LA FORMATION

STATUT > Statut étudiant

→ Public salarié : nous consulter pour conditions et prise en charge au titre de la formation professionnelle

COÛT DE LA FORMATION > 350 € / mois par année scolaire sur 10 mois pendant 2 ans

→ Frais de dossier : 40 €

→ Possibilité de prêt étudiant



DURÉE DE LA FORMATION

DURÉE > 1 630 h de cours théorique

+ 20 semaines de stage en milieu professionnel

→ De septembre 2018 à juin 2020



OÙ FAIRE CETTE FORMATION ?

Cette formation vous est proposée au sein de notre établissement de :

- **PERPIGNAN** > T. 04 68 56 65 68
- s.carmona@sudformation.cci.fr
- c.varo@sudformation.cci.fr