



Sud Formation



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")

Jusqu'à
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)
- Les inscriptions dans notre établissement sont indépendantes de Parcoursup

🎯 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...

II 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 2019 à juin 2021



ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

→ Médecin, pharmacien, diététicien, cadre de santé, ingénieur en microbiologie, ingénieur en biochimie, juriste, intervenant en écogestion



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