

## Secteurs d'activité du diététicien nutritionniste

- Thérapeutique : en milieu hospitalier, dans les structures de soins, en maison de retraite ou comme coordinateur paramédical en réseaux de santé.
- Prévention de la santé : conseiller en nutrition et en alimentation.
- Restauration collective : Référent alimentation-hygiène
- Agro-alimentaire : conseiller en qualité et conception des produits.
- Sphère commerciale : délégué paramédical en produits de complémentation orale et alimentation pour sonde entérale, parapharmacie.
- Secteur libéral : diététicien libéral.

## Poursuites d'études

Licences et masters professionnels, en alimentation, santé, hygiène, sécurité, ...

Cycle CC2A : cadre commercial pour l'agroalimentaire, chef de produit ...

Ecoles de commerce

Diététique du sport, diététique thérapeutique.



## Renseignements

Pour d'autres renseignements sur la formation et sur les modalités d'inscription, consultez le site du lycée :

<http://www.lycee-jean-rostand.fr>

## Lycée Jean Rostand

5 rue Edmond Labbé  
67084 Strasbourg Cedex

Tél : 03 88 14 43 50

Fax : 03 88 14 43 59

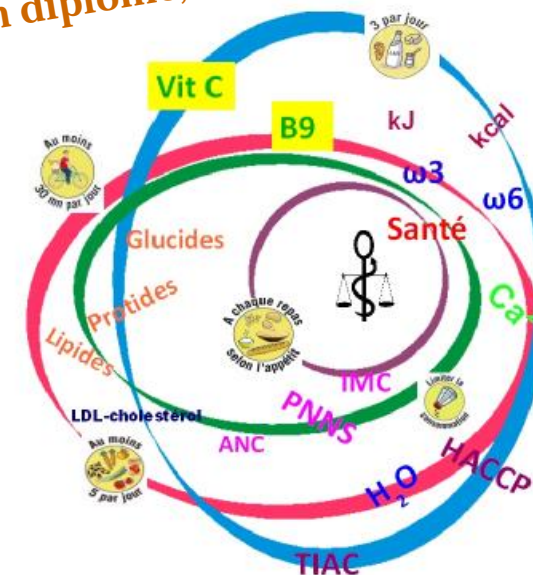
Tram C et E : arrêt « Université »



Lycée  
Jean Rostand

Strasbourg

Diététicien,  
un diplôme, un métier



**BTS DIETETIQUE**



## Des études à dominantes scientifique et humaine

La nutrition et l'alimentation, la biochimie-biologie, les bases physiopathologiques de la diététique, les régimes et les techniques culinaires sont les disciplines clés pour la formation de professionnels en santé publique.

L'économie-gestion initie les étudiants aux principaux outils de gestion et apporte les éléments culturels permettant l'accès aux différents secteurs de l'économie alimentaire.

Les sciences humaines sont centrées autour de la maîtrise de l'expression écrite et orale et des connaissances sur l'homme face à son alimentation.

### 2ème année

#### Le diététicien nutritionniste

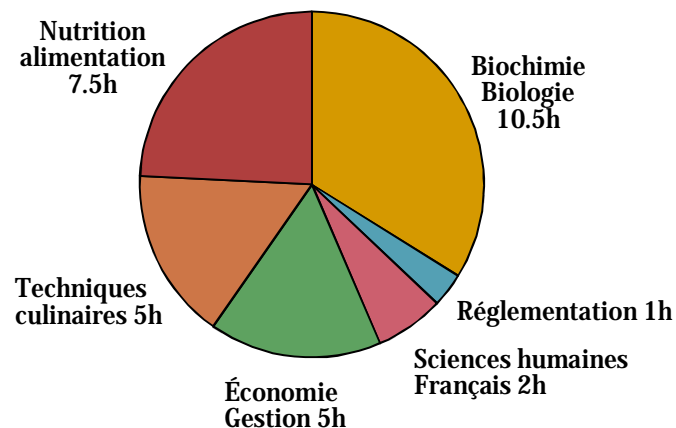
Soucieux de l'équilibre alimentaire et du respect des règles d'hygiène, il contribue à la qualité des prestations alimentaires, à la prévention nutritionnelle et à la promotion de la santé auprès du grand public.

Référent en dénutrition, il agit sur prescription médicale pour établir des régimes dont il assure le suivi, tout en pratiquant l'éducation thérapeutique individuelle ou en groupe des patients.

Il travaille en collaboration avec les professionnels de la santé, les gestionnaires et les personnels de restauration collective, et les industriels de l'agro-alimentaire.

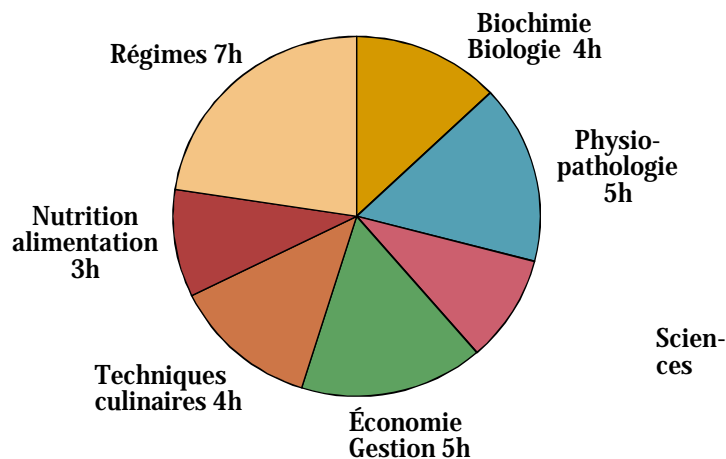
## Horaires hebdomadaires

### 1ère année



+ 2 stages de 3 semaines en restauration collective

### 2ème année



+ 2 stages thérapeutiques de 5 semaines et un stage à option de 4 semaines.

## Une large palette de stages

Les différents stages en milieu professionnel et les enseignements assurent une formation dynamique.

La durée (20 semaines au total) et la diversité des stages révèlent les opportunités offertes dans tous les milieux professionnels liés à l'alimentation et renforcent l'image d'une profession en phase avec les préoccupations de son époque.

Au cours de leur formation, les étudiants sont associés à des projets professionnels et pédagogiques valorisants : information et éducation nutritionnelle à destination de publics variés, théâtre, jeu d'entreprise, entretien d'embauche, projet sur des produits alimentaires innovants ...



Théâtre : « Le Procès de la Malbouffe »

Note importante : le vaccin contre l'hépatite B est indispensable pour entrer en BTS Diététique