

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Paul Lambin



Vous aimez **manger, cuisiner et communiquer**

Vous êtes **sensible à l'impact de l'alimentation dans le maintien de la santé et dans la prise en charge de certaines maladies**

Vous voulez **un métier de contacts et exigeant du point de vue scientifique**

Les points forts

- Le lien étroit entre théorie et pratique grâce à des études de cas, des exercices pratiques, des mises en situations, ainsi que des laboratoires culinaires, bromatologiques et microbiologiques
- Une équipe enseignante issue du milieu universitaire, d'hôpitaux et du terrain
- Un équipement moderne pour les séances pratiques : laboratoire d'analyse chimique des aliments, cuisine professionnelle de collectivité...
- Un raisonnement scientifique basé sur la preuve (evidence based practice)

Quelle est la différence entre un diététicien et un nutritionniste ?

Le diététicien est un praticien de l'alimentation. Grâce à ses connaissances des aliments, des techniques culinaires, de la physiologie et des pathologies liées à la nutrition, il est compétent pour proposer une alimentation appropriée à chacun. La profession de diététicien étant protégée, seules les personnes ayant acquis le diplôme de bachelier en diététique ont accès au titre de diététicien et à l'agrément nécessaire à l'exercice de la profession.

Le nutritionniste développe une connaissance plus théorique des nutriments et des mécanismes de leur utilisation par l'organisme, ce qui l'oriente plutôt vers la recherche.

Le métier

Le diététicien est le seul professionnel paramédical spécialisé dans l'application pratique des bases scientifiques de la nutrition. Il s'intéresse aussi bien à la personne en bonne santé qu'à la personne malade.

Trois domaines d'activité s'ouvrent au diététicien :

- Le **diététicien clinique**, qui assure la prise en soin nutritionnel et donne des conseils diététiques pour préserver ou améliorer la santé de la personne, que ce soit en institution de soin ou en consultation. Il possède les compétences spécifiques axées sur le diagnostic diététique et l'intervention nutritionnelle et diététique.
- Le **diététicien "Food service"**, qui peut être responsable qualité dans des services alimentaires (par ex : cuisines de collectivité d'écoles, hôpitaux ou entreprises). Il peut travailler dans les secteurs de l'industrie alimentaire, de l'hygiène, de la qualité et la sécurité alimentaires (AFSCA).
- Le **diététicien en santé publique**, qui est directement concerné par la promotion de la santé et le contrôle des risques liés à l'alimentation. Il participe à des enquêtes épidémiologiques ou des programmes d'éducation. Le modèle «Pyramide Alimentaire Food in Action» (issu de la réflexion conjointe de la HE Vinci et d'un de ses partenaires)

Il peut travailler dans une variété de cadres : milieu médical (chirurgie, unité pédiatrique, soins intensifs...), restaurants d'entreprise, institutions de soins, cuisines collectives, centres de médecine préventive, industries agro-alimentaires, crèches, écoles, maisons de repos, cabinet privé...

Le programme

Lors de la formation, la **diététique générale**, relative à l'alimentation équilibrée de la personne en bonne santé, évolue progressivement vers une **diététique appliquée** répondant à des situations particulières ou pathologiques. La démarche de soin diététique forme l'étudiant aux exigences cliniques de la profession.

L'apprentissage des règles fondamentales relatives à l'**hygiène**, à la sécurité et à la législation alimentaire préparent à la gestion des unités de production alimentaire.

Le cursus vise également à développer les **capacités relationnelles** et les **techniques de communication** pour pouvoir s'intégrer dans des équipes de travail et assurer efficacement la promotion de la santé.

La méthodologie de recherche est développée et exploitée lors de la **réalisation du travail de fin d'études**.



Et après

Master

- Sciences biomédicales
- Sciences de la santé publique
- Management de l'innovation et de la conception des aliments
- Sciences du travail

Spécialisation

- Interdisciplinaire en gériatrie et psychogériatrie
- Diététique du sport
- Diététique de l'enfant et de l'adolescent
- Hypersensibilités alimentaires
- Approche bio-psycho-sensorielle
- Educateur en diabétologie



BLOC 1

Unités d'enseignement / Crédits

Nutrition et diététique 1 / 7
Technologie culinaire appliquée à la diététique et à la collectivité : Théorie / 3
Physique / 3
Chimie organique / 4
Sciences humaines 1 / 3
Nutrition et diététique 2 / 6
Technologie culinaire appliquée à la diététique et à la collectivité : Pratique / 7
Chimie alimentaire 1 / 5
Méthodologie appliquée à la diététique 1 / 3
Biologie humaine / 7
Technologies des denrées alimentaires / 4
Tavaux pratiques de chimie / 3
Science de l'aliment / 7
Total 60

BLOC 3

Unités d'enseignement / Crédits

Nutrition et diététique : Situations particulières / 4
Sécurité alimentaire 1 / 2
Sécurité alimentaire 2 / 4
Pathologies rénales : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 3
Sciences humaines 3 / 5
Méthodologie appliquée à la diététique 3 : Statistiques inférentielles / 1
Gestion administrative et économique / 2
Nutrition et diététique : Actualités / 4
Démarche de soin diététique 2 / 6
Travail de fin d'études / 15
Stage 2 : Diététicien Clinique - Administratif - Santé publique / 7
Stage 3 : Diététicien Clinique - Administratif - Santé publique / 7
Total : 60

BLOC 2

Unités d'enseignement / Crédits

Pédiatrie 1 : Physiologie de l'enfant sain, Nutrition et diététique / 3
Hygiène alimentaire / 4
Analyse des denrées alimentaires / 3
Chimie alimentaire 2 / 4
Sciences humaines 2 / 3
Démarche de soin diététique 1 / 3
Obésité : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 3
Anglais scientifique / 2
Diabètes : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 3
Méthodologie appliquée à la diététique 2 / 3
Pédiatrie 2 : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 3
Dénutrition, Oncologie et Assistance nutritionnelle : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 4
Pathologies digestives : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 6
Stage 1 : Diététicien Clinique - Administratif - Santé publique / 2
Maladies cardiovasculaires : Physiopathologie, Nutrition et diététique clinique / 2
Pathologie générale / 4
Biochimie 2 / 2
Microbiologie alimentaire / 6
Total : 60