

Haute École Léonard de Vinci

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

CAMPUS Woluwe

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 soin de certaines maladies**

Vous voulez **un métier tourné vers l'humain, exigeant d'un point de vue scientifique et au coeur des enjeux écologiques actuels**

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 : cuisine professionnelle de collectivité, salles de simulation, laboratoire d'analyse chimique des aliments,...
- L'alimentation durable est enseignée de manière transversale durant les 3 années.

Quels sont les atouts du diététicien ?

Le diététicien est un praticien de l'aliment dont la profession est protégée. 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.

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. La «Pyramide Alimentaire, «Food in Action» en est un exemple.

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, presse...

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. La durabilité est abordée de façon transversale, tant dans les cours théoriques que pratiques.

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 avec spécificité pédiatrique
- Hypersensibilités alimentaires
- Approche bio-psychosensorielle
- Éducateur en diabétologie

/ SECTEUR SANTÉ

Haute École Léonard de Vinci

Visualiser le programme détaillé de cours

Programme 2026-2027

BLOC 1

Unités d'enseignement / Crédits

Nutrition et diététique 1	7
Nutrition et diététique 2	6
Technologie culinaire appliquée à la diététique et à la collectivité - théorie	3
Technologie culinaire appliquée à la diététique et à la collectivité - pratique	7
Méthodologie appliquée à la diététique 1	3
Chimie alimentaire 1	5
Chimie organique	2
Travaux pratiques de chimie	3
Physique	3
Technologie des denrées alimentaires	4
Science de l'aliment 1	7
Biologie humaine	7
Sciences humaines 1	3
Total	60

BLOC 2

Unités d'enseignement / Crédits

Démarche de soin diététique 1	3
Pédiatrie 1	3
Pédiatrie 2	3
Obésité : physiopathologie, nutrition et diététique clinique	3
Maladies cardiovasculaires : physiopathologie, nutrition et diététique clinique	2
Diabètes : 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
Pathologie générale	4
Biochimie	2
Microbiologie alimentaire	6
Technologie des cuisines de collectivités	2
Sciences de l'aliment 2	2
Chimie alimentaire 2	3
Analyse des denrées alimentaires	4
Sciences humaines 2	3
Méthodologie appliquée à la diététique 2	3
Anglais scientifique	2
Stage 1 : Diététicien clinique / Food service / Santé publique	2
Total	60

BLOC 3

Unités d'enseignement / Crédits

Nutrition et diététique : situations particulières	4
Pathologies rénales : physiopathologie, nutrition et diététique clinique	3
Nutrition et diététique : actualités	4
Démarche de soin diététique 2	6
Sciences humaines 3	3
Sécurité alimentaire 1	2
Sécurité alimentaire 2	4
Gestion administrative	2
Méthodologie appliquée à la diététique 3	1
Travail de fin d'études	15
Stage 2 : Diététicien Clinique / Food service / Santé publique	8
Stage 3 : Diététicien Clinique / Food service / Santé publique	6
Interdisciplinarité et éducation thérapeutique	2
Total	60

Les contenus des unités d'enseignement sont accessibles sur **www.vinci.be** (sous réserve de modification)

/ BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE