



# BTS Diététique et nutrition

**Formation en alternance | RNCP 40028 Nos certificats, titres et diplômes de Niveau 5 (niveau bac +2)**

Enregistrée au Répertoire National des Certifications Professionnelles le 20/12/2024 - Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche



Intégrez le BTS Diététique et Nutrition et devenez expert en alimentation et santé en 2 ans. Acquérez des compétences en nutrition, biochimie et conseil. Nos diplômés exercent en hôpitaux, cabinets, industries et sports. Rejoignez une formation reconnue et contribuez à la santé publique !

## TARIF

- Apprenti : formation financée par France Compétences et les OPCO
- Étudiant : 350 €/mois par année scolaire sur 10 mois pendant 2 ans
- Possibilité de prêt étudiant\*

## DURÉE ET RYTHME

2 ans

## LIEUX

Perpignan

## ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences réglementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.

## PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

### Public cible

- Jeune de 15 à 29 ans
- Salariés
- Demandeurs d'emploi
- Tout autre public : **nous consulter**

### Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir validé un diplôme, un titre ou une certification de niveau 4
- Avoir un prérequis scientifique
- Sans prérequis scientifique, une mise à niveau préalable est nécessaire

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel
- Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée
- Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition
- Comprendre et s'exprimer à l'oral et à l'écrit en anglais au niveau B2
- Assurer une veille documentaire dans la presse spécialisée y compris en langue anglaise
- Acquérir les connaissances en biologie et physiopathologie nécessaires à la pratique du métier de diététicien nutritionniste

## MODALITÉS D'ACCÈS

- Pré-inscription en ligne
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises
- Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

# 75%

de réussite aux examens en  
Diététique – Nutrition de Purple  
Campus

# 65%

d'embauche 6 mois après  
l'obtention du diplôme

## LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

## TYPE DE FORMATION

Collective avec individualisation  
possible.

## MODALITÉS ÉVALUATION & VALIDATION

**Validation**  
totale ou partielle par bloc ou  
certificat de compétences

**Évaluations**  
Contrôle continu / ponctuel  
Suivi en entreprise

**En fin de parcours**  
Délivrance de l'attestation de  
formation

## CO-TRAITANCE

Non

## ÉQUIPE & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

**Formateurs experts**  
des domaines et qualifiés par  
Purple Campus dans le cadre de sa  
démarche Qualité

**Pédagogie active et multimodale,**  
analyse de cas concrets, mise en  
situation, travail personnalisé en  
entreprise...

**Salles de formation** équipées pour  
une pédagogie active – plateaux  
techniques, Environnement  
Numérique de Travail (ENT),  
logiciels métiers

## PROGRAMME

Chez Purple Campus, nous valorisons la diversité et l'inclusion, et nous nous engageons à fournir des formations accessibles à tous, quel que soit votre âge ou votre situation. Explorez notre programme aujourd'hui et découvrez comment nous pouvons vous aider à construire l'avenir que vous méritez.

### Diététique thérapeutique

- Démarche de soin diététique et nutritionnel appliquée aux pathologies
- Démarche d'éducation thérapeutique du patient
- Pratique fondée sur les preuves

### Nutrition et alimentation

- Nutrition pour les individus et les populations
- Science des aliments
- Alimentation rationnelle

### Environnement professionnel

- Numérique en santé
- Exercice professionnel en santé et en restauration collective
- Culture managériale, juridique et de gestion

### Sécurité alimentaire

- Alimentation durable
- Sécurité sanitaire

### Promotion et éducation pour la santé publique

- Santé publique
- Démarche de projet
- Communication

### Recherche et veille

- Recherche appliquée en nutrition humaine
- Veille scientifique, professionnelle et réglementaire

### Ateliers culinaires

- Techniques culinaires
- Techniques de dégustation

### Anglais

- Communication orale et écrite
- Assurer la veille documentaire en anglais

### Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

- Des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme
- Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme
- Physiopathologie appliquée à la diététique

### Validation du diplôme : totale

## APRÈS LA FORMATION

### Les métiers possibles

**PURPLE**  
CAMPUS



PLUS D'INFORMATIONS & CONTACTS  
[WWW.PURPLE-CAMPUS.COM](http://WWW.PURPLE-CAMPUS.COM)

