

BTS DIETETIQUE

ou

PREPA

(Alternance)

Institut Supérieur d'Esthétique du Luxe et de la Beauté – JUVENTHERA
68, RUE DE LA CHAUSSEE D'ANTIN – 75009 PARIS
TEL. 01.53.32.85.70. – FAX 01.53.32.85.71.

INTERNET : www.juventhera-formation.fr - E-MAIL : juventhera@wanadoo.fr

D roit de l'alimentation

I nnovation scientifique

E tude du comportement alimentaire

T oxicologie

E tablissement de programmes alimentaires

T echniques culinaires

I ndustrie de produits diététiques

Q ualité des aliments

U tilisation judicieuse des équivalences
alimentaires

E léments constitutifs des repas

Des points clés du programme du BTS diététique

SOMMAIRE

- I - SECTEUR DE LA DIETETIQUE**
 - DEBOUCHES**
 - PROFIL**
 - RECRUTEMENT**

- II - PREPA BTS**
 - LE PROGRAMME DE FORMATION**

- III - BTS DIETETIQUE**
 - LE PROGRAMME DE FORMATION**
 - LE REGLEMENT DE L'EXAMEN**

- IV - CERTIFICATS SUPERIEURS :**
 - C3 - COACHING, SPORT ET NUTRITION**
 - C4 - PSYCHO NUTRITION**

- V - TARIFS ET CONTRAT EN ALTERNANCE**

- | -

LE SECTEUR DE LA DIETETIQUE :

- DEBOUCHES**
- PROFIL**
- RECRUTEMENT**

I. LE SECTEUR DE LA DIETETIQUE

Dietéticien (ne)...

Un professionnel de la santé en matière de nutrition

Selon l'Arrêté du 9 décembre 1997 et ses annexes, son programme est celui référentiel de l'Education Nationale.

DEBOUCHES :

Le titulaire du BTS Diététique pourra collaborer avec des médecins, des gestionnaires, des chercheurs afin d'assurer :

- La qualité des aliments et des préparations
- L'équilibre nutritionnel
- L'élaboration de programmes alimentaires sur prescription médicale
- Le respect des règles d'hygiène

Il aura la capacité d'intervenir tout au long de la chaîne alimentaire (conception, production et distribution).

Il assurera également un rôle de formateur, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

- Centres hospitaliers
- Collaboration avec des médecins (endocrinologue, nutritionniste, etc...)
- Centre de remise en forme – thalasso thérapie
- Restaurants et collectivités
- Industries des produits diététiques
- Activité libérale
- Magasins de produits diététiques
- Grandes Surfaces

PROFIL CANDIDAT (E)

1 - Niveau d'études

⇒ Accès direct

- BAC scientifique ou équivalent
- BTS esthétique
- BTS scientifique
- Ou autres pré-requis et sur entretien

⇒ Avec Prépa

- Terminales sans BAC ou autres BAC non scientifique

2 - Qualités requises :

Esprit de logique, curiosité, sens du contact, psychologie, écoute

RECRUTEMENT

- Etude de dossier (voir document joint)
- Tests et entretiens d'orientation permettant de détecter la motivation et les aptitudes à suivre en formation

- II -

PREPA B.T.S. DIETETIQUE

LE PROGRAMME DE FORMATION

Prépa BTS Diététique

Terminale certifiée (sans obtention du BAC)
Autres BAC que S – SMS – STL ou ST2S

GAGNEZ 1 AN !

4 SEMAINES : 8 heures de cours / jour – 5 jours / semaine– 160 h

PROGRAMME DE FORMATION :

BIOLOGIE

- Ultrastructure des cellules
- Le cycle cellulaire
- Les méthodes d'études de la cellule
- Biologie de la membrane plasmique
- La communication cellulaire

BIOCHIMIE

- Introduction au cours de biochimie-biologie :
 - La matière vivante : constitution des molécules d'intérêt biologique
- Les glucides
- Les holosides
- Les Hétérosides
- Les lipides
- Les protides
- Les acides nucléiques
- Les vitamines et coenzymes
- Les enzymes et leurs réactions
- Le métabolisme des glucides
- Le métabolisme des lipides
- Le métabolisme azoté

- III -

B.T.S. DIETETIQUE

- LE PROGRAMME DE FORMATION**
- LE REGLEMENT EXAMEN**

B.T.S. DIETETIQUE

PROGRAMME DE FORMATION

extrait du Référentiel de l'Education Nationale

Français.- Sciences Humaines

Biochimie - Physiologie

- Enzymologie.
- Biochimie métabolique.
- Génétique moléculaire : Conservation, transmission et expression de l'information génétique.
- Organisation cellulaire et tissulaire des êtres vivants,
- Fonctions de l'organisme,
- Transmission de la vie et développement de l'enfant

Microbiologie – Virologie – Parasitologie – Toxicologie.

Travaux pratiques – Microbiologie :

- Microbiologie des aliments,
- Biochimie des aliments,
- Anatomie – histologie.

Nutrition et Alimentation :

- Besoins nutritionnels et apports recommandés pour les
- Différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état
- physiologique, du mode de vie.

Droit de l'alimentation.

Bases physiopathologiques de la diététique.

Régimes.

Techniques culinaires. : Travaux pratiques

Economie et Gestion.

DUREE : 24 mois – 2 jours de cours - 3 jours entreprise/ semaine

STAGE OBLIGATOIRE DE 20 SEMAINES EN ENTREPRISE :

- 10 semaines de stage Thérapeutique
- 6 semaines de stage Restaurations Collectivités
- 4 semaines de stage Optionnel

Niveau d'entrée : BAC S, SMS, STL, ST2S

Avec Prépa : Terminale certifiée (échec au BAC), ou autres BAC non scientifique

B.T.S. DIETETIQUE

REGLEMENT D'EXAMEN

	EPREUVES	UNITES	COEF	FORME PONCTUELLE	DUREE
E.1	Biochimie physiologie Coef : 2	U.1	2	Ecrite	3 h
E.2	Connaissance des aliments Coef : 2	U.2	2	Ecrite	4 h
E.3	Bases physiopathologiques de la diététique Coef : 3	U.3	3	Ecrite	4 h
E.4	Economie et gestion Coef : 2	U.4	2	Ecrite	3 h
E.5	Présentation et soutenance de mémoire Coef : 3	U.5	3	Orale	1 h max
E.6	Epreuve professionnelle de synthèse Coef : 5				
	----- Sous-épreuve : Etude de cas	U.61	2,5	Ecrite	3 h 30
	Sous-épreuve : Mise en œuvre de techniques culinaires	U.62	2,5	Pratique	3 h
	Epreuve facultative Langue vivante étrangère	UF.1	1	Orale	20 mn*

*précédée d'un temps égal de préparation

- IV -

CERTIFICATS SUPERIEURS

LES CERTIFICATS SUPERIEURS

OPTION C3

COACHING, SPORT ET NUTRITION

(Niveau BTS Diététique, STAPS,
Brevet d'Etat d'Educateur sportif, I.U.P. Nutrition Diététique)

6 Mois – 1 Jour / toutes les 2 semaines soit 96 heures

1 – Coaching et Approche psychophysique

L'image du corps.

Motivation, vigilance et personnalité dans les activités physiques et sportives
Approche psychophysique.

La gestion de l'énergie

Techniques de relaxation en sport

Prévention et outils de lutte contre l'anxiété

Applications

Les rythmes biologiques, alimentation et sport

L'horloge biologique

Synchroniseurs de l'environnement et de l'organisme

Synchronisation de l'entraînement et des prises alimentaires

2 – Sport : Physiologie et Energétique

Préparation de l'organisme (en fonction de l'âge) aux charges de travail

Stretching : techniques et pratique, réveil musculaire, programmes...

Exploration des capacités de travail

Les méthodes de développement des capacités physiques et techniques

Les postures

Le dosage des charges, direction et démonstrations

Réalisation de programmes sportifs : réentraînements, rééducation, performances...

La prévention du surentraînement

Eléments de mécanique du mouvement

Les systèmes de contrôles biologiques

Rôle des sécrétions hormonales au cours des activités physiques

Mesure de la dépense énergétique lors d'activités physiques et sportives

Tests physiologiques autour de la capacité de travail

Quantification de la charge (pénibilité)

Mesure des indices de la forme sportive

Alimentation et activité physique

Couverture des besoins énergétiques et plastiques

Les besoins hydrominéraux du sportif

Les particularités de la prise alimentaire :

- au cours de la préparation
- en conditions extrêmes
- lors d'épreuves de puissance, de longue durée, à caractère intermittent

Facteurs déterminants de la performance

La récupération

Mesure des paramètres de la récupération sportive

Sommeil, sport et nutrition

3 – Nutrition et Sport

L'hydratation

Boisson, stratégies et performance

Plans nutritionnels

Avant, pendant et après la compétition.

Aliments autorisés et ceux à éviter selon le cycle de la préparation.

La thermorégulation, sport et nutrition

Au repos

Lors de l'exercice

Influence des pertes sur les performances

Dopage, performances sportives et intellectuelles et conduites à risques

Maîtrise des outils et données statistiques en sport et nutrition.

4 – Coaching, Nutrition et Disciplines Sportives

5 – Coaching, Nutrition, Sport par Tranches d'Âge

LES CERTIFICATS SUPERIEURS

OPTION C4 PSYCHO NUTRITION (Niveau BTS Diététique, I.U.P. Nutrition Diététique)

(6 MOIS – 1 JOUR DE COURS/TOUTES LES 2 SEMAINES – 96 H)

Les troubles du comportement alimentaire relèvent-ils d'une fatalité ?

Ils ne tombent pas du ciel.

Ils sont souvent liés à des conflits internes récents ou très lointains voir jusqu'à la petite enfance.

Le plus fréquents, l'**anorexie** et la **boulimie** ne sont pas l'apanage des femmes, mais se rencontrent également chez les hommes.

Ces troubles peuvent induire des conséquences tant **physiques** que **pathologiques** graves pour l'individu, la famille et la société.

Des prises en charges psychothérapeutiques et alimentaires par des personnes formées à ces pratiques peuvent conduire l'individu à se recentrer sur ses réels besoins alimentaires, retrouver la santé, une image de soi valorisante, la confiance en soi, un équilibre dans la vie professionnelle et/ou familiale.

La réussite dans la durée pour retrouver une bonne conduite alimentaire fait appel à une **synergie de compétences** : des **diététiciens**, des **psychothérapeutes**, des **groupes de paroles et d'écoute** pour que la personne ai une prise de conscience :

- **De ce qui n'allait pas**
- **Des traitements efficaces pour elle**
- **Et de savoir se prendre en charge**
-

Le programme conçu par **JUVENTHERA** traite de tous ces points de manière **SCIENTIFIQUE et HUMAINE** pour que ces difficultés existentielles s'aplanissent et aboutissent à une **RENAISSANCE** de la personne **EN DIFFICULTE D'EXISTER**.

1 – **COMPULSION ALIMENTAIRE**

- Boulimie
- Anorexie

2 – **TECHNIQUES D'ANALYSES PSYCHOLOGIQUES**

- Image de soi
- Développement de la confiance en soi et des conflits qui accompagnent le comportement alimentaire
- Etudes de programmes et auto-contrôle alimentaire
- Construction d'un comportement alimentaire sain

- V -

**TARIFS
et
CONTRAT en ALTERNANCE**

« POLE DIETETIQUE »

DIPLOMES PREPARES	CONDITIONS D'ADMISSION	DUREE FORMATION	COUT TOTAL	REDUCTION -2% LES 2 années	COMPTANT 5% réduction	4 FOIS SANS FRAIS l'année	8 FOIS SANS FRAIS les 2 ans	CREDIT** avec frais
PREPA BTS DIETETIQUE	Terminale certifiée Autres BAC que S – ST2S - STL et sur entretien	4 semaines 8 heures / jour x 5 jours 160 heures Septembre	3.200 €		3.040 €	à l'inscription : 960 € + 3 chèques de 746,67 €		
DIPLOMES PREPARES	CONDITIONS D'ADMISSION	DUREE FORMATION	COUT TOTAL	REDUCTION -2% les 2 années	COMPTANT 5% réduction	4 FOIS SANS FRAIS l'année	8 FOIS SANS FRAIS les 2 ans	CREDIT** avec frais
BTS DIETETIQUE	BAC Scientifique BTS Esthétique Professions paramédicales (infirmière, podologue, etc) Prépa vétérinaire	2 ANS 2 jours cours/semaine 20 semaines de stage en entreprise (obligatoire pour formation classique et alternance)	l'année : 4950 €		4702,50 €	4950 € à l'inscription : 1485 € + 3chèques de 1155 €		
	Prépa kinésithérapeute 1 ^{ère} année de médecine 1 ^{ère} année de pharmacie Autre BAC avec Prépa Autres pré-requis et sur entretien Terminale certifiée avec report Section H/F*		les 2 ans : 9900 €	9702 €	9216.90 €	9702 € à l'inscription : 1455.30 € + 7 chèques de 1178.10 €	10187.10 € à l'inscription : 1528.07 € + 15 chèques de 577.27 €	

*Sections : F : Femme – H : Homme

** sous réserve d'acceptation

Autres modes de règlement : Prise en charge formation continue ou possibilités de financements extérieurs (montage du dossier)

Possibilité de prêt étudiant en partenariat avec une banque (nous demander la brochure)

Fournitures professionnelles : **BTS Diététique** ⇒ 150 € environ à la charge de la (du) stagiaire**Prépa BTS Esthétique** ⇒ Pas de fournitures**Frais Pédagogiques :** 99,95 €**Si vous vous inscrivez pour : Les 2 années** vous bénéficiez de **2%** de réduction sur le total des 2 années (déjà déduits sur tarif)Vous bénéficiez de **-20%** sur la 2^{ème} formation Label Qualifiant (sauf prépa)*Vous bénéficiez de **-25%** sur la 3^{ème} formation Label Qualifiant (sauf prépa) (sur le tarif le moins cher)**Valable uniquement pour un financement personnel (non financement extérieur)

FORMATION EN ALTERNANCE

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

FORMATION GRATUITE ET REMUNEREE

ALTERNANCE

- **1 ou 2 jours** par semaine (+ périodes de regroupement) au Centre de Formation
- **3 ou 4 jours** en Entreprise d'accueil selon la formation

L'INTERET POUR LE JEUNE

- **C'est d'abord un emploi plus une formation payée.**
- **C'est aussi apprendre un métier, tout en préparant un diplôme d'Etat ou un label de Certification Professionnelle.**
- **C'est une possibilité d'embauche pour un poste à durée indéterminée.**
(75% des contrats en alternance aboutissent à un poste fixe)
- **L'alternance Centre de Formation/Entreprise est une Formation irremplaçable et très appréciée des Employeurs.**

LES AVANTAGES POUR L'EMPLOYEUR

LE CAPITAL FORMATION

Un collaborateur que vous testez pendant la période d'essai (égale à 1 mois).

Un collaborateur qualifié pour la durée du contrat et au-delà.

Vous investissez à long terme dans la compétence de votre personnel.

L'EXONERATION DE CHARGES

Les charges sociales patronales suivantes sont exonérées :

- Les cotisations patronales de sécurité sociale
 - o Maladie, maternité, invalidité, décès
 - o Vieillesse
 - o Allocations familiales
 - o Accidents du travail

Les cotisations salariales demeurent exigibles.

L'exonération s'applique également aux cotisations supplémentaires d'accidents du travail dues éventuellement pour tenir compte des risques exceptionnels présentés par l'exploitation (article L242-7 du Code de la Sécurité Sociale).

L'exonération vaut pour toute la durée du contrat de professionnalisation.

L'exonération est limitée au salaire minimum fixé par décret (voir tableau ci-dessous).

Sur la fraction de la rémunération supérieure au minima : AUCUNE EXONERATION.

FINANCEMENT :

L'employeur qui désigne un tuteur bénéficie de la prise en charge par les OPCA de deux catégories de dépenses dans les conditions mentionnées à l'article D.981-9 du Code du Travail :

- la formation du tuteur dans la limite de 15€ par heure de formation et pour une durée maximale de 40 heures ;
- les dépenses occasionnées par l'exercice du tutorat, dans la limite de 230€ par mois et par bénéficiaire, pour une durée maximale de six mois.

	Qualification inférieure Au Bac Professionnel ou Titre ou Diplôme Professionnel de même Niveau*	Qualification égale ou Supérieure au Bac Professionnel ou Titre ou Diplôme Professionnel De même Niveau **
De 16 à 20 ans révolus	55 % du SMIC	65 % du SMIC
De 21 à 25 ans révolus	70 % du SMIC	80 % du SMIC

* *Tous diplômes inférieurs au niveau IV ainsi que les baccalauréats généraux ne donnent pas lieu à l'augmentation de la rémunération de 10 points.*

** *Tous les diplômes supérieurs au niveau IV donnent lieu à l'augmentation de 10 points.*

Demandeurs d'emploi 26 ans ou +	Au moins 100 % du SMIC Et Au moins 85 % du Minimum Conventionnel
--	--

Porte Ouverte du :

JUVENTHERA

INSTITUT SUPERIEUR D'ESTHETIQUE – SPA – PARFUMERIE BEAUTE - DIETETIQUE – PRODUITS DE LUXE

68, rue de la Chaussée d'Antin - 75009 PARIS
Tél : 01 53 32 85 70 - Fax : 01 53 32 85 71

Centre de formation :

68, rue de la Chaussée d'Antin – 75009 PARIS
254, rue du Faubourg St Martin – 75010 PARIS

PHOTO

DOSSIER DE CANDIDATURE DIETETIQUE

Mr, Mme, Mlle, NOM Prénom :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. domicile : Portable :

Date et Lieu de Naissance : Nationalité :

Titulaire d'un permis de conduire : Non Oui Lequel :

Cocher la formation désirée

PREPA B.T.S. Diététique

Certificats Supérieur BAC+3
C3 – SPORT et NUTRITION – SANTE

B.T.S. Diététique

Certificat Supérieur BAC+3
C4 – PSYCHO – NUTRITION

Formation en Alternance

Formation Classique Professionnelle
(Financement personnel ou extérieur : CIF, FONGECIF, etc...)

COMMENT AVEZ-VOUS CONNU L'INSTITUT SUPERIEUR JUVENTHERA

Journal (lequel) : Salon (lequel) :

Internet (quel moteur de recherche) : Relation :

Autres :

N'attendez pas le dernier moment pour vous assurer une place dans une de nos formations à la rentrée 2013 !

N° d'Agrément Formation Continue : 11751654375
Internet : www.juventhera-formation.fr - Email : juventhera@wanadoo.fr

Reportez votre :

NOM : Prénom :

NIVEAU D'ETUDES

Titulaire du Baccalauréat : Oui Non Lequel :

Niveau d'Etudes :

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

Avez-vous déjà travaillé (emplois, stages, jobs d'été,) ? Oui Non

Combien de temps ?

Quels postes occupiez-vous ?

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Langues étrangères

1) Parlée Ecrite
2) Parlée Ecrite

Loisirs

.....
.....
.....

Décrivez votre profil et pourquoi vous estimez que nous devrions retenir votre candidature :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

DERNIER ETABLISSEMENT SCOLAIRE OU UNIVERSITAIRE FREQUENTE

Nom :

Adresse :

Nom du proviseur ou personne responsable de l'orientation :

Reportez votre :

NOM : Prénom :

ENTREPRISE D'ACCUEIL

Les types d'entreprises dans lesquelles vous aimeriez exercer votre métier (justifiez) :

.....
.....
.....

Connaissez-vous une entreprise susceptible de vous accueillir en alternance ?

Non Oui Laquelle :

NOM :

Adresse :

.....

Secteur d'activité :

RENSEIGNEMENTS A CARACTERE FAMILIAL

PERE : **MERE** :

NOM : NOM :

Prénom : Prénom :

Adresse : Adresse :

.....

Tél. ; Tél. :

Je soussigné(e)
demande à l'ISE Juventhera d'**examiner ma candidature.**

Fait le

SIGNATURE
(Précédée de la mention « Lu et Approuvé »)

Documents à joindre avec ce dossier :

- *CV et Lettre de Motivation*
- *Diplôme(s) et derniers bulletins de notes*
- *1 photo d'identité*