CFA MFR MOIRANS

MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES
Formation par alternance

BTS DIÉTÉTIQUE

ALTERN'Sup by MFR MOIRANS Formations Supérieures par Alternance

OBJECTIFS

- Devenir un professionnel de la diététique, un secteur fondamental de santé publique
- Acquérir une expérience professionnelle grâce à cette formation par alternance
- Obtenir un BTS diplôme de niveau 5 (anciennement III)

Une formation porteuse d'emplois

Le technicien supérieur Diététique exerce ses fonctions dans les secteurs :

- de conception/élaboration : locaux, menus, régimes, enquêtes, nouveaux produits...
- de gestion : achats, stocks, personnel, petit commerce...
- d'organisation/encadrement/contrôle : hygiène et sécurité, repas...
- de formation/éducation/prévention.

DÉBOUCHÉS APRÈS LA FORMATION

Diététicien dans des secteurs d'activité variés et porteurs d'emploi :

- Etablissements d'hospitalisation, de soins ou de cure
- Restauration collective (écoles, municipalités, Sociétés de Restauration Collective...)
- Structures de santé publique (PMI, Crèches, services de santé scolaire, instituts médico-pédagogiques, foyers 3ème âge, centres d'hygiène alimentaire et d'alcoologie...)
- Centres sportifs, de détente et de loisirs, thalassothérapie, balnéothérapie...
- Distribution de produits alimentaires et diététiques
- Industrie Agroalimentaire ou pharmaco-diététique
- Cabinets libéraux
- Structures de recherche
- Structures d'information et de formation.

MÉTHODES MOBILISÉES

- Cours magistraux
- Retours d'expériences
- Mises en situation pratique
- Travaux dirigés
- Pédagogie d'alternance

MODALITÉ D'ÉVALUATION

Ecrite, orale et mise en situation pratique.

CONTENUS DE LA FORMATION

Une formation par alternance pour gagner en expérience

DOMAINES	MODULES
CONNAISSANCES SPÉCIFIQUES	▪ Biochimie des produits alimentaires ▪ Biologie : physiologie, Microbiologie ▪ Nutrition et alimentation ▪ Bases physiopathologiques de la diététique ▪ Régimes ▪ Techniques culinaires ▪ Economie et gestion
DES QUALITÉS PROFESSIONNELLES	▪ Observation ▪ Ecoute ▪ Esprit d'analyse et de synthèse
DES QUALITÉS HUMAINES	▪ Communication ▪ Psychologie ▪ Faculté d'adaptation

MODALITÉS PRATIQUES

Sur 24 mois en alternance
2 à 3 semaines en entreprise
2 à 3 semaines au centre de formation

Conditions d'admission
Dossier de candidature, entretien d'entrée.

Pré-requis
Etre titulaire du BAC ou équivalent

Public concerné :
Bacs généraux : S et ES...
Bacs technologiques (ST2S, STG, STL, STAV...)
Bac Pro Bio industries de transformation
1re année BTS ou université
1re expérience dans le secteur

Statut :
Stagiaire de la formation professionnelle (Autofinancement), parcours transition professionnelle.

Scolarité : formation payante (participation aux frais pédagogiques).
Tarifs : nous consulter.

Témoignages

Oui mon métier est un métier passion mais je gagne aussi ma vie. Si j'ai un message à transmettre aux jeunes c'est que le diplôme ne dispense pas de tout, il faut toujours travailler, se former, aller de l'avant et jamais attendre que «ça tombe du ciel». Et surtout il faut écouter les conseils des anciens car eux savent et ont de l'expérience. Nous n'avons jamais rien sans rien... en tout cas, en ce qui me concerne. La suite ne me fait pas peur, bien au contraire ;-) que du bonheur à venir.

Aude LABROT, diplômée depuis 2017

Accès / hébergement

Handicap+ : des locaux aménagés et un formateur référent pour les personnes en situation de handicap.
La MFR Moirans est accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence et de Lyon) avec une gare Moirans La Galifette à 5' à pied de la MFR | **en voiture** par les grands axes autoroutiers (nombreux parking autour de la MFR). **Internat sur place** avec une capacité d'hébergement de 70 lits répartis en 24 chambres de 2 à 4 lits avec sanitaires complets.

RÉUSSIR autrement

CFA MFR MOIRANS - 184, Route des Béthanies - 38430 MOIRANS
Tél : 04 76 35 41 60 | mfr.moirans@mfr.asso.fr | www.mfr-moirans.org

Etablissement sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture
Centre de formation financé par la Région Auvergne Rhône-Alpes - N° Siret : 779 570 431 00022

V1_nov2020