



## 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 diplôme BAC +2.

### 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 PROFESSIONNELS

**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 3<sup>e</sup> 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.

**Poursuites d'études possibles**

## MÉTHODES MOBILISÉES

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

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen terminal, théorique et pratique.

## CONTENU DE LA FORMATION

**Une formation par l'alternance pour gagner en expérience**

### 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

**Pas de possibilité de validation par blocs de compétences**

## MODALITÉS PRATIQUES

### Sur 24 mois en alternance

3 à 5 semaines en structure de restauration collective ou établissement de santé

2 à 3 semaines au centre de formation

### Conditions d'admission

Dossier de candidature hors Parcoursup, entretien d'entrée

### Pré-requis

Etre titulaire du BAC

### Public concerné

Bacs généraux : S et ES...

Bacs technologiques (ST2S, STG, STL, STAV...)

Titulaire d'une licence ou d'un BTS (domaine scientifique sur validation du rectorat)

1<sup>re</sup> année BTS ou université

1<sup>re</sup> expérience dans le secteur

### Statut

Formation continue.

### Scolarité

Formation payante (participation aux frais pédagogiques).

Tarifs : nous consulter.

## Témoignage

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

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 parkings 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.

Des locaux aménagés et un formateur référent pour les personnes en situation de **handicap**.

**CFA MFR MOIRANS** - Etablissement favorisant l'accueil de personnes en situation de handicap  
184, route des Béthanies 38 430 Moirans • 04 76 35 41 60 • mfr.moirans@mfr.asso.fr • [www.mfr-moirans.org](http://www.mfr-moirans.org)

