



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^e 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 : consulter notre site

MÉTHODES MOBILISÉES

- Pédagogie de l'alternance
- Formation en présentiel
- Cours en petits groupes / Travaux dirigés
- Accompagnement personnalisé
- Intervenants
- Cours magistraux
- Mises en situation pratique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen terminal, théorique et pratique.

CERTIFICATEUR

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.

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 bloc 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
Délai d'accès à la formation septembre de l'année en cours.
Dossier de candidature pouvant être déposé toute l'année.
Attention : formation HORS PARCOURSUP.

Pré-requis

Etre titulaire du BAC

Public concerné

Bacs généraux, Bacs technologiques (ST2S, STG, STL, STAV...), Titulaire d'une licence ou d'un BTS (domaine scientifique sur validation du rectorat), 1^{re} année BTS ou université, 1^{re} expérience dans le secteur

Statut

Formation continue, contrat de professionalisation.

Scolarité

Contrat de professionalisation : formation prise en charge et rémunérée. Formation continue payante (participation aux frais pédagogiques). Pour plus d'information sur les tarifs consulter notre site.

Taux de réussite sur le site de la MFR

Taux de réussite et d'emploi à cette formation sur le site internet InserJeunes :

www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/accueil

Pour toutes informations complémentaires, consultez notre site : <https://mfr-moirans.org/>

Accès / hébergement

La MFR Moirans est facilement accessible : **en train** (15' de Grenoble, 1h de Valence ou de Lyon) avec la 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 adaptés sont disponibles, et un formateur référent évalue les besoins des candidats en situation de **handicap** pour déterminer si l'accueil et l'accompagnement sont envisageables.

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

