



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 possibles

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.

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

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 professionnalisation.

Scolarité

Contrat de professionnalisation : formation prise en charge et rémunérée.

Formation continue payante (participation aux frais pédagogiques).

Tarifs : informations sur demande.

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

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

