

Matières

- Biochimie - Physiologie
- Physiopathologie
- Microbiologie – Toxicologie
- Travaux pratiques de Biologie, microbiologie, biochimie
- Nutrition – Alimentation
- Régimes
- Techniques culinaires
- Économie - Gestion
- Sciences humaines
- Anglais (en option)
- Le mémoire, rédaction, présentation et soutenance
- Stages en milieu professionnels
- Conseils pour la préparation au BTS Diététique

Durant cette année de formation, nous vous proposons, répartis sur l'ensemble des matières, **33 devoirs** (+ 3 en anglais) à envoyer à la correction.

{ Le sommaire des cours vous est communiqué à titre indicatif. }

⇒ Biochimie - Physiologie

- Organisation cellulaire et tissulaire de l'Homme
- Biochimie structurale
- Biochimie métabolique

⇒ Physiopathologie

- Introduction aux bases physiopathologiques de la diététique
- Maladies métaboliques

⇒ Microbiologie - Toxicologie

- Bactériologie
- Mycologie-Toxicologie
- Virologie – Parasitologie

⇒ Travaux pratiques

- Travaux pratiques de biologie
- Travaux pratiques de microbiologie
- Travaux pratiques de biochimie

⇒ Nutrition - Alimentation

- Réglementation alimentaire
- Nutrition et diététique des sujets bien portants
Tome 1 : Nutrition
Tome 2 : Diététique du sujet bien portant
- Connaissance des aliments
Tome 1 : Les technologies alimentaires
Tome 2 : Les produits alimentaires

⇒ Régimes

- Méthodologie de l'établissement d'un régime, régimes courants
- Régimes applicables aux maladies métaboliques

⇒ Techniques culinaires

- Hygiène et réglementation en restauration collective
- Comment travailler les techniques culinaires à distance ?
- Les techniques culinaires de base
- Techniques culinaires applicables aux régimes courants

⇒ Économie - Gestion

- Outils d'aide à la gestion de l'entreprise
- Présentation de l'entreprise
- Éléments de comptabilité générale et d'analyse financière
- Comptabilité analytique de gestion
- Présentation de l'entreprise
- Activités et connaissance de l'entreprise

⇒ Sciences humaines

- Mieux lire et mieux écrire
- La communication
- Outils et méthodes de recueil et de traitement de l'information
- La recherche d'information : du besoin d'information à la communication de l'information
- L'acte alimentaire

- Rôle du diététicien en collectivité

⇒ Anglais (matière optionnelle)

- New social trends
- Food
- Health and fitness
- A new approach to ecology
- We are in the European Union
- Hard times and ... gleams of hope

⇒ Le mémoire, rédaction, présentation et soutenance

- Informations générales
- Conseils généraux pour la rédaction de votre mémoire
- Conseils spécifiques pour rédiger chaque partie du mémoire
- L'épreuve orale : présentation du mémoire

⇒ Stages en milieu professionnel

- Conseils généraux sur les stages
- Conseils spécifiques pour chaque stage
- Conventions

⇒ Conseils pour la préparation du BTS Diététique

- Informations générales sur le diplôme et l'examen
- La formation