Diététicien(ne)

Elaborer un diagnostic diététique et les modalités de la mise en oeuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global.
Adapter l'alimentation et conseiller une personne ou un groupe afin d'améliorer ou préserver la santé.

SOINS
SOINS DE RÉÉDUCATION

NIVEAU DE QUALIFICATION MINIMUM
Niveau 5 (Bac + 2, BTS, DUT)

RÉPERTOIRE DES MÉTIERS
05L10

RÉFÉRENTIEL

ACTIVITÉS

- Accueil, encadrement et accompagnement pédagogique de personnes (agents, étudiants, stagiaires, etc.)
- Conseil et éducation thérapeutiques, relatifs à son domaine d'activité
- Élaboration du plan alimentaire en vue de la réalisation du cahier des charges de la restauration
- Établissement des menus
- Formation et information de nouveaux personnels et de stagiaires
- Gestion des ressources humaines, administratives et comptables
- Identification, recensement des besoins et des attentes des patients, spécifiques à son domaine
- Information et conseil auprès des personnels / utilisateurs / usagers, relatif au domaine d'activité
- Lancement, suivi et contrôle des orientations nutritionnelles définies par le comité de liaison alimentation nutrition
- Mise en œuvre du soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Recherche appliquée à l'alimentation et la nutrition humaine
- Rédiger un plan de soin diététique en lien avec la personne, son entourage et les professionnels concernés
- Veille et recherche professionnelle

SAVOIR-FAIRE

- Communiquer et conduire une relation dans un contexte d'intervention
- Concevoir et mettre en œuvre un plan de soin diététique
- Conseiller le patient et son entourage dans le cadre du projet personnalisé du patient
- Coopérer avec d'autres professionnels
- Élaborer des menus, composer des repas
- Élaborer et conduire une démarche d'intervention en santé publique : prévention, dépistage et éducation

thérapeutique
- Élaborer et formaliser un diagnostic santé de la personne, relatif à son domaine de compétence
- Évaluer la qualité de l'alimentation et de ses apports nutritionnels
- Évaluer les pratiques professionnelles de soins dans son domaine de compétence
- Former et informer des professionnels et des personnes en formation
- Gérer une structure et ses ressources
- Mettre en œuvre une démarche qualité dans différents contextes professionnels
- Rechercher, traiter et produire des données professionnelles et scientifiques

CONNAISSANCES REQUISES

- Communication et relation d'aide (44021)
- Comportement alimentaire (43440)
- Diététique (43440)
- Éducation pour la santé (43432)
- Éthique et déontologie professionnelles (14220)
- Médicales générales et/ou scientifiques (43054)
- Méthodes de recherche en soins (43001)
- Psychologie générale (14454)
- Qualité (31354)
- Santé publique (13038)

AUTRES RÉFÉRENTIELS

- Pôle emploi Code ROME : J1402 Diétetique

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Décret n° 2011-746 du 27 juin 2011
- Code de la santé publique - Article L4371-1 à L4371-9
- Décret n° 2016-638 du 19 mai 2016
- Décret n° 2016-646 du 19 mai 2016
- Arrêté du 19 mai 2016
- Décret n° 2024-469 du 24 mai 2024 relatif aux diplômes, certificats ou titres permettant d'exercer la profession de diététicien
- Arrêté du 24 mai 2024 relatif aux diplômes, certificats ou titres permettant d'exercer la profession de diététicien

FORMATION

DUT Génie biologique Option diététique (12046+43440)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU DE QUALIFICATION
Niveau 4 (Bac)

CERTIFICATEUR
Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche

VALIDEUR
Universités

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Arrêté du 24 juillet 2008

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Programme Pédagogique National du DUT « Génie Biologique »

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

- Formation initiale et continue
- En contrat d'apprentissage

ADMISSIBILITÉ

Etre titulaire d'un Bac, plus particulièrement S, STL mais également ST2S.

MODALITÉS D'ADMISSION

Sur dossier, entretien, voire tests
En année spéciale (formation en un an), il faut avoir validé 60 crédits européens ou suivi un enseignement supérieur de 2 ans et passer devant un jury d'admission.

JURY

Enseignants et professionnels

PROGRAMME

DURÉE

2 ans

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

1ÈRE ANNÉE (TRONC COMMUN)

- Bases scientifiques et technologiques (mathématiques appliquées et statistiques, physique générale, physique appliquée, outils informatiques)
- Sciences chimiques et biochimiques (chimie générale, chimie organique et analytique)
- Sciences de la vie (biologie et physiologie)
- Formation générale et projet professionnel (projets tutorés, langue étrangère, expression et communication, projet personnel et professionnel)
- Stage : 2 semaines minimum

2ÈME ANNÉE (OPTION DIÉTÉTIQUE)

- Sciences de l'alimentation (physiologie, biochimie, alimentation du bien portant, sciences et technologies des aliments, technologies culinaires)
- Enseignements spécialisés (pathologies adultes et enfants, régimes thérapeutiques, sécurité sanitaire des aliments)
- Gestion-Qualité-Communication (gestion de la qualité et hygiène, structure sanitaire de prévention, informatique, organisation et gestion des services de restauration collective, expression-communication, langues étrangères, module complémentaire :
- communication-relation au patient, module complémentaire : P.P.P. : Approfondissement des objectifs professionnels)
- Projets tutorés
- Stage : 15 semaines
- Le mémoire porte sur l'ensemble des stages.

OBTENTION DU DIPLÔME

- Avoir capitalisé 120 crédits européens, à raison de 30 crédits européens par semestre validé (contrôle continu).
- Avoir obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20 ainsi qu'une moyenne égale ou supérieure à 8/20 pour chaque unité d'enseignement

BTS de diététique (43440)

INFOS GÉNÉRALES

NIVEAU DE QUALIFICATION
Niveau 5 (Bac + 2, BTS, DUT)

CERTIFICATEUR
Ministère de l'Education Nationale

VALIDEUR
Dispositif académique de validation des acquis (DAVA)

TEXTES DE RÉFÉRENCES

- Arrêté du 9 septembre 1997

ACCÈS

VOIE D'ACCÈS AU DIPLÔME

Formation initiale et continue

En contrat d'apprentissage

En contrat de professionnalisation

ADMISSIBILITÉ

Etre titulaire d'un baccalauréat S, SMS, STL BGB.

MODALITÉS D'ADMISSION

Sur dossier et entretien.

JURY

Présidé par un enseignant-chercheur ou un inspecteur pédagogique régional de la spécialité, il est composé à parts égales d'enseignants et de membres de la profession intéressée par le diplôme.

PROGRAMME

DURÉE

2 ans

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

U1 Biochimie-physiologie
U2 Connaissance des aliments
U3 Bases physiopathologiques de la diététique
U4 Economie et gestion
U5 Présentation et soutenance de mémoire
U61 Etude de cas
U62 Mise en oeuvre de techniques culinaires
Unité facultative : langue vivante

STAGES

1ère année : 6 semaines (restauration collective)
2ème année : 14 semaines (10 en diététique thérapeutique et 4 selon option choisie)

OBTENTION DU DIPLÔME

Avoir obtenu une moyenne supérieure à 10 aux 6 épreuves obligatoires. Epreuves ponctuelles ou évaluation en cours de formation (formation continue).

STATUT ET ACCÈS

Corps des diététiciens

STATUT DANS LA FPH

Catégorie A

Grades

- Diététicien de classe normale (11 échelons)
- Diététicien de classe supérieure (10 échelons)

MODALITÉS DE RECRUTEMENT DANS LA FPH

Concours sur titres

Organisé au niveau de l'établissement

Avis affiché dans les locaux de l'établissement et publié sur son site Internet

ConditionS

- Etre titulaire d'un des diplômes suivants :
  - Brevet de technicien supérieur (BTS) de diététicien
  - Brevet de technicien de diététique
  - Diplôme universitaire de technologie (DUT) spécialité biologie appliquée, option diététique ou spécialité génie biologique, option diététique
  - Licence professionnelle « bachelor universitaire de technologie » (BUT), spécialité génie biologique parcours diététique et nutrition
- ou d'une autorisation d'exercer la profession de diététicien.

Détachement OU intégration directe

Possibilité d'intégration à tout moment dans le corps de détachement

Intégration de droit pour les fonctionnaires admis à poursuivre le détachement après une période de 5 ans

Conditions

- Appartenir à un corps ou cadre d'emploi de catégorie A ou de même niveau
- Justifier du titre requis pour l’accès à ce corps

Ressortissants européens

Justifier d’un titre et/ou d’une expérience professionnelle permettant l’exercice de la profession sur autorisation de l’autorité compétente et sous réserve de mesure de compensation, si les qualifications professionnelles attestées font apparaître des différences substantielles.

ÉVOLUTION DANS LA FPH

AU GRADE DE DIÉTÉTICIEN DE CLASSE SUPÉRIEURE

Au choix par inscription à un tableau annuel d’avancement établi par appréciation de la valeur professionnelle et des acquis de l'expérience professionnelle

CONDITIONS

- Compter au moins 1 an dans le 6ème échelon du grade de diététicien de classe normale
- Justifier d'au moins 10 ans de services effectifs dans un corps ou cadre d'emplois à caractère paramédical de catégorie A ou dans l'un des corps des personnels de rééducation

---

Au grade de CADRE DE SANTÉ paramédical

Concours interne sur titres

CONDITIONS

- Etre titulaire du diplôme de cadre de santé ou d'un certificat équivalent
- Compter au moins 5 ans de services effectifs dans un ou plusieurs corps des personnels infirmiers, de rééducation ou médico-techniques

EXERCICE DU MÉTIER

CONDITIONS ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Prérequis

- Inscription obligatoire au fichier ADELI

Relations professionnelles

- Médecins pour la démarche nutritionnelle et les prescriptions de régimes
- Personnels paramédicaux des services de soin pour la démarche nutritionnelle
- Personnels de restauration pour la commission menu, l’élaboration et la mise en application du cahier des charges et l’élaboration des menus
- Laboratoires et fournisseurs de produts alimentaires/diététiques pour l’information sur les produits diététiques de nutrition orale et entérale, de leur utilisation et du matériel utilisé
- Services économiques et Pharmacie, pour l’optimisation des coûts/qualité
- Services économiques pour les commandes de produits diététiques, personnel de magasin
- Cadres de santé pour l’organisation du travail et le suivi des patients, directeurs des services économiques

Structures

- Etablissement de soins (hôpital, clinique)
- Cabinet
- Collectivité, entreprise de restauration

AUTRES APPELLATIONS COURANTES

- Diététicien(ne)-nutritionniste

LIENS PROFESSIONNELS

- ADFN

MOBILITÉ

PASSERELLES

Passerelles dans la FPH

- Formateur(trice) des professionnels de santé
- Coordinateur(trice) de parcours en santé
- Encadrant(e) d'unité de soins et d'activités paramédicales

© ANFH - 265 rue de Charenton 75012 Paris - Tél. : 01 44 75 68 00
http://metiers.anfh.fr/05L10