

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

#### Arrêté du 27 novembre 2024 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition »

NOR : ESRS2430582A

Le ministre de l'enseignement supérieur et de la recherche et le ministre auprès du Premier ministre, chargé des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 643-1 à D. 643-35-1 ;

Vu le code de la santé publique, notamment ses articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1-1 à R. 4371-8 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 24 juin 2005 fixant les conditions d'obtention de dispenses d'unités au brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du Haut Conseil des professions paramédicales du 15 octobre 2024 ;

Vu l'avis de la Commission professionnelle consultative « Cohésion sociale et santé » en date du 17 octobre 2024 ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 7 novembre 2024 ;

Vu l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 12 novembre 2024,

Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – La définition et les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition » sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Sa présentation synthétique est définie en annexe I du présent arrêté.

**Art. 2.** – Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de compétences sont définis respectivement aux annexes II et III du présent arrêté.

Le référentiel d'évaluation fixé à l'annexe IV du présent arrêté comprend les unités constitutives du diplôme, les unités communes au brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition » et à d'autres spécialités de brevet de technicien supérieur, le règlement d'examen et la définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation qui sont définis respectivement aux annexes IVa, IVb, IVc et IVd du présent arrêté.

L'horaire hebdomadaire des enseignements en formation initiale et le stage en milieu professionnel sont définis respectivement aux annexes Va et Vb du présent arrêté.

**Art. 3.** – Pour chaque session d'examen, la date de clôture des registres d'inscription et la date de début des épreuves pratiques ou écrites sont arrêtées par le ministre chargé de l'enseignement supérieur.

Chaque candidat s'inscrit à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles D. 643-14 et D. 643-20 à D. 643-23 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session à laquelle il s'inscrit.

La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

Le brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition » est délivré aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions des articles D. 643-13 à D. 643-26 du code de l'éducation.

**Art. 4.** – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisées conformément à l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « Diététique » et les épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont précisées en annexe VI du présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 aux épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 9 septembre 1997 précité et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions

prévues à l'alinéa précédent est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, à compter de la date d'obtention de ce résultat, conformément à l'article D. 643-15 du code de l'éducation.

**Art. 5.** – La première session du brevet de technicien supérieur « Diététique et nutrition » organisée conformément aux dispositions du présent arrêté a lieu en 2027.

La dernière session du brevet de technicien supérieur « Diététique » organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 9 septembre 1997 précité a lieu en 2026. A l'issue de cette session, l'arrêté du 9 septembre 1997 précité est abrogé.

**Art. 6.** – Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis et Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie.

Pour l'application de l'article 3 du présent arrêté, la référence au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

**Art. 7.** – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 27 novembre 2024.

*Le ministre de l'enseignement supérieur  
et de la recherche,*

Pour le ministre et par délégation :  
*La sous-directrice de la stratégie  
et de la qualité des formations,*

M. Pochard

*Le ministre auprès du Premier ministre,  
chargé des outre-mer,*

Pour le ministre et par délégation :

*La cheffe de service, adjointe  
du directeur général des outre-mer,*

K. Delamarche

## **BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION**

### **Sommaire**

ANNEXE I. – PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU DIPLÔME (TABLEAU DE SYNTHÈSE – ACTIVITÉS/BLOCS/UNITÉS)

ANNEXE II. – RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

ANNEXE III. – RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

ANNEXE IV. – RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV*a.* – UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

ANNEXE IV*b.* – DISPENSES D'UNITÉS

ANNEXE IV*c.* – RÈGLEMENT D'EXAMEN

ANNEXE IV*d.* – DÉFINITION DES ÉPREUVES

ANNEXE V. – ORGANISATION DE LA FORMATION

ANNEXE V*a.* – GRILLE HORAIRE

ANNEXE V*b.* – STAGES OU PÉRIODES EN MILIEU PROFESSIONNEL

ANNEXE VI. – TABLEAUX DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES ET UNITÉS DE L'ANCIEN DIPLÔME ET DU NOUVEAU DIPLÔME

## ANNEXES

## ANNEXE I

## PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU DIPLÔME

TABLEAU DE SYNTHÈSE Pôles d'activités – Blocs de compétences - Unités BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR « DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION »		
Pôles d'activités	Blocs de compétences	Unités
<p><b>Pôle d'activités 1 : Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel</b></p> <p>1.1. Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel 1.2. Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé 1.3. Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition 1.4. Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel 1.5. Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel</p>	<p><b>Bloc n° 1 - Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel</b></p> <p>C1.1 Réaliser un bilan diététique et nutritionnel C1.2 Poser un diagnostic diététique et nutritionnel C1.3 Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé C1.4 Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé C1.5 Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition C1.6 Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique C1.7 Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel C1.8 Pratiquer la télésanté</p>	<p><b>Unité U3</b> Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel</p>
<p><b>Pôle d'activités 2 : Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée</b></p> <p>2.1. Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel 2.2. Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif 2.3. Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité 2.4. Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable 2.5. Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée</p>	<p><b>Bloc n° 2 - Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée</b></p> <p>C2.1 Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu C2.2 Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif C2.3 Garantir la sécurité sanitaire C2.4 Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable C2.5 Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable C2.6 Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée</p>	<p><b>Unité U4</b> Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée</p>
<p><b>Pôle d'activités 3 : Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition</b></p> <p>3.1 Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition 3.2 Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé 3.3 Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine 3.4 Veille scientifique, professionnelle et réglementaire 3.5 Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé 3.6 Application des règles de cyber sécurité en santé</p>	<p><b>Bloc n° 3 - Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition</b></p> <p>C3.1 Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition C3.2 Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé C3.3 Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine C3.4 Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire C3.5 Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé C3.6 Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé</p>	<p><b>Unité U5</b> Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition</p>
	<p><b>Bloc n° 4 - Anglais</b></p> <p>Compréhension et expression orales de niveau B2 : – Comprendre des productions orales ou des documents enregistrés – S'exprimer à l'oral en continu et en interaction Compréhension de l'écrit de niveau B2 : – Assurer une veille documentaire dans la presse et la documentation spécialisée de langue anglaise</p>	<p><b>Unité U1</b> Anglais</p>
	<p><b>Bloc n° 5 - Biologie et physiopathologie appliquées à la nutrition et à la diététique</b></p> <p>– Mobiliser et exposer des connaissances scientifiques – Analyser et interpréter des données – Argumenter scientifiquement et faire preuve d'esprit critique – Synthétiser des informations – S'exprimer avec clarté en utilisant le vocabulaire scientifique et médical</p>	<p><b>Unité U2</b> Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition</p>

TABLEAU DE SYNTHÈSE Pôles d'activités – Blocs de compétences - Unités BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR « DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION »		
Pôles d'activités	Blocs de compétences	Unités
	<b>Bloc facultatif - Langue vivante étrangère</b> Compétences de niveau B1 du CECRL : <ul style="list-style-type: none"><li>- S'exprimer oralement en continu</li><li>- Interagir en langue étrangère</li><li>- Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère</li></ul>	<b>Unité UF1</b> Langue vivante étrangère
	<b>Bloc facultatif - Engagement étudiant</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Approfondissement des compétences évaluées à l'épreuve E3</li><li>- Développement de compétences spécifiques à un domaine ou à une activité professionnelle particulière en lien avec le référentiel du diplôme et plus particulièrement s'agissant des compétences évaluées dans l'épreuve E3</li></ul>	<b>Unité UF2</b> Engagement étudiant

## ANNEXE II

## RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

## Préambule

Les référentiels d'activités et de compétences du métier de diététicien ne se substituent pas au cadre législatif et réglementaire qui est le seul à pouvoir fonder en droit ce qu'un professionnel est légalement autorisé à réaliser dans le cadre de son exercice professionnel. En effet, un référentiel n'a pas vocation à déterminer des responsabilités ou créer des droits. Il s'agit de décrire les activités du métier, puis les compétences. Celles-ci sont rédigées en termes de capacités devant être maîtrisées par les professionnels et attestées par l'obtention du diplôme. Cette description s'inscrit dans la réglementation figurant au code de la santé publique.

Les diététiciens sont des professionnels de santé au sens du code de la santé publique.

La profession est régie par ses articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1 à R. 4371-8.

L'article L. 4371-1 du code de la santé publique dispose que : « *Est considérée comme exerçant la profession de diététicien toute personne qui, habituellement, dispense des conseils nutritionnels et, sur prescription médicale, participe à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation, par l'établissement d'un bilan diététique personnalisé et une éducation diététique adaptée.*

*Les diététiciens contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition. »*

**1. Description du champ d'activités et cible professionnelle***1.1. Objectifs et contexte professionnel de la certification*

Le titulaire d'un BTS Diététique et nutrition est un professionnel de la santé, expert en nutrition et alimentation. Il met en œuvre la démarche de soin diététique. Il établit un diagnostic diététique et les modalités de mise en œuvre des soins diététiques, de l'éducation et de la prévention diététiques, intégrés dans un programme de soin global. Dans son diagnostic, le diététicien intègre dans son raisonnement les dimensions psychologiques, socio-économiques, culturelles et environnementales. Il participe à l'adaptation de l'alimentation pour garantir la couverture des besoins nutritionnels des personnes malades ou en bonne santé, seules ou en groupes. Il intervient sur prescription médicale, dans l'éducation et la rééducation nutritionnelles des personnes prises en soins atteintes de troubles du métabolisme ou de l'alimentation.

Le diététicien peut également contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation proposée en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant des domaines de la diététique et de la nutrition. Il collabore avec des professionnels de santé et du secteur médico-social, des professionnels de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie pharmaceutique.

**Activités visées et conditions générales d'exercice**

Elaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel.

Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé.

Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition.

Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel.

Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel.

Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel.

Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif.

Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité.

Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable.

Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée.

Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition.

Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé.

Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine.

Veille scientifique, professionnelle et réglementaire.

Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé.

Application des règles de cyber sécurité en santé.

*1.2. Secteurs d'emploi*

Le titulaire d'un BTS Diététique et nutrition exerce son activité en libéral ou en tant que salarié au sein :

- des établissements de santé, publics ou privés, de réseaux de santé, d'organismes médico-sociaux ;
- des structures de prestations de soins de santé à domicile ;
- des collectivités territoriales, des organismes institutionnels ;
- des entreprises de restauration collective ;

- des organismes de recherche fondamentale et appliquée ;
- des organismes de formation ;
- des structures associatives ;
- des fédérations et des centres sportifs ;
- des entreprises du secteur agroalimentaire.

Les principaux métiers, qui se déclinent au masculin comme au féminin, sont les suivants :

- diététicien ;
- diététicien nutritionniste ;
- diététicien nutritionniste du sport ;
- chargé de missions en santé publique, sur des programmes pilotés par des collectivités territoriales ;
- chargé d'éducation pour la santé ;
- assistant qualité ;
- attaché de recherche clinique ;
- conseiller de vente en diététique et nutrition.

Le titulaire de ce BTS peut envisager de poursuivre ses études en s'orientant vers un diplôme universitaire ou vers un titre de niveau 6, soit directement après l'obtention du BTS, soit dans le cadre de son parcours professionnel et de la formation tout au long de la vie.

### 2.1. Tableau de synthèse des pôles d'activités

<b>Pôle d'activités 1 : Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel</b>
Activité 1.1 : Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel
Activité 1.2 : Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé
Activité 1.3 : Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition
Activité 1.4 : Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel
Activité 1.5 : Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel
<b>Pôle d'activités 2 : Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée</b>
Activité 2.1 : Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel
Activité 2.2 : Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif
Activité 2.3 : Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité
Activité 2.4 : Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable
Activité 2.5 : Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée
<b>Pôle d'activités 3 : Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition</b>
Activité 3.1 : Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition
Activité 3.2 : Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé
Activité 3.3 : Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine
Activité 3.4 : Veille scientifique, professionnelle et réglementaire
Activité 3.5 : Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé
Activité 3.6 : Application des règles de cyber sécurité en santé

**Pôle d'activités 1 : Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel****Activité 1.1 : Élaboration d'un diagnostic diététique et nutritionnel**

- Recueil des données de la personne prise en soins
- Analyse des données de la personne prise en soins
- Réalisation du bilan diététique et nutritionnel à visée diagnostique
- Rédaction d'un diagnostic diététique et nutritionnel
- **Moyens et ressources**
- Prescription médicale diététique
- Dossier médical de la personne prise en soins
- Entretien avec la personne prise en soins ou les aidants et le personnel soignant
- Techniques de communication appliquées à l'entretien
- Protocole et outils d'évaluation de l'état nutritionnel de la personne prise en soins
- Outils d'évaluation des données de consommation et de comportement alimentaires
- Outils d'évaluation des connaissances et des compétences de la personne prise en soins
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Prise en compte pertinente des déterminants de santé de la personne prise en soins
- Bilan diététique et nutritionnel basé sur le recueil et la hiérarchisation des informations dans le respect des recommandations professionnelles, de la Haute autorité de santé et des sociétés savantes
- Rédaction d'un diagnostic diététique cohérent avec une terminologie professionnelle

**Activité 1.2 : Réalisation d'un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé**

- Élaboration des objectifs diététiques et nutritionnels négociés avec la personne prise en soins
- Identification et sélection des préconisations diététiques et nutritionnelles
- Adaptation de la prestation alimentaire
- Participation à la coordination du plan de soin
- Analyse des indicateurs de suivi adaptés à la pathologie et à la personne prise en soins
- Suivi et réajustement si nécessaire des préconisations diététiques et nutritionnelles
- **Moyens et ressources**
- Recommandations issues d'instances institutionnelles, professionnelles, scientifiques et associatives
- Contexte organisationnel de la structure
- Protocole de prise en charge de la personne prise en soins
- Données en lien avec les déterminants de santé de la personne prise en soins
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Plan de soin pertinent et en adéquation avec le diagnostic et la prescription médicale diététique
- Proposition des modalités d'alimentation, standard ou thérapeutique, adaptées à la personne prise en soins et pertinentes au regard du contexte organisationnel de la structure
- Utilisation, si besoin, de denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales (DADFMS) adaptées à la personne prise en soins et aux spécificités de la structure
- Sélection d'indicateurs d'évaluation pertinents au regard du plan de soin proposé et des objectifs fixés
- Mise en œuvre du soin dans le respect des recommandations professionnelles et scientifiques
- Prise en soins en fonction de considérations éthiques et déontologiques en respectant le secret professionnel

**Activité 1.3 : Éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition**

- Élaboration et planification des actions d'ETP
- Conduite des actions du programme d'ETP
- Évaluation des pratiques et des résultats de la démarche d'ETP.
- **Moyens et ressources**
- Recommandations issues d'instances institutionnelles, professionnelles, scientifiques et associatives
- Diagnostic éducatif diététique et nutritionnel
- Programmes d'ETP proposés dans la structure
- Outils professionnels d'ETP
- Techniques de communication et d'animation
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Préconisations cohérentes avec le plan de soin diététique et nutritionnel
- Outils et supports d'information et d'éducation pertinents et adaptés
- Prise en compte du diagnostic éducatif dans le choix des ateliers d'ETP proposés
- Cohérence du programme d'ETP avec l'acquisition des capacités d'auto soin
- Ajustement des pratiques d'ETP au regard des résultats de l'évaluation



**Activité 1.4 : Amélioration continue des pratiques professionnelles lors de la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel**

- Veille professionnelle, scientifique et réglementaire
- Participation à la recherche clinique
- Information et formation des professionnels de santé
- Formation des stagiaires
- Évaluation des pratiques professionnelles
- Participation à des instances institutionnelles, de la santé et du secteur médico-social
- **Moyens et ressources**
- Recommandations issues d'instances institutionnelles, professionnelles, scientifiques et associatives
- Outils d'évaluation des pratiques professionnelles
- Formation professionnelle continue
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Actualisation et harmonisation des pratiques professionnelles
- Partage d'informations scientifiques et médicales actualisées
- Analyse réflexive des pratiques professionnelles en tenant compte de considérations éthiques et déontologiques

**Activité 1.5. Intégration du numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel**

- Accès aux données de santé en respectant la réglementation
- Utilisation d'outils numériques en santé dans le respect de la réglementation
- Pratique de la télésanté en lien avec l'équipe de soin et adaptée à la personne prise en soins
- **Moyens et ressources**
- Recommandations issues d'instances institutionnelles, professionnelles, et associatives
- Réglementation sur le numérique en santé
- Formation professionnelle continue
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Utilisation des données de santé en respectant la réglementation et les exigences professionnelles
- Sélection et usage pertinents des outils numériques en santé
- Mise en œuvre de la télésanté dans le respect de la réglementation en tenant compte des considérations éthiques et déontologiques

**Pôle d'activités 2 : Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée****Activité 2.1 : Conception d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan individuel**

- Identification des besoins nutritionnels
- Analyse des déterminants de santé
- Accompagnement vers une alimentation saine, durable et adaptée
- **Moyens et ressources**
- Recueil de données
- Recommandations alimentaires, nutritionnelles
- Réglementations
- Outils d'évaluation des données de consommation et de comportement alimentaire
- Outils, supports et techniques d'éducation et de communication
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Analyse et exploitation de l'ensemble des déterminants de santé de l'individu et des recommandations nutritionnelles
- Maîtrise des outils, des méthodes et des techniques professionnels
- Conseils et suivi adaptés
- Posture professionnelle

**Activité 2.2 : Proposition d'une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif**

- Identification des références nutritionnelles
- Analyse et prise en compte des caractéristiques et des contraintes de la structure
- Élaboration de plans alimentaires et de menus intégrant recommandations et réglementation
- Communication des informations réglementaires destinées aux convives
- **Moyens et ressources**
- Recueil de données
- Recommandations alimentaires, nutritionnelles
- Réglementations
- Documents relatifs à la structure, aux fournisseurs et aux clients
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Menus adaptés aux convives
- Prise en compte des spécificités de la structure
- Respect de la réglementation
- Intégration de la transition écologique

**Activité 2.3 : Mise en œuvre de la démarche qualité en collectivité**

- Participation à l'amélioration continue de la prestation alimentaire
- Optimisation du système de restauration pour garantir la qualité des repas
- Sensibilisation des acteurs à la responsabilité sociétale des organisations (RSO)
- Élaboration et suivi du référentiel interne relatif à la maîtrise de la sécurité sanitaire
- **Moyens et ressources**
- Outils de l'amélioration continue
- Outils et résultats de suivi et d'évaluation
- Documents professionnels et réglementation
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Référentiel interne relatif à la maîtrise de la sécurité sanitaire efficace
- Indicateurs de qualité de l'offre alimentaire améliorés
- Propositions innovantes en lien avec les évolutions du système alimentaire et la transition écologique

**Activité 2.4 : Collaboration avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable**

- Participation à la commission de choix des matières premières et du matériel
- Participation à la gestion de la relation client dans le cadre d'une prestation de service
- Participation à la mise en œuvre des projets alimentaires de territoire
- **Moyens et ressources**
- Cartographie territoriale
- Documents professionnels
- Réglementations
- Outils de communication
- **Résultats attendus**
- Avis pertinent sur l'offre des producteurs, des fournisseurs et des prestataires de service
- Satisfaction et fidélisation des convives et des clients
- Intégration des enjeux du développement durable
- Coopération avec les différents acteurs du système alimentaire

**Activité 2.5 : Formation des professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée**

- Analyse des besoins de formation
- Conception et mise en œuvre d'actions de formation
- Évaluation des actions de formation
- **Moyens et ressources**
- Outils de communication et de planification
- Réglementation et recommandations
- Documents et matériel professionnels
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Communication appropriée
- Actions de formation adéquates
- Montée en compétences des professionnels et changements de leurs pratiques

**Pôle d'activités 3 : Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition****Activité 3.1 : Promotion, prévention et éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition**

- Diagnostic de situation
- Définition des priorités et objectifs
- Conception et mise en œuvre d'un plan d'action
- Élaboration et mise en œuvre du plan de communication
- Suivi et évaluation du projet
- Valorisation du projet
- **Moyens et ressources**
- Contexte institutionnel
- Données sur le territoire et les déterminants de santé
- Bilans d'activités, résultats d'enquêtes de besoins, retours d'expérience
- Données scientifiques et professionnelles en lien avec la santé et l'alimentation
- Ressources humaines, financières et matérielles
- Outils et méthodes de la gestion de projet
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Définition des objectifs en cohérence avec le diagnostic et les priorités
- Proposition d'actions pertinentes en adéquation avec les objectifs et les contraintes
- Respect des obligations juridiques, éthiques, déontologiques
- Techniques de communication et d'animation adaptées au public
- Démarche de projet maîtrisée

**Activité 3.2 : Conception et réalisation d'ateliers culinaires adaptés au public visé**

- Choix de la thématique en fonction du besoin du public et des contraintes de la structure
- Conception de l'atelier
- Animation de l'atelier
- Évaluation de l'atelier
- **Moyens et ressources**
- Réglementations et recommandations
- Documents scientifiques et techniques
- Milieu, matière d'œuvre et matériel
- Outils et supports de communication
- Techniques d'animation
- Outils et supports d'évaluation
- Outils numériques professionnels
- **Résultats attendus**
- Atelier opérationnel et adapté au public
- Communication appropriée
- Pratiques éco-responsables mises en œuvre
- Mesures d'hygiène et sécurité respectées
- Évolution des comportements alimentaires

**Activité 3.3 : Participation à la recherche appliquée en nutrition humaine**

- Identification du contexte et de la problématique de l'étude
- Mise en œuvre de la démarche d'étude
- Analyse des résultats
- Communication des résultats
- Exploitation des données numériques de santé
- **Moyens et ressources**
- Méthodes et outils de recueil de données

- Outils de l'intelligence artificielle
- Données numériques en santé dans le cadre de réalisation d'enquêtes épidémiologiques
- Outils numériques de traitement et de protection des données
- Données scientifiques et épidémiologiques
- Règlement européen général de protection des données (RGPD)
- **Résultats attendus**
- Identification du contexte et de la problématique de l'étude
- Choix d'une méthode de recueil de données adaptée au contexte
- Traitement et analyse des données collectées conformes aux objectifs
- Résultats et conclusions de l'enquête valorisés
- Gestion spécifique des données à caractère personnel de santé en respectant la réglementation
- Utilisation appropriée de l'intelligence artificielle
- Travail collaboratif dans le cadre d'une équipe pluridisciplinaire

**Activité 3.4 : Veille scientifique, professionnelle et réglementaire**

- Identification des besoins et objectifs
- Collecte de données documentaires
- Sélection et hiérarchisation des données collectées
- Exploitation de la veille documentaire
- Synthèse et mutualisation des résultats de la veille
- Gestion d'une base documentaire
- **Moyens et ressources**
- Ressources issues des organismes institutionnels internationaux, européens et nationaux
- Ressources issues des sociétés savantes, des organismes professionnels et interprofessionnels et des associations
- Formation continue
- Congrès, colloques et webinaires scientifiques
- Méthodes et outils de veille informationnelle
- **Résultats attendus**
- Technique pertinente de veille informationnelle
- Production et gestion d'une base documentaire
- Mise en forme des informations sélectionnées
- Diffusion ciblée et adaptée au public
- Connaissances et pratiques professionnelles actualisées
- Recherche d'information et de données probantes en santé

**Activité 3.5 : Communication et interaction dans un contexte d'intervention en santé**

- Analyse des situations
- Identification du public
- Élaboration de supports et outils de communication adaptés
- Utilisation des outils numériques pour communiquer
- Mise en œuvre de techniques d'animation
- Maîtrise de son identité numérique
- **Moyens et ressources**
- Données sur le public cible
- Données scientifiques et professionnelles
- Ressources humaines, financières et matérielles
- Techniques et outils de communication
- Outils numériques
- Techniques d'animation et de gestion de groupe
- **Résultats attendus**
- Communication écrite, verbale et non verbale maîtrisée et adaptée
- Techniques et outils de communication maîtrisés
- Posture professionnelle adaptée
- Respect du RGPD et du droit à l'image
- Implication du public
- Auto-évaluation
- Interaction de manière adaptée entre professionnels, avec le public et les organisations
- Identités numériques professionnelle et personnelle maîtrisées

**Activité 3.6 : Application des règles de cyber sécurité en santé**

- Maintien de son environnement numérique de travail sécurisé
- Prévention et réaction appropriées face aux incidents
- **Moyens et ressources**
- Référentiels de référence en cybersécurité
- Processus et outils de cybersécurité
- Formation professionnelle continue
- Moyens de protection contre les virus et les actes malveillants
- **Résultats attendus**
- Environnement numérique de travail sécurisé
- Mise en œuvre de moyens de prévention efficaces contre les actions malveillantes
- Réaction appropriée en cas d'incident

ANNEXE III  
RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

**Bloc de compétences 1**

<b>Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel</b>	
<b>Compétences</b>	<b>Indicateurs d'évaluation</b>
Compétence 1.1 : Réaliser un bilan diététique et nutritionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Données de la personne prise en soins sélectionnées et hiérarchisées pour une prise en charge globale</li> <li>- État nutritionnel évalué</li> <li>- Consommations alimentaires estimées</li> <li>- Utilisation des recommandations fondées sur les données scientifiques et professionnelles</li> <li>- Besoins nutritionnels de la personne prise en soins estimés</li> </ul>
Compétence 1.2 : Poser un diagnostic diététique et nutritionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagnostic fondé sur le bilan diététique et nutritionnel</li> <li>- Méthodologie et terminologie conforme aux pratiques professionnelles</li> </ul>
Compétence 1.3 : Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prescription médicale diététique et diagnostic diététique et nutritionnel respectés</li> <li>- Objectifs diététiques et nutritionnels clairement identifiés et co-construits avec la personne prise en soins ou les aidants</li> <li>- Préconisations et conseils diététiques et nutritionnels adaptés à la prise en soin</li> <li>- Contexte organisationnel de la structure et éléments de prise en soin globale de la personne prise en soins respectés</li> <li>- Recommandations professionnelles appliquées avec pertinence</li> </ul>
Compétence 1.4 : Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proposition d'un plan de soin diététique et nutritionnel négocié avec la personne prise en soins et les aidants</li> <li>- Accompagnement personnalisé de la personne prise en soins et des aidants</li> <li>- Outils de suivi et d'évaluation adaptés</li> <li>- Propositions d'ajustements négociées avec la personne prise en soins et les aidants</li> <li>- Préconisations et conseils diététiques et nutritionnels personnalisés de sortie et de suivi, conformes à la prise en soin et aux aptitudes de la personne prise en soins</li> <li>- Traçabilité du soin diététique et nutritionnel réalisée</li> <li>- Communication et coopération adaptées avec les différents professionnels concernés</li> <li>- Règles de bonnes pratiques professionnelles respectées</li> </ul>
Compétence 1.5 : Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diagnostic éducatif cohérent correspondant au contexte global de la personne prise en soins</li> <li>- Plan d'action co-construit avec la personne prise en soins ou l'aidant conformément au programme d'ETP et au diagnostic</li> <li>- Activités du programme d'ETP sélectionnées et adaptées à la personne prise en soins en prenant en compte les contraintes de la structure</li> <li>- Moyens et outils pédagogiques adaptés à la personne prise en soins et au groupe</li> <li>- Posture éducative et communication adaptées à la personne prise en soins et aux aidants</li> <li>- Actions coordonnées avec les différents acteurs pluridisciplinaires de l'ETP</li> <li>- Co-évaluation des capacités d'auto-soins avec la personne prise en soins et les aidants</li> </ul>
Compétence 1.6 : Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Veille sur l'évolution des pratiques professionnelles</li> <li>- Pratiques professionnelles évaluées au regard de différentes sources d'information</li> <li>- Identification des pratiques professionnelles nécessitant une actualisation</li> <li>- Pratiques professionnelles actualisées et optimisées</li> <li>- Informations scientifiques et médicales partagées en utilisant une terminologie professionnelle</li> </ul>
Compétence 1.7 : Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usager ou professionnel de santé identifié</li> <li>- Caractérisation et traitement des données à caractère personnel de santé en appliquant la réglementation</li> <li>- Accès aux données de santé en respectant les exigences professionnelles et légales</li> <li>- Utilisation d'outils numériques permettant d'interagir entre professionnels, avec les usagers en respectant la réglementation</li> <li>- Utilisation maîtrisée des logiciels métiers et des services numériques</li> <li>- Utilisation maîtrisée des objets connectés ou applications mobiles</li> <li>- Analyse de la fiabilité des objets connectés ou applications mobiles</li> <li>- Utilisation adaptée des outils et services socles</li> <li>- Identification de l'articulation entre différents dossiers partagés</li> </ul>
Compétence 1.8 : Pratiquer la télésanté	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation de la télésanté maîtrisée</li> <li>- Utilisation d'outils de télésanté adaptée</li> <li>- Mise en œuvre judicieuse de la télésanté en lien avec l'équipe de soin et la personne prise en soins</li> </ul>

<b>Savoirs associés</b>	<b>Contenu</b>
<b>Diététique thérapeutique</b>	
Démarche de soin diététique et nutritionnel appliquée aux pathologies	Étapes de la démarche Outils et moyens adaptés aux préconisations dans un contexte de prise en soin globale
Démarche d'éducation thérapeutique du patient	Méthodologie de la démarche d'ETP

Savoirs associés	Contenu
	Outils et moyens de la démarche d'ETP Outils et moyens d'intervention individuelle ou collective
Pratique fondée sur les preuves (Evidence based practice (EBP))	Méthodologie Outils et moyens d'analyse et d'évaluation des pratiques professionnelles Données probantes en santé
<b>Environnement professionnel</b>	
Numérique en santé	Cadre réglementaire et outils spécifiques du numérique en santé Télésanté
Exercice professionnel en santé	Organisation des structures de soins Aspects réglementaire, éthique et déontologique Professionnels de santé et du social Communication ciblée envers la personne prise en soins

## Bloc de compétences 2

Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée	
Compétences	Indicateurs d'évaluation
Compétence 2.1 : Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminants de santé et attentes de l'individu pris en compte</li> <li>- Besoins nutritionnels évalués et argumentés</li> <li>- Consommation alimentaire et apports nutritionnels habituels analysés</li> <li>- Ration adaptée sur les plans qualitatif et quantitatif</li> <li>- Répartition et rythme alimentaires appropriés</li> <li>- Conseils pratiques et pertinents</li> <li>- Ajustements proposés dans le cadre d'un suivi</li> </ul>
Compétence 2.2 : Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Objectifs nutritionnels fixés en lien avec les références nutritionnelles des populations et le contexte</li> <li>- Ration adaptée sur les plans qualitatif et quantitatif</li> <li>- Répartition des prises alimentaires appropriée</li> <li>- Plan alimentaire adapté aux convives et à la structure</li> <li>- Menus adaptés au contexte et à la réglementation</li> <li>- Qualité organoleptique des menus et considérations environnementales prises en compte</li> <li>- Analyse pertinente de l'apport nutritionnel des menus</li> <li>- Adaptations de l'alimentation standard aux alimentations thérapeutiques</li> </ul>
Compétence 2.3 : Garantir la sécurité sanitaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation respectée</li> <li>- Risques sanitaires identifiés</li> <li>- Documents et outils de suivi du référentiel interne relatif à la maîtrise de la sécurité sanitaire élaborés ou actualisés en lien avec le contexte</li> <li>- Ajustements et actions correctives proposés dans le cadre d'un suivi du référentiel interne relatif à la maîtrise de la sécurité sanitaire</li> <li>- Communication appropriée</li> </ul>
Compétence 2.4 : Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicateurs de qualité proposés en lien avec le contexte</li> <li>- Outils de suivi de la qualité élaborés ou mobilisés</li> <li>- Anomalies et dysfonctionnements identifiés et analysés</li> <li>- Actions correctives adaptées</li> <li>- Analyse pertinente et propositions d'amélioration des protocoles de production et de distribution adéquates</li> <li>- Analyse pertinente de la qualité des préparations alimentaires</li> <li>- Propositions pertinentes d'amélioration ou d'innovation en termes de produits ou de recettes</li> </ul>
Compétence 2.5 : Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection argumentée des producteurs, fournisseurs et prestataires de service</li> <li>- Choix argumentés des produits et matériels</li> <li>- Cahier des charges fournisseurs rédigé</li> <li>- Réponse adaptée aux demandes du client</li> <li>- Engagements contractuels respectés</li> <li>- Intérêts des parties prenantes identifiés</li> </ul>
Compétence 2.6 : Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins en formation identifiés</li> <li>- Contexte pris en compte</li> <li>- Plan des actions de formation adapté</li> <li>- Propositions d'actions de formation adéquates</li> <li>- Méthodes et outils pédagogiques appropriés</li> <li>- Démarche d'évaluation pertinente</li> </ul>

Savoirs associés	Contenu
<b>Nutrition et alimentation</b>	
Nutrition pour les individus et les populations	Besoins nutritionnels

Savoirs associés	Contenu
	Recommandations nutritionnelles
Science des aliments	Catégories d'aliments Transformation et conservation Étiquetage
Alimentation rationnelle	Recommandations et réglementation en restauration collective Outils et moyens
Sécurité alimentaire	
Alimentation durable	Développement durable Politiques et réglementation Système alimentaire
Sécurité sanitaire	Réglementation Prévention et gestion des TIAC Démarche HACCP Toxicologie Nutrivi-gilance
Environnement professionnel	
Exercice professionnel en restauration collective	Secteurs de restauration collective Fonctionnement d'une structure de restauration collective
Culture managériale	Typologie des organisations Composantes de l'environnement de l'organisation Gestion de la relation fournisseur Gestion de la relation client Management par la qualité totale Formation des personnels Conduite du changement
Culture juridique	Contrat Responsabilité Relations de travail
Éléments de gestion	Gestion des stocks Gestion des coûts Gestion budgétaire

### Bloc de compétences 3

Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	
Compétences	Indicateurs d'évaluation
Compétence 3.1 : Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyse et diagnostic de situation posé</li> <li>- Priorités et objectifs formulés et adaptés au contexte</li> <li>- Plan d'action et moyens de mise en œuvre réalistes</li> <li>- Plan de communication et modalités de mise en œuvre adaptés</li> <li>- Démarche d'évaluation du projet construite</li> <li>- Projet mis en œuvre</li> <li>- Autoévaluation du projet argumentée</li> <li>- Ajustements envisagés</li> <li>- Valorisation du projet</li> <li>- Règles éthiques, juridiques et déontologiques respectées</li> </ul>
Compétence 3.2 : Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins, objectifs et spécificités du public, identifiés</li> <li>- Programme d'ateliers adapté</li> <li>- Choix des techniques culinaires adaptées aux objectifs et au contexte</li> <li>- Techniques d'adaptation de l'alimentation standard aux alimentations thérapeutiques maîtrisées</li> <li>- Documents techniques rédigés et contenus argumentés</li> <li>- Méthodes d'animation et outils pédagogiques appropriés</li> <li>- Organisation de l'atelier culinaire cohérente</li> <li>- Pratique des techniques culinaires maîtrisée</li> <li>- Techniques de dégustation maîtrisées</li> <li>- Qualité organoleptique des préparations réalisées adaptée au public</li> <li>- Règles d'hygiène et sécurité respectées</li> <li>- Gestes éco-responsables intégrés</li> <li>- Démarche d'évaluation de l'atelier adaptée</li> </ul>
Compétence 3.3 : Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Règles de déontologie et d'éthique prises en compte</li> <li>- Méthodologie de recherche bibliographique et codification maîtrisée</li> <li>- Contexte et problématique de l'étude identifiés et exposés</li> </ul>

Intervenir en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes et outils de collecte de données pertinents</li> <li>- Traitement et analyse des données, réalisés</li> <li>- Normes et critères de rédaction du rapport d'étude respectés</li> <li>- Contenu du rapport d'étude en adéquation à la problématique posée</li> <li>- Connaissance des enjeux liés à l'utilisation de l'intelligence artificielle</li> <li>- Principes éthiques associés au traitement des données numériques en santé maîtrisés</li> </ul>
Compétence 3.4 : Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Besoins et objectifs identifiés</li> <li>- Technique de veille maîtrisée et adaptée au contexte</li> <li>- Sources d'informations fiables repérées et connues</li> <li>- Informations collectées, analysées et organisées</li> <li>- Informations à diffuser sélectionnées en fonction des besoins identifiés</li> <li>- Modalités de diffusion organisées et adaptées aux destinataires</li> <li>- Pertinence de la veille évaluée</li> </ul>
Compétence 3.5 : Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Moyens de communication connus et maîtrisés</li> <li>- Précarité numérique repérée et prise en compte</li> <li>- Supports de communication et contenu adaptés au public</li> <li>- Outils numériques adaptés à la communication</li> <li>- Expression écrite et orale maîtrisée et adaptée</li> <li>- Capacités d'écoute active mobilisées</li> <li>- Techniques d'animation et posture professionnelle adaptées au contexte</li> <li>- Auto-évaluation de l'intervention réalisée</li> <li>- Enjeux liés à la e-réputation pris en compte</li> <li>- Bonnes pratiques de connexion à des plateformes</li> <li>- Gestion de l'identité numérique maîtrisée</li> </ul>
Compétence 3.6 : Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Référentiels de référence en cybersécurité identifiés</li> <li>- Environnement numérique de travail géré et sécurisé</li> <li>- Bonnes pratiques d'utilisation de messagerie et de courriels respectées</li> <li>- Différents types d'actions malveillantes connues</li> <li>- Prévention contre les virus et les actes malveillants mise en œuvre</li> <li>- Réaction face aux incidents appropriée</li> </ul>

Savoirs associés	Contenu
<b>Promotion et éducation pour la santé publique</b>	
Santé publique	Enjeux de santé publique Éléments de psychologie sociale Pratiques et comportements alimentaires Littératie en santé Éthique et déontologie
Démarche de projet	Étapes Outils et moyens
Communication	Outils et techniques de communication et d'animation Réglementation Bonnes pratiques de l'usage du numérique
<b>Recherche et veille</b>	
Recherche appliquée en nutrition humaine	Épidémiologie Démarche d'étude
Veille scientifique, professionnelle et réglementaire	Démarche de veille Outils et techniques de lecture critique
<b>Ateliers culinaires</b>	
Techniques culinaires	Préparations culinaires Modifications physico-chimiques Culture culinaire
Techniques de dégustation	Méthodes et outils
Environnement de l'atelier	Matériels et équipements Organisation Eco-gestes Bonnes pratiques en hygiène et en sécurité

### Blocs d'enseignement général

Langues vivantes étrangères : Anglais obligatoire et langue facultative

## 1. Objectifs

L'étude des langues vivantes étrangères contribue à la formation intellectuelle et à l'enrichissement culturel de l'individu. A ce titre, elle a plus particulièrement vocation à :

- favoriser la connaissance des patrimoines culturels des aires linguistiques étudiées ;
- susciter le goût et le plaisir de la pratique de la langue ;
- donner confiance pour s'exprimer ;
- former les étudiantes, étudiants à identifier les situations de communication, les genres de discours auxquels ils sont exposés et qu'ils doivent apprendre à maîtriser ;
- favoriser le développement d'une capacité réflexive ;
- développer l'autonomie ;
- préparer les étudiantes et étudiants à la mobilité professionnelle.

*La consolidation de compétences de communication générale et professionnelle en anglais, et, si possible, dans une autre langue vivante, est donc fondamentale pour l'exercice du métier.*

Cette étude contribue au développement des compétences professionnelles attendues de la personne titulaire du BTS. Par ses responsabilités au sein des organisations, la personne titulaire du diplôme est en relation avec les partenaires de l'organisation, de ce fait la communication en langue vivante étrangère peut se révéler déterminante. Au sein même de l'organisation, la personne titulaire du diplôme peut échanger avec d'autres collaboratrices et collaborateurs d'origine étrangère. Que ce soit avec des partenaires internes ou externes à l'organisation, la personne titulaire du diplôme doit en outre tenir compte des pratiques sociales et culturelles de ses interlocutrices et interlocuteurs pour une communication efficace.

La consolidation de compétences de communication générale et professionnelle en anglais, et, si possible, dans une autre langue vivante, est donc fondamentale pour l'exercice du métier.

Sans négliger les activités langagières de compréhension et de production à l'écrit (comprendre, produire, interagir), on s'attachera plus particulièrement à développer les compétences orales (comprendre, produire, dialoguer) dans une langue de communication générale, tout en satisfaisant les besoins spécifiques à l'utilisation de la langue vivante dans l'exercice du métier par une inscription des documents supports et des tâches dans le domaine professionnel et dans l'aire culturelle et linguistique de référence.

Le niveau visé en fin de formation est celui fixé dans les programmes pour le cycle terminal des voies générale et technologique (Bulletin officiel spécial n° 1 du 22 janvier 2019) en référence au *Cadre européen commun de référence pour les langues* (CECRL) : **le niveau B2 pour l'anglais et le niveau B1 pour la langue vivante étrangère facultative** dans les activités langagières suivantes :

- compréhension de documents écrits ;
- production et interaction écrites ;
- compréhension de l'oral ;
- production et interaction orales.

Dans le CECRL, le niveau B2 est défini de la façon suivante : l'utilisateur « peut comprendre le contenu essentiel de sujets concrets ou abstraits dans un texte complexe, y compris une discussion technique dans sa spécialité ; peut communiquer avec un degré de spontanéité et d'aisance tel qu'une conversation avec un locuteur natif ne comporte de tension ni pour l'un ni pour l'autre ; peut s'exprimer de façon claire et détaillée sur une grande gamme de sujets, émettre un avis sur un sujet d'actualité et exposer les avantages et les inconvénients de différentes possibilités. »

Au niveau B1, le CECRL prévoit que l'utilisateur « peut comprendre les points essentiels quand un langage clair et standard est utilisé et s'il s'agit de choses familières dans le travail, à l'école, dans les loisirs, etc. ; peut se débrouiller dans la plupart des situations rencontrées en voyage dans une région où la langue cible est parlée ; peut produire un discours simple et cohérent sur des sujets familiers et dans ses domaines d'intérêt ; peut raconter un événement, une expérience ou un rêve, décrire un espoir ou un but et exposer brièvement des raisons ou explications pour un projet ou une idée. »

## 2. Contenus

### 2.1. Grammaire

Au niveau B1, un étudiant peut se servir avec une correction suffisante d'un répertoire de tournures et expressions fréquemment utilisées et associées à des situations plutôt prévisibles.

Au niveau B2, un étudiant a un assez bon contrôle grammatical et ne fait pas de fautes conduisant à des malentendus.

La maîtrise opératoire des éléments morphologiques, syntaxiques et phonologiques figurant au programme des classes de première et terminale constitue un objectif raisonnable. Il conviendra d'en assurer la consolidation et l'approfondissement.



## 2.2. Lexique

La compétence lexicale d'un étudiant au niveau B1 est caractérisée de la façon suivante :

- **Étendue** : possède un vocabulaire suffisant pour s'exprimer à l'aide de périphrases sur la plupart des sujets relatifs à sa vie quotidienne tels que la famille, les loisirs et les centres d'intérêt, le travail, les voyages et l'actualité ;
- **Maîtrise** : montre une bonne maîtrise du vocabulaire élémentaire mais des erreurs sérieuses se produisent encore quand il s'agit d'exprimer une pensée plus complexe.

La compétence lexicale d'un étudiant au niveau B2 est caractérisée de la façon suivante.

- **Étendue** : possède une bonne gamme de vocabulaire pour des sujets relatifs à son domaine et les sujets les plus généraux ; peut varier sa formulation pour éviter des répétitions fréquentes, mais des lacunes lexicales peuvent encore provoquer des hésitations et l'usage de périphrases ;
- **Maîtrise** : l'exactitude du vocabulaire est généralement élevée bien que des confusions et le choix de mots incorrects se produisent sans gêner la communication.

Dans cette perspective, on réactivera le vocabulaire élémentaire de la langue de communication afin de doter les étudiants des moyens indispensables pour aborder des sujets généraux.

C'est à partir de cette base consolidée que l'on pourra diversifier les connaissances en fonction notamment des besoins spécifiques de la profession, sans que ces derniers n'occultent le travail indispensable concernant l'acquisition du lexique plus général lié à la communication courante.

## 2.3. Éléments culturels

La prise en compte de la langue vivante étrangère dans le champ professionnel nécessite d'aller bien au-delà d'un apprentissage d'une communication utilitaire réduite à quelques formules stéréotypées dans le monde économique ou au seul accomplissement de tâches professionnelles. Outre les particularités culturelles liées au domaine professionnel, la connaissance des pratiques sociales et des contextes culturels au sein de l'organisation et de son environnement constitue un apport indispensable pour la personne titulaire du diplôme.

On s'attachera donc à développer chez les étudiantes, étudiants la connaissance des pays dont la langue est étudiée (contexte socioculturel, us et coutumes, situation économique, politique, vie des entreprises, comportement dans le monde des affaires, normes de courtoisie, etc.), connaissance indispensable à une communication efficace, qu'elle soit limitée ou non au domaine professionnel.

### Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

L'enseignement de « biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition » permet de développer les compétences suivantes :

- mobiliser et exposer des connaissances scientifiques ;
- analyser et interpréter des données ;
- argumenter et faire preuve d'esprit critique ;
- synthétiser des données ;
- s'exprimer avec clarté en utilisant le vocabulaire scientifique et médical.

Savoirs associés	Contenu
<b>Des molécules aux appareils et systèmes de l'organisme</b>	
Biochimie structurale	Matière organique et matière inorganique Structure et propriétés des glucides Structure et propriétés des lipides Structure et propriétés des protéides Structure des acides nucléiques Propriétés des enzymes Vitamines hydrosolubles et liposolubles
Biologie cellulaire	Structure et diversité cellulaires Ultrastructure cellulaire Mécanismes d'échanges membranaires Cycle cellulaire Expression génique Mutations de l'ADN
Histologie	Caractéristiques des tissus épithéliaux, conjonctifs, nerveux, musculaires
Milieu intérieur	Compartiments liquidiens Sang et lymphe Hémostase Processus de cicatrisation
Système endocrinien	Notion d'hormones Modes d'action des hormones

Savoirs associés	Contenu
	Glandes endocrines Complexe hypothalamo-hypophysaire Hormones thyroïdiennes
Système neuro-musculaire	Organisation générale du système cérébrospinal et du système neuro-végétatif Physiologie nerveuse Arc réflexe Contraction musculaire
Appareil cardiovasculaire	Organisation de la circulation sanguine Anatomie et physiologie cardiaque Histologie et propriétés hémodynamiques des vaisseaux Régulation nerveuse de la pression artérielle
Appareil respiratoire	Anatomie de l'appareil respiratoire Ventilation Échanges gazeux pulmonaire et tissulaire Transport des gaz respiratoires
Appareil digestif	Anatomie et histologie de l'appareil digestif Physiologie de la digestion Absorption intestinale Régulation de la digestion Microbiote intestinal
Appareil urinaire	Anatomie de l'appareil urinaire Formation de l'urine
Système immunitaire	Diversité et classification des microorganismes ; pouvoir pathogène Soi et non-soi Organes et cellules de l'immunité Immunité innée Immunité adaptative Applications médicales
<b>Fonctionnement intégré et adaptations physiologiques de l'organisme</b>	
Biochimie métabolique	Voies métaboliques du glucose Voies métaboliques des acides gras Voies métaboliques des corps cétoniques Carrefours et inter conversions métaboliques Catabolisme des acides aminés Métabolisme du cholestérol Métabolisme des lipoprotéines
Régulation de la glycémie	Adaptations métaboliques en périodes post prandiale et de jeûne
Adaptations à l'exercice physique	Adaptations métaboliques Adaptations cardiovasculaires et respiratoires
Adaptations au stress	Origine et rôles du stress Conséquences physiologiques et métaboliques du stress Phases du stress
Régulation de l'équilibre phosphocalcique	Homéostasie du calcium Homéostasie du phosphore
Régulation de l'équilibre hydrominéral	Balance hydrique Homéostasie du sodium et du potassium
Régulation de la faim, de la satiété, de la soif	Mécanismes nerveux et endocriniens
Conséquences de la grossesse et de la lactation sur l'organisme maternel	Échanges placentaires Conséquences gravidiques Processus de lactation
Xénobiotiques et organisme	Toxicocinétique Toxicodynamie
<b>Physiopathologie appliquée à la diététique</b>	
Terminologie médicale	
Examens paracliniques	Imagerie médicale Explorations à enregistrement graphique Examens biologiques Examens d'anatomocytopathologie

Savoirs associés	Contenu
Pathologies cancéreuses	Cancérogenèse Conséquences cellulaires, métaboliques, physiologiques Conséquences des traitements
Pathologies du tube digestif	Troubles de l'oralité Troubles de la déglutition Pathologies inflammatoires Pathologies cancéreuses Dysfonctionnements du transit intestinal Dysbiose Maladie dysimmunitaire Déficit enzymatique Chirurgies digestives
Pathologies des glandes annexes du tube digestif	Pathologies inflammatoires Pathologies cancéreuses Pathologies dégénératives du foie Chirurgie du pancréas et du foie
Pathologies de l'appareil urinaire	Maladie rénale chronique Dialyses Lithiase rénale Syndrome néphrotique
Pathologies de l'appareil cardio-vasculaire	Athérosclérose Infarctus du myocarde Hypertension artérielle Insuffisance cardiaque
Pathologies endocriniennes et métaboliques	Diabètes Hypoglycémie Dyslipidémies Surcharge pondérale Syndrome métabolique Hyperuricémie Maladies génétiques du métabolisme
Pathologies du système nerveux	Maladies neuroévolutives : maladie de Parkinson, maladie d'Alzheimer et démences apparentées Épilepsie AVC État végétatif chronique Maladies du neurone moteur
Pathologies génétiques	Mucoviscidose
Pathologies du système immunitaire	Allergies alimentaires
Troubles du comportement alimentaire	Conduites addictives Anorexie Boulimie Hyperphagie boulimique
Dénutrition	Dénutrition protéino-énergétique Syndrome de renutrition inapproprié

ANNEXE IV  
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV *a*  
UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

UNITÉS	INTITULÉS
U1	Anglais
U2	Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition
U3	Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel
U4	Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée
U5	Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition
UF1 Unité facultative	Langue vivante
UF2 Unité facultative	Engagement étudiant

ANNEXE IV *b*

DISPENSES D'UNITÉS

**Unité 1 – Langue vivante étrangère 1 : Anglais**

Les candidats à l'examen titulaires d'un diplôme national de niveau 5 ou supérieur, ayant été évalués en anglais pour obtenir ce diplôme, sont, à leur demande, dispensés de subir l'unité U1 "Anglais" du brevet de technicien supérieur Diététique et nutrition.

ANNEXE IV *c*

RÈGLEMENT D'EXAMEN

BTS « Diététique et nutrition »				Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités		Voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, Formation professionnelle continue dans les établissements publics non habilités ou en établissement privé, Enseignement à distance, Candidats au titre de leur expérience professionnelle	
Épreuves	Unité	Coef	Crédits européens	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
Épreuve générale E1 - Anglais	U1	1	8	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		Ponctuelle orale	Compréhension : 30 min sans préparation ; Expression : 15 min sans préparation
Épreuve générale E2 – Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	U2	4	28	Ponctuelle écrite	4h	CCF		Ponctuelle écrite	4h
Épreuve professionnelle E3 – Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	U3	4	28	CCF 2 situations d'évaluation		CCF 2 situations d'évaluation		Ponctuelle orale	45 min
Épreuve professionnelle E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	U4	4	28	Ponctuelle écrite	4h	CCF		Ponctuelle écrite	4h
Épreuve professionnelle	U5	4	28	CCF		CCF		Ponctuelle orale et pratique	3h30

E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition				2 situations d'évaluation		2 situations d'évaluation			
EF1 – Langue vivante*	UF1 (**)			Ponctuelle orale	15 min (***)	Ponctuelle orale	15 min (***)	Ponctuelle orale	15 min (***)
EF2 – Engagement étudiant	UF2 (**)			CCF	20 min	CCF	20 min	Ponctuelle orale	20 min

(\*) : la langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Pour le choix des langues pouvant être choisies dans le cadre de l'épreuve facultative : voir arrêté du 8 juillet 2024 fixant les choix des langues vivantes étrangères autorisées pour les épreuves des examens du brevet de technicien supérieur (*JORF* n° 0163 du 10 juillet 2024).

(\*\*) : seuls les points au-dessus de la moyenne sont pris en compte.

(\*\*\*) : + 15 min de préparation.

#### ANNEXE IV d

#### DÉFINITION DES ÉPREUVES

#### E1 – Anglais

(Coefficient 1)

##### – Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve a pour but d'évaluer au niveau B2 les activités langagières suivantes :

- a) Compréhension de l'oral ;
- b) Production et interaction orales.

##### – Formes de l'évaluation :

Forme ponctuelle :

Les modalités de passation de l'épreuve, la définition de la longueur des enregistrements et de la nature des supports pour la compréhension de l'oral, ainsi que le coefficient, sont identiques à ceux du contrôle en cours de formation.

**Compréhension de l'oral** : 30 minutes sans préparation

**Modalités** : cf. Première situation d'évaluation du CCF ci-dessous

**Expression orale en continu et en interaction** : 15 minutes maximum sans temps de préparation.

**Modalités** : cf. Deuxième situation d'évaluation du CCF ci-dessous

Contrôle en cours de formation : deux situations d'évaluation de poids équivalent

**Première situation d'évaluation** : évaluation de la compréhension de l'oral – durée 30 minutes maximum sans temps de préparation, au cours du deuxième trimestre (ou avant la fin du premier semestre) de la deuxième année.

##### – Organisation de l'épreuve :

Les enseignants organisent cette situation d'évaluation au cours du troisième trimestre (ou avant la fin du premier semestre) de la troisième année, au moment où ils jugent que les étudiants sont prêts et sur des supports qu'ils sélectionnent. Cette situation d'évaluation est organisée formellement pour chaque étudiant ou pour un groupe d'étudiants selon le rythme d'acquisition, en tout état de cause avant la fin du second trimestre (ou du premier semestre). Les notes obtenues ne sont pas communiquées aux étudiants.

##### – Déroulement de l'épreuve :

Le titre de l'enregistrement est communiqué au candidat. On veillera à ce qu'il ne présente pas de difficulté particulière. Trois écoutes espacées de 2 minutes d'un document audio ou vidéo dont le candidat rendra compte par écrit ou oralement en français.

##### – Longueur des enregistrements :

La durée de l'enregistrement n'excèdera pas trois minutes maximum. Le recours à des documents authentiques nécessite parfois de sélectionner des extraits un peu plus longs (d'où la limite supérieure fixée à 3 minutes) afin de ne pas procéder à la coupure de certains éléments qui facilitent la compréhension plus qu'ils ne la compliquent. Le professeur peut également choisir d'évaluer les étudiants à partir de deux documents. Dans ce cas, la longueur n'excèdera pas 3 minutes pour les deux documents et on veillera à ce qu'ils soient de nature différente : dialogue et monologue.

##### – Nature des supports :

Les documents enregistrés, audio ou vidéo, seront de nature à intéresser un étudiant en STS sans toutefois présenter une technicité excessive. On peut citer, à titre d'exemple, les documents relatifs à l'emploi (recherche, recrutement, relations professionnelles, etc.), à la sécurité et à la santé au travail, à la vie en entreprise ; à la

formation professionnelle, à la prise en compte par l'industrie des questions relatives à l'environnement, au développement durable etc. Il pourra s'agir de monologues, dialogues, discours, discussions, émissions de radio, extraits de documentaires, de films, de journaux télévisés. Il ne s'agira en aucune façon d'écrit oralisé ni d'enregistrements issus de manuels. On évitera les articles de presse ou tout autre document conçu pour être lu. En effet, ces derniers, parce qu'ils sont rédigés dans une langue écrite, compliquent considérablement la tâche de l'auditeur. De plus, la compréhension d'un article enregistré ne correspond à aucune situation dans la vie professionnelle.

**Deuxième situation d'évaluation : évaluation de la production orale en continu et en interaction – durée 15 minutes maximum sans temps de préparation au cours du deuxième et du troisième trimestre (ou du second semestre) de la deuxième année.**

#### **Expression orale en continu (5 minutes environ)**

Cette épreuve prend appui sur trois documents en langue anglaise, d'une page chacun, qui illustrent le thème du stage ou de l'activité professionnelle et annexés au rapport : un document technique et deux extraits de la presse écrite ou de sites d'information scientifique ou généraliste sont fournis par le candidat. Le premier est en lien direct avec le contenu technique ou scientifique du stage (ou de l'activité professionnelle), les deux autres fournissent une perspective complémentaire sur le sujet. Il peut s'agir d'articles de vulgarisation technologique ou scientifique, de commentaires ou témoignages sur le champ d'activité, ou de tout autre texte qui induisent une réflexion sur le domaine professionnel concerné, à partir d'une source ou d'un contexte anglophone. Les documents iconographiques ne représenteront pas plus d'un tiers de la page.

Le candidat fera une présentation structurée des trois documents ; il mettra en évidence le thème et les points de vue qu'ils illustrent, en soulignant les aspects importants et les détails pertinents du dossier (cf. descripteurs du niveau B2 du CECRL pour la production orale en continu).

#### **Expression orale en interaction (10 minutes environ)**

Pendant l'entretien, l'examineur prendra appui sur le dossier documentaire présenté par le candidat pour l'inviter à développer certains aspects et lui donner éventuellement l'occasion de défendre un point de vue. Il pourra lui demander de préciser certains points et en aborder d'autres qu'il aurait omis.

On laissera au candidat tout loisir d'exprimer son opinion, de réagir et de prendre l'initiative dans les échanges (cf. descripteurs du niveau B2 du CECRL pour l'interaction orale).

## **E2 – Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition**

(Coefficient 4)

### **– Objectifs :**

L'épreuve permet d'évaluer les compétences suivantes :

- mobiliser et exposer des connaissances scientifiques ;
- analyser et interpréter des données ;
- argumenter et faire preuve d'esprit critique ;
- synthétiser des données ;
- s'exprimer avec clarté en utilisant le vocabulaire scientifique et médical.

### **– Formes de l'évaluation :**

Epreuve ponctuelle écrite :

Durée : 4 heures.

A partir d'un contexte en lien avec la diététique ou la nutrition, le candidat mobilise ses connaissances afin de répondre de manière argumentée à la problématique posée.

L'épreuve est évaluée par des professeurs intervenants dans les enseignements du bloc expertise scientifique et technologique Biologie et physiopathologie appliquées à la nutrition et à la diététique.

Epreuve de contrôle en cours de formation :

Les modalités d'évaluation sont identiques à celles de la forme ponctuelle.

## **E3 – Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel**

(Coefficient 4)

### **– Objectifs :**

L'épreuve permet d'évaluer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 1 « Élaborer et mettre en œuvre une démarche de soin diététique et nutritionnel » :

- C1.1 : Réaliser un bilan diététique et nutritionnel ;
- C1.2 : Poser un diagnostic diététique et nutritionnel ;
- C1.3 : Concevoir un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé ;
- C1.4 : Mettre en œuvre un plan de soin diététique et nutritionnel personnalisé ;

- C1.5 : Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique et de la nutrition ;
- C1.6 : Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique ;
- C1.7 : Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin diététique et nutritionnel ;
- C1.8 : Pratiquer la télésanté.

– **Formes de l'évaluation :**

Epreuve ponctuelle orale :

Durée : 45 minutes (exposé 15 minutes et entretien 30 minutes)

A partir de situations vécues en milieu professionnel, le candidat analyse l'élaboration et la mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel lors de la prise en soins de trois personnes relevant de situations cliniques différentes. Il présente les activités réalisées dans le cadre d'un programme d'éducation thérapeutique du patient pour au moins une personne prise en soins.

La soutenance orale s'appuie sur un dossier écrit de 20 pages maximum hors annexes. L'entretien permet d'évaluer la maîtrise des compétences du bloc de compétences n° 1 au-delà des trois situations cliniques présentées.

La commission d'évaluation est composée de deux examinateurs dont l'un est diététicien.

La présentation des candidats à cette épreuve nécessite le dépôt d'un dossier selon les modalités définies par les autorités académiques.

L'absence de dépôt du dossier ou un dépôt au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen entraîne la non validation de l'épreuve. Le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

Epreuve de contrôle en cours de formation :

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisées par les professeurs responsables des enseignements du bloc de compétences n° 1.

Ces deux situations d'évaluation sont organisées selon les modalités suivantes :

- première situation : au cours du second stage de diététique thérapeutique, la prise en soin diététique et nutritionnel d'un patient est présentée sur site au tuteur diététicien et à l'enseignant référent ;
- deuxième situation : à l'issue des stages de diététique thérapeutique, la prise en soin diététique et nutritionnel réalisée auprès de deux patients, relevant de situations cliniques différentes, est analysée par le candidat. Les situations cliniques sont différentes de celle choisie lors de la première situation d'évaluation.

Lors de la deuxième situation d'évaluation, le candidat présente les activités réalisées dans le cadre d'un programme d'éducation thérapeutique du patient pour au moins une personne prise en soins.

La commission d'évaluation est composée de deux examinateurs, la présence d'un professionnel est souhaitable.

A l'issue des situations d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au président de jury les grilles d'évaluation des candidats, accompagnés d'une proposition de notes. Ces documents seront tenus à la disposition du jury de délibération et de l'autorité rectorale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête les notes.

## **E4 – Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée**

*(Coefficient 4)*

– **Objectifs :**

L'épreuve permet d'évaluer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 2 « Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée » :

- C2.1 : Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu ;
- C2.2 : Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif ;
- C2.3 : Garantir la sécurité sanitaire ;
- C2.4 : Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable ;
- C2.5 : Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire intégrant les enjeux du développement durable ;
- C2.6 : Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée ;

– **Formes de l'évaluation :**

Epreuve ponctuelle écrite

Durée : 4 heures.

A partir d'un contexte professionnel étayé par un dossier documentaire, le candidat est amené à élaborer des réponses aux problématiques posées en lien avec une alimentation saine, durable et adaptée.

L'épreuve est évaluée par des professeurs qui interviennent dans les enseignements du bloc de compétences n° 2.

Epreuve de contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation organisée en fin de formation par l'établissement. Il est mis en œuvre par les professeurs responsables des enseignements selon les mêmes modalités que l'épreuve ponctuelle.

A l'issue de la situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au président de jury les situations et grilles d'évaluation, ainsi que la fiche d'évaluation par candidat, accompagnée d'une proposition de note.

Le jury de délibération pourra demander à avoir communication de tout autre document relatif à l'évaluation (copie et grille d'évaluation de chaque candidat). Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

## **E5 – Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition**

(Coefficient 4)

### **– Objectifs :**

L'épreuve permet d'évaluer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 3 : « Intervenir en santé publique » :

- C3.1 : Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation pour la santé dans les domaines de la diététique et de la nutrition ;
- C3.2 : Concevoir et réaliser des ateliers culinaires adaptés au public visé ;
- C3.3 : Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine ;
- C3.4 : Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire ;
- C3.5 : Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé ;
- C3.6 : Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé ;

### **– Formes de l'évaluation :**

#### Epreuve ponctuelle orale et pratique

Durée : 3 heures 30.

L'épreuve est constituée de deux temps indépendants.

#### *– Conception et mise en œuvre d'un projet d'intervention en santé publique*

Durée : 30 minutes (exposé 10 minutes maximum et entretien 20 minutes).

A partir d'une situation vécue en milieu professionnel, le candidat conçoit et réalise tout ou partie d'un projet d'intervention en santé publique.

La soutenance orale s'appuie sur un dossier écrit qui comporte 10 pages maximum, hors annexes.

Ce temps permet d'évaluer la maîtrise des compétences du bloc de compétences n° 3 suivantes : C3.1, C3.3, C3.4, C3.5 et C3.6.

#### *– Conception et réalisation d'un atelier culinaire dans le cadre d'une intervention en santé publique.*

Durée : 3 heures

Le candidat conçoit un atelier culinaire dans le cadre d'un contexte d'intervention en santé publique imposé. Il réalise au moins une préparation culinaire au cours de cet atelier.

Ce temps permet d'évaluer la maîtrise de la compétence C 3.2.

L'épreuve est évaluée par des professeurs et des diététiciens.

La présentation des candidats à cette épreuve nécessite le dépôt d'un dossier selon les modalités définies par les autorités académiques.

L'absence de dépôt du dossier ou un dépôt au-delà de la date fixée par la circulaire d'organisation de l'examen entraîne la non validation de l'épreuve. Le candidat, même présent à la date de l'épreuve, ne peut être interrogé. En conséquence, le diplôme ne peut lui être délivré.

#### Epreuve de contrôle en cours de formation.

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation organisée par les professeurs responsables des enseignements du bloc de compétences n° 3 :

- première situation qui permet l'évaluation des compétences C3.1, C3.3, C3.4, C3.5 et C3.6 dans le cadre de la conception et de la mise en œuvre d'un projet en santé publique ;
- deuxième situation qui permet l'évaluation de la compétence C3.2.

Ces deux situations d'évaluation ont lieu au cours de la deuxième année et peuvent être organisées indépendamment l'une de l'autre.

A l'issue des situations d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis pour l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique adresse au président de jury les situations et grilles d'évaluation, ainsi que la fiche d'évaluation par candidat, accompagnée d'une proposition de note.

Le jury de délibération pourra demander à avoir communication de tout autre document relatif à l'évaluation (copie et grille d'évaluation de chaque candidat). Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de



l'autorité rectorale pour la session considérée et cela jusqu'à la session suivante. Après examen attentif des documents fournis, le jury formule toutes remarques et observations qu'il juge utiles et arrête la note.

**Épreuve EF1**  
**Langue vivante facultative**

Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte

**Finalités et objectifs :**

La langue vivante étrangère choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de l'anglais, langue vivante obligatoire.

Il s'agit de vérifier la capacité du candidat à présenter un court propos organisé et prendre part à un dialogue à contenu professionnel dans la langue choisie.

L'évaluation se fonde sur une maîtrise du niveau B1 du cadre européen commun de référence pour les langues (CECRL) des activités langagières de réception et de production orale de la langue concernée.

**Formes de l'évaluation :**

L'épreuve consiste en un oral d'une durée maximale de 15 minutes, précédé de 15 minutes de préparation.

L'épreuve s'appuie sur un ou plusieurs documents (texte, document iconographique, document audio ou vidéo) dans la langue vivante étrangère choisie, en relation avec le domaine professionnel.

Dans un premier temps le candidat rend compte du ou des documents et réagit au(x) thèmes abordé(s). S'ensuit un échange avec l'examineur, qui prend appui sur les propos du candidat en élargissant à des questions plus générales ou relevant du domaine professionnel. Au fil de cet échange, le candidat est invité à réagir, décrire, reformuler, justifier son propos ou encore apporter des explications.

**Épreuve EF2**  
**Engagement étudiant**

Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte.

Épreuve orale, 20 minutes sans préparation.

**Objectifs :**

Cette épreuve vise à identifier les compétences, connaissances et aptitudes acquises par le candidat dans l'exercice des activités mentionnées à l'article L. 611-9 du code de l'éducation et qui relèvent de celles prévues par le référentiel d'évaluation de la spécialité du diplôme de brevet de technicien supérieur pour laquelle le candidat demande sa reconnaissance « engagement étudiant ».

Cela peut concerner :

- l'approfondissement des compétences évaluées à l'épreuve obligatoire E3 « Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnelle » ;
- le développement de compétences spécifiques à un domaine ou à une activité professionnelle particulière en lien avec le référentiel du diplôme et plus particulièrement s'agissant des compétences évaluées dans l'épreuve obligatoire E3 « Elaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnelle ».

Cette épreuve est rattachée à l'unité U3 de l'épreuve E3.

**Critères d'évaluation :**

Les critères d'évaluation sont :

- l'appropriation des compétences liées au domaine professionnel ;
- la capacité à mettre en œuvre les méthodes et outils ;
- la qualité de l'analyse ;
- la qualité de la communication.

**Modalités d'évaluation :**

**Contrôle en cours de formation :**

Il s'agit d'une situation d'évaluation orale d'une durée de 20 minutes qui prend la forme d'un exposé (10 minutes) puis d'un entretien avec la commission d'évaluation (10 minutes).

Cette épreuve prend appui sur une fiche d'engagement étudiant, servant de support d'évaluation au jury, présentant une ou plusieurs activité(s) conduite(s) par le candidat. En l'absence de cette fiche, l'épreuve ne peut pas se dérouler. Les modalités de mise en œuvre (procédure, calendrier, ...) seront précisées dans les circulaires nationales d'organisation des spécialités de BTS.

L'exposé doit intégrer :

- la présentation du contexte ;
- la description et l'analyse de la ou des activité(s) ;
- la présentation des démarches et des outils ;
- le bilan d'activité(s) ;
- le bilan des compétences acquises.

La composition de la commission d'évaluation est la même que celle de l'épreuve E3.

**Forme ponctuelle :**

Il s'agit d'une situation d'évaluation orale d'une durée de 20 minutes qui prend la forme d'un exposé (10 minutes) puis d'un entretien avec la commission d'évaluation (10 minutes).

Cette épreuve prend appui sur une fiche d'engagement étudiant servant de support d'évaluation au jury, présentant une ou plusieurs activité(s) conduite(s) par le candidat. En l'absence de cette fiche, l'épreuve ne peut pas se dérouler. Les modalités de mise en œuvre (renseignement de la fiche, grille d'évaluation du jury, ...) seront précisées dans les circulaires nationales d'organisation.

L'exposé doit intégrer :

- la présentation du contexte ;
- la description et l'analyse de(s) activité(s) ;
- la présentation des démarches et des outils ;
- le bilan de(s) activité(s) ;
- le bilan des compétences acquises.

La composition de la commission d'évaluation est la même que celle de l'épreuve E3.

ANNEXE V  
ORGANISATION DE LA FORMATION

ANNEXE V a  
GRILLE HORAIRE

Brevet de Technicien Supérieur Diététicien et nutrition	Horaire de 1 <sup>re</sup> année				Horaire de 2 <sup>e</sup> année				Cycle de deux ans (1)
	Semaine	a (2)	b (2)	c (2)	Semaine	a (2)	b (2)	c (2)	Total heures (3)
Anglais	1	0	1	0	1	0	1	0	50
Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	8	6	2	0	8	7	1	0	400
BC1 Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	2	2	0	0	10	5	5	0	276 (4)
BC2 Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée	12	7	5	0	7	4	3	0	490
BC3 Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	10	3	2	5	7	1	2	4	434
<b>Total</b>	<b>33</b>	<b>18</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>33</b>	<b>17</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>1650</b>

(1) Compte tenu des stages et de la période d'examen, le volume horaire du cycle pour l'étudiant est calculé sur une base théorique de 50 semaines de cours effectif.

(2) a : cours en classe entière, b : travaux dirigés, c : travaux pratiques d'atelier.

(3) Le total des heures étudiant sur la durée du cycle est fourni à titre indicatif.

(4) 40 heures de formation du BC1 seront consacrées à la compétence « Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP) dans les domaines de la diététique »

ANNEXE V b

STAGES OU PÉRIODES EN MILIEU PROFESSIONNEL

**A. Objectifs**

Ces périodes doivent placer les apprenants en situation d'exercer les activités décrites dans le référentiel des activités professionnelles.

Les activités ont pour objectifs :

- renforcer et développer les compétences du référentiel dans un cadre professionnel ;
- appréhender les réalités et les exigences du milieu professionnel ;

- développer une posture professionnelle.

## B. Modalités d'organisation

### 1. Voie scolaire

Les étudiants en section de technicien supérieur diététique et nutrition doivent accomplir vingt semaines de stages à temps plein dans des collectivités, organisations ou structures ayant des activités en diététique et en nutrition.

Les stages sont obligatoires pour les étudiants relevant d'une préparation en présentiel ou à distance. Le stage de restauration collective et un stage de diététique thérapeutique se déroulent obligatoirement sur le territoire national.

Chaque période de stage en entreprise fait l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'étudiant et la (ou les) entreprise(s) d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions réglementaires en vigueur. En fin de stage, une attestation est remise au stagiaire par le responsable de l'entreprise ou son représentant, validant la présence de l'étudiant. Les attestations de stage seront exigées lors des commissions de vérification de la conformité du parcours de stage.

Un candidat qui n'aura pas présenté les attestations des stages de restauration collective et d'interventions en santé publique ne pourra pas être autorisé à passer l'épreuve E5.

Un candidat qui n'aura pas présenté les attestations des stages de diététique thérapeutique ne pourra pas être autorisé à passer l'épreuve E3.

#### 1.1. Stage de restauration collective

Durée totale : quatre semaines consécutives.

Ce stage se déroule obligatoirement en première année dans une collectivité qui produit au moins cent cinquante repas par service. Il permet de renforcer et développer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 2.

#### 1.2. Stages de diététique thérapeutique

Durée totale : dix semaines.

Ces stages d'une durée minimum de quatre semaines consécutives se déroulent obligatoirement en deuxième année. Ils permettent à l'apprenant de mettre en œuvre la démarche de soins diététique et nutritionnel et de participer à un programme d'ETP afin de développer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 1. Ils se déroulent dans deux organisations ou services différents.

L'épreuve E3 prend appui sur les activités réalisées lors de ces stages.

L'encadrement doit être assuré par un diététicien exerçant son activité à au moins 80 % dans le service ou l'organisation.

#### 1.3. Stage d'interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

Durée : six semaines.

La première période de stage d'une durée de deux à trois semaines se déroule en fin de première année et la deuxième période d'une durée de trois à quatre semaines en deuxième année.

Ce stage doit permettre de concevoir et réaliser tout ou partie d'un projet d'intervention en santé publique afin de développer les compétences professionnelles du bloc de compétences n° 3.

L'épreuve E5 prend appui sur les activités réalisées lors de ce stage.

### 2. Voie de l'apprentissage

Pour les apprentis, les attestations de stage sont remplacées par la photocopie du contrat de travail ou par une attestation de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

Les objectifs pédagogiques sont les mêmes que ceux des candidats de la voie scolaire. Le maître d'apprentissage doit être un diététicien.

### 3. Voie de la formation continue

Situation de 1 <sup>re</sup> année	Situation de 2 <sup>e</sup> année	Documents à fournir pour la commission de conformité
Contrat de professionnalisation	Contrat de professionnalisation	- Contrat de travail - Attestation de l'employeur de moins d'un mois
Voie scolaire	Contrat de professionnalisation	- Certificat de stage de première année - Contrat de travail - Attestation de l'employeur de moins d'un mois
Contrat de professionnalisation	Voie scolaire	- Contrat de travail - Certificat de stage de deuxième année
Formation en un an avec contrat de professionnalisation		- Contrat de travail - Attestation de l'employeur de moins d'un mois

Les objectifs pédagogiques sont les mêmes que ceux des candidats de la voie scolaire. Le tuteur doit être un diététicien.

Le candidat rédige les dossiers correspondant aux épreuves E3 et E5.

### 4. Candidat en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (voie scolaire, apprentissage, formation continue), de l'un des cas précédents.

### 5. Candidats qui se présentent au titre de leur expérience professionnelle

Le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature des activités relevant de la diététique et de la nutrition et la durée de l'emploi occupé.

Le candidat rédige les dossiers correspondant aux épreuves E3 et E5.

### C. Aménagement de la durée du stage

La durée normale du stage est de vingt semaines. Cette durée peut être réduite soit pour raison de force majeure dûment constatée soit dans le cas d'une décision d'aménagement de la formation ou d'une décision de positionnement.

Stages	Durée normale	Durée minimum en cas de positionnement ou d'aménagement de formation
Stage en restauration collective	4 semaines	2 semaines
Stage en diététique thérapeutique	10 semaines	5 semaines
Stage d'interventions en santé publique	6 semaines	3 semaines

### C. Candidats ayant échoué à une session antérieure de l'examen

Les candidats de la voie scolaire dans un établissement habilité au CCF ou relevant de la formation professionnelle continue dans les établissements publics habilités ayant échoué à une session antérieure de l'examen doivent réaliser au moins un nouveau stage de diététique thérapeutique pour la mise en œuvre de la première situation d'évaluation du CCF de l'épreuve E3.

Pour les dossiers supports des épreuves E3 et E5 les candidats ont le choix entre deux solutions :

- présenter les précédents dossiers éventuellement modifiés ;
- élaborer de nouveaux dossiers après avoir effectué de nouveaux stages.

Les candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, relevant de la formation professionnelle continue dans les établissements publics non habilités ou en établissement privé, en enseignement à distance ou au titre de leur expérience professionnelle ayant échoué à une session antérieure de l'examen ont le choix entre deux solutions :

- présenter les précédents dossiers des épreuves E3 et E5 éventuellement modifiés ;
- élaborer de nouveaux dossiers après avoir effectué de nouveaux stages.

Les candidats apprentis redoublants peuvent présenter à la session suivante celle au cours de laquelle ils n'ont pas été déclarés admis :

- soit leur contrat d'apprentissage initial prorogé pendant un an sous réserve de l'accord de l'employeur ;
- soit un nouveau contrat conclu avec un autre employeur (en application des dispositions de l'article L. 117-9 du code du travail).

Selon l'habilitation du CFA à pratiquer ou non le CCF, les apprentis relèvent d'un des deux cas précédents.

## ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCE ENTRE ÉPREUVES ET UNITÉS  
DE L'ANCIEN DIPLÔME ET DU NOUVEAU DIPLÔME

BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié Dernière session 2026		BTS Diététique et nutrition créé par le présent arrêté Première session 2027	
Épreuves ou sous-épreuve	Unités	Épreuves	Unités
Biochimie-physiologie	U1.1 et U 2 (1)	Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	U2
Bases physiopathologiques de la diététique			
Économie et gestion	U 3		
Présentation et soutenance de mémoire	U 4		
		Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	U3
Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation.	U 5.2		
Aliments et nutrition	U1.2 et U 5.1 (2)	Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	U4
Étude de cas			
		Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	U5
Langue vivante étrangère : Anglais	U 6	Anglais	U1
Épreuve facultative de langue vivante	UF1	Épreuve facultative de langue vivante	UF1
Engagement étudiant	UF2	Engagement étudiant	UF2

(1) Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U2 du BTS Diététique et nutrition créé par le présent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.1 et U2 affectées respectivement des coefficients 2 et 3 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.

(2) Pour faire valoir un bénéfice sur l'unité U4 du BTS Diététique et nutrition créé par le présent arrêté, la moyenne pondérée des notes obtenues aux épreuves U1.2 et U5.1 affectées respectivement des coefficients 2 et 2,5 du BTS Diététique créé par l'arrêté du 9 septembre 1997 modifié doit être supérieure ou égale à 10.