

CERTIFICATION PROFESSIONNELLE

Accueil > Trouver une certification > Répertoire national des certifications professionnelles > BTS - Diététique

BTS - Diététique

Code de la fiche :
RNCP35523

Etat :
Active

 [Télécharger](#)

 [Aide en ligne](#)

[Europass](#)

L'essentiel





**Certification
remplacée par**

RNCP39153 - BTS - Diététique



**Nomenclature
du niveau de qualification**

Niveau 5



Code(s) NSF

331 : Santé



Formacode(s)

**43070 : Nutrition
43440 : Diététique**



**Date d'échéance
de l'enregistrement**

31-08-2024

[Certificateur\(s\)](#)

[Résumé de la certification](#)

[Blocs de compétences](#)

[Secteur d'activité et type d'emploi](#)

[Voie d'accès](#)

[Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations](#)

[Base légale](#)

[Pour plus d'informations](#)

Certificateur(s)



Nom légal	Siret	Nom commercial	Site internet
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE	11004401300040	-	-

Résumé de la certification

Objectifs et contexte de la certification :

Le titulaire du brevet de technicien supérieur « Diététique » est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Activités visées :

Les activités, au nombre de vingt-deux, sont été classées en quatre fonctions :

Fonction « Conception – élaboration »

- Participation à la conception de plans, de locaux (collectivités, commerces...), au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation
- Elaboration de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale
- Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé
- Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières
- Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques...

- Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires
- Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits
- Rédaction de documents professionnels

Fonction « Gestion »

- Gestion des achats
- Gestion des stocks
- Gestion des conditions d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Gestion du personnel
- Création et gestion d'un petit commerce

Fonction « Organisation – encadrement – contrôle »

- Contrôle de l'hygiène : - des locaux, des denrées, du personnel en application des textes réglementaires
- Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale
- Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques
- Organisation et contrôle de la distribution des repas
- Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

Fonction « Formation – éducation – prévention »

- Formation et information des personnels des secteurs professionnels :
 - secteurs alimentaires : gestionnaires, personnels de cuisine, d'entretien des locaux du service alimentaire, agents chargés de proposer aux consommateurs un choix dans les menus, agents chargés de la distribution...
 - secteurs de soins : personnel médical et paramédical
 - Secteurs de la production et de la distribution alimentaire : personnel technique et commercial
- Education nutritionnelle des consommateurs : éducation nutritionnelle des personnes isolées ou en groupe - bien-portantes ou malades- pour qu'elles aient une alimentation équilibrée, saine, agréable à consommer, respectant leur environnement socio-professionnel et culturel, et adaptée le cas échéant à une pathologie
- Education, information du grand public : Actions de formation, d'information, de prévention : conférence, causeries, débats, interventions médiatiques...

Compétences attestées :

- Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire

- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet
- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives
- Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête
- Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations
- Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)
- Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires
- Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche
- Rédiger un rapport
- Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché
- Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité
- Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget
- Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget
- Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits
- Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel
- Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise

- Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée
- Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux
- Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires
- Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine
- Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers
- Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires
- Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition
- Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Culture générale et expression

Langue vivante étrangère : anglais

Bases scientifiques de la diététique

Bases physiopathologiques de la diététique

Modalités d'évaluation :

Les modalités d'évaluation sont décrites dans les annexes de l'arrêté définissant le diplôme (voir, notamment, les règlements d'examen et les définitions d'épreuves) : forme ponctuelle ou contrôle en cours de formation. Le diplôme est aussi accessible par la VAE.

RNCP35523BC01 - Economie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits</p> <p>Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché</p> <p>Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité</p> <p>Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget</p> <p>Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits</p> <p>Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel</p> <p>Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise</p> <p>Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée</p> <p>Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux</p>	<p>Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)</p> <p>Ponctuelle écrite</p> <p>Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS)</p> <p>CCF</p> <p>Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités)</p> <p>Au titre de leur expérience professionnelle</p> <p>Enseignement à distance.</p> <p>Ponctuelle écrite</p>

RNCP35523BC02 - Maîtrise des secteurs et des activités professionnelles du diététicien

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire</p> <p>Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires</p> <p>Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité</p> <p>Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis</p> <p>Conduire et réaliser un bilan alimentaire</p> <p>Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet</p> <p>Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière</p> <p>Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives</p> <p>Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête</p>	<p>Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité</p> <p>Ponctuelle orale.</p> <p>Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF</p> <p>Ponctuelle orale.</p> <p>Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance</p> <p>Ponctuelle orale.</p>

Liste de compétences

Modalités d'évaluation

Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)

Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires

Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche

Rédiger un rapport

Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires

Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine

Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires</p> <p>Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition</p> <p>Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés</p>	

RNCP35523BC03 - Proposition d'une alimentation adaptée à une situation donnée

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité</p> <p>Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis</p> <p>Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet</p> <p>Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en</p>	<p>Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité</p> <p>Ponctuelle écrite</p> <p>Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF</p> <p>CCF</p> <p>Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un</p>

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière</p> <p>Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget</p> <p>Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition</p>	<p>établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance</p> <p>Ponctuelle écrite</p>

RNCP35523BC04 - Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis</p> <p>Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet</p> <p>Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière</p> <p>Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et</p>	<p>Voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, voie de l'apprentissage dans un établissement habilité</p> <p>CCF</p> <p>Formation professionnelle continue dans un établissement public habilité à pratiquer le CCF</p> <p>CCF</p>

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations</p> <p>Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)</p> <p>Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine</p> <p>Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers</p> <p>Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés</p> <p>Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires</p>	<p>Voie scolaire dans un établissement privé hors contrat, voie professionnelle continue dans un établissement non habilité, voie de l'apprentissage dans un établissement public non habilité ou une section d'apprentissage non habilitée, voie de l'enseignement à distance</p> <p>Ponctuelle pratique</p>

RNCP35523BC05 - Bases scientifiques de la diététique

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des</p>	<p>Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation</p>

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique</p> <p>Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière</p>	<p>professionnelle continue (établissements publics habilités). Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS). CCF Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités) Au titre de leur expérience professionnelle Enseignement à distance. Ponctuelle écrite</p>

RNCP35523BC06 - Bases physiopathologiques de la diététique

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
<p>Mobiliser les connaissances en physiopathologie Mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique Mettre en œuvre une démarche de soins diététiques adaptée au cas clinique proposé</p>	<p>Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités) Ponctuelle écrite Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer le CCF pour ce BTS) CCF Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités)</p>

Liste de compétences	Modalités d'évaluation
	habilités) Au titre de leur expérience professionnelle Enseignement à distance. Ponctuelle écrite

Description des modalités d'acquisition de la certification par capitalisation des blocs de compétences et/ou par correspondance :

Le référentiel de certification est organisé en unités constitutives d'un ensemble de compétences et connaissances cohérent au regard de la finalité du diplôme. Il peut comporter des unités dont l'obtention est facultative. Chaque unité correspond à un bloc de compétences et à une épreuve.

Les candidats s'inscrivent à l'examen du diplôme. Ceux qui ont préparé le diplôme dans le cadre de la formation professionnelle continue ou de la validation des acquis de l'expérience reçoivent de manière automatique, pour les unités du diplôme qui ont fait l'objet d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 ou d'une validation des acquis de l'expérience, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences constitutives de ces unités du diplôme, et donc des blocs de compétences correspondants. Ceux qui ont préparé le diplôme par une autre voie reçoivent cette attestation s'ils en font la demande.

Le diplôme est obtenu par l'obtention d'une note moyenne supérieure à 10/20 à l'ensemble des épreuves. Le candidat ayant déjà validé des blocs de compétences peut être dispensé des épreuves correspondantes.

Secteur d'activité et type d'emploi

Secteurs d'activités :

Exercice de la diététique : principaux secteurs d'activité

- Établissements de soin hospitalier ou médico-social
- Structures de soins extrahospitalières
- Restauration collective
- Industries agro-alimentaires

- Cabinet libéral
- Entreprises de nutrition médicale
- Collectivités territoriales

Type d'emplois accessibles :

Le BTS mène au métier de diététicien.

Code(s) ROME :

— J1402 - Diététique

Références juridiques des réglementations d'activité :

L'article 14 de la loi n° 2007-127 du 30 janvier 2007 ratifiant l'ordonnance n° 2005-1040 du 26 août 2005 relative à l'organisation de certaines professions de santé et à la répression de l'usurpation de titres et de l'exercice illégal de ces professions et modifiant le code de la santé publique (1) (Titre résultant de la décision du Conseil constitutionnel n° 2007-546 DC du 25 janvier 2007) réglemente la profession de diététicien.

Voie d'accès

Le cas échéant, prérequis à l'entrée en formation :

Le cas échéant, prérequis à la validation de la certification :

Pré-requis distincts pour les blocs de compétences :

Non

Validité des composantes acquises :

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage. - De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.
En contrat d'apprentissage	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage. - De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.
Après un parcours de formation continue	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage.

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
			- De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.
En contrat de professionnalisation	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage. - De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.
Par candidature individuelle	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage. - De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.
Par expérience	X		<p>Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de

Voie d'accès à la certification	Oui	Non	Composition des jurys
			l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage. - De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.

	Oui	Non
Inscrite au cadre de la Nouvelle Calédonie	X	
Inscrite au cadre de la Polynésie française	X	

Liens avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations

Aucune correspondance

Base légale

Référence au(x) texte(s) réglementaire(s) instaurant la certification :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
-	Code de l'éducation : Articles D643-1 à D643-35-1

Référence des arrêtés et décisions publiés au Journal Officiel ou au Bulletin Officiel (enregistrement au RNCP, création diplôme, accréditation...) :

Date du JO/BO	Référence au JO/BO
19/04/2019	Arrêté du 5 mars 2019 modifiant l'arrêté du 9 septembre 1997 portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur « diététique » Première session en 2021 https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2019/3/5/ESRS1900353A/jo/texte

Date de publication de la fiche	22-03-2021
Date de début des parcours certifiants	01-09-2019
Date d'échéance de l'enregistrement	31-08-2024

Pour plus d'informations

Statistiques :

Lien internet vers le descriptif de la certification :

<https://enqdip.sup.adc.education.fr/bts/index.htm>

Le certificateur n'habilite aucun organisme préparant à la certification

Certification(s) antérieure(s) :

Code de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
<u>RNCP1045</u>	BTS - Diététique

Nouvelle(s) Certification(s) :

Code de la fiche	Intitulé de la certification remplacée
<u>RNCP39153</u>	BTS - Diététique

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation :

Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation