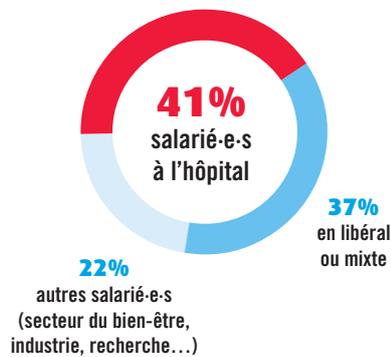


© Kaspars Grinvalds / Fotolia

Diététicien·ne

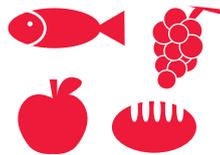
Accessible avec un diplôme de niveau bac + 2 (BTS diététique ou DUT génie biologique, option diététique), ce métier permet de travailler dans un établissement de santé mais aussi dans la restauration collective, l'industrie, la recherche ou en libéral.

12 442 PROFESSIONNEL·LE·S



Source : AFDN

DES DOMAINES D'INTERVENTION VARIÉS



- Hôpital
- Restauration collective
 - Cabinet privé
- Industrie et recherche
- Secteur du bien-être

Source : Drees

FORMATION : DE BAC + 2 À BAC + 5



- Diplômes**
- BTS diététique
 - DUT génie biologique, option diététique
 - Formations universitaires (licence pro, master)

Métier et emploi

Différents modes d'exercice

De l'hôpital à l'industrie, en passant par la restauration collective, le travail du diététicien varie en fonction de son secteur. Son rôle peut être soit informatif, préventif ou curatif. Dans tous les cas, il doit être titulaire d'un BTS ou d'un DUT spécialisé. Voir liste 1 du carnet d'adresses.

■ À l'hôpital

Un diététicien sur deux exerce dans un établissement de santé (hôpital, clinique...). Le diététicien assume alors un **rôle curatif** : l'alimentation fait partie du traitement du malade et contribue à son rétablissement. Sa priorité est donc de définir avec le malade les actions diététiques adaptées, en prenant en compte ses goûts et ses attentes.

En collaboration avec le médecin et le personnel de restauration, le diététicien détermine plusieurs catégories de menus : menus « normaux » destinés

aux patients dont la thérapie ne nécessite aucune précaution alimentaire particulière, ou menus pour ceux qui suivent un régime spécifique (régime sans sel, hypocalorique...). Pour ces derniers, il précise, pour chaque ration alimentaire, les quantités des différents types d'aliments, leur répartition dans la journée, les aliments à exclure, les modes de cuisson, leur présentation (haché, mixé, etc.)...

Le diététicien participe aussi à l'organisation de la restauration au sein de l'établissement. Il donne son avis sur le choix des fournisseurs des aliments et la confection des repas dans les cuisines.

Il donne un avis technique sur l'hygiène du stockage et de la conservation des produits alimentaires.

Il est également chargé de former et d'informer les personnels de restauration sur les techniques adaptées aux besoins nutritionnels des populations accueillies et sur les règlements d'hygiène.

Pour exercer à l'hôpital, il faut passer un concours de catégorie B. Attention, les places sont chères!

À noter : un diététicien peut se présenter au concours du professorat d'économie sociale et familiale (ESF), ainsi qu'à certains concours paramédicaux.

Salaire brut mensuel débutant : 1 600 € environ.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *Travailler dans la fonction publique hospitalière n° 2.03.*

À LIRE AUSSI

Les métiers de la santé n° 2.7

Médecin n° 2.71

Les formations aux médecines alternatives n° 2.714

■ En restauration collective

Environ 20 % des diététiciens travaillent en restauration collective : cantines scolaires, restaurants d'entreprise, foyers et résidences pour personnes âgées. Leur mission : veiller à la qualité nutritionnelle et hygiénique des repas.

Dans ces établissements, le diététicien anime les commissions de menus auxquelles participent des gestionnaires et des chefs cuisiniers. Il peut surveiller les préparations culinaires. Présent tout au long de la chaîne alimentaire, il est chargé d'appliquer la législation en matière d'alimentation, en particulier pour prévenir les erreurs et les risques d'intoxication.

Son rôle peut s'étendre à l'information et à la formation des personnels soignants ou hôteliers.

Salaire brut mensuel débutant : 1 600 € environ.

Témoignage Élodie, diététicienne

Il ne faut pas négliger la psychologie, quitte à suivre des formations complémentaires. Les gens en surpoids ont souvent eu un problème dans leur vie. Il est rare que les problèmes ne soient que génétiques. Souvent, les patients ont tout tenté : les régimes, le sport... Ils viennent chez un professionnel en dernier recours. Mais le corps a une mémoire. Certains de mes patients mangent correctement et, pourtant, ne perdent plus de poids. Il s'agit alors de travailler sur le stress, l'angoisse et l'estime de soi.

■ En cabinet

Plus d'un tiers des diététiciens exercent en cabinet, individuel ou de groupe. Dans son cabinet, le diététicien reçoit les patients envoyés par un médecin ou des personnes qui viennent consulter d'elles-mêmes pour régler un problème de surpoids, d'obésité, de maigreur ou de diabète. Le diététicien établit un diagnostic et décide, avec le patient, des objectifs et des moyens pour retrouver un équilibre alimentaire : prescriptions, régimes, conseils...

Cependant, il n'est pas toujours facile d'exercer le métier de diététicien en libéral. Il faut plusieurs années d'expérience et, les actes du diététicien n'étant pas remboursés par la Sécurité sociale, les patients ne sont pas toujours nombreux. Souvent, les diététiciens installés en libéral exercent également à l'hôpital à mi-temps.

Salaire brut mensuel débutant : variable en fonction de la clientèle.

■ Dans l'industrie ou la recherche

Les industries agroalimentaires et pharmaceutiques offrent des débouchés croissants. Un diététicien peut y occuper différents postes : responsable d'un service consommateurs, conseiller dans un service de recherche et marketing, chargé de la conception de nouveaux produits au sein d'une entreprise agroalimentaire, chef de produit dans un laboratoire pharmaceutique spécialisé...

Le diététicien peut assurer parfois un travail de recherche. Il participe dans ce cas à des enquêtes épidémiologiques ou à des programmes d'études en diététique et régimes, à l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale) notamment. Il peut également travailler dans des organismes d'aide internationale.

Salaire brut mensuel débutant : 1 800 € environ (variable en fonction du poste occupé).

■ Secteur du bien-être

Les centres spécialisés dans le bien-être (spa, centres de thalassothérapie...) embauchent de plus en plus de diététiciens afin d'offrir à leur clientèle, en plus de leur cure, une expertise diététique.

Salaire brut mensuel débutant: 1 600 € environ.

DIÉTÉTICIEN-NE OU NUTRITIONNISTE ?

Diététicien et nutritionniste sont 2 professions distinctes. S'ils exercent à l'hôpital et sont des professionnels de la santé, leurs statuts sont différents. Le **nutritionniste** est un médecin spécialisé dont le niveau d'études se situe à bac + 10, tandis que le **diététicien** est un professionnel du secteur paramédical de niveau bac +2/+3 minimum.

Cf. dossier Actuel-Cidj *Médecin* n° 2.71.

■ Perspectives d'emploi

Chaque année, 3 000 étudiants décrochent un BTS diététique. Plus de 12 000 diététiciens sont actuellement en exercice en France. La profession a bénéficié du programme national « Nutrition Santé » des hôpitaux et établissements d'accueil et de soins.

Des actions de sensibilisation, d'information et de suivi ont en effet été confiées à des équipes comprenant de nombreux diététiciens.

Cependant, les diététiciens peinent à trouver un emploi. Les établissements publics (hôpitaux, établissements de santé...) ou les écoles privées sous contrat avec l'État (cantines...) sont les principaux recruteurs. Des débouchés dans la santé « de luxe » (spas, cures thermales, centres de thalassothérapie...) se développent également.

■ Un professionnel diplomate et psychologue

Tout l'enjeu du diététicien consiste à mettre en confiance ses patients afin de les encourager à parler sans gêne de leurs troubles alimentaires. Pour cela, ce professionnel doit faire preuve de diplomatie et de psychologie. Un bon diététicien est également pédagogue, il doit savoir transmettre l'apprentissage du respect de l'hygiène alimentaire. La diplomatie n'est pas superflue, surtout lorsqu'il faut modifier les comportements alimentaires des patients sans qu'ils ne se vexent ou culpabilisent.

Enfin, en restauration collective, une bonne connaissance en biologie et en économie s'avère nécessaire pour calculer au mieux les doses d'aliments en fonction du régime alimentaire et du budget.

Études et diplômes

BTS et DUT

Deux diplômes permettent d'accéder à la profession de diététicien : le BTS (brevet de technicien supérieur) diététique ou le DUT (diplôme universitaire de technologie) génie biologique option diététique. De niveau équivalent, ces 2 diplômes accessibles après le bac ont la même valeur sur le marché de l'emploi.

■ BTS diététique

Le BTS diététique se prépare en 2 ans le plus souvent après un bac général à dominante scientifique ou après un bac ST2S, STMG ou encore STL spécialité biotechnologies ou sciences physiques et chimiques en laboratoire, dans un lycée technique supérieur ou un établissement privé. La formation accueille également des étudiants issus de 1^{re} année d'université.

L'admission en BTS diététique se fait généralement sur dossier. Il peut être préparé en alternance.

Au programme: biochimie-biologie, physiologie, nutrition et alimentation, régimes, techniques culinaires, bases physiopathologiques de la diététique... Des disciplines générales telles que le français, les sciences humaines, l'économie et la gestion sont également dispensées.

Pour compléter la formation, 20 semaines de stages permettent de découvrir les différents lieux d'exercice de la profession : en restauration collective la 1^{re} année, en milieu thérapeutique (hospitalisation, soins, cures à l'hôpital) la 2^e année.

> Voir liste 2 du carnet d'adresses.

■ DUT génie biologique

Le DUT génie biologique comprend plusieurs options, dont une, spécialisée en diététique. Il se prépare en 2 ans le plus souvent après un bac général à dominante scientifique, un bac STL ou ST2S dans un institut universitaire de technologie (IUT). L'accès au DUT se fait sur dossier, entretien, voire tests. La sélection est très sévère (moins de 1 admis sur 10). Les étudiants ayant déjà effectué 2 ans d'études supérieures ont la possibilité de préparer le DUT en 1 an (« année spéciale »).

Au 1^{er} semestre, les enseignements sont communs à toutes les options du DUT. Le cursus est intensif, alternant cours, travaux dirigés, travaux pratiques et stages. Au programme : mathématiques, statistiques, informatique, physique-chimie, biochimie,

biologie, microbiologie, expression française et langues étrangères. Un stage de découverte obligatoire de 15 jours minimum s'effectue en fin d'année.

Ce n'est qu'en 2^e année que la diététique au sens strict apparaît au programme : cours de nutrition générale, enseignements spécialisés (pathologie adulte et enfant, régimes thérapeutiques), gestion et économie (organisation des services de restauration collective, gestion de la qualité et de l'hygiène...), communication, psychosociologie. Un stage de 15 semaines minimum, dont au moins 8 en secteur thérapeutique, est effectué en 2^e année.

Une dizaine d'IUT préparent au DUT génie biologique option diététique.

> Voir liste 3 du carnet d'adresses.

ENSEIGNEMENT À DISTANCE

On peut préparer le BTS diététique, le DUT génie biologique option diététique et différents diplômes d'universités (DU) par correspondance.

> Voir liste 5 du carnet d'adresses.

Formations universitaires

Différents diplômes concernant la nutrition, la qualité ou le management de la santé.

■ Licence pro (bac + 3)

Préparée en 1 an après un bac + 2 (L2, BTS, DUT...) à l'université, la licence professionnelle permet d'acquérir une spécialisation ou une double compétence. Le cursus articule des enseignements théoriques et pratiques avec des stages de 12 à 16 semaines. La formation est organisée en partenariat avec les professionnels.

Contrairement à la licence générale, la licence pro vise l'insertion professionnelle. Elle n'a donc pas pour vocation de déboucher sur une admission en master.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

■ Licence (bac + 3)

La licence se prépare en 3 ans après le bac. Elle vise la poursuite d'études en master. Il est aussi possible de se tourner vers une licence pro après une L2.

Il n'existe pas de licence spécifiquement dédiée à la diététique. Pour se diriger vers un master en

nutrition/diététique, il est conseillé de préparer une licence en biologie, biochimie ou des études en médecine ou pharmacie.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

■ Master (bac + 5)

Le master se prépare en 2 ans après une licence. On désigne par M1 et M2 les 2 années successives menant au master complet. Le master comporte des parcours à finalité professionnelle, à finalité recherche ou indifférenciée.

Depuis 2017, les universités ont la possibilité de procéder à une sélection des étudiants dès l'entrée en M1. D'autres filières, définies par décret, sélectionnent leurs étudiants à l'entrée en M2.

Une trentaine de masters sont spécialisés en nutrition/diététique.

> Voir liste 4 du carnet d'adresses.

F **ormation continue**

Un droit accessible à tous

Améliorer ses compétences, changer de métier, obtenir un diplôme: la formation professionnelle continue vous permet de mener à bien tous ces projets.

■ Connaître vos droits

La formation professionnelle continue s'adresse aux jeunes sortis du système scolaire et aux adultes: salariés, demandeurs d'emploi, intérimaires, créateurs d'entreprise, professions libérales ou fonctionnaires.

Selon votre situation, différents dispositifs existent: compte personnel de formation, projet personnalisé d'accès à l'emploi, contrat de professionnalisation, parcours emploi compétences, plan de formation de l'entreprise...

Les formations peuvent être suivies en cours du soir, en stage intensif, en cours d'emploi ou hors temps de travail. Le financement, la rémunération et les frais de formation sont spécifiques à chaque public.

> Cf. dossier Actuel-Cidj *La formation continue: mode d'emploi n° 4.0.*

■ Organismes et formations

De nombreux organismes publics et privés proposent des formations diplômantes (acquisition d'un diplôme) ou qualifiantes (mise à niveau, acquisition de connaissances) dans le cadre de la formation continue.

La plupart des formations initiales sont accessibles en formation continue, n'hésitez pas à vous adresser aux services de formation continue des organismes dispensant une formation initiale.

Pour les stages de perfectionnement de courte durée (non qualifiants), adressez-vous directement aux organismes professionnels du secteur.

Greta

Des diplômes comme le **BTS diététique** ou le **DUT génie biologique option diététique** peuvent être préparés dans des lycées ou collèges regroupés au sein des Greta (groupements d'établissements pour la formation continue). Ces formations peuvent se faire sous forme d'unités capitalisables en cours du jour, en cours du soir ou encore en alternance.

www.education.gouv.fr rubrique Le système éducatif / Les niveaux et établissements d'enseignement / Les Greta

Cnam

Le Conservatoire national des arts et métiers (Cnam) propose de nombreux parcours de formation: DUT et DEUST, diplômes universitaires (licence, master et doctorat), titres d'ingénieurs, titres RNCP (répertoire national des certifications professionnelles) et diplômes et certificats d'établissement. Les enseignements sont dispensés le soir et le samedi, ou pendant le temps de travail, sous forme d'unités de valeur modulaires capitalisables.

www.cnam.fr

Préparer le diplôme de cadre de santé

Les diététiciens qui ont 5 ans d'expérience professionnelle peuvent préparer en 1 an le diplôme de cadre de santé. Cette formation permet d'occuper un poste d'encadrement dans un service ou de formateur auprès d'étudiants diététiciens.

www.cadredesante.com

Effectuer un stage

Des stages sont organisés pour les diététiciens qui souhaitent actualiser leurs connaissances. Renseignements auprès de l'Association française des diététiciens nutritionnistes.

www.afdn.org

EN RÉGION AUSSI

Chaque conseil régional finance des dispositifs de formation destinés aux jeunes et aux adultes, correspondant aux priorités qu'il a lui-même définies.

<http://reseau.intercariforef.org>

Carnet d'adresses

■ LISTE 1

Pour en savoir plus

Sites de référence

<http://solidarites-sante.gouv.fr/metiers-et-concours>

Édité par : ministère des Solidarités et de la Santé
Sur le site : pour les 200 métiers de la santé, informations sur la pratique professionnelle, le niveau d'étude, la rémunération ainsi que sur les concours. Recherche par ordre alphabétique, par familles et niveaux d'études. Sites utiles, modalités de recrutement dans les établissements publics.

www.afdn.org

Édité par : Association française des diététiciens-nutritionnistes (AFDN)
Sur le site : présentation du métier de diététicien, information sur les formations et les diplômes, actualités, annuaire des diététiciens libéraux, accès aux offres d'emploi sur adhésion, publications.

■ LISTE 2

BTS diététique

Ces établissements préparent au BTS diététique en formation initiale.

Public

03306 Cusset

Lycée polyvalent Valéry Larbaud
Tél : 04 70 96 54 00

13392 Marseille

Lycée technologique régional Marie Curie
Tél : 04 91 36 52 10

17502 Jonzac

Lycée polyvalent Jean Hyppolite
Tél : 05 46 86 56 00

29105 Quimper

Lycée technologique Jean Chaptal
Tél : 02 98 55 47 46

33028 Bordeaux

Lycée Saint-Louis
Tél : 05 56 69 35 95

34980 Saint-Clément-de-Rivière

Lycée Jean Jaurès (voie générale et technologique)
Tél : 04 67 63 61 50

50400 Granville

Lycée hôtelier Maurice Marland
Tél : 02 33 50 40 95

62660 Beuvry

Lycée polyvalent Marguerite Yourcenar
Tél : 03 21 64 51 00

67084 Strasbourg

Lycée polyvalent Jean Rostand
Tél : 03 88 14 43 50

75014 Paris

Lycée hôtelier Guillaume Tirel
Tél : 01 44 84 19 00

75018 Paris

Lycée François Rabelais
Tél : 01 53 09 13 00

80094 Amiens

Lycée Édouard Gand
Tél : 03 22 53 41 22

85402 Luçon

Lycée polyvalent Atlantique
Tél : 02 51 29 11 44

86034 Poitiers

LP agricole Kyoto
Tél : 05 49 36 29 40

92110 Clichy

Lycée René Auffray
Tél : 01 49 68 90 00

97120 Saint-Claude

LP Ducharmoy
Tél : 05 90 80 11 52

97437 Saint-Benoît

Lycée polyvalent Marie Curie
Tél : 02 62 94 46 46

Consulaire

66004 Perpignan

SUD Formation - CCI Perpignan
Tél : 04 68 56 62 20

84032 Avignon

Sud formation santé - CCI du Vaucluse
Tél : 04 90 13 86 46

Privé sous contrat

06000 Nice

Lycée Sasserno
Tél : 04 93 80 03 61

13012 Marseille

Lycée polyvalent La Cadenelle
Tél : 04 91 18 10 50

22005 Saint-Brieuc

Pôle supérieur lycée Saint Brieuc
Tél : 02 96 94 31 11

31079 Toulouse

Lycée technologique privé social et technique Limayrac
Tél : 05 61 36 08 08

42000 Saint-Étienne

Lycée Saint-Michel - Enseignement supérieur
Tél : 04 77 45 10 40

44200 Nantes

Lycée polyvalent Ifom
Tél : 02 40 47 67 28

48000 Mende

Lycée privé Notre-Dame (voie générale et technologique)
Tél : 04 66 49 14 57

59620 Aulnoye-Aymeries

Institution Sainte Jeanne d'Arc
Tél : 03 27 53 60 30

66100 Perpignan

Lycée privé Neosup
Tél : 04 68 35 76 76

75016 Paris

Lycée privé Passy Saint-Honoré
Tél : 01 53 70 12 70

90000 Belfort

Lycée privé Notre-Dame des Anges
Tél : 03 84 28 05 58

Liste 1

Pour en savoir plus

p. 6

Liste 2

BTS diététique

p. 6

Liste 3

DUT génie biologique option diététique

p. 6

Liste 4

Formations universitaires

p. 7

Liste 5

Enseignement à distance

p. 7

Privé reconnu

26000 Valence

École technique privée Epsec
Tél : 04 75 44 42 42

(Source : Onisep, 2019)

■ LISTE 3

DUT génie biologique option diététique

Le DUT génie biologique option diététique est préparé dans les IUT (instituts universitaires de technologie) en formation initiale, en année spéciale, en alternance ou en formation continue.

24019 Périgueux Cedex

IUT de Bordeaux - Site de Périgueux
Tél : 05 53 02 58 58
<http://iut-perigueux.u-bordeaux.fr>
Formation : initiale, continue, alternance
Accès possible en 2^e année pour les candidats ayant validé un bac + 2 scientifique

27004 Évreux

IUT d'Évreux
Tél : 02 32 29 15 03
www.univ-rouen.fr
Formation : initiale

34296 Montpellier Cedex 5

IUT de Montpellier - Site de Montpellier
Tél : 04 99 58 50 40
<http://iut-montpellier-sete.edu.umontpellier.fr>
Formation : initiale, continue, alternance, contrat de professionnalisation

37082 Tours Cedex 02

IUT de Tours
Tél : 02 47 36 66 00
www.iut.univ-tours.fr
Formation : initiale, continue, VAE



54500 Vandœuvre-lès-Nancy

IUT de Nancy-Brabois - Site de Vandœuvre
Tél : 03 72 74 71 00
www.iutnb.univ-lorraine.fr
Formation : initiale

59653 Villeneuve-d'Ascq Cedex

IUT A de Lille - Villeneuve d'Ascq
Tél : 03 59 63 21 00
www.iut-a.univ-lille.fr
Formation : initiale, continue, année spéciale, VAE

63178 Aubière Cedex

IUT de Clermont-Ferrand - Aubière
Tél : 04 73 17 70 01
www.uca.fr
Formation : initiale, continue, VAE
Accès possible en 2^e année pour les titulaires d'une L1

69622 Villeurbanne Cedex

IUT de Lyon 1 - Site de Villeurbanne-Doua
Tél : 04 72 69 20 00
http://iut.univ-lyon1.fr
Formation : initiale, VAE, continue

83957 La Garde Cedex

IUT de Toulon - Site de La Garde
Tél : 04 94 14 22 03
http://iut.univ-tln.fr
Formation : initiale à distance, continue à distance, initiale, continue, VAE, enseignement à distance

94010 Créteil Cedex

IUT de Créteil-Vitry - Site de Créteil
Tél : 01 45 17 17 01
http://iut.u-pec.fr
Formation : initiale, continue, VAE

■ LISTE 4

Formations universitaires**Licences**

- > Sciences de la vie, parcours biochimie et nutraceutique : Rennes 1
- > Sciences de la vie, parcours sciences de la santé, sciences de l'aliment : Antilles
- > Sciences pour la santé, parcours nutrition, pharmacologie : Clermont Auvergne
- > Sociologie, parcours sociologie et anthropologie de l'alimentation : Toulouse Jean-Jaurès

Licences professionnelles

- > Alimentation, santé : Lyon 1 IUT
- > Métiers de la nutricosmétique et de la cosmétologie : Grenoble Alpes IUT, Grenoble Alpes
- > Nutraceutique, compléments alimentaires et produits de santé à base de plantes : Rennes 1
- > Nutrition appliquée : Artois IUT
- > Nutrition et alimentation humaine :

Montpellier IUT

- > Nutrition et innovations en produits agroalimentaires et santé : UFA Le Valentin, Grenoble Alpes
- > Prévention et innovation culinaire : Bordeaux
- > Sécurité sanitaire des aliments, nutrition, analyses : Sorbonne université
- > Techniques culinaires adaptées à la santé : Montpellier

Masters

- > Alimentation et cultures alimentaires : Sorbonne université
- > Alimentation, droit, nutrition, santé : Brest
- > Bio-ingénierie : santé, aliments : Toulouse INP-Ensat (Toulouse INP), Toulouse 3, MFCA UPS
- > Cultures et patrimoines de l'alimentation : Tours
- > De l'animal à l'homme : analyse, maîtrise et gestion des risques sanitaires [...] : Angers, Nantes, Oniris cursus ingénieur, Oniris cursus vétérinaire
- > Entraînement : biologie, nutrition, santé : Paris 5, Paris 13, Paris-Est Créteil
- > Ingénierie nutraceutique : Rennes 1, Rennes 1
- > Management des entreprises de la santé, de la cosmétique et de l'agroalimentaire : Orléans
- > Nutrition en santé : Rennes 1
- > Nutrition et compléments alimentaires : Montpellier
- > Nutrition et santé : Paris-Saclay
- > Nutrition humaine et développement des aliments santé : Rennes 1
- > Nutrition humaine et santé : Bordeaux
- > Nutrition humaine et santé publique : Paris 13
- > Nutrition humaine, développement de l'aliment-santé : Oniris cursus ingénieur, Nantes
- > Nutrition innovation : aliments, bioactifs, métabolisme ; du microbiote aux maladies [...] : VetAgro Sup, Clermont Auvergne
- > Nutrition internationale : Montpellier
- > Nutrition santé : Corse Pascal-Paoli, AgroSup Dijon, Dijon
- > Nutrition, qualité et santé : Sorbonne université
- > Qualité des aliments et innovation santé : Caen
- > Régulations cardiovasculaires, métaboliques et nutritionnelles : Lyon 1
- > Santé digestive et nutrition : Toulouse 3
- > Santé en milieu tropical, options maladies génétiques et cancer, microbiologie [...] : Antilles
- > Sciences des aliments : Rennes 1, Nantes
- > Sciences sociales appliquées à l'alimentation : Toulouse Jean-Jaurès
- > Sécurité sanitaire des aliments : Montpellier
- > Staps : activité physique adaptée et santé, option nutrition activité physique [...] : Nice

■ LISTE 5

Enseignement à distance**Centre national d'enseignement à distance (Cned)**

86360 Chasseneuil-du-Poitou Cedex
Tél : 05 49 49 94 94
www.cned.fr
Public
> Mise à niveau avant entrée en BTS
BTS diététique
Formations diverses en diététique

Institut universitaire de technologie de Toulon - Site de La Garde (IUT)

Université de Toulon
83957 La Garde Cedex
Tél : 04 94 14 22 03
http://iut.univ-tln.fr
Public
> DUT génie biologique option diététique
Durée : 3 ans
La première année se fait en présentiel sur le site de La Garde. La formation en 2^e et 3^e années se déroule à distance avec 8 semaines par an de regroupement sur le site de La Garde.