

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE



Devenez un professionnel spécialisé en matière de nutrition, capable d'assurer la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes dans le respect des règles d'hygiène.

Profitez de débouchés professionnels très variés et de plus en plus nombreux grâce à l'évolution de la société et aux nouvelles réglementations: hôpitaux, centre de soins et de cure, entreprises de restauration collective et commerciale, industries agro-alimentaires, cabinet libéral...

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR DIETETIQUE



Devenez un professionnel spécialisé en matière de nutrition, capable d'assurer la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes dans le respect des règles d'hygiène.

Profitez de débouchés professionnels très variés et de plus en plus nombreux grâce à l'évolution de la société et aux nouvelles réglementations: hôpitaux, centre de soins et de cure, entreprises de restauration collective et commerciale, industries agro-alimentaires, cabinet libéral...

Une formation diplômante en 2 ans

- Formation axée sur les enseignements suivants : biochimie et biotechnologie, nutrition et alimentation, bases physiopathologiques de la diététique, régimes alimentaires, techniques culinaires, économie et gestion, français, anglais.
- Des périodes de formation en entreprise de 20 semaines en restauration collective, en diététique thérapeutique, en structure de recherche, dans l'industrie agro-alimentaire...

Poursuite d'étude possible Post BTS

- Licences professionnelles (LP) ex: « gestion de production en restauration » au lycée de Bazeilles, nutrition et santé, sécurité alimentaire...
- Diplôme d'université (DU) ex: nutrition du sportif, nutrition artificielle...
- Formations complémentaires (FC) ex: management de la qualité...
- Divers masters en nutrition, alimentation, sécurité alimentaire

Les conditions d'admissions

- Titulaire d'un baccalauréat scientifique S-SVT ou d'un baccalauréat général avec enseignement de spécialité SVT
- Titulaire d'un baccalauréat technologique STL, ST2S ou STHR

Il est indispensable de s'inscrire sur le site [Parcoursup](#) via internet.

Les « plus » de Bazeilles

- Un établissement à taille humaine et un cadre de vie agréable
- Un internat et des logements gérés par le CROUS à Bazeilles
- Un plateau technique composé de plusieurs cuisines professionnelles et des équipements de dernière génération
- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idées et de projets
- La possibilité de bénéficier de stages en entreprise à l'étranger, grâce à la charte Erasmus +, et d'un semestre d'étude au Québec.

Une formation diplômante en 2 ans

- Formation axée sur les enseignements suivants : biochimie et biotechnologie, nutrition et alimentation, bases physiopathologiques de la diététique, régimes alimentaires, techniques culinaires, économie et gestion, français, anglais.
- Des périodes de formation en entreprise de 20 semaines en restauration collective, en diététique thérapeutique, en structure de recherche, dans l'industrie agro-alimentaire...

Poursuite d'étude possible Post BTS

- Licences professionnelles (LP) ex: « gestion de production en restauration » au lycée de Bazeilles, nutrition et santé, sécurité alimentaire...
- Diplôme d'université (DU) ex: nutrition du sportif, nutrition artificielle...
- Formations complémentaires (FC) ex: management de la qualité...
- Divers masters en nutrition, alimentation, sécurité alimentaire

Les conditions d'admissions

- Titulaire d'un baccalauréat scientifique S-SVT ou d'un baccalauréat général avec enseignement de spécialité SVT
- Titulaire d'un baccalauréat technologique STL, ST2S ou STHR

Il est indispensable de s'inscrire sur le site [Parcoursup](#) via internet.

Les « plus » de Bazeilles

- Un établissement à taille humaine et un cadre de vie agréable
- Un internat et des logements gérés par le CROUS à Bazeilles
- Un plateau technique composé de plusieurs cuisines professionnelles et des équipements de dernière génération
- L'innovation et la créativité grâce au Gastronomy Food Lab, laboratoire d'idées et de projets
- La possibilité de bénéficier de stages en entreprise à l'étranger, grâce à la charte Erasmus +, et d'un semestre d'étude au Québec.