



Brochure 2025-2026

E-DIET FORMATION

Votre école de BTS Diététique et Nutrition

100% à distance, 100% personnalisée



Devenir diététicien.ne

Le diététicien-nutritionniste est un professionnel de la nutrition qui accompagne les patients dans l'équilibre de leur alimentation, que ce soit pour des raisons de santé ou de bien-être.

Il établit des plans alimentaires personnalisés, donne des conseils adaptés et accompagne les patients dans cette démarche.

Véritable expert de la nutrition, il a la possibilité également d'accompagner les restaurations collectives à travers la création de menus, la vérification de l'hygiène et la traçabilité alimentaire.

Sensibilisé aux liens entre l'alimentation et la santé, il participe activement à la prévention des maladies en contribuant aux actions de prévention en santé publique.

Fiche RNCP du BTS DIETETIQUE



LES SECTEURS D'EMPLOI



ETABLISSEMENT
DE SANTÉ



RESTAURATION
COLLECTIVE



CABINET
LIBÉRAL



SECTEUR
AGRO- ALIMENTAIRE

Etablissement de santé

En établissement de santé, le diététicien collabore avec les équipes pluridisciplinaires (médecins, infirmières, kinésithérapeutes).

Il analyse l'état nutritionnel des patients et adapte leur alimentation selon leur pathologie (diabète, obésité, maladies digestives, dénutrition...).

Son expertise est sollicitée afin d'accompagner les patients durant leur séjour en leur garantissant un meilleur état de santé à travers une alimentation adaptée.

Il propose des régimes spécifiques en collaboration avec les médecins et veille à ce que les repas respectent les recommandations médicales.

Il éduque et conseille les patients sur leur alimentation pour qu'ils adoptent de bonnes habitudes après leur hospitalisation.



Restauration collective

Le diététicien en restauration collective joue un rôle essentiel dans la planification et l'élaboration de menus équilibrés pour des groupes variés.

Il travaille en étroite collaboration avec les chefs cuisiniers pour que les repas répondent aux besoins nutritionnels des convives, tout en respectant les normes de sécurité et d'hygiène.

Il forme et sensibilise le personnel à la nutrition et aux bonnes pratiques.

Il va également suivre la qualité et la satisfaction des convives.



Cabinet libéral

Un diététicien en cabinet libéral a pour mission principale d'accompagner ses patients dans l'amélioration de leur alimentation et de leur santé globale.

Il évalue les besoins nutritionnels de chaque individu, propose des plans alimentaires personnalisés et offre des conseils pratiques pour atteindre des objectifs spécifiques, tels que la perte de poids ou la gestion de maladies chroniques.

Il éduque et conseille pour adopter de bonnes habitudes alimentaires.

Il assure un suivi régulier pour ajuster les recommandations.





Secteur agro-alimentaire

Le diététicien dans le secteur agro-alimentaire joue un rôle clé dans la promotion de la santé et de la nutrition.

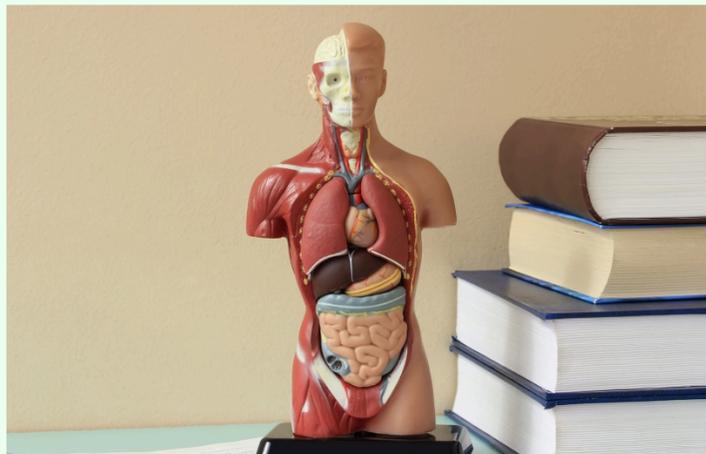
Il collabore avec les producteurs et industriels pour développer des produits sains et équilibrés, tout en alliant à la qualité des préparations et les normes nutritionnelles.

En analysant les tendances de consommation et les données nutritionnelles, il contribue à l'élaboration de denrées alimentaires adaptées.

Il informe et sensibiliser les équipes et consommateurs sur la nutrition.

LE PROGRAMME DU BTS

Le BTS est articulé autour de 4 blocs principaux



Biologie et
physiopathologie
appliquées à la diététique
et à la nutrition
(400H)



Elaboration et mise en
oeuvre d'une démarche de
soin diététique et
nutritionnel
(276H)



Concevoir et élaborer
une alimentation saine,
durable et adaptée
(490H)



Interventions en santé
publique dans les domaines
de la diététique et de la
nutrition
(434H)

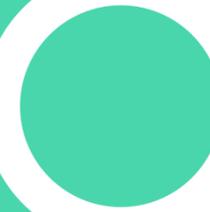
LES ÉPREUVES DU BTS DIÉTÉTIQUE

Les épreuves	Mode d'évaluation	Coefficient	Durée
Unité U3- Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	Orale	4	45mn
Unité U4- Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	Ecrite	4	4H
Unité U5- Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	Orale et pratique	4	3H30
Unité U1- Anglais	Orale	1	30mn de compréhension 15mn d'expression
Unité U2- Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	Ecrite	4	4H

LES STAGES PROFESSIONNELS OBLIGATOIRES

Vous réaliserez obligatoirement 20 semaines de stage à temps plein dans des structures spécialisées en diététique et nutrition.

Ces expériences en collectivités, hôpitaux ou entreprises vous permettront d'acquérir des compétences pratiques essentielles à votre futur métier.



4 semaines consécutives
en restauration collective



10 semaines
en diététique thérapeutique



6 semaines
d'intervention en santé publique

UNE FORMATION COMPLÈTE ET DYNAMIQUE

Un parcours de formation conçu par l'équipe pédagogique avec

- Une bibliothèque de contenus et de cours en libre accès
- Des modules théoriques (vidéos, textes, photos, quiz)
- Des exercices d'application pour contrôler vos connaissances
- Une communauté d'apprenants
- Un chat pour poser vos questions



LES MASTERCLASS

Ce sont des sessions d'apprentissage interactives animées par vos divers formateurs.

Ils vous permettront de revenir sur les notions essentiels de votre programme, de corriger vos travaux pratiques ou les annales du BTS, de poser vos questions et d'interagir directement avec vos formateurs.

Ils sont indispensable et seront dispensés selon un calendrier prédéfini.



PASSONS À LA PRATIQUE !

Nous vous proposons à travers nos stages de pratiques culinaires en cuisine professionnelle, de sessions de création de projet, ou de partiel blanc, une préparation efficace aux examens. Participez à nos stages à Paris pour vivre une expérience à la fois enrichissante et formatrice!



L'ORGANISATION DE VOTRE FORMATION



A votre rythme

Apprenez où vous voulez, quand vous voulez !
Avec notre formation à distance, vous avancez à votre propre rythme, en fonction de votre emploi du temps et de vos disponibilités.

Besoin de vacances ? Faites une pause et reprenez ensuite !



Pour tous les profils

- En reconversion professionnelle
- En recherche d'emploi
- En activité professionnelle
- Pour le plaisir !

NOS VALEURS

Excellence

Engagement

Innovation

Éthique

Accessibilité

Passion

LES FORMULES

Optez pour la Formule Tarifaire Qui Vous Correspond !

**BTS complet* :
3400 euros**

**Par année :
à partir 1560 euros**

**Par bloc individuel :
à partir de 800 euros**

*Stages pratiques en présentiel en option

Possibilité de régler en 10X sans frais

→ Financement jusqu'à 100% pris en charge selon vos droits CPF. (A venir)

NOUS CONTACTER

Contact@edietformation.com

www.edietformation.com



[@e.dietformation](https://www.instagram.com/e.dietformation)

QU'ATTENDEZ VOUS POUR NOUS REJOINDRE ?

Prendre Rendez-vous avec un conseiller