

## PLAN DE FORMATION DANS LE CADRE DE L'ALTERNANCE

### BUT GENIE BIOLOGIQUE PARCOURS DIETETIQUE & NUTRITION (DN)

---

#### ● Objectifs de la formation

Le bachelor universitaire de technologie Génie Biologique (B.U.T. GB), parcours Diététique et Nutrition forme des Diététicien(ne)s Nutritionnistes et plus généralement des experts dans les champs de la nutrition et de l'alimentation. Le titulaire du B.U.T. Génie Biologique, parcours Diététique et Nutrition est un professionnel de la santé (article L4371-1 du code de la santé publique), éducateur, rééducateur, acteur de prévention dans les champs de son expertise en nutrition et alimentation. 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. La pratique du Diététicien Nutritionniste s'inscrit dans la démarche de soins diététiques, il participe à l'adaptation de l'alimentation et ou de la nutrition pour garantir des apports nutritionnels adéquats à des personnes quel que soit leur âge, leur état physiologique et pathologique, seules ou en groupes. Cette démarche intègre les dimensions biologiques et médicales, socio-économiques, psychologiques, culturelles et environnementales au regard des pratiques alimentaires. Le Diététicien Nutritionniste collabore avec l'ensemble des professionnels de santé (médicaux et paramédicaux) et autres professionnels dans un but d'éducation ou de rééducation nutritionnelle. Sur prescription médicale, il dispense des soins diététiques individualisés, élaborés à partir d'un diagnostic diététique et avec une démarche adaptée prenant en compte les pratiques alimentaires du patient. Le Diététicien Nutritionniste peut aussi contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

#### ● Prérequis

BUT2 DN ou formation équivalente

#### ● Conditions d'admission en alternance / Modalités d'inscription

Aux étudiants ayant validé deux années de formation dans l'enseignement supérieur dans une discipline biologique, notamment ceux titulaires d'un BTS ou d'un DUT en Biologie option Diététique, d'une L2 ou L3 (ou d'un DEUST, DEUG Sciences et Technologies), mention Sciences de la Vie, Sciences de la Santé. L'étudiant devra trouver sa structure d'accueil

#### ● Compétences visées, Fiche RNCP35366

Le parcours s'organise en 5 compétences qui se développent sur 2 ou 3 années, avec des niveaux de complexité croissante au cours de la formation.

**Deux compétences sont communes à tous les parcours du BUT Génie Biologique :**

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter dans le génie biologique



## Trois compétences sont spécifiques du parcours Diététique et nutrition :

- Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective
- Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable
- Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

Connaissances et compétences en sciences biologiques (biochimie, biologie cellulaire, éducation à la santé, démarche de soins diététique, physio-pathologie humaine, ...)

Sensibilisation au monde du travail et aux notions importantes de qualité, sécurité des aliments et de la restauration collective. Aptitudes à présenter un projet (écrit, oral) et niveau technique suffisant pour entrer directement dans le monde du travail.

### ● Débouchés professionnels

Le BUT Génie Biologique parcours Diététique et Nutrition conduit les diplômés à exercer leurs activités dans le cadre d'une activité salariée ou libérale au sein de structures diverses telles que

- Des établissements de santé, publics ou privés, des réseaux de santé, des organismes médico-sociaux, des structures de prestations de soins de santé à domicile ;
- Des structures associatives, centres de cures thermales, comités départementaux d'éducation à la santé, centres sportifs, maisons médicales...;
- Des collectivités territoriales, des organismes institutionnels, des organismes de formation ;
- Des entreprises de restauration collective ;
- Des organismes de recherche fondamentale et appliquée, des industries agroalimentaires ;
- Des cabinets libéraux...

Il permet d'accéder à de nombreux métiers des secteurs de la santé, de la nutrition et de l'alimentation tels que :

- Diététicien Nutritionniste, Diététicien chef de produit en fabrication industrielle... ;
- Chargé de missions en santé publique, chargé d'éducation pour la santé, coordonnateur d'actions d'éducation thérapeutique du patient et éducation pour la santé ;
- Technicien en Recherche et Développement, chargé de projets Recherche et Développement, technicien de recherche alimentaire, technicien dans le domaine de la formulation nutritionnelle... ;
- Technicien d'études cliniques, Attaché de Recherche Clinique, assistant technique installateur de matériel médical ;
- Formateur de formation paramédicale

### ● Passerelles et suites de parcours

L'objectif essentiel de la formation est l'insertion professionnelle. Cependant, des poursuites d'études restent possibles dans les filières longues de la biologie en écoles d'ingénieurs (par le biais de concours spécifiques ou de recrutement sur dossiers) ou à l'université (en France ou à l'étranger) au niveau Master notamment.

- Organisation de la formation

**446 h dont 400 h d'enseignement ressources (théorie + pratique) et 46 h de SAE.**

### 3<sup>ème</sup> année

SEMESTRE / UE		ECTS / Coefficients	Compétences attendues	Disciplines concernées	Durée totale (en heures)	Modalités de l'enseignement			
CM	TD					TP			
S5	UE5.2	30	Mener une démarche scientifique intégrative	R5.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	12	6	4	2	
				R5.02 Communication	12	8	4		
				R5.03 Anglais	19	2	3	14	
				R5.04 PPP	8	4	4		
	UE5.3		Construire un plan de soins	R5.DN.05 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	42	6	34	2	
				R5.DN.06 Diététique thérapeutique	44	7	15	22	
	UE5.4		Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective	R5.DN.07 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	11	4	7		
				R5.DN.08 Science des aliments	30	3	18	9	
				R5.DN.09 Environnement professionnel	15		15		
	UE5.5		Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient	R5.DN.10 Environnement professionnel en secteur de soins	5		3	2	
				R5.DN.11 Education thérapeutique du patient	40		24	16	

	UE5.2 & UE5.4		<p>Cette SAÉ doit permettre de</p> <p>Proposer une adaptation de l'organisation d'une structure de restauration collective</p> <p>Adapter l'offre alimentaire proposée dans le cadre d'une problématique spécifique, comme un appel d'offres.</p>	<p>SAÉ 5.DN.01 Innovation et amélioration de l'organisation d'une structure de restauration collective et de l'offre alimentaire proposée, dans le cadre d'un appel d'offres.</p>	14	2	4	8
	UE5.3 & UE5.5		<p>Cette SAÉ doit permettre de</p> <p>Réaliser et adapter la prise en charge diététique d'un patient en autonomie, en tenant compte de l'évolution de sa pathologie</p> <p>Proposer un atelier d'Éducation Thérapeutique du Patient (ETP) en lien avec la réadaptation alimentaire du patient.</p>	<p>SAÉ 5.DN.02 Conduite d'entretien, prise en charge et suivi diététique d'un patient et proposition d'un atelier d'ETP adapté à la pathologie.</p>	32	4	4	24
S6	UE6.2	30	Mener une démarche scientifique intégrative	<p>R6.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie</p>	9	5	2	2
				<p>R6.02 Communication</p>	6		4	2
				<p>R6.03 Anglais</p>	7	2	5	

			SAE Portfolio UE2	2	2			
UE.6.3			R6.DN.04 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	28	6	22		
			R6.DN.05 Diététique thérapeutique	35	5	10	20	
UE.6.4			Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective	R6.DN.06 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	21		7	14
				R6.DN.07 Science des aliments	29	3	18	8
UE.6.5			Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient	R6.DN.08 Environnement professionnel en secteur de soins	10	4	2	4
				R6.DN.09 Education thérapeutique du patient	15	4	9	2

- **Rythme de l'alternance (périodes à l'IUT et périodes en entreprises) (cf calendrier d'alternance)**

- **Contacts**

**Chef de Département : Eric PEYRETAILLADE**

☎ 04 73 17 70 70 ⓐ [chef.gb-clermont.iut@uca.fr](mailto:chef.gb-clermont.iut@uca.fr)

**Responsables d'alternance du parcours DN :**

Agathe GELOT ☎ 04 73 17 70 58 ⓐ [Agathe.GELOT@uca.fr](mailto:Agathe.GELOT@uca.fr)

Laurence FAYET ⓐ [Laurence.FAYET@uca.fr](mailto:Laurence.FAYET@uca.fr)

**Secrétariat de Département :**

☎ 04 73 17 70 60 ⓐ: [secretariat.gb-clermont.iut@uca.fr](mailto:secretariat.gb-clermont.iut@uca.fr)

**Contact Service Formation Continue et Alternance :**

☎ 04 73 17 70 12 / 04 73 17 70 05 / 04 70 02 20 10

ⓐ [fc-alternance.iut@uca.fr](mailto:fc-alternance.iut@uca.fr)

<https://iut.uca.fr/>