



PLAN DE FORMATION DANS LE CADRE DE L'ALTERNANCE BUT GENIE BIOLOGIQUE PARCOURS DIETETIQUE & NUTRITION (DN) 3EME ANNEE

● **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.



● **Les moyens humains et matériels mobilisés**

L'ensemble des apprenants bénéficie d'un accès à un Environnement Numérique de Travail (ENT) incluant une plateforme pédagogique de type Moodle, permettant l'accès aux ressources de formation, aux supports de cours, aux activités pédagogiques, ainsi qu'aux outils de communication et de suivi des enseignements.

L'inscription à l'Université offre aux apprenants un compte Microsoft leur permettant d'utiliser la suite en ligne Office 365 sur leur propre machine.

Les apprenants auront à leur disposition des salles de TD informatisées ainsi que de différents plateaux techniques et ressources pédagogiques mis à disposition via nos partenaires : VetAgro Sup, le Lycée des métiers de Chamalières, la journée thématique CALORIS et les dispositifs d'éducation thérapeutique du patient de l'UFR Santé.

● **Les modalités d'évaluation des connaissances et des compétences**

Les aptitudes et l'acquisition des connaissances sont appréciées par un contrôle continu et régulier.

Les modalités d'évaluation sont communiquées aux apprenants dans les Modalités de Contrôle des Connaissances et des Compétences (MCCC) dès la rentrée en formation et/ou sur leur ENT.

● **L'accompagnement et le suivi de l'alternant**

Le suivi de l'alternant est assuré conjointement par un tuteur pédagogique au sein de l'IUT et un maître d'apprentissage / tuteur en entreprise. Il s'appuie sur un livret électronique de l'apprentissage mis à disposition par le CFA Formasup Auvergne, permettant de formaliser les missions, d'évaluer la progression des compétences et d'assurer un suivi régulier tout au long du parcours de formation.

● **Organisation de la formation**

438 h dont 388 h d'enseignement ressources (théorie + pratique) et 50 h de SAE.

3^{ème} 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	13	5	6	2
				R5.02 Communication	22	10	12	



			R5.03 Anglais	21	2	5	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	38	5	13	20
	UE.5.4	Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective	R5.DN.07 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	11	0	4	7
			R5.DN.08 Science des aliments	29	3	17	9
			R5.DN.09 Environnement professionnel	2	2		
	UE.5.5	Réaliser un programme d'éducation thérapeutique du patient	R5.DN.10 Environnement professionnel en secteur de soins	11		3	8
			R5.DN.11 Education thérapeutique du patient	42	24	2	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>	18	2	4	12

	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>	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.	32	4	4	24
S6	UE6.2	30	Mener une démarche scientifique intégrative	R6.01 Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	8	4	2	2
				R6.02 Communication	6	4	2	0
				R6.03 Anglais	10	5	5	
				SAE Portfolio UE2	2	2		
	UE6.3		Construire un plan de soins	R6.DN.04 Physiologie, métabolisme et Physiopathologie	26	4	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	13		3	10
				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	12	0	8	4
				R6.DN.09 Education thérapeutique du patient	8	4	2	2



IUT CLERMONT AUVERGNE

Aurillac - Clermont-Ferrand - Le Puy-en-Velay
Montluçon - Moulins - Vichy





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

Chef de Département : Philippe LUCCARINI



04 73 17 70 70  chef.gb-clermont.iut@uca.fr

Responsables d'alternance du parcours DN :


Agathe GELOT  04 73 17 70 58  Agathe.GELOT@uca.fr

Laurence FAYET  Laurence.FAYET@uca.fr

Secrétariat de Département :

 04 73 17 70 60  secretariat.gb-clermont.iut@uca.fr

Contact Service Formation Continue et Alternance :

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

 fc-alternance.iut@uca.fr

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