



UNIVERSITÉ DE  
MONTPELLIER



# BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BIOLOGIQUE

## Parcours Diététique et Nutrition

Les parcours se choisissent dès la 1<sup>ère</sup> année. Aucun changement de parcours n'est possible en cours de cursus.

### OBJECTIFS

Le parcours Diététique et Nutrition forme des experts dans le champs de la nutrition et de l'alimentation. Les Diététiciens Nutritionnistes dispensent des conseils nutritionnels, participent à l'éducation et à la rééducation nutritionnelle des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. Ils contribuent à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités de prévention en santé publique. Leur activité professionnelle peut relever d'un exercice salarié ou libéral.

### CANDIDATURE

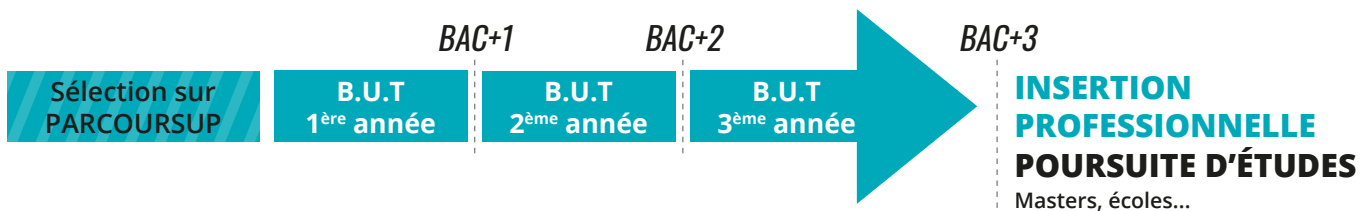
via la plateforme **Parcoursup** du 15 janvier au 13 mars 2025

### PROFIL

BAC général obtenu après 2021 avec au moins deux des spécialités suivantes : Mathématiques, Physique-chimie, SVT.

BAC général obtenu avant 2021 : BAC S.

Bac technologique : STL, ST2S



### COMPÉTENCES

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

### ALTERNANCE

3<sup>ème</sup> année du B.U.T en alternance (possible dès la 2<sup>ème</sup> année).

## LE B.U.T

BAC+3 <

Niveau 6 : grade licence, 180 ECTS <

Cursus intégré de 3 ans <

Approche par compétences <

Mobilité internationale facilitée <

Situations professionnalisantes <



Formation initiale

Formation continue



### ORGANISATION DE LA FORMATION

Date de début : septembre

Durée : 3 ans

Volume horaire : 2000h

Stage : 26 à 30 semaines au cours des 3 années

Projet tutoré : 600h

Contrôle des connaissances : contrôle continu

## CONTACTS

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 80

Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr

Pôle Relations Entreprises & Alternance

Tél. : 04 99 58 52 37

Courriel : iutms-prea@umontpellier.fr



EN SAVOIR PLUS

# Diététique • Nutrition • Profession paramédicale • Soins diététiques

## Qualité nutritionnelle • Qualité sanitaire • Éducation nutritionnelle • Éducation thérapeutique du patient • Alimentation durable



### ATOUTS DE LA FORMATION

- Formation pluridisciplinaire pratique et théorique, comportant 50% de travaux pratiques et des évaluations par des mises en situation professionnelle.
- Module de formation de 40h en Éducation Thérapeutique du Patient (ETP).
- Nombreux intervenants professionnels, correspondant à tous les débouchés de la formation. Forte implication des professionnels du CHU de Montpellier.
- Développement de l'autonomie grâce à plusieurs projets tutorés menés en groupe ou individuellement, et la construction d'un portfolio sur les 3 années.
- Équipements et installations spécifiques : unité de production culinaire professionnelle, appareils d'enregistrement de physiologie, salle d'Analyse sensorielle, salles de TP d'analyse chimique, biochimique et microbiologique, salle informatique, laboratoire de langue...
- 3 périodes de stage et une période d'alternance réparties sur les 3 ans couvrant différents débouchés de la formation (restauration collective, secteur de soins, autres secteurs professionnels).
- Une 3<sup>ème</sup> année en alternance (possible dès la 2<sup>ème</sup> année).

### SECTEURS D'ACTIVITÉ

Ce B.U.T offre des débouchés professionnels dans les centres hospitaliers et cliniques, les établissements de soins de suite et de réadaptation, les Prestataires de Santé à Domicile (PSAD), les établissements de restauration collective, les centres sportifs, les industries agro-alimentaires et pharmaceutiques, ou vers un exercice libéral.

### LES MÉTIERS

- Diététicien nutritionniste dans les différents secteurs d'activité (libéral, en restauration collective, etc.)
- Diététicien chef de produit en industrie agro-alimentaire, chargé de projets R&D
- Chargé d'éducation pour la santé, chargé de mission en santé publique
- Responsable qualité en restauration collective ou en agro-alimentaire

### MATIÈRES

- Communication
- Anglais
- Chimie, Biochimie, Enzymologie
- Techniques d'analyse en biologie

#### Spécifiques :

- Physiologie, Métabolisme et Physiopathologie
- Diététique thérapeutique
- Qualité, Hygiène, Sécurité alimentaire
- Sciences des aliments
- Environnement professionnel en secteur de soins
- Initiation à la recherche en nutrition
- Prévention et information nutritionnelle
- Éducation Thérapeutique du Patient
- Développement durable



UNIVERSITÉ DE  
MONTPELLIER



2025/2026