



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER



BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE GÉNIE BIOLOGIQUE

Parcours Diététique et Nutrition

Les parcours se choisissent dès la 1^{ère} 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

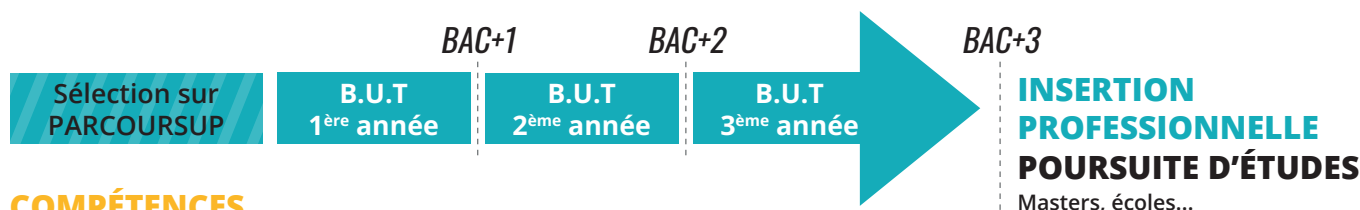
via la plateforme **Parcoursup** du 19 janvier au 12 mars 2026

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

> COMPÉTENCES

- > Réaliser des analyses dans le domaine de la biologie.
- > Expérimenter dans le Génie Biologique. 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.

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

ALTERNANCE

3^{ème} année du B.U.T en alternance (possible dès la 2^{ème} année).

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^{ème} année en alternance (possible dès la 2^{ème} 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

BLOCS COMMUNS :

- Communication
- Anglais
- Outils mathématiques
- Physique
- Chimie
- Biologie (cellulaire et moléculaire, générale et physiologie animale végétale)
- Techniques d'analyse en biologie

BLOCS SPECIFIQUES :

- Physiologie, Métabolisme et Physiopathologie
- Diététique thérapeutique
- Qualité, Hygiène, Sécurité alimentaire
- Sciences des aliments
- Environnement professionnel en secteur de



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER

