

GÉNIE BIOLOGIQUE - DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION (DN)

SÉNART

FI/FA/

*FI : Initiale / FA : Alternance

@ but.gb@iutsf.org



ÉDITO Christophe MORIN - Chef de département

Le BUT Génie Biologique, Parcours Diététique et nutrition, donne accès au titre de «Diététicien Nutritionniste» (Diplôme d'Etat profession de santé régie par le code de la santé publique). Le Diététicien est un professionnel de santé qui dispense des conseils nutritionnels, collabore à l'éducation et à la rééducation alimentaire des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. En restauration collective, il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation. Il participe aux activités de santé publique relevant du champ de la nutrition. L'ensemble de ses activités s'appuie sur des bases scientifiques et techniques, tout en intégrant les dimensions socioéconomiques, psychologiques, culturelles et environnementales des pratiques alimentaires. Les débouchés se situent dans les établissements de santé ou le domaine libéral, mais aussi dans la restauration collective, la prestation de service, et l'industrie agroalimentaire.

• Diététique et Nutrition (DN)

ORGANISATION DE LA FORMATION

Types de formations proposées :

Formation initiale classique

- 1 800 heures d'enseignement et 600 heures de projet tutorés sur 6 semestres
- Travaux pratiques, mises en situation, visites de site
- Pédagogie de projet, travaux de groupes en lien avec des professionnels de la diététique

- Situation d'apprentissage et d'évaluation
- 26 semaines de stage sur la formation dont une partie obligatoire en milieu médicalisé
- Sortie possible à la fin du 4^{ème} semestre = DUT
- Sortie à la fin du 6^{ème} semestre = B.U.T.
- BUT1 et BUT2 en initial, possibilité d'alternance en BUT3

LES COMPÉTENCES DU DIPLÔMÉ

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter dans le Génie Biologique
- 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

DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

En dehors du domaine hospitalier, les diplômés exercent leurs activités dans les secteurs suivants :

- Restauration collective : scolaire, entreprise, municipalité...
- Activités libérales et conseils
- Distribution, production et contrôle industriel
- Thalassothérapie, hôtellerie, centres de prévention, de cures longs séjours...



Découvrez ce parcours en scannant ce QR Code

CONDITIONS D'ADMISSION

- Candidature : www.parcoursup.fr
- Bac

PÉDAGOGIE

L'équipe du Département Génie Biologique s'appuie sur des pédagogies actives pour développer l'esprit critique, une démarche scientifique, s'approprier des connaissances et des compétences pour agir en contexte.

Au cœur du dispositif d'apprentissage, l'étudiant.e utilisera les salles projets, la cuisine pédagogique les espaces de co-working, les salles de travaux pratiques du bâtiment H, ainsi que les nombreux outils numériques mis à sa disposition pour développer ses compétences et construire son projet professionnel.

Les projets menés dans le cadre des Situations d'Apprentissage et d'Évaluations (SAÉ) tout au long du cursus, en collaboration avec les acteurs du territoire, les entreprises, les professionnels de la diététique et de la nutrition, d'autres départements de IUT, et dans le cadre de la cordée de la réussite « Mission Cap Sup Avenir »... sont l'occasion de mobiliser et d'appliquer l'ensemble des connaissances et compétences de la formation.

Pour plus d'informations, connectez-vous sur www.parcoursup.fr

Et retrouvez toutes les informations de la formation sur <http://www.iutsf.u-pec.fr>

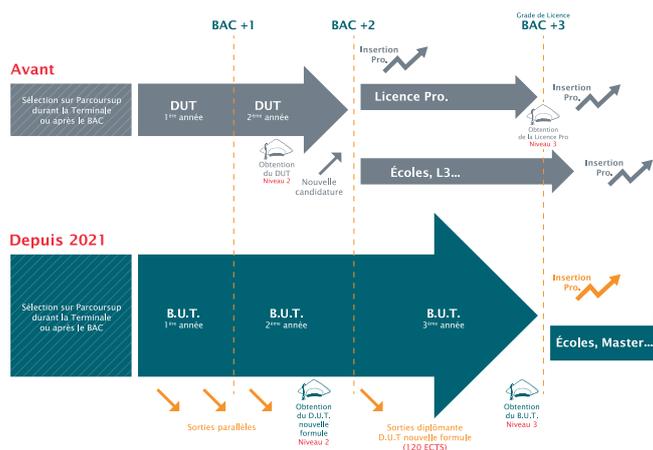
CONTACTS :

Bâtiment H
Rue de la Motte 77550 Moissy-Cramayel
01 64 13 15 92



LES PARCOURS ET LES COMPÉTENCES

Le B.U.T. de nouvelles perspectives pour les étudiants et les employeurs



Les blocs de compétences de la formation

Au cours de sa formation l'étudiant de BUT GB-Diet va acquérir 5 grands blocs de compétences, 2 communs (BCC) à tous les BUT GB et 3 spécifiques (BCS) à ce parcours :

- BCC1 : Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- BCC2 : Expérimenter dans le génie Biologique
- BCS1 : Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective
- BCS2 : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable
- BCS3 : Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

LES THÈMES PRINCIPAUX DANS L'ENSEIGNEMENT

(Le détail du programme de la formation est consultable sur le site du Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.)

| BUT 1 | BUT 2 | BUT 3 |
|------------------------------------|--|--|
| Chimie | Microbiologie | Diététique thérapeutique |
| Biochimie | Biochimie métabolique | Physiologie et physiopathologie |
| Microbiologie | Génétique et biologie moléculaire | Information et éducation nutritionnelle |
| Biologie cellulaire et physiologie | Physiologie et physiopathologie | Hygiène, qualité et sécurité alimentaire |
| Prévention thérapeutique | Information et éducation nutritionnelle | Science des aliments |
| Diététique thérapeutique | Hygiène, qualité et sécurité alimentaire | Éducation thérapeutique du patient |
| Développement durable | Science des aliments | Communication |

Bloc de compétences (BC)

BC 1 - Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

BC 2 - Expérimenter dans le Génie Biologique

BC 3 - Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

BC 4 - Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

BC 5 - Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

B.U.T. 1

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

Niveau 1

B.U.T. 2

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

Niveau 2

B.U.T. 3

Niveau 3

Niveau 3

Niveau 3

Niveau 3

Niveau 3

Diplôme

Niveau 2

Niveau 3

Niveau 3

Niveau 3

Niveau 3