

BUT Génie biologique parcours Diététique et Nutrition

Domaine :
Sciences – Technologie – Santé

Mention :
Génie biologique

UFR/Institut :
UPEC – IUT Sénart / Fontainebleau (IUT de Seine et Marne Sud)

Type de diplôme :
BUT

Niveau(x) de recrutement :
Bac

Niveau de diplôme :
Bac + 3

Niveau de sortie :
Niveau II

Lieu(x) de formation :
Campus de Sénart

Durée des études :
3 ans

Accessible en :
Formation initiale,
Formation continue,
Formation en alternance

Présentation de la formation

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)

Compétence(s) visée(s)

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

Poursuites d'études

Les meilleurs étudiants peuvent avoir accès à différentes poursuites d'études :

- entrée en deuxième cycle des universités pour préparer une licence, une maîtrise en sciences et techniques,
- entrée en Institut Universitaire Professionnalisé,
- entrée dans une école d'ingénieurs (ENSIA, ENSBANA, UTC...)
- poursuite d'études à l'étranger,
- poursuite d'études commerciales, ou autres formations complémentaires

Débouchés professionnels

En dehors du domaine hospitalier, les diplômés s'orientent vers 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...

Organisation de la formation

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 4ème semestre = DUT
- Sortie à la fin du 6ème semestre = B.U.T.
- BUT1 et BUT2 en initial, possibilité d'alternance en BUT3

Modalités d'admission en formation initiale

- Dossier candidature sur Parcoursup
- Amphi de présentation de la formation et de recrutement

Modalités d'admission en formation continue

Nouveauté 2020

Modalités d'admission en formation par apprentissage

Semestres 5 et 6 possibles en formation en alternance (Contrat d'apprentissage)

Modalités d'admission en formation par alternance

Dossier candidature

Amphi de présentation de la formation et de recrutement

Candidature

Connectez-vous sur www.parcoursup.fr pour plus d'informations

Partenariats

Investir l'avenir – mission gouvernementale

PULSE – Parcours Universitaire en Licence au Service des Étudiants de l'Upec

Responsables pédagogiques

Chef de département : Christophe MORIN

Tél. : 01 64 13 44 90

36 rue Georges Charpak

77567 Lieusaint Cedex

Scolarité

Scolarité : seve.font@iutsf.org

Secrétariat

Bâtiment H

but.gb@iutsf.org

Rue de la Motte 77550 Moissy-Cramayel

01 64 13 15 92

