



BTS DIÉTÉTIQUE

à Ardentes du 04/09/2023 au 18/07/2025

Financé par



Formation continue

Fromonot Lauriane Chrystelle Marine

Ardentes

Tél : 06 76 83 91 72

Mail : contact@formeasante-ecole.com

[En savoir plus sur la formation](#)

CONDITIONS D'ADMISSION

Niveau de sortie :

Niveau 5 (BTS, DUT) - Bac +2

Contenu et programme

Objectifs :

- Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire
- Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires
- Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité
- Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis
- Conduire et réaliser un bilan alimentaire la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet
- Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière
- Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation dans un but commercial ou à des fins préventives
- Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête

- Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations
- Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage)
- Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires
- Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche
- Rédiger un rapport
- Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché
- Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité
- Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget
- Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget
- Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits
- Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel
- Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise
- Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée
- Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux
- Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires
- Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine
- Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers

Programme :

- espace interactif personnel
- 50 cours/TD en visio (live et replay)
- devoirs réguliers + 4 BTS blancs + accompagnement au mémoire et préparation à la soutenance orale
- forum d'échanges avec les professeurs et étudiants
- qcm, quiz et autres activités en ligne
- manuels de cours en format papier

Informations pratiques

Organisme responsable :

[Formea Santé](#) - Ardentes

Publics :

- Tout public

Financement :

- Formation adulte financée par l'entreprise ou le particulier

Numéro de session : 317303S / Référence GIP : 42132

Mise à jour le 08/04/2024