

Génie Biologique : Diététique et Nutrition

RNCP35366 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	BUT — Bachelor universitaire de technologie
Code(s) NSF	221, 118, 331
Formacode(s)	12046, 21570, 42773, 43070, 43440
Code(s) ROME	G1404, J1402, D1405, H1210, H1503
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2026

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE CLERMONT AUVERGNE · SIRET : 13002806100013

UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1 · SIRET : 19691774400019

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

UNIVERSITE DE LORRAINE · SIRET : 13001550600012

UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE · SIRET : 19941111700013

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002054800017

UNIVERSITE DE TOURS · SIRET : 19370800500478

UNIVERSITE DE LILLE · SIRET : 13002975400012

UNIVERSITE DE TOULON · SIRET : 19830766200017

UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE · SIRET : 19761904200017

UNIVERSITE PARIS XIII PARIS NORD VILLETANEUSE · SIRET : 19931238000017

Partenaires habilités

2 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
GRPT PROF FORMAT HODPITALISATION PRIVEE REG AQUIT	50784740800022	Former
METIERS DES INDUSTRIES DE SANTE ET BIEN ETRE	45212801000041	Former

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le Bachelor Universitaire de Technologie Génie Biologique, parcours « diététique et nutrition » permet d'exercer des activités dans les secteurs de la santé humaine en nutrition et alimentation.

Le titulaire du BUT Génie Biologique, parcours diététique et nutrition est un professionnel de la santé expert en nutrition et alimentation. Il collabore avec des professionnels de santé et du secteur médico-social, des professionnels de la restauration, de l'agro-alimentaire et de l'industrie pharmaceutique.

Il intervient dans la démarche de soin diététique, il participe à l'adaptation de l'alimentation pour garantir la couverture des besoins nutritionnels à des personnes malades ou en bonne santé, seules ou en groupes.

Sur prescription médicale, il dispense des soins diététiques individualisés, élaborés à partir d'un diagnostic et d'une recherche de mise en œuvre adaptée au regard des pratiques alimentaires du patient.

Le diététicien peut aussi contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

Il intervient dans le cadre d'un partenariat privilégié avec les médecins et notamment les médecins nutritionnistes.

ACTIVITÉS VISÉES

Réalisation d'analyses dans le domaine de la biologie :

- En laboratoires ou structures d'analyses biologiques

Expérimentation dans le génie biologique :

- En structure de recherche fondamentale ou appliquée ou clinique ou industrielle (structures de soins, santé, alimentaire, environnement, agronomie ...)

Conduite d'une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

- En structure de soins
- ou en structure de prestations de soins de santé à domicile

Conception d'une alimentation adaptée, saine et durable

- En restauration collective à destination du bien-portant
- ou en restauration collective à destination du patient
- ou en structures agro-alimentaires
- ou en structure de recherche fondamentale et appliquée

Education dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

- En établissements de soin et de réadaptations
- ou en cabinet libéral
- ou auprès des acteurs de la prévention (mutuelles, collectivités territoriales et locales...)
- ou en centres de cures thermales
- ou en centres sportifs

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie :

- En respectant les bonnes pratiques de laboratoire
- En respectant la réglementation
- En assurant la traçabilité
- En adoptant une démarche de validation de résultats
- En respectant les procédures opératoires dans un contexte de démarche qualité et de développement durable.

Expérimenter dans le génie Biologique :

- En adoptant une démarche éthique
- En prenant en compte les enjeux sociétaux
- En communiquant de manière adaptée dans le domaine de l'expérimentation

Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

- En respectant les règles d'éthique et la déontologie liée au soin diététique
- En respectant la réglementation en vigueur et en s'appuyant sur les recommandations nationales et internationales
- En réalisant une veille bibliographique scientifique
- En utilisant les moyens de transmissions appropriés
- En interagissant avec tous les acteurs de la démarche de soin diététique
- En maîtrisant les outils numériques

Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

- En se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité
- En veillant à la qualité nutritionnelle des aliments
- En réalisant une veille technologique, sanitaire et réglementaire
- En intégrant les contraintes socio-économiques et techniques
- En maîtrisant des outils numériques adaptés aux situations
- En s'inscrivant dans une démarche de développement durable

Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

- En respectant les consignes d'hygiène et de sécurité des aliments
- En respectant les règles d'éthique et la déontologie
- En réalisant une veille bibliographique et sanitaire
- En s'adaptant à tout type de public
- En communiquant de manière adaptée

Compétences transversales :

Se servir du numérique :

- En utilisant les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.

Exploiter les données à des fins d'analyse :

- En identifiant, sélectionnant et analysant avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation
- En analysant et synthétisant des données en vue de leur exploitation
- En développant une argumentation avec esprit critique.

S'exprimer et communiquer à l'écrit et à l'oral :

- En se servant aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- En communiquant par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, en français et dans au moins une langue étrangère.

Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle :

- En situant son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- En respectant les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- En travaillant en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- En analysant ses actions en situation professionnelle, s'auto-évaluer pour améliorer sa pratique
- En prenant en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle

Se Positionner vis à vis d'un champ professionnel :

- En identifiant et situant les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- En caractérisant et valorisant son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- En identifiant le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

Blocs de compétences

RNCP35366BC01 — Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

LISTE DE COMPÉTENCES

Préparer les réactifs, consommables, échantillons, matériels et installations pour l'analyse

- Appliquer un protocole opératoire individuellement ou collectivement
- Identifier les étapes critiques dans un protocole opératoire
- Communiquer les résultats sous la forme la plus appropriée
- Mettre en oeuvre une technique normée d'analyse
- Adapter les protocoles dans un contexte défini
- Gérer les stocks, les achats et les déchets d'un laboratoire
- Effectuer des opérations de maintenance de 1er niveau
- Exploiter les résultats
- Valider une méthode d'analyse

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en

stage et projet)

RNCP35366BC02 — Expérimenter dans le génie Biologique

LISTE DE COMPÉTENCES

- Décrire de manière objective un phénomène naturel
- Identifier une problématique scientifique en distinguant une hypothèse d'une opinion
- Utiliser les outils adaptés à la réalisation d'une expérimentation
- Rendre compte des résultats d'une expérimentation de manière appropriée
- Identifier et référencer des documents scientifiques et techniques
- Réaliser une recherche bibliographique et en rédiger la synthèse
- Proposer et réaliser une expérience pour tester une hypothèse
- Interpréter les résultats obtenus dans une logique scientifique
- Exploiter des résultats expérimentaux
- Identifier les ressources nécessaires à la réalisation d'un projet
- Contribuer à l'élaboration d'un projet scientifique
- Apporter une réponse adaptée à une problématique

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques - exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé - mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

RNCP35366BC03 — Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

LISTE DE COMPÉTENCES

- S'approprier des outils d'enquêtes
- Recueillir des données alimentaires, anthropométriques et socio-économiques
- Réaliser un bilan alimentaire
- Maîtriser des outils nécessaires au bilan diététique
- Réaliser un diagnostic diététique en intégrant l'anamnèse
- Appliquer une stratégie de soins diététique
- Communiquer avec des équipes pluridisciplinaires dans le domaine de la santé
- Elaborer des soins et des protocoles de soins diététiques adaptés aux situations et aux contextes
- Délivrer des conseils diététiques personnalisés
- Évaluer la démarche de soins
- Être un acteur de la prescription
- Étudier un protocole clinique
- Élaborer des protocoles de prises en charge diététiques et nutritionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

RNCP35366BC04 — Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

LISTE DE COMPÉTENCES

- Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective
- Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire
- S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire
- Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective
- Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire à partir d'éléments préexistants

- Construire des plans alimentaires et des menus dans un contexte ciblé
- S'approprier les outils de gestion et de comptabilité
- Formaliser des fiches techniques de préparations alimentaires
- Appliquer une démarche qualité
- S'approprier les techniques d'élaboration culinaires
- Construire un plan alimentaire et ses déclinaisons selon des recommandations en vigueur
- Former les personnels de l'alimentation en qualité et sécurité des aliments
- Mettre en place une démarche qualité
- Organiser une structure de restauration collective
- Innover dans le domaine des aliments et des aliments bio-fonctionnels
- Préparer une réponse à un appel d'offres en élaborant un cahier des charges spécifique à une prestation alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

RNCP35366BC05 — Eduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

LISTE DE COMPÉTENCES

- Mettre en évidence un besoin d'éducation nutritionnelle au sein d'une population
- Proposer un projet d'éducation ou de formation
- Identifier des supports de formation et d'animation
- Préparer des séances d'information nutritionnelle ou alimentaire
- Animer des séances d'information nutritionnelle ou alimentaire
- Promouvoir des actions en lien avec les politiques de santé publique et l'alimentation
- Concevoir des outils de formation et d'animation
- Animer des séances d'éducation nutritionnelle et thérapeutique
- Animer une équipe pluridisciplinaire autour d'un projet d'éducation thérapeutique
- Améliorer un atelier d'éducation thérapeutique du patient
- Conduire des actions de prévention dans le domaine de l'éducation nutritionnelle
- Concevoir les outils d'évaluation d'un projet d'éducation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Validation des compétences par évaluation orale, écrite et pratique lors de mises en situation professionnelle (rédaction et réalisation de rapports, plans, schémas, études techniques, exposé oral de présentation d'équipement ou de procédé, mise en situation sur des pilotes et en stage et projet, études de cas, évaluation du travail réalisé en stage et projet)

RNCP35366BC06 — Usages numériques

LISTE DE COMPÉTENCES

Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquise.

RNCP35366BC07 — Exploitation de données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
- Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation.
- Développer une argumentation avec esprit critique.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est

demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises.

RNCP35366BC08 — Expression et communication écrites et orales

LISTE DE COMPÉTENCES

- Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française
- Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non-ambiguë, dans au moins une langue étrangère.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises

RNCP35366BC09 — Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives
- Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale
- Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique
- Prendre en compte des problématiques liées aux situations de handicap, à l'accessibilité et à la conception universelle.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises

RNCP35366BC10 — Positionnement vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis et la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder
- Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte
- Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu intégral mobilisant notamment des mises en situation professionnelle à partir desquelles est demandée une démarche autoréflexive et de démonstration des compétences acquises

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Le titulaire d'un BUT Génie Biologique parcours diététique et nutrition exerce son activité, dans le cadre d'une activité salariée ou libérale au sein :

- des établissements de santé, public ou privé, de réseaux de santé, d'organismes médico-sociaux
- des collectivités territoriales, des organismes institutionnels
- des entreprises de restauration collective
- des organismes de recherche fondamentale et appliquée
- des organismes de formation
- d'autres structures (industries agroalimentaires, structures associatives, structures de prestations de soins de santé à domicile, centres de cures thermales, centres sportifs...)

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Débutant :

- Diététicien
- Diététicien nutritionniste
- Diététicien conseil
- Diététicien / Diététicienne chef de produit en fabrication industrielle

- Educateur spécialisé en nutrition
- Diététicien-nutritionniste du sport
- Technicien d'essais nutritionnistes
- Chargé de missions en santé publique, sur des programmes communautaires
- Chargé de projets R&D
- Chargé d'éducation pour la santé
- Attaché de recherche clinique
- Assistant technique installateur de matériel médical
- Technicien en recherche-développement
- Technicien d'études cliniques
- Technicien de recherche alimentaire
- Technicien de laboratoire de recherche
- Technicien en hygiène et environnement
- Technicien responsable de fabrication en industrie alimentaire

Après 2 ou 3 ans d'expérience :

- Analyste sensoriel
- Attaché à l'information médicale
- Conseiller en information médicale
- Formateur de formation paramédicale
- Cadre de la fonction publique hospitalière
- Chargé d'études cliniques
- Responsable d'études cliniques
- Chef de produit études, recherche et développement
- Coordonnateur d'actions éducation thérapeutique du patient
- Chargé de projet en éducation pour la santé
- Délégué à l'information médicale
- Délégué médico-pharmaceutique
- Technico-commercial
- Technicien expert dans un domaine précis (formulation, analyses sensorielles, des procédés agroalimentaires...)

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Code de la santé publique : articles L. 4371-1 à L. 4372-2 et D. 4371-1-1 à R. 4371-8

Arrêté du 24 mai 2024 relatif aux diplômes, certificats ou titres permettant d'exercer la profession de diététicien

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 3 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Intensité d'embauche, Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 300 €

Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process · tension 4/5 (Élevée) H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) R2X80 — Attachés commerciaux · tension 4/5 (Élevée) R4X91 — Technico-commerciaux · tension 3/5 (Modérée) S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration · tension 5/5 (Très élevée) S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration · tension 4/5 (Élevée) V3X80 — Autres professionnels para-médicaux · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	57 774
Jugés difficiles à recruter	44 %
Emplois saisonniers	9 %
Familles professionnelles (FAP)	E5X70 — Techniciens des industries de process H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement R2X80 — Attachés commerciaux R4X91 — Technico-commerciaux S2X80 — Agents de maîtrise de la restauration S3X90 — Patrons et cadres de l'hôtellerie et de la restauration V3X80 — Autres professionnels para-médicaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 612-1 du code de l'éducation.

COMPOSITION DU JURY — VAE

Jury présidé par le directeur de l'IUT et comprenant les chefs de départements, pour au moins la moitié des enseignants-chercheurs et enseignants, et pour au moins un quart et au plus la moitié de professionnels en relation étroite avec la spécialité concernée, choisies dans les conditions prévues à l'article 613-4 du code de l'éducation.

ACCESSIBLE EN OUTRE-MER

Nouvelle-Calédonie, Polynésie française

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	8 160 €
Selon la branche	7 604 € – 8 700 €

Prise en charge	Branches concernées
8 160 €	Valeur par défaut · 209 branches
8 700 €	CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 604 €	CPNEFP des commerces et services de l'audiovisuel, de l'électronique et de l'équipement ménager, CPNEFP du Négoce de l'ameublement

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement 31/08/2026

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)
RNCP41600

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/35366/>

Entrées et sorties de formation

Entrées en formation	9
Parcours menés à terme	0
Taux d'achèvement	0 %
Période	10/2024 – 10/2025

Entrées et sorties — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	10
Montant total engagé	101 108 €
Coût moyen par dossier	10 111 €
Durée moyenne	1315 h
Période	09/2024 – 09/2025
France Travail	72 %
France compétences	18 %
Régions	10 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.