

Diététique

RNCP39153 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 5
Sigle	BTS — Brevet de technicien supérieur
Code(s) NSF	331
Formacode(s)	43440, 43070
Code(s) ROME	J1402
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/08/2025

Certificateur(s)

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

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le titulaire du brevet de technicien supérieur « Diététique » est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

ACTIVITÉS VISÉES

Les activités, au nombre de vingt-deux, ont été classées en quatre fonctions :

Fonction « Conception – élaboration »

- Participation à la conception de plans, de locaux (collectivités, commerces...), au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation
- Elaboration de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale
- Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé
- Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières
- Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques...
- Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires
- Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits
- Rédaction de documents professionnels

Fonction « Gestion »

- Gestion des achats
- Gestion des stocks
- Gestion des conditions d'exploitation
- Gestion prévisionnelle
- Gestion du personnel
- Création et gestion d'un petit commerce

Fonction « Organisation – encadrement – contrôle »

- Contrôle de l'hygiène : - des locaux,
des denrées, du personnel en application des textes réglementaires

- Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale
- Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques
- Organisation et contrôle de la distribution des repas
- Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

Fonction « Formation – éducation – prévention »

- Formation et information des personnels des secteurs professionnels :
 - secteurs alimentaires : gestionnaires, personnels de cuisine, d'entretien des locaux du service alimentaire, agents chargés de proposer aux consommateurs un choix dans les menus, agents chargés de la distribution...
 - secteurs de soins : personnel médical et paramédical
 - Secteurs de la production et de la distribution alimentaire : personnel technique et commercial
- Education nutritionnelle des consommateurs : éducation nutritionnelle des personnes isolées ou en groupe - bien-portantes ou malades- pour qu'elles aient une alimentation équilibrée, saine, agréable à consommer, respectant leur environnement socio-professionnel et culturel, et adaptée le cas échéant à une pathologie
- Education, information du grand public : Actions de formation, d'information, de prévention : conférence, causeries, débats, interventions médiatiques...

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- 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 présentent 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
- Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires
- Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition
- Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Blocs de compétences

RNCP39153BC01 — Economie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien

LISTE DE COMPÉTENCES

Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits
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
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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

RNCP39153BC02 — Maîtrise des secteurs et des activités professionnelles du diététicien

LISTE DE COMPÉTENCES

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
Proposer une alimentation conforme à 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
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
Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget
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
Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires
Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition
Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle orale

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

Ponctuelle orale

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle orale

RNCP39153BC03 — Proposition d'une alimentation adaptée à une situation donnée

LISTE DE COMPÉTENCES

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

Proposer une alimentation conforme à 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

Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget

Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

RNCP39153BC04 — Mise en œuvre d'activités technologiques d'alimentation

LISTE DE COMPÉTENCES

Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis

Proposer une alimentation conforme à 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

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...)

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

Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés

Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

CCF 1 situation d'évaluation

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 1 situation d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle pratique

RNCP39153BC05 — Bases scientifiques de la diététique

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser, organiser les

connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique

Mobiliser les connaissances

fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

RNCP39153BC06 — Bases physiopathologiques de la diététique

LISTE DE COMPÉTENCES

Mobiliser les connaissances en physiopathologie

Mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique

Mettre en œuvre une démarche de soins diététiques adaptée au cas clinique proposé

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités), Formation professionnelle continue (établissements publics habilités).

Ponctuelle écrite

Formation professionnelle continue (établissements publics habilités à pratiquer intégralement le CCF pour ce BTS).

CCF 2 situations d'évaluation

Scolaires (établissements privés hors contrat), Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités), Formation professionnelle continue (établissements non habilités), Au titre de leur expérience professionnelle, Enseignement à distance.

Ponctuelle écrite

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Établissements de soin hospitalier ou médico-social
- Structures de soins extrahospitalières
- Restauration collective
- Industries agro-alimentaires
- Cabinet libéral
- Entreprises de nutrition médicale
- Collectivités territoriales

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

Diététicien.

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

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)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Lien formation-emploi, Non-attractivité salariale, Intensité d'embauche
Salaire médian (mensuel)	2 200 €
Diplôme le plus fréquent	Diplôme de niveau bac+2 (DUT, BTS, Deug ou équivalent) en services aux personnes (51 % des actifs en emploi)
Familles professionnelles (FAP)	V3X80 — Autres professionnels para-médicaux · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	6 236
Jugés difficiles à recruter	67 %
Emplois saisonniers	7 %
Familles professionnelles (FAP)	V3X80 — Autres professionnels para-médicaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS
Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, Candidature individuelle, VAE

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, CANDIDATURE INDIVIDUELLE, VAE
Le jury, nommé pour chaque session par arrêté du recteur d'académie, est présidé par un enseignant-chercheur ou par un inspecteur d'académie-inspecteur pédagogique régionale de la spécialité du diplôme. Il est composé à parts égales :
• De professeurs de l'enseignement public, représentant la majorité des personnels enseignants, dont un enseignant-chercheur, et s'il y a lieu, de professeurs de l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage.
• De membres de la profession intéressée par le diplôme, employeurs et salariés.

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	8 438 €
Selon la branche	6 200 € – 8 730 €
Prise en charge	Branches concernées
8 438 €	Valeur par défaut · 199 branches

8 730 €	CPNEFP Import-Export, CPNEFP Sports Loisirs, CPNEFP de la Restauration rapide, CPNEFP de la restauration collective
8 667 €	CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP de la branche des industries de produits alimentaires élaborés
7 834 €	CPNE de l'immobilier, CPNEFP des métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé
8 266 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
8 074 €	CPNEFP dans les établissements d'enseignement privés sous contrat
7 923 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire
7 682 €	CPNEFP Branche du Commerce de Détail Non Alimentaire
7 200 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
6 200 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	31/08/2025
Date de dernière délivrance possible	31/08/2030

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS

RNCP35523

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40028

Pour plus d'informations

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/39153/>

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	4 944
Montant total engagé	9 991 764 €
Coût moyen par dossier	2 021 €
Durée moyenne	341 h
Période	06/2024 – 08/2025
France compétences	91 %
Reste à charge titulaire	7 %
France Travail	1 %
Entreprise	0 %
OPCO	0 %
Régions	0 %

