

BUT GB

PARCOURS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION (DN)



SECTEURS D'ACTIVITÉS CONCERNÉS

Le titulaire du BUT GB, parcours Diététique et Nutrition est un professionnel de la santé au titre de l'article L4371-1 du code de la santé publique. Son expertise dans le champ de la nutrition et de l'alimentation lui permet d'intervenir dans l'éducation, la rééducation et la prévention, en collaboration avec des professionnels des secteurs de la santé, de l'agroalimentaire, de la restauration et de l'industrie pharmaceutique. Cette activité peut s'exercer dans un cadre libéral ou salarié, dans diverses structures :

- Des établissements de santé, publics ou privés, des réseaux de santé, des organismes médico-sociaux, des structures de prestations de soins de santé à domicile.
- Des structures associatives, centres de cures thermales, comités départementaux d'éducation à la santé, centres sportifs, maisons médicales.
- Des collectivités territoriales, des organismes institutionnels, des organismes de formation.
- Des entreprises de restauration collective.
- Des organismes de recherche fondamentale et appliquée, des industries agroalimentaires.
- Des cabinets libéraux.



PARTICULARITÉS DU PARCOURS BMB

Les enseignements pratiques comportent une partie culinaire, effectuée soit dans des cuisines partenaires soit dans des cuisines pédagogiques de l'IUT. Afin de familiariser les étudiants aux divers secteurs d'activités, les stages se déroulent dans des structures différentes : restauration, structure d'accueil de personnes en bonne santé (écoles, centres sportifs, EHPAD, cuisine collective...), structures hospitalières.

EXEMPLES DE THÈMES DE SAÉ

- Réalisation d'un bilan alimentaire et nutritionnel d'un individu en bonne santé en s'appropriant les outils d'enquêtes, comme la table de composition des aliments et en recueillant des données alimentaires et anthropométriques pertinentes pour ensuite développer une application sur smartphone.
- Conception et réalisation d'une information nutritionnelle sous forme d'ateliers auprès d'un public scolaire (école élémentaire, collège, Lycée).

BUT GB

PARCOURS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION (DN)



EXEMPLES DE SUJETS DE STAGES

BUT 1 stage « ouvrier » de 3-4 semaines

Découverte du secteur de la restauration collective.

BUT 2 (10 semaines)

- Gestion d'une cuisine collective (aspects économiques et sanitaires).
- Éducation alimentaire et nutritionnelle des sujets bien portants.

BUT 3 (12 semaines)

Prise en charge diététique de patients, en milieu médical.



ENSEIGNEMENTS

Compétences	ANALYSER	EXPÉRIMENTER	SOIGNER	NOURRIR	ÉDQUER
	Réaliser des analyses dans le domaine 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 l'alimentation et de la nutrition
BUT 1	Chimie générale et organique	Biologie cellulaire	Prévention et information nutritionnelle	Hygiène, qualité, sécurité, environnement	Environnement professionnel en secteur de soins Prévention, information et éducation nutritionnelle
	Biochimie structurale	Biologie et physiologie	Physiologie, métabolisme et physiopathologie	Microbiologie et sécurité alimentaire	
	Techniques analytiques	Physique	Diététique thérapeutique	Développement durable	
	Microbiologie	Biochimie métabolique		Science des aliments	
				Environnement professionnel	
			Mathématiques		
			Statistiques		
		Outils informatiques			
		Communication			
		Anglais			
		Projet personnel et professionnel			
BUT 2	Microbiologie	Génétique et biologie moléculaire	Physiologie, métabolisme et physiopathologie	Hygiène, qualité, sécurité, environnement	Environnement professionnel en secteur de soins Prévention, information et éducation nutritionnelle
	Cinétique chimique et enzymatique	Biochimie métabolique	Diététique thérapeutique	Science des aliments	
	Méthodes d'analyse en biologie	Traitement des données expérimentales et statistiques		Environnement professionnel	
			Communication		
			Anglais		
		Projet personnel et professionnel			
		Stage (8 à 12 semaines selon les IUT)			
BUT 3	Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie		Physiologie, métabolisme et physiopathologie	Hygiène, qualité, sécurité, environnement	Environnement professionnel en secteur de soins Éducation thérapeutique du patient
			Diététique thérapeutique	Science des aliments	
				Environnement professionnel	
			Communication		
			Anglais		
		Projet personnel et professionnel			
		Stage (12 à 16 semaines selon les IUT)			



A noter que les titulaires d'un BUT GB parcours DN sont automatiquement agréés pour le certificat d' « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale ».