

Génie Biologique **Parcours D&N** Diététique et Nutrition

Objectifs

Le BUT Génie Biologique Parcours Diététique et Nutrition est un diplôme national qui prépare à la profession réglementée de diététicien nutritionniste permettant d'exercer dans le secteur des soins (établissements de santé, libéral, prestation de service), de la prévention et promotion de la santé, de la restauration collective (collectivités territoriales, entreprise privées...) et dans le secteur de l'industrie agroalimentaire.

Organisation de la formation

5 compétences : **deux communes** aux différents parcours du département GB et **3 spécifiques** au parcours D&N.



- ☒ Cycle initial
- ☒ Formation continue
- ☐ Apprentissage

- Formation en 3 ans organisée en approche par compétences
- Grade de licence
- Évaluations en **contrôle continu**
- 2000 h d'enseignements et 600 h de projet
- 4 semaines de stages en 1^{ère} année
- 10 semaines en 2^{ème} année
- 13 semaines en 3^{ème} année

 d'enseignements pratiques et de mises en situation professionnelle

Compétences et programmes

■ Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Réaliser des analyses chimiques, biochimiques ou microbiologiques sur différents milieux (sang, sérum, aliments, eaux...).

■ Expérimenter dans le génie Biologique

Participer à des projets de recherche en biologie ou physiologie végétale et animale, biologie cellulaire et moléculaire en lien avec la santé et en particulier l'alimentation.

■ Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

Réaliser un diagnostic diététique, établir la stratégie nutritionnelle adaptée à la pathologie et au patient et évaluer l'efficacité des soins.

Travailler en collectif pluridisciplinaire, (physiopathologie, diététique thérapeutique, alimentation du bien portant, éducation thérapeutique du patient...).

■ Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire et accompagner des structures à l'élaboration d'un plan alimentaire.

Permettre le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective ou de fabrication d'aliments (Sciences des aliments, technologies culinaires, gestion, microbiologie, organisation des restaurations collectives...).

■ Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

Construire et optimiser des projets d'éducation ou de formation dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation (éducation nutritionnelle, addictologie, psychologie, éducation thérapeutique du patient...).

Métiers

Ce diplôme a pour vocation principale de **favoriser l'insertion professionnelle** en tant que **diététicien nutritionniste**, même si les poursuites d'études seront toujours possibles.



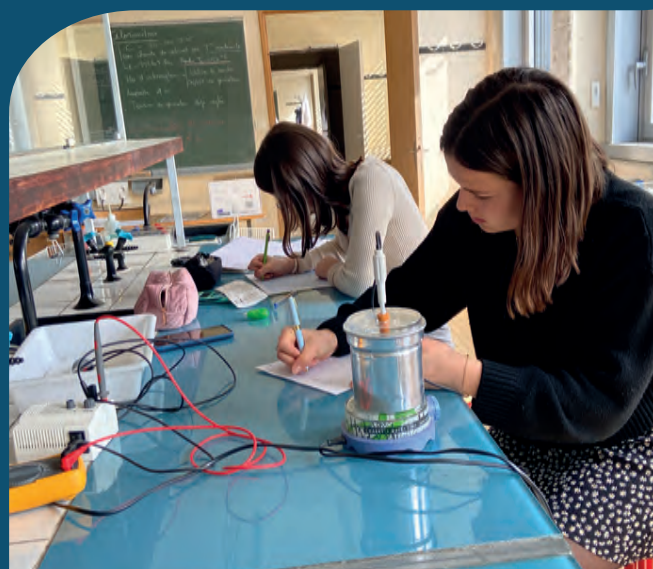
En D&N, la manipulation d'animaux morts est **NÉCESSAIRE** et donc **OBLIGATOIRE**.

Nos plus

- Une **équipe pédagogique d'enseignants, d'enseignants-chercheurs** et d'intervenants professionnels..
- Une période en début de première année de **mise en place de méthodes de travail efficaces** et de remises à niveau scientifique adaptées au parcours antérieur.
- Des **Travaux Pratiques de techniques culinaires** réalisés dans les cuisines d'un lycée professionnel et encadrés par des cuisiniers professionnels.
- **Plusieurs stages** dans des structures variées : milieu hospitalier, restauration collective... et contacts avec des publics variés dans le cadre des actions d'éducation à la santé ou de prévention (enfants, personnes âgées, professionnels...).

Chiffres clés

- 15 salles de Travaux Pratiques
- 9 techniciens chargés de la mise en place des TP
- 1 association étudiante : l'ARETBAT
- 28 étudiants en première année



BUT Génie Biologique

Parcours
Diététique
et Nutrition (D&N)

Sélection

Candidature sur parcoursup.fr

Formation de septembre à août

Bacs généraux spécialités scientifiques
(Maths, SVT, Physique-Chimie)

Bacs technologiques : STL, STAV, ST2S

Néo-bacheliers ou étudiants en réorientation

Possibilité d'obtention du diplôme ou d'une partie en VAE

Formation accessible aux salariés et demandeurs d'emploi
en formation continue

De nombreux dispositifs existent en fonction de votre statut

Tarifs et renseignements : contacter le Sefca

Contacts

Responsables de parcours
BUT1 : sarah.lebigot@univ-tours.fr
BUT2 et 3 : stephane.servais@univ-tours.fr

IUT de Tours
Département Génie Biologique
29 rue du Pont Volant
37 082 Tours cedex 2
02 47 36 75 21 (secrétariat)

Service de Formation Continue
(SEFCA)
sefca@univ-tours.fr
02 47 36 76 28

Apprentissage
(CFA des Universités)
cfa.iutt@univ-tours.fr



Plus d'info :
iut.univ-tours.fr



Parcours D&N :
Numéro de fiche RNCP 41600



Si vous avez des besoins spécifiques liés à une situation de handicap, l'université de Tours peut vous proposer un accompagnement ou une aide adaptée.



CFA des Universités
Centre - Val de Loire

@iutdetours

