School Online UNIVERSITY

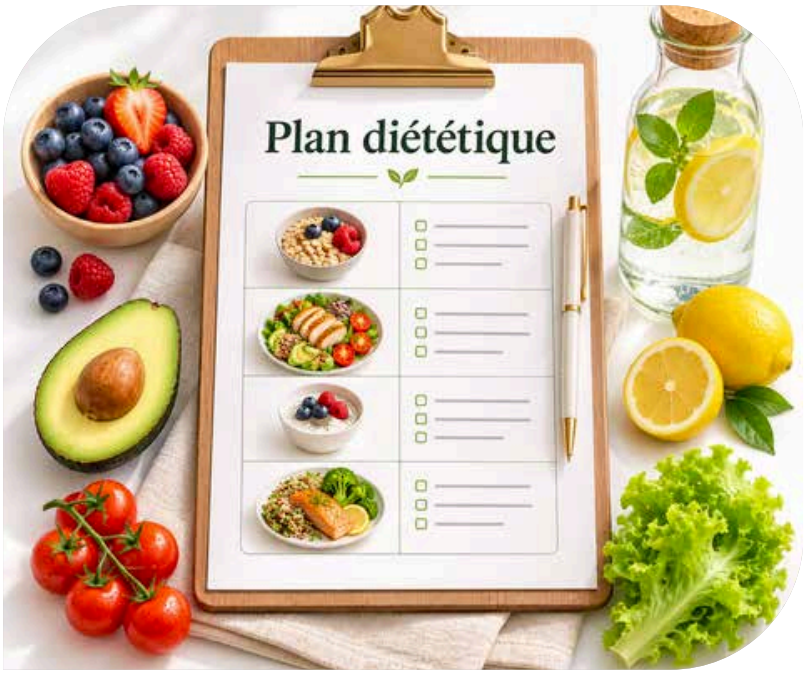
PRÉPARATION AU BLOC 2
BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

FORMATION EN ASYNCHRONE









LA FORMATION EN DÉTAIL

La formation prépare le bloc 2 du BTS Diététique et nutrition : concevoir une alimentation saine, durable et adaptée, pour un individu et pour une collectivité.
Niveau 5 – RNCP40028, bloc BC02. Préparation à l'épreuve E4.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu.
- Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif.
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments et des préparations (PMS, HACCP).
- Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable.
- Collaborer avec les acteurs du système alimentaire en intégrant les enjeux durables.
- Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée.
- Gérer achats, fournisseurs et coûts d'une prestation de restauration.
- Répondre à une problématique professionnelle à partir d'un dossier documentaire.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- **E-learning :** cours théoriques sous forme de vidéos pédagogiques, accompagnés de supports de cours détaillés, de quiz d'auto-évaluation et d'exercices pratiques permettant de consolider les acquis.
- **Mises en situation professionnelles :** études de cas inspirées de situations réelles afin de développer les compétences opérationnelles et la capacité d'analyse des apprenants.
- **Plateforme de correction pédagogique :** les travaux et rendus des apprenants sont déposés sur une plateforme dédiée et corrigés par des experts métier, qui apportent des retours personnalisés et des recommandations d'amélioration.
- **Accompagnement synchrone :** suivi individualisé par téléphone avec un expert pédagogique afin d'accompagner la progression, répondre aux questions et d'aider à la préparation des évaluations.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Examen national en candidat individuel : épreuve E4 (bloc 2), écrit ponctuel de 4 h, coefficient 4. À partir d'un contexte professionnel et d'un dossier documentaire, vous répondez à des problématiques d'alimentation saine, durable et adaptée. Inscription sur Cyclades, à l'automne précédant la session.

LE BTS EN BREF

Diplôme national · niveau 5 (bac+2) – BTS Diététique et nutrition. Préparez le bloc 2 « Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée » : alimentation individuelle, restauration collective, sécurité sanitaire et qualité.

L'ESSENTIEL

- Diplôme : BTS de niveau 5, ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche
- Référence : RNCP40028 (bloc BC02), enregistré jusqu'au 31/12/2029 · ROME J1402
- Nouveau référentiel : arrêté du 27 novembre 2024, première session d'examen en 2027
- Public : adultes en reconversion, professionnels de la restauration ou de la santé
- Bloc : l'épreuve E4 réussie (10/20 minimum) valide le bloc 2, note conservée 5 ans
- Accès : candidature individuelle, formation continue ou VAE, sans prérequis spécifique au bloc

LE MÉTIER ET OÙ TRAVAILLER

- Le métier : le diététicien-nutritionniste conçoit et contrôle une alimentation saine, durable et adaptée, pour une personne comme pour une collectivité, en garantissant la sécurité sanitaire et la qualité des repas.
- Santé et médico-social : hôpitaux, cliniques, EHPAD, hospitalisation à domicile – diététicien, référent nutrition.
- Restauration collective : cuisines centrales, restauration scolaire et d'entreprise, sociétés de restauration – diététicien, assistant qualité.
- Agroalimentaire, sport et prévention : industrie, fédérations sportives, collectivités territoriales, associations, libéral.

ET APRÈS ?

Valider les blocs 1 et 3 pour obtenir le BTS complet, seul titre qui permet d'exercer comme diététicien (Code de la santé publique), puis poursuivre en licence professionnelle ou en master nutrition.
School Online University propose uniquement la préparation au bloc 2.

BTS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION – BLOC 2



MODULE 1
ALIMENTATION INDIVIDUELLE

MODULE 2
RESTAURATION COLLECTIVE

MODULE 3
SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

MODULE 4
QUALITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

MODULE 5
ACTEURS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE ET GESTION

MODULE 6
FORMER LES PROFESSIONNELS

MODULE 7
ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET JURIDIQUE

MODULE 8
PRÉPARATION À L'ÉPREUVE E4

Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu, à partir de ses besoins, de ses habitudes et de ses déterminants

01

ALIMENTATION INDIVIDUELLE

- Enquêtes alimentaires (rappel de 24 h, semainier)
- Références nutritionnelles ANSES et PNNS
- Déterminants et alimentation durable
- Évaluation des apports et rations
- Plan alimentaire individuel
- Suivi et réajustement



Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif : plans alimentaires, menus et régimes adaptés aux convives



02

RESTAURATION COLLECTIVE

- Organisation et modes de gestion de la restauration
- Réglementation : GEMRCN, loi EGalim, menu végétarien
- Plans alimentaires et élaboration des menus
- Analyse nutritionnelle des menus
- Alimentations thérapeutiques et textures modifiées (IDDSI)
- Fiches techniques et grammages





Garantir la sécurité sanitaire des aliments et des préparations, de la réception des denrées jusqu'au service des repas

03 SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

- Réglementation (Paquet hygiène)
- Dangers alimentaires et TIAC
- Plan de maîtrise sanitaire et HACCP
- Allergènes et nutrivigilance
- Compléments alimentaires
- Transformation et conservation



Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable : qualité des préparations, satisfaction des convives et RSO



04 QUALITÉ ET DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Démarche qualité et amélioration continue
- Qualité organoleptique des préparations
- Enquêtes de satisfaction des convives
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Produits durables et de qualité (EGalim)
- RSO, innovation et écoconception

Collaborer avec les différents acteurs du système alimentaire en intégrant les enjeux du développement durable

05

SYSTÈME ALIMENTAIRE ET GESTION

- Système alimentaire et PAT
- Achats et marchés publics
- Relation fournisseurs
- Cahier des charges et contrat
- Coût de revient d'un repas
- Budget et indicateurs de gestion





Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée : concevoir, animer et évaluer une action de formation



06

FORMER LES PROFESSIONNELS

- Analyse des besoins de formation
- Objectifs pédagogiques
- Conception d'une séquence
- Méthodes et supports d'animation
- Former à l'hygiène et aux textures
- Évaluation de la formation

Situer son action dans son environnement professionnel, juridique et managérial : cadre d'exercice, équipes et responsabilités

07

CADRE PROFESSIONNEL ET JURIDIQUE

- Cadre légal du diététicien (CSP)
- Déontologie et secret professionnel
- Organisations et partenaires
- Contrats et responsabilités
- Management d'une équipe
- Communication professionnelle



Préparer l'épreuve E4 en candidat individuel : méthodologie de l'écrit de 4 h, analyse du dossier documentaire, sujet blanc corrigé et coaching





L'EXAMEN ET LE STAGE

Vous passez l'épreuve E4 en candidat individuel, dans votre académie, lors de la session annuelle (écrits début mai, dates nationales ; inscriptions à l'automne précédent).

L'ÉPREUVE E4 – BLOC 2

- Intitulé : « Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée » (RNCP40028BC02)
- Forme : épreuve écrite ponctuelle de 4 h · coefficient 4 · 28 crédits ECTS
- Sujet : un contexte professionnel et un dossier documentaire, avec des problématiques à résoudre (individu, collectivité, sécurité sanitaire, qualité, gestion, formation)
- Validation : 10/20 minimum pour obtenir le bloc ; une note inférieure peut se compenser dans le BTS complet
- Candidats à distance et formation continue privée : épreuve toujours ponctuelle (pas de CCF)

LES STAGES DU BTS

- Le BTS complet comprend 20 semaines de stage.
- Restauration collective : 4 semaines consécutives (au moins 150 repas), en lien direct avec le bloc 2. Attestation exigée pour l'épreuve E5.
- Diététique thérapeutique : 10 semaines · Santé publique : 6 semaines.
- Une expérience professionnelle peut réduire ces durées (2, 5 et 3 semaines), selon la réglementation.

À SAVOIR

Ce parcours prépare uniquement le bloc 2 (épreuve E4). Les blocs 1 et 3, l'anglais et la biologie ne sont pas inclus. Le calendrier peut varier : vérifiez la note aux candidats de votre académie. Source : fiche RNCP40028, France compétences, et arrêté du 27 novembre 2024.

S'INSCRIRE À L'EXAMEN

Vous passez l'épreuve E4 en candidat individuel. L'inscription est une démarche personnelle, sur le portail national Cyclades, auprès du rectorat de votre académie. School Online University ne peut pas vous inscrire à votre place.

LE CALENDRIER D'UNE SESSION

- Octobre → novembre : inscription sur Cyclades, choix de la forme globale ou progressive, envoi de la confirmation signée et des justificatifs
- Hiver → printemps : révisions, sujet blanc E4 et coaching méthodologique
- Début mai : épreuves écrites du BTS (dates nationales), dont l'E4 de 4 h
- Début juillet : résultats publiés par l'académie

Les dates varient selon les académies.

LE JOUR DES ÉPREUVES

L'épreuve se passe en présentiel, dans le centre d'examen indiqué sur votre convocation. Les frais de déplacement et d'hébergement restent à votre charge. Les dates, conditions et pièces exactes sont fixées par chaque académie : référez-vous à la note aux candidats de la vôtre.

BÉNÉFICES ET DISPENSES

Ce parcours prépare uniquement l'épreuve E4 (bloc 2). En forme progressive, vous pouvez ne passer que cette épreuve, puis compléter le BTS lors des sessions suivantes. Le choix se fait à l'inscription, avec vos justificatifs.

CE QU'IL FAUT SAVOIR

- Forme progressive : vous choisissez les épreuves passées à chaque session. Ce choix est définitif et se fait lors de l'inscription.
- Attestation de bloc : la réussite à l'unité E4 donne l'attribution du bloc de compétences 2 (RNCP40028BC02).
- Bénéfice de notes : une note d'au moins 10/20 est conservée 5 ans pour obtenir le BTS complet.
- Ancien BTS Diététique : les notes des unités U1.2 et U5.1 (moyenne pondérée d'au moins 10/20) peuvent être reportées sur l'unité U4, selon les règles de correspondance.
- Anglais (U1) : dispense possible si vous avez un diplôme de niveau 5 ou plus évalué en anglais.

POINTS DE VIGILANCE

- Droit d'exercer : seul le BTS complet permet d'exercer et de porter le titre de diététicien (Code de la santé publique, art. L4371-1 et suivants).
- Stages : 20 semaines au total pour le BTS complet, à organiser par vos soins.
- Inscription : sans inscription dans les délais, l'examen est reporté à la session suivante.

IMPORTANT

L'obtention du bloc ou du diplôme dépend de vos résultats et n'est pas garantie par l'organisme de formation. Les règles de bénéfice et de dispense sont fixées par la réglementation : vérifiez votre situation dans la note aux candidats de votre académie.

ACCÈS ET ACCOMPAGNEMENT

- Conditions d'accès : aucun prérequis spécifique au bloc 2.
- Admission : entretien de positionnement pour vérifier que la formation correspond à votre projet. Entrée toute l'année.
- Modalités : formation à distance sur plateforme e-learning, accessible 7j/7.
- Matériel : ordinateur et connexion Internet.
- Accompagnement : coach formation dès l'inscription, rendez-vous de suivi individuel, corrections des exercices.













School Online
UNIVERSITY

school-online.com

01 44 52 16 76
contact@school-online.com

Retrouvez toutes les informations complémentaires sur notre site internet school-online.com

**Les informations mises à disposition sont données à titre indicatif et ne sont pas exhaustives.
Les modalités d'examen sont fixées par le ministère de l'Enseignement supérieur et chaque académie.
L'obtention du diplôme n'est pas garantie par l'organisme de formation.**

**Accessibilité et handicap : Un référent handicap est disponible pour identifier les besoins spécifiques de chaque apprenant en situation de handicap et mettre en place les aménagements nécessaires.
Contact : 01 44 52 16 76.**