

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée ATLANTIQUE - BTS - Services - Diététique

Les données de la procédure

Les données de la procédure correspondent aux données de la phase principale, calculées au 07 juillet 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de vœux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée ATLANTIQUE - BTS - Services - Diététique	Jury par défaut	Autres candidats	16	514	81	193	9	2
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	2	53	7	22	9	2

Le rappel des caractéristiques de la formation

Attendus nationaux

S'intéresser aux questions liées à l'alimentation, la nutrition, l'équilibre alimentaire, le conseil et les techniques culinaires, la prévention et le soin des maladies liées à l'alimentation

Disposer de compétences dans les disciplines scientifiques, principalement en sciences biologiques (physiologie humaine, microbiologie, biochimie)

Disposer de compétences relationnelles : écoute, communication, permettant d'adapter son discours et sa posture à la situation et aux interlocuteurs (patient, équipe médicale et paramédicale)

S'exprimer et communiquer correctement à l'écrit et à l'oral pour s'inscrire dans un travail en équipe et pour échanger avec des interlocuteurs internes et externes

Disposer de capacités d'organisation et d'autonomie

Conditions d'inscription

Les candidats, titulaires ou en préparation d'un baccalauréat français ou d'un titre admis en équivalence, sont autorisés à s'inscrire.

Contenu et organisation des enseignements pour la formation

Cette formation s'adresse à toute personne qui souhaite devenir un(e) professionnel(le) de la santé en matière de nutrition, Le diététicien apporte ses compétences scientifiques et techniques, veille à la qualité des aliments, à l'équilibre nutritionnel, au respect des règles d'hygiène et peut élaborer régimes et menus.

Détails de la formation :

Formation d'une durée de deux années incluant 20 semaines de stages de formation en milieu professionnel (5 en première année, 15 en deuxième année) avec obligation de stages en restauration collective et en milieu hospitalier.

Enseignements techniques et pratiques: Biochimie- physiologie, Nutrition- Alimentation, Physiopathologie, Activités technologiques d'alimentation, Diététique thérapeutique, Environnement professionnel.

Enseignement généraux: Economie - Gestion - Comptabilité, Culture générale et expression, Anglais.

Un travail personnel soutenu des étudiants est attendu pour acquérir de nombreuses notions nouvelles quel que soit le cursus d'origine du candidat.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Après traitement algorithmique, tous les dossiers sont visés par un enseignant de l'équipe pédagogique. Les critères retenus par la commission sont examinés et évalués. La note globale peut être modifiée si les critères prioritaires s'avèrent manquants.

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Un traitement algorithmique permettant essentiellement, à partir des données quantitatives et qualitatives figurant dans les dossiers, de calculer les moyennes des notes récupérées ou attribuées aux candidats, a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux afin de l'aider dans ses travaux, et non se substituer à elle.

Ce traitement automatisé, dont le paramétrage a été effectué par la commission d'examen des vœux en fonction des critères que ses membres ont définis, a été utilisé pour effectuer une première analyse des candidatures et un pré-classement de ces dernières. La commission d'examen des vœux s'est en partie fondée sur ces éléments pour apprécier les mérites des candidatures.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Regard précis sur le niveau de connaissances des matières scientifiques et technologiques travaillées en pré-bac.

Les dossiers doivent être le plus complet possible pour être validé en commission.

Le projet motivé doit être personnalisé, développé, et doit mettre en avant la motivation du candidat pour la formation demandée. L'expérience dans le domaine de la diététique devra être portée à la connaissance de la commission d'examen des vœux (stage, expériences professionnelles, rencontre avec un/une diététicien.ne).

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des vœux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Résultats dans les matières scientifiques	Notes dans les matières scientifiques (EDS) enseignement scientifique, alimentation, science et technologie culinaire, biotechnologie	Notes des bulletins	Très important
	Résultats dans les matières littéraires	notes de français et philosophie	Notes des bulletins	Important
	Résultat d'examen	Avis de l'établissement	Mention	Complémentaire
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthodologie et savoir faire	méthodologie de travail, autonomie, capacité à collaborer, investissement en classe, capacité à réussir	bulletin, fiche avenir	Très important
Savoir-être	Capacité à s'investir, Implication, capacité à fournir des efforts	dynamisme, sérieux, progression dans le cursus de formation	appréciation des bulletins	Très important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des exigences de la formation	connaissance du métier , des exigences de la formation, entretien avec des professionnels	Projet de formation motivé	Important
	Intérêt pour la formation exprimé	Connaissance du métier et	Rubrique activités et	Très important

	dans le projet de formation motivé ou lors des séquences d'information mise en place par la formation	de la formation	centres d'intérêt et projet de formation motivé	
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Activités extra-scolaires	centre d'intérêts, bénévolat	Rubrique activités et centres d'intérêt	Important

Signature :

Fabrice Boumendjel,
Proviseur de l'établissement Lycée ATLANTIQUE