

Rapport public Parcoursup session 2023

Lycée/Pôle supérieur Saint BRIEUC - 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 voeux confirmés	Nombre de propositions d'admission en procédure principale	Rang du dernier admis en procédure principale	Taux minimum boursier	Taux bac pro
Lycée/Pôle supérieur Saint BRIEUC - BTS - Services - Diététique	Jury par défaut	Autres candidats	33	415	135	222	7	10
	Jury par défaut	Bacheliers professionnels toutes séries	1	28	8	8	7	10

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

Attendus locaux

Le profil :

- être curieux
- aimer manger
- aimer cuisiner
- avoir un esprit d'analyse
- apprécier les relations humaines

Pour plus d'informations..., merci de cliquer sur le lien suivant :

<http://www.polesup-stbrieuc.org/formation/bts-dietetique/>

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

LE PROFESSIONNEL DE LA NUTRITION

Principales disciplines : Biochimie, Physiologie, Nutrition, Physiopathologie, Activités Technologiques d'Alimentation

- En première année : Etude de l'alimentation du bien portant (28 semaines de cours)
- En deuxième année: Etude des différentes alimentations adaptées aux pathologies (22 semaines de cours)

La durée de stage est de 20 semaines sur la totalité du cursus:

- en première année : 5 semaines en restauration collective
- en deuxième année: 5 semaines dans une structure d'accueil au choix de l'étudiant liée à son projet professionnel et 10 semaines en structure hospitalière.

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Etude des dossiers et des lettres de motivations

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

Les candidats avec des profils scientifiques sont recherchés : bac général avec spécialités scientifiques (SVT, Physique-chimie) ou bac ST2S...

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Éléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Notes en SVT	supérieur à 10	Évaluation par rapport à la moyenne de la classe	Essentiel
	Moyenne générale	supérieur à 10	Évaluation par rapport à la moyenne de la classe	Très important
	Résultats aux épreuves anticipées	supérieur à 10	Prise en compte des notes	Important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Méthode de travail	aptitude au travail régulier. Aptitude à une bonne mémorisation	Évaluée à la lecture des appréciations	Complémentaire
	Acquisition de la démarche scientifique	Bonne capacité d'analyse et de réflexion.	Évaluée à la lecture des appréciations	Complémentaire
Savoir-être	Capacité à fournir des efforts	Aptitude au travail personnel régulier	Évaluée à la lecture des appréciations et de la "Fiche Avenir"	Complémentaire
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Motivation	Implication et réactivité	Évaluée à la lecture de la lettre de motivation et de la "Fiche Avenir"	Complémentaire
	Connaissance des exigences de la formation	Énoncé dans la lettre de motivation	Évaluée à la lecture de la lettre de motivation et de la "Fiche Avenir"	Complémentaire

Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			
---	---	--	--	--

Signature :

Jérôme MARSAIS,
Proviseur de l'établissement Lycée/Pôle supérieur Saint
BRIEUC