

Rapport public Parcoursup session 2023

PROVENCE FORMATION ERUDIS - BTS - Services - Diététique - en apprentissage

Les données de la procédure

Données de la procédure calculées le jeudi 19 octobre 2023.

Formation d'affectation	Jury	Groupe	Nombre de places proposées	Nombre de voeux confirmés	Nombre de contrats saisis
PROVENCE FORMATION ERUDIS - BTS - Services - Diététique - en apprentissage	Jury par défaut	Tous les candidats	6	178	1

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

Tout sur l'apprentissage :

<https://www.erudis.pro/details->

[qu+est+ce+que+le+contrat+d+apprentissage+en+alternance+avec+erudis+sur+avignon+84+vaucuse+-1500.html](https://www.erudis.pro/details-qu+est+ce+que+le+contrat+d+apprentissage+en+alternance+avec+erudis+sur+avignon+84+vaucuse+-1500.html)

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

Vous suivrez sur les 2 années scolaires 1350 heures en présentiel soit 14 heures hebdomadaires sur 2 jours au CFA;
Lors de vos périodes en entreprise vous devrez réaliser des actions de restauration collective mais également de diététique thérapeutique.

Deux sessions d'examens blancs sont organisées par année de formation.

Bulletins semestriels (deux conseils de classe par an)

Contenu :

En plus de senseignements généraux (Culture générale et expression, Anglais), la formation comporte des enseignements professionnels - Biochimie, physiologie - Nutrition et alimentation - Diététique thérapeutique - Bases physiopathologiques de la diététique - Techniques culinaires - Environnement professionnel - Economie et Gestion

<https://sante.erudis.pro/details-bts+dietetique-1569.html>

Les modalités d'examen des vœux

Les modalités d'examen des vœux

Chaque dossier a été étudié en fonction des critères de sélection que nous avons défini (résultats, appréciations, motivation, savoir être, ...)

Avez-vous eu recours à un traitement algorithmique ?

Aucun traitement algorithmique n'a été mis en œuvre par la commission d'examen des vœux.

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Enseignements de la session et conseils aux candidats

Les enseignements dispensés lors de la session du BTS

BLOC 01 - ÉCONOMIE ET GESTION APPLIQUÉES AUX ACTIVITÉS RELEVANT DE LA COMPÉTENCE DU DIÉTÉTICIEN

BLOC 02 - MAÎTRISE DES SECTEURS ET DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES DU DIÉTÉTICIEN

BLOC 03 - PROPOSITION D'UNE ALIMENTATION ADAPTÉE À UNE SITUATION DONNÉE

BLOC 04 - MISE EN OEUVRE D'ACTIVITÉS TECHNOLOGIQUES D'ALIMENTATION

BLOC 05 - BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

BLOC 06 - BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

Les candidats devront acquérir des compétences scientifiques et techniques pour :

- Veiller au respect de la qualité tout au long de la chaîne alimentaire,
- Assurer des missions d'éducation et de prévention en matière de nutrition,
- Établir des régimes sur prescription médicale et les adapter au patient.

Ils devront également acquérir une bonne connaissance des règles de santé publique pour assurer :

- La gestion d'un service alimentaire en collectivité,
- L'application des règles d'hygiène,
- Le déploiement d'une politique de prévention et de formation.

Ils seront également amenés à développer une aptitude au dialogue afin de leur permettre de :

- Conseiller et accompagner les patients en quête de rééquilibrage alimentaire,
- Répondre aux demandes des gestionnaires de restaurants de collectivité,
- Enseigner des règles saines d'alimentation dès le plus jeune âge.

Tableau Synoptique

Champs d'évaluation	Rappel des critères généraux	Critères retenus par la commission d'examen des voeux	Eléments pris en compte pour l'évaluation des critères	Degré d'importance des critères
Résultat académique	Matières scientifiques	Résultats des matières scientifiques	Bulletins de 1ère et terminale	Très important
Compétences académiques, acquis méthodologiques, savoir-faire	Acquisition de la démarche scientifique	Appréciations des enseignants	Appréciations des enseignants	Important
	méthode de travail	Appréciations des enseignants	Appréciations de enseignants	Important
Savoir-être	Capacité à fournir des efforts	investissement personnel dans les études	Appréciations des enseignants	Important
	Implication et autonomie	investissement personnel dans les études	Appréciations des enseignants	Important
Motivation, connaissance de la formation, cohérence du projet	Connaissance des exigences de la formation	Argumentation du projet	Projet motivé	Important
Engagements, activités et centres d'intérêt, réalisations péri ou extra-scolaires	Aucun critère défini pour ce champ d'évaluation			

Signature :

ISABELLE BROCCOURT,
 Directeur de l'établissement PROVENCE
 FORMATION ERUDIS