

PROGRAMME DE FORMATION BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

PROGRAMME DÉTAILLÉ DE FORMATION

Date du 22 février 2024

Prérequis : Disposer d'une connexion internet & savoir se servir de l'outil informatique.

Objectifs de la formation : Certification partielle pour acquérir le bloc de compétence suivant : BC05 Bases scientifiques de la diététique de la certification RNCP "BTS Diététique" (RNCP35523).

La liste des compétences : Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique. Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

Délai d'accès : CPF : 11 jours ouvrés / Financement personnel : 11 jours ouvrés / OPCO : 11 jours ouvrés

Durée de la formation : 15 heures

Durée d'accès à la formation : 1 mois

Type de formation : E-LEARNING

Modalités d'accès : Accessible depuis ordinateur, tablette et smartphone. Accompagnement technique et pédagogique du lundi au vendredi de 9h à 17h par téléphone.

Tarif : 490€

Contact : contact@maformationsport.com - 01 89 16 50 10 - M. Sadjı Yacine

Modalités d'évaluation :

- o 1 évaluation d'entrée en formation
- o 1 évaluation finale composée de 10 questions. 75% de réponses correctes permettent la validation.

Accessibilité aux personnes handicapées : Accessible aux personnes handicapées avec une déficience visuelle ou auditive ou physique.

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement : Plateforme de formation comprenant 10 vidéos-conférence, 4 Ateliers en visio-conférence, 7 documents de cours écrits, 1 évaluation finale. 1 suivi personnalisé par Mail, Messenger & Visio-conférence.

Moyens permettant de suivre l'exécution de la formation et d'en apprécier les résultats :

- o 2 évaluations (1 quiz d'entrée en formation et 1 quiz de fin de formation)
- o 1 rendez-vous visio-conférence de bienvenue
- o 1 fiche de retour formation à renseigner par le stagiaire en fin de formation
- o 1 atelier hebdomadaire avec une diététicienne

Organisation de la formation selon 6 Chapitres (détaillés en pages 2 et 4)

PROGRAMME DE FORMATION BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

ACTIONS DE FORMATION, LE DETAIL DES 6 CHAPITRES :

- **Chapitre 1 : La composition quantitative et qualitative des aliments**

Savoir identifier les différentes compositions quantitatives et qualitatives des aliments permettant ainsi une meilleure élaboration des compositions

- **Chapitre 2 : La microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires**

Étudier, analyser et examiner les aspects microbiologiques, virologiques, parasitologiques et toxicologiques des aliments.

- **Chapitre 3 : Les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire**

Évaluer, examiner et apprécier l'impact de la technologie sur les caractéristiques nutritionnelles des aliments

- **Chapitre 4 : Les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments**

Appréhender comment les procédés de conservation et les pratiques culinaires influent sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments.

- **Chapitre 5 : Les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation**

Comprendre les normes réglementaires françaises, européennes et internationales en matière d'alimentation.

- **Chapitre 6 : La place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières**

Étudier la position des aliments et leurs modes d'utilisation dans les contextes familiaux et/ou collectifs, en tenant compte des besoins spécifiques des individus sains ou malades, qui peuvent être confrontés à des activités ou des conditions de vie particulières.

Résultats attendus :

À l'issue de ce parcours de formation chez MA formation, l'apprenant(e) sera en mesure de :

- Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique.

- Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

Il(elle) sera aussi en mesure de valider le Bloc de compétences numéro RNCP35523BC05 : Bases scientifiques de la diététique.

Les inscriptions à l'épreuve ponctuelle écrite peuvent se faire physiquement en se rapprochant de l'académie du lieu d'habitation.

PROGRAMME DE FORMATION BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique

Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière

Métiers visés :

- Diététicien / Diététicienne
- Diététicien / Diététicienne conseil
- Diététicien / Diététicienne nutritionniste

Diplôme :

Ce métier est accessible avec le BTS de diététique ou le DUT Génie biologique option diététique

Taux d'insertion professionnelle : 92%

Résultats attendus:

L'action de formation est sanctionnée par le passage d'une certification qui a vocation à sanctionner un ensemble de compétences ciblées.

L'inscription au passage de cette certification doit être effectuée par le Stagiaire, auprès du certificateur déclaré dans le programme, ainsi que sur la plateforme MonCompteFormation, et dans les conditions rappelées ci-après.

La formation donne lieu à la remise d'une attestation de formation envoyée via email par l'école de formation SSCS training à la fin de la formation.

Certificateur : Ministère de l'Enseignement Supérieur

Certification professionnelle : BTS « Diététique » (fiche RNCP35523) Bloc de compétences concerné : Bloc n°5 Bases scientifiques de la diététique.

Date de début des parcours certifiants : 01/09/2019

Modalités d'inscription à l'épreuve de la certification :

Dès que le Stagiaire termine sa formation, il doit s'inscrire en tant que candidat libre / candidat individuel au BTS Diététique. L'inscription se fait une fois par an, en automne, avec des examens organisés par le Rectorat, dans le courant du mois de juin.

L'inscription peut se faire en ligne ici : <https://cyclades.education.gouv.fr/cyccandidat/portal/login>, ou bien physiquement auprès du rectorat de l'académie dont dépend le Stagiaire (en fonction de son domicile).

Selon l'académie, l'inscription peut être gratuite ou bien payante (des frais de 5€ peuvent être appliqués).

Pour se rendre à l'examen le candidat doit se présenter 30 minutes avant le début de l'épreuve et être muni des éléments suivants : Sa convocation à l'examen, une pièce d'identité, un stylo noir ou bleu ainsi que d'une calculatrice.

Lors de son passage en candidat individuel, le stagiaire est libre de passer uniquement les examens correspondant au bloc de compétences étudié en formation, en s'inscrivant aux épreuves sous une forme progressive. En l'occurrence ici, avec la formation Bases scientifiques de la diététique, le Stagiaire aura été préparé aux épreuves menant au bloc de compétence BC05.

Il est à noter que tout apprenant, qui aurait suivi la formation à distance, peut s'inscrire à ce bloc de compétences de la certification. Aucun prérequis n'est demandé. Il s'agit de 3h (ÉpreuveE1A) et 4 h (ÉpreuveE1B) d'examens écrits- les épreuves comportent plusieurs questions liées ou indépendantes. Les sujets peuvent faire appel à l'utilisation de divers documents(extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, résultats d'enquêtes de consommation, extraits d'articles scientifiques, etc.). Les connaissances fondamentales relatives aux aliments Les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique Les capacités de synthèse La clarté et la rigueur de l'expression écrite l'épreuve permet d'évaluer. La commission de correction est composée d'un professeur de nutrition-alimentation ou diététique et d'un professeur de biochimie-physiologie.

Si le Stagiaire obtient une note supérieure ou égale à 10 à l'examen, une attestation reconnaissant l'acquisition des compétences correspondantes à l'unité constitutive considérée lui sera délivrée par le Recteur de l'Académie. Ces résultats sont valables pendant 5 ans à compter de la date de leur obtention. Le Stagiaire pourra, pendant cette durée, passer les autres blocs de compétences conduisant au BTS « Diététique ».

CARACTÉRISTIQUES DE LA FORMATION BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

1 - Conservation des blocs de compétences :

Après l'obtention du bloc de compétence 05 Bases scientifiques de la diététique, le candidat peut continuer à se former pour obtenir le BTS Diététique au sein d'un établissement scolaire ou en formation professionnelle en validant les blocs de compétences suivants :

RNCP35523BC01
RNCP35523BC02
RNCP35523BC03
RNCP35523BC04
RNCP35523BC06

Le Bloc BC05 est acquis à vie.

2 - Les débouchés et suites de parcours :

- Licence Professionnelle mention métiers de la santé : nutrition
- Bachelor en Nutrition
- Master en Nutrition ou en Sciences de la Santé
- Diététicien clinique
- Diététicien en nutrition sportive
- Diététicien consultant
- Diététicien en santé publique

3 - Les passerelles et équivalences :

Il n'existe pas d'équivalences ou de passerelles pour le BTS Diététique et pour le bloc de compétence RNCP35523BC05.

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

Déroulé pédagogique :

La formation dure en moyenne 15 heures et est organisée de la manière suivante :

1. Accès à la progression pédagogique depuis la plateforme apprenant pour 10h
2. Suivi pédagogique & Accompagnement pour 5 à 10h

Le détail de chaque partie ci-après :

1) Accès à la progression pédagogique depuis la plateforme apprenant pour 10H :

Chapitre 1 (2h)

La microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaire.

Vidéo 1 : 24 minutes

Vidéo 2 : 10 minutes

Cours écrit en PDF 32 pages => 1h30

Chapitre 2 (1h)

Les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire.

Vidéo 1 : 18 minutes

Cours écrit en PDF 11 pages => 30 minutes

Chapitre 3 (45 minutes)

Les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments.

Vidéo 1 : 16 minutes

Cours écrit en PDF 10 pages => 30 minutes

Chapitre 4 (3h15)

Les bases de la diététique.

Vidéo 1 : 23 minutes

Vidéo 2 : 19 minutes

Vidéo 3 : 24 minutes

Vidéo 4 : 19 minutes

Cours écrit en PDF 27 pages => 1h

Cours écrit en PDF 24 pages => 1h

Chapitre 5 (1h)

Les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation.

Vidéo 1: 19 minutes

Cours écrit en PDF 15 pages => 45 minutes

Chapitre 6 (1h)

La place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières.

Vidéo 1 : 21 minutes

Cours écrit en PDF 12 pages => 30 minutes

Quiz final => 30 min

DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE BC05 BASES SCIENTIFIQUES DE LA DIÉTÉTIQUE

2) Suivi pédagogique & Accompagnement pour 5 à 10h

1 vidéo d'accueil et de présentation de la formation de 10 minutes

1 RDV en visioconférence de bienvenue de 30 minutes

1 atelier hebdomadaire en visioconférence d'1h d'accompagnement pédagogique, notamment pour des études de cas accessible en direct et/ou en replay

1 Rdv individualisé de suivi hebdomadaire de 15 minutes d'accompagnement technique et pédagogique

1 créneau d'une heure hebdomadaire d'aide au suivi de formation

Tableau de correspondance entre les contenus de la formation et les compétences attendues du bloc de compétences RNCP35523BC05

Chapitres correspondants à la formation	Compétences attendues du Bloc de compétences RNCP35523BC05 : Bases scientifiques de la diététique
Chapitre 1 : La composition quantitative et qualitative des aliments Chapitre 2 : La microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires	Mobiliser, organiser les connaissances de biochimie, de physiopathologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de diététique thérapeutique
Chapitre 3 : Les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire Chapitre 4 : Les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments Chapitre 5 : Les exigences réglementaires (française, européenne, internationale) en matière d'alimentation Chapitre 6 : La place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières	Mobiliser les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière