

BUT Génie Biologique

Parcours D&N

Diététique et Nutrition



- Cycle initial
- Formation continue
- Apprentissage

Objectifs

Le **BUT Génie Biologique (GB) Parcours Diététique et Nutrition (D&N)** est un diplôme universitaire national qui prépare à la profession réglementée de diététicien permettant d'exercer dans le secteur des soins (établissements de santé, libéral, prestation de service), de la prévention et promotion de la santé, de la restauration collective (collectivités territoriales, entreprise privées...) et dans le secteur de l'industrie agroalimentaire...

Organisation de la formation

Le **BUT GB parcours D&N** est organisé autour de **5 compétences** : **deux communes** aux différents parcours du département GB et **3 spécifiques** au parcours D&N.

- Formation en 3 ans organisée en approche par compétences,
- Le **BUT D&N** délivre le grade de licence,
- Évaluations en **contrôle continu**,
- 2000 h d'enseignements et 600 h de projet,
- 4 semaines de stages en 1^{ère} année,
- 10 semaines en 2^{ème} année,
- 13 semaines en 3^{ème} année,

50% au moins d'enseignements pratiques et de mises en situations professionnelles.

Compétences

■ COMPÉTENCE COMMUNE GB 1 :

Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie

Réaliser des analyses chimiques, biochimiques ou microbiologiques sur différents milieux (sang, sérum, aliments, eaux...).

■ COMPÉTENCE COMMUNE GB 2 :

Expérimenter dans le génie Biologique

Participer à des projets de recherche en **biologie** ou **physiologie végétale et animale**, **biologie cellulaire et moléculaire** en lien avec la santé et en particulier l'alimentation.

■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 1 :

Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective

Réaliser un diagnostic diététique, établir la stratégie nutritionnelle adaptée à la pathologie et au patient, et évaluer l'efficacité des soins. Travailler en collectif pluridisciplinaire. (Physiopathologie, diététique thérapeutique, alimentation du bien portant, éducation thérapeutique du patient...).

■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 2 :

Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable

Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire et accompagner des structures à l'élaboration d'un plan alimentaire. Permettre le respect des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective ou de fabrication d'aliments (Sciences des aliments, techniques culinaires, HACCP, gestion, microbiologie, organisation des restaurations collectives...).

■ COMPÉTENCE SPÉCIFIQUE D&N 3 :

Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

Construire et optimiser des projets d'éducation ou de formation dans le domaine de la nutrition et de l'alimentation (Education nutritionnelle, addictologie, psychologie, éducation thérapeutique du patient...).



En D&N, la manipulation d'animaux morts est **NÉCESSAIRE** et donc **OBLIGATOIRE**.

Et après

Ce nouveau diplôme de grade de licence a pour vocation principale de **favoriser l'insertion professionnelle** en tant que **diététicien nutritionniste**, même si les poursuites d'études seront toujours possibles.

Nos plus

Une **équipe pédagogique d'enseignants ou enseignants-chercheurs** à l'écoute (29 titulaires, 150 intervenants professionnels)

Une période en début de première année de **mise en place de méthodes de travail efficaces** et de remises à niveau scientifique adaptées au parcours antérieur.

Des **Travaux Pratiques de techniques culinaires** réalisés dans les cuisines d'un lycée professionnel et encadrés par des cuisiniers professionnels.

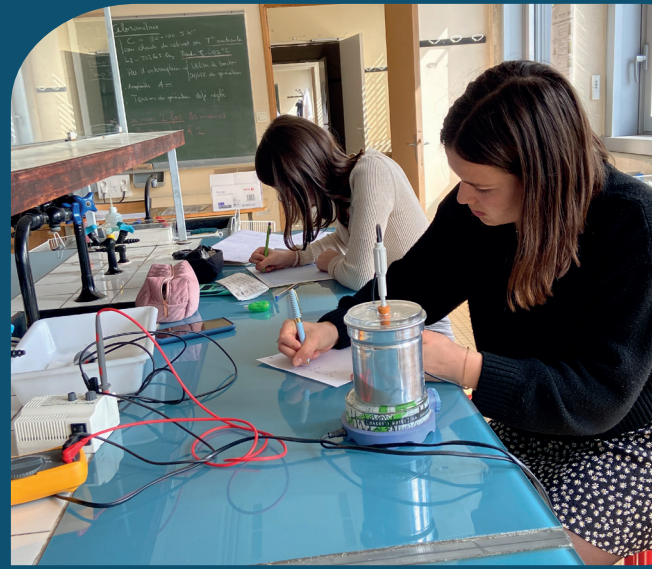
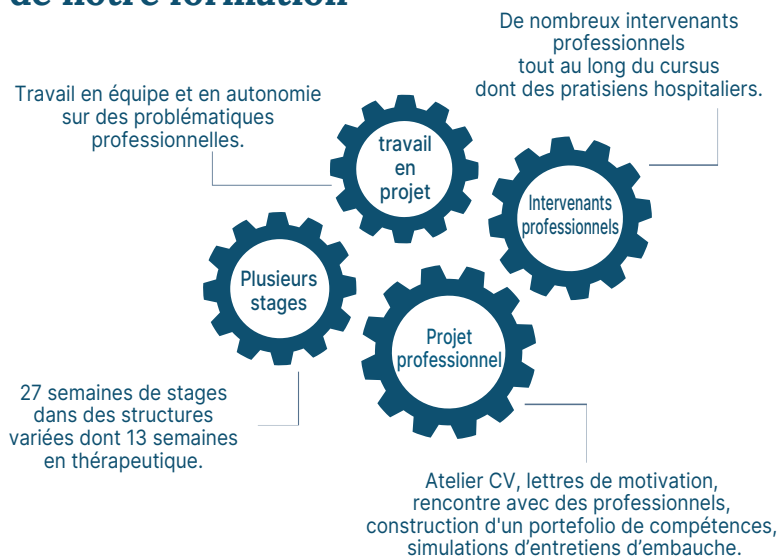
Plusieurs stages dans des structures variées : milieu hospitalier, restauration collective... et contacts avec des publics variés dans le cadre des actions d'éducation à la santé ou de prévention (enfants, personnes âgées, professionnels...).

Chiffres clés

- 15 salles de Travaux Pratiques
- 9 techniciens chargés de la mise en place des TP
- 1 association étudiante : l'ARETBAT
- 150 intervenants professionnels
- 28 étudiants en première année



Un ancrage professionnel qui fait le succès de notre formation



BT Génie Biologique

Parcours Diététique et Nutrition (D&N)

Recrutement

Candidature sur parcoursup.fr (ouverture courant janvier)
Rentrée universitaire en septembre

Bacs généraux spécialités scientifiques (Maths, SVT, Physique-Chimie)
Bacs technologiques : STL, STAV, ST2S
Néo-bacheliers ou étudiants en réorientation

Possibilité d'obtention du diplôme ou d'une partie en VAE

Formation accessible aux salariés et demandeurs d'emplois en formation continue.
De nombreux dispositifs existent en fonction de votre statut.
Tarifs et renseignements (contacter le Sefca).

Contacts

Chef de département
Christophe Dupuy
christophe.dupuy@univ-tours.fr

Responsable de parcours
stephane.servais@univ-tours.fr

IUT de Tours
Département Génie Biologique
29 rue du Pont Volant
37 082 Tours cedex 2
02 47 36 75 21 (secrétariat)
iut.univ-tours.fr

Service de Formation Continue (SEFCA)
Sandrine Hadji
sefca@univ-tours.fr
02 47 36 76 28

Plus d'info :



Mise à jour le 2 février 2024

Credits photos : IUT de Tours



Si vous avez des besoins spécifiques liés à une situation de handicap, l'université de Tours peut vous proposer un accompagnement ou une aide adaptée.

université de TOURS } IUT Tours
Institut Universitaire de Technologie

@iutdetours    