

Programme du BTS diététique

CONNAISSANCE DES ALIMENTS

- Produits céréaliers, végétaux frais, végétaux secs, produits sucrés, corps gras, produits laitiers, viandes, produits de la pêche, œufs et ovoproduits, boissons, procédés de conservation.

BIOCHIMIE-PHYSIOLOGIE

- Biochimie structurale (glucides, lipides, protéines, ...), enzymologie, biochimie métabolique, génétique moléculaire
- Biologie cellulaire, histologie, circulation sanguine, digestion, respiration, système rénal, système nerveux, appareil endocrinien, régulations métaboliques, immunologie, gamètes et fécondation, développement de l'enfant, microbiologie, virologie, parasitologie.

PHYSIOPATHOLOGIE

- Pathologies digestives, pathologies rénales, pathologies cardiovasculaires, pédiatrie, gériatrie, grossesse normale et pathologique, allergies alimentaires, pathologie endocrinienne, nutrition entérale et parentérale.
- Menus et régimes adaptés à l'individu en bonne santé et aux diverses pathologies

ECONOMIE GESTION

- L'Entreprise, la stratégie d'entreprise, le marketing, la comptabilité financière et analytique, les systèmes d'information, le droit des entreprises

TECHNIQUES CULINAIRES

- Techniques culinaires de base, modes de cuisson, liaisons, émulsions, pâtes, auxiliaires de préparation