



BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR (BTS) DIETETIQUE MODULE « HOTELLERIE ET THALASSOTHERAPIE DE LUXE »*

Caractéristiques de la section :

- ☞ Apprentissage de l'équilibre nutritionnel
- ☞ Apprentissage de la conception et de l'élaboration de repas diététiques/allégés
- ☞ Apprentissage de la gestion (des stocks, des produits...)
- ☞ Formation à l'hôtellerie et thalassothérapie de luxe

Public concerné :

☞ Elèves titulaires d'un baccalauréat général scientifique, d'un baccalauréat technologique (STL, ST2S) ou ayant suivi une formation de mise à niveau scientifique (ex : 1^{ère} année universitaire biologie-chimie)

Profil requis :

- ☞ Aptitude au travail en équipe
- ☞ Sens de la communication et de l'écoute
- ☞ Goût pour la gestion et l'organisation
- ☞ Esprit et rigueur scientifique
- ☞ Intérêt et savoir-faire culinaire



Organisation de la formation :

Enseignement hebdomadaire	1 ^{ère} année	2 ^{ème} année
Culture générale/Sciences humaines	2h	3h
Economie/Gestion	6h	5h
Biochimie/Biologie	10.5h	4h
Techniques culinaires	5h	4h
Nutrition et alimentation	7.5h	3h
Bases physiopathologiques de la diététique	1h	6h
Régimes		7h
Module « Hôtellerie-Thalassothérapie de luxe »	2h	2h
Anglais (obligatoire)	2h	2h
Période de formation en entreprise (PFE)	2 x 3 semaines	10 + 4 semaines

Activités pédagogiques professionnelles

- ☞ Exemples de mise en situation pratique au lycée
 - ⇒ Confection de menus dans les cuisines pédagogiques
 - ⇒ Travaux pratiques en biochimie des aliments en laboratoire
 - ⇒ Travaux pratiques en microbiologie en laboratoire

Poursuite d'études :

- ☞ Avec l'obtention du BTS, possibilité de poursuivre :
 - ⇒ en Licence professionnelle,
 - ⇒ en LMD

Projets professionnels :

- ☞ Diététicien gestionnaire ou thérapeute dans les collectivités
- ☞ Diététicien libéral
- ☞ Technicien commercial pour les produits diététiques

*module spécifique au lycée G.Tirel