

## POURSUITE D'ETUDES

Le BUT est une licence professionnelle qui vise à l'insertion professionnelle et permet également des poursuites d'études en écoles d'ingénieur et en master.

**Master** : en nutrition, sciences des aliments ou prévention.

**Diplôme universitaire (DU) en formation continue** : nutrition du sportif, pédiatrie et trouble du comportement alimentaire.

## DEBOUCHES

**Le diététicien est un professionnel qui peut exercer dans des domaines variés :**

- en libéral,
- dans les établissements de santé (hôpitaux, cliniques, maisons de retraite,...),
- en restauration collective (scolaire, entreprise, municipalités...),
- dans les centres de prévention,
- en industries agro-alimentaires,
- dans le domaine du sport etc...

## CONTACT MIO



L'équipe de la Mission Information-Orientation informe et conseille sur les parcours de formation.

Tél. : 02 32 76 93 73 • [mio@univ-rouen.fr](mailto:mio@univ-rouen.fr)  
[www.univ-rouen.fr/mio](http://www.univ-rouen.fr/mio)

## CONTACT CFCA

L'ensemble des formations proposées à l'université de Rouen Normandie sont **accessibles en formation continue aux personnes ayant interrompu leurs études.**

**Contact :**  
02 35 14 60 76  
[evreux.fc@univ-rouen.fr](mailto:evreux.fc@univ-rouen.fr)  
[alternance@univ-rouen.fr](mailto:alternance@univ-rouen.fr)  
<http://cfa-cfc.univ-rouen.fr>

## Génie Biologique

## Bachelor Universitaire de Technologie

### Parcours Diététique et Nutrition



## OBJECTIFS DE LA FORMATION

Le BUT Génie Biologique, parcours Diététique et Nutrition forme des diététiciens, experts dans les champs de la nutrition et de l'alimentation. Ce sont des professionnels de la santé, éducateurs, rééducateurs, acteurs de prévention. Ils participent à l'adaptation de l'alimentation pour garantir des apports nutritionnels adéquats à des personnes quel que soit leur âge, leur état physiologique et pathologique, seules ou en groupes. Sur prescription médicale, ils dispensent des soins diététiques individualisés, élaborés à partir d'un diagnostic diététique et prenant en compte les pratiques alimentaires du patient. Le Diététicien peut aussi contribuer à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation servie en collectivité, ainsi qu'aux activités d'éducation diététique, de prévention en santé publique relevant du champ de la nutrition.

**Campus Évreux**  
Institut Universitaire de Technologie d'Évreux  
Site de Navarre - 55 rue saint germain - 27000 Evreux  
[gb.iutevreux@univ-rouen.fr](mailto:gb.iutevreux@univ-rouen.fr)  
02.32.29.15.45  
[iutevreux.univ-rouen.fr](http://iutevreux.univ-rouen.fr)



## CONTACTS PEDAGOGIQUES

**Campus universitaire d'Évreux**  
Institut Universitaire de Technologie d'Évreux  
Site de Navarre - 55 rue saint germain - 27000 Evreux

[gb.iutevreux@univ-rouen.fr](mailto:gb.iutevreux@univ-rouen.fr)  
02.32.29.15.45  
<http://iutevreux.univ-rouen.fr/>

UNIVERSITÉ DE ROUEN NORMANDIE  
IUT d'Évreux  
55 Rue Saint-Germain - CS 40486 - 27004 - Evreux cedex  
02 32 29 15 00  
[helpetu.univ-rouen.fr](http://helpetu.univ-rouen.fr)

## CONDITIONS D'ADMISSION

Formation ouverte aux bacs généraux (avec de préférence 2 spécialités scientifiques en terminale) et technologiques (principalement STL et ST2S), accessible également en formation continue.

### Compétences attendues :

- Avoir un intérêt pour les manipulations pratiques en particulier en biologie et chimie /biochimie,
- Savoir mobiliser ses connaissances pour répondre à une résolution de problème,
- Savoir élaborer un raisonnement structuré et adapté à une situation scientifique.

Candidature 1ère année sur [www.parcoursup.fr](http://www.parcoursup.fr)  
2ème et 3ème année candidature sur e-candidat

## COMPETENCES VISEES

- Réaliser des analyses dans les domaines de la biologie
- Expérimenter pour le Génie Biologique
- Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective
- Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable
- Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation

## PROGRAMME

Analyser	Expérimenter	Soigner	Nourrir	Eduquer
Niveau 1 Réaliser des analyses	Niveau 1 Observer la variation d'un phénomène biologique	Niveau 1 Enquêter sur une situation nutritionnelle	Niveau 1 Contrôler la qualité sanitaire des aliments en restauration collective	
Niveau 2 Réaliser des analyses avancées	Niveau 2 Expérimenter pour comprendre une problématique biologique	Niveau 2 Appliquer une démarche de soins	Niveau 2 Élaborer des aliments et des menus répondant à des normes	Niveau 1 Animer des séances d'information nutritionnelle et alimentaire
	Niveau 3 Mener une démarche scientifique intégrative	Niveau 3 Construire un plan de soins	Niveau 3 Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective	Niveau 2 Réussir un programme d'éducation thérapeutique du patient

## DUREE GLOBALE DE LA FORMATION

Grade de Licence obtenu en 3 ans (180 ECTS)

- 2000 heures de formation.
- 600 heures de projet.

La pédagogie par projet est un apprentissage actif interdisciplinaire qui permet à l'étudiant d'aborder des tâches pratiques et collaboratives en lien avec des situations réelles complexes.

## RYTHME DE LA FORMATION

### Stages :

Stage Obligatoire de 26 semaines

**1ère année** : 2 semaines en restauration collective

**2ème année** : 8 semaines dont obligatoirement 4 semaines en milieu thérapeutique

**3ème année** : 16 semaines dont obligatoirement 8 semaines en milieu thérapeutique (ou formation en alternance possible)

## METHODES MOBILISEES

### Les modalités pédagogiques :

- 60% de Travaux dirigés (TD)
- 40% de Travaux pratiques (TP)

Pédagogie basée sur une Approche Par Compétences (APC) avec notamment des Situations d'Apprentissage et d'Évaluation (SAE) afin de se rapprocher au plus près du milieu professionnel).

## MODALITES D'EVALUATION

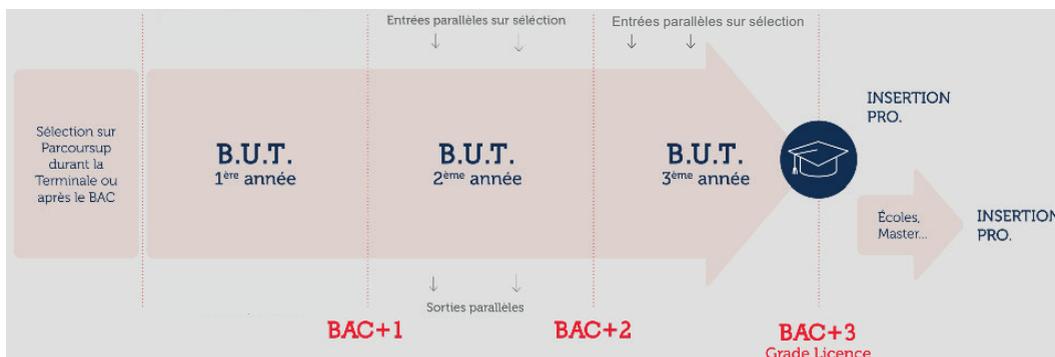
### Contrôle continu des connaissances :

Ces évaluations peuvent prendre des formes variées (écrits et ou oraux, travaux de groupe, rapports / mémoires...).

Mise en place d'accompagnements spécifiques : étudiants en situation de handicap, sportifs de haut niveau, artistes de haut niveau, étudiants salariés.

## LE B.U.T

## ALTERNANCE A PARTIR DE LA 3e ANNEE



## SPECIFICITE A EVREUX

- Une équipe pédagogique composée d'enseignants-chercheurs, d'enseignants et d'intervenants professionnels non universitaires (diététiciens, médecins...).
- Initiation à l'entretien motivationnel au travers de jeux de rôles et à l'alimentation en pleine conscience.
- Mise en pratique de l'éducation nutritionnelle lors d'interventions auprès du grand public sur des problématiques de nutrition (Ecoles, lycées, universités...).
- Ouverture à la pratique de l'analyse organoleptique et la formulation pour une insertion en industries agro- alimentaires.