

Bachelor Universitaire de Technologie

Spécialité Génie Biologique

Parcours Diététique et
Nutrition (BUT GB DN)

-

Présentation générale
de la formation et de
l'alternance en BUT GB DN
à l'attention des professionnels

(Juin 2024)



Université de Lorraine



IUT Nancy Brabois

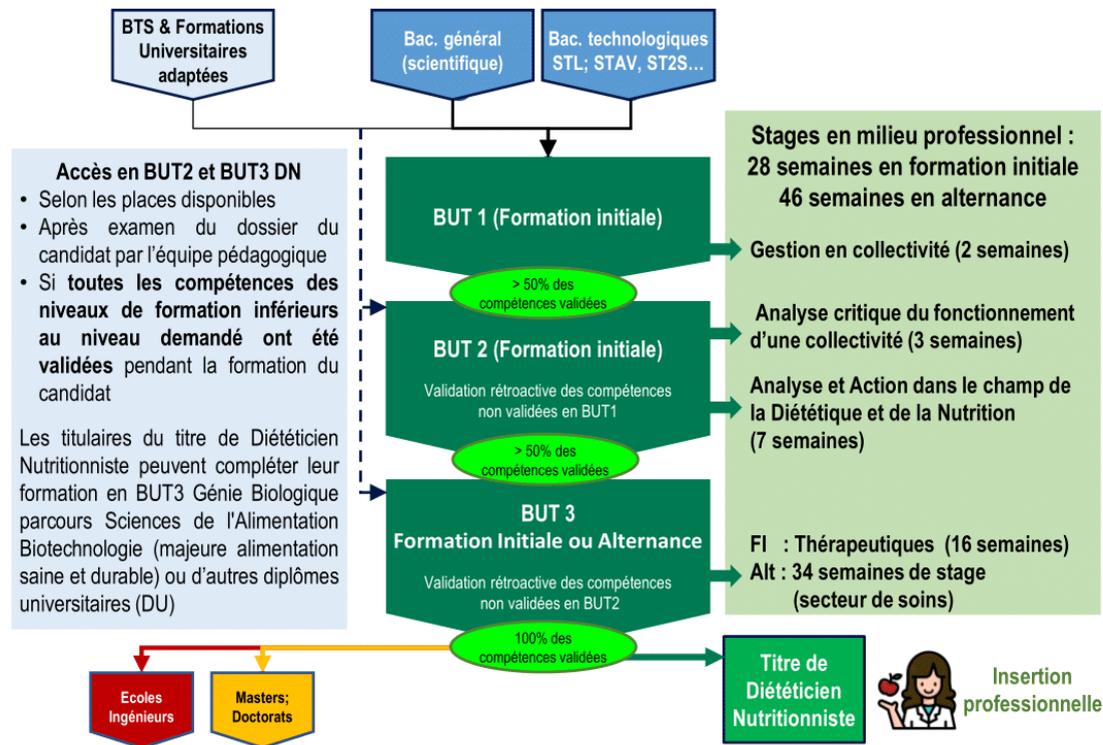


Génie Biologique Santé

Qu'est ce que le BUT Génie Biologique parcours Diététique & Nutrition

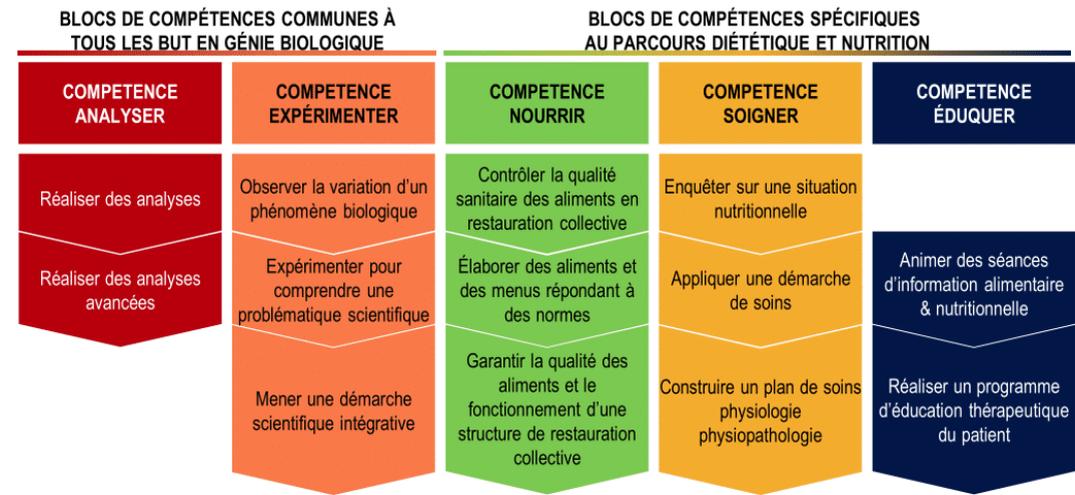
- ✓ Une **formation universitaire de grade licence** s'inscrivant dans le système LMD européen (Arrêté du 15 avril 2022 ; NOR : ESR2211617A)
- ✓ Une **formation universitaire professionnalisante** donnant accès au métier de Diététicien Nutritionniste (Arrêté du 24 mai 2024 ; [NOR : TSSH2334889A](#))
- ✓ **2600 heures de formation** permettant l'acquisition de compétences scientifiques et professionnelles du Diététicien Nutritionniste
 - 2 blocs de compétences communes à l'ensemble des formations de Génie Biologique
 - 3 blocs de compétences spécifiques au parcours de formation en Diététique et Nutrition
 - Des compétences transversales (Communication, Anglais, Portfolio, Conduite de projets, ...)
- ✓ L'acquisition des compétences repose sur :
 - l'acquisition des connaissances et méthodes fondamentales (en CM / TD / TP)
 - la **mise en situation professionnelle dans le cadre de projets** (en SAÉ : Situations d'Apprentissage et d'Évaluation)
 - l'interaction avec des acteurs du monde socio-économique
- ✓ L'acquisition des compétences est **progressive et validée** chaque année
- ✓ L'étudiant démontre l'acquisition des compétences dans une **démarche portfolio**

Parcours des étudiants en BUT Génie Biologique parcours Diététique & Nutrition



Acquisition de compétences & connaissances permettant l'insertion professionnelle ou la poursuite d'études

Quelles sont les étapes dans l'acquisition des compétences en BUT Génie Biologique parcours Diététique & Nutrition ?



Quelles sont les aptitudes de l'étudiant à l'issue des trois années de formation en BUT Génie Biologique parcours Diététique & Nutrition ?

- ✓ **Analyse / interprétation / connaissance / compréhension des problématiques en sciences biologiques**
 Biochimie, microbiologie, biologie cellulaire, physiologie, métabolisme, génétique, biologie moléculaire, chimie, physique, outils mathématiques, analyses statistiques
- ✓ **Maîtrise des règles de fonctionnement d'une structure en restauration collective**
 Réglementation, hygiène, gestion, durabilité, gestion des approvisionnements (appels d'offres, circuit & traçabilité)
 Analyse critique du fonctionnement de l'établissement (cibler les points critiques et proposer des solutions)
- ✓ **Connaissance des aliments**
 Production, composition, propriétés fonctionnelles, métabolisation, biodisponibilité, impact santé, toxicologie, technologies culinaires, OGM, aliments ultra-transformés, aliments fonctionnels, allégations, compléments alimentaires
- ✓ **Connaissance et compréhension du fonctionnement de l'organisme** (physiologie et immunologie)
Connaissance et compréhension des physiopathologies dans le cadre des problématiques liées à la nutrition
 Connaissance et compréhension du rôle du microbiote intestinal
 Connaissance des formes de dénutrition et leurs mécanismes
 Toxicologie, addictologie
- ✓ **Connaissance du comportement alimentaire, psychosociologie du goût, sociologie de l'alimentation**
- ✓ **Concevoir des plans alimentaires et établir une démarche de soin**
 Exploration de l'état nutritionnel des patients et proposition d'une alimentation adaptée
 Connaissance des besoins nutritionnels, conception de rations;
 Aptitude à réaliser une enquête alimentaire & un bilan nutritionnel
- ✓ **Mener une prise en charge diététique dans le cadre d'une démarche de soin**
 Education en cuisine thérapeutique
 Prise en charge de la dénutrition, APA / SSR, Orthophonie / textures, pratiques avancées
 Communication patient, Education Thérapeutique du Patient (niveau 1)
- ✓ **Aptitude à réaliser une veille scientifique pertinente et à comprendre les études épidémiologiques en nutrition**
 Aptitude à réaliser des outils de communication adaptés à des publics variés
- ✓ **Conduite de projets** dans les champs de la diététique et de la nutrition en lien avec le monde socio-économique et associatif

Qui peut recruter un.e apprenti.e en BUT3 diététique et Nutrition ?

✓ les entreprises du
secteur privé

✓ la **fonction publique**
(d'état, territoriale, hospitalière)

Pourquoi recruter un.e apprenti.e en BUT3 Génie Biologique parcours Diététique et Nutrition?

Parce qu'en BUT3, les apprenti.e.s

- Ont été **formés par une structure de formation universitaire** reconnue
1950 h de cours en BUT1 + BUT2
+ **12 semaines** de stages en milieu professionnel
- Ont déjà **conduit un projet transversal** en groupe et en autonomie
- Ont démontré leur **sérieux** et leur **motivation** pour le métier au cours des deux premières années de formation
- Ont acquis les **compétences** nécessaires à la réalisation des missions confiées par la structure d'accueil
- Finaliseront leur formation avec **510 h de cours** en BUT3



Parce que l'entreprise

- Accueille un.e apprenti.e pendant **34 semaines** sur un an
- Peut compter sur l'**autonomie de l'apprenti.e** après quelques semaines
- A le temps de **s'assurer de l'adéquation de l'apprenti.e** avec les besoins spécifiques de l'entreprise, en vue d'une éventuelle embauche
- Peut réaliser un **tuilage** avec des personnels qui vont quitter l'entreprise



Parce que c'est un investissement à coût restreint pour l'entreprise

- Grâce au dispositif gouvernemental **d'aides à l'embauche d'apprentis** (jusqu'à 6 000 € en fonction du statut de la structure d'accueil)
- En raison des **conditions de rémunération avantageuses** pour la structure d'accueil
- Permettant l'**amélioration des conditions de vie de l'apprenti.e**



Le calendrier d'alternance et le Guide Alternance pour les employeurs sont disponibles sur le site du département GBS (accessible grâce au QR code ci-contre ou à l'adresse suivante :

<https://iut-nancy-brabois.univ-lorraine.fr/formation/but-genie-biologique-dn/>



Télécharger cette plaquette en version imprimable