

**CCES**

Centre de formation aux Carrières Educatives et Sociales

Etablissement privé d'enseignement supérieur

**BTS**

Diplôme d'Etat

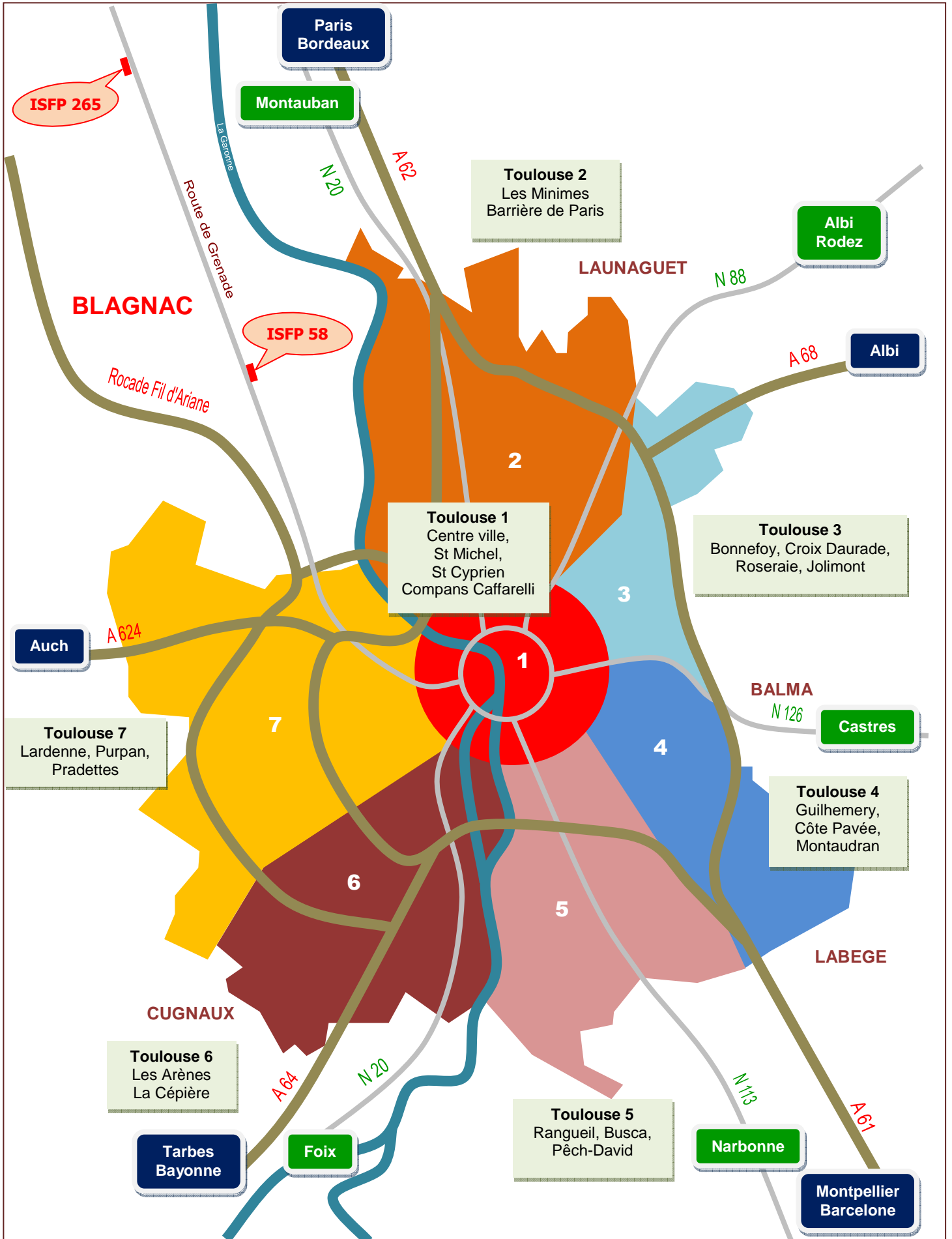
**DIETETIQUE**

**INSTITUT SUPERIEUR DE FORMATION PROFESSIONNELLE : 58, route de Grenade 31700 BLAGNAC**

**Téléphone : 05 61 71 60 43 – Télécopie : 05 61 71 98 04 – Site : [www.isip.net](http://www.isip.net) – Courriel : [ejc@isip.net](mailto:ejc@isip.net)**

**N° académique d'établissement : 031 23 86 A - Centre de formation 73310133331 - N° Siret 477 863 922 00019 - Code APE 8559A**

# TOULOUSE ET SA PERIPHERIE



# Sommaire

## **PRESENTATION DE L'ISFP 5**

---

## **MOYENS PEDAGOGIQUES 6**

---

L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE PERMANENTE	6
LE PROFESSEUR-FORMATEUR PRINCIPAL	6
LES MOYENS TECHNIQUES	6
LE SECRÉTARIAT DE FORMATION	7
LE SOUTIEN SCOLAIRE (HORS ACCOMPAGNEMENT SCIENTIFIQUE)	7
LES COURS DE SECOURISME	7
LA PHILOSOPHIE D'ACTION DE L'ISFP	7
LA COUVERTURE SOCIALE	7
LA PÉDAGOGIE INDIVIDUALISÉE	8

## **TECHNICIEN EN DIETETIQUE 9**

---

DÉFINITION PROFESSIONNELLE	9
QUALITÉS SOUHAITÉES	9
CONDITIONS PRÉALABLES D'ENTRÉE EN FORMATION	9
DÉBOUCHÉS	9
SCOLARITÉ GÉNÉRALE	10
FRAIS DE FORMATION	10
FORMULES DE PAIEMENT	10
CALENDRIER FINANCIER	10

## **HEURES D'ENSEIGNEMENT 11**

---

## **REGLEMENT D'EXAMEN 11**

---

## **MODULES DE FORMATION 12**

---

ACCOMPAGNEMENT SCIENTIFIQUE	12
MODULE SCIENCES HUMAINES	13
MODULE BIOCHIMIE-BIOLOGIE	14
MODULE DE NUTRITION ET D'ALIMENTATION	15
MODULE DE BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIETETIQUE	15
MODULE DE DE REGIMES	16
MODULE DE TECHNIQUES CULINAIRES	16
MODULE D'ECONOMIE ET GESTION	17
ACTIONS PROFESSIONNELLES	18
MODULE STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL	18

## **VIE PRATIQUE 19**

---

LE LOGEMENT	19
LES AIDES AU LOGEMENT	19
LES REPAS	20
LES ADMINISTRATIONS	20
LES DIVERTISSEMENTS	21
LES SPORTS	21
LES TRANSPORTS	22

## **MOYENS D'ACCÈS A L'ISFP 23**

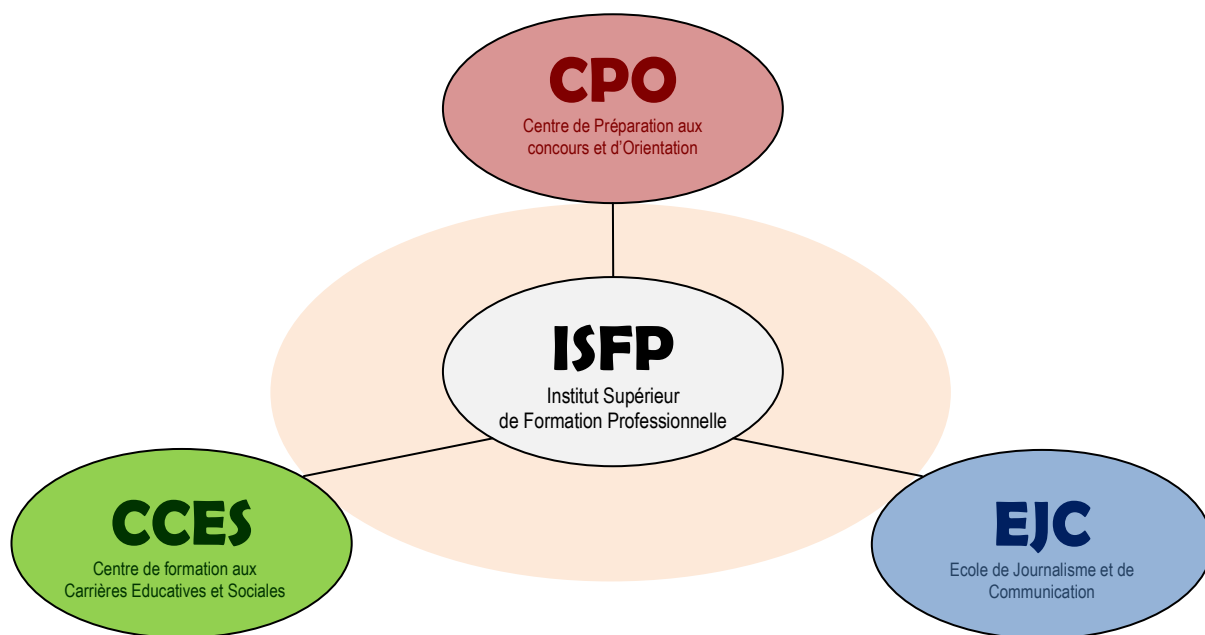
---



# P

# Présentation de l'ISFP

L'ISFP est un établissement d'enseignement supérieur privé qui regroupe trois départements :



L'ISFP est installé à Blagnac sur trois sites :

58 Route de Grenade  
Tél. 05 61 71 60 43 – Fax 05 61 71 98 04

**DIRECTION GENERALE ET ADMINISTRATIVE**

*Accueil et standard  
Service comptable  
Service communication  
Secrétariat de direction*

**SERVICE EDUCATIF**

*Coordination pédagogique du CPO, du CCES et de l'EJC*

58 Bis Route de Grenade  
Tél. 05 61 71 60 43 – Fax 05 61 71 98 04

**CENTRE DE DOCUMENTATION** : *documentation spécialisée*

**ATELIER MULTIMEDIA** : *Salle informatique multimédia*

**STUDIO AUDIOVISUEL**

**ATELIER CUISINE PEDAGOGIQUE (BTS)**

**SALLES DE COURS** (40 % de la totalité)

**LIEU RESSOURCES ENSEIGNANTS**

265 Route de Grenade - Tél. 05 62 74 12 45 – Fax 05 62 74 15 01

**SOUS-DIRECTION PEDAGOGIQUE**

**SECRETARIAT DE FORMATION** : *vie scolaire, suivi individualisé, contrôle*

**SALLES DE COURS** (60 % de la totalité)

**SALLE DE CONFERENCE**

**FOYER**

# Moyens pédagogiques

## L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE PERMANENTE

Pluridisciplinaire, l'équipe pédagogique couvre, spécialité par spécialité, l'ensemble des besoins de la formation. Elle est encadrée par le directeur M. Casenave, le directeur-adjoint M. Le Doaré, le sous-directeur pédagogique du CCES M. Camus, un professeur-formateur principal permanent expérimenté et par des enseignants couvrant les diverses disciplines :

- M. CAMUS Docteur d'Etat en Sciences de l'Organisation, IEP Paris  
Coordonnateur pédagogique CCES - *Economie, gestion et droit*
- Mme CHAPELET Technicienne supérieure en diététique  
*Nutrition et alimentation - Régimes - Suivi des actions professionnelles*
- Mme HEIMEL Docteur vétérinaire  
*Bases physiopathologiques de la diététique*
- Mme PALMADE DESS d'ingénierie cellulaire  
*Mycologie, virologie, parasitologie et toxicologie - Accompagnement scientifique*
- Mme ROSA Docteur de psychologie du travail et des organisations  
*Sciences humaines - Français*
- Mme USSEGLIO Maîtrise Biochimie et biotechnologies, Master 2 Métiers du conseil  
*Biochimie et Biologie - Anatomie et histologie (TP) - Accompagnement scientifique*
- Mme VALENTIN Technicienne supérieure en diététique  
*Techniques culinaires*

La force de cette **équipe pédagogique** réside dans sa **permanence**, dans une **pédagogie individualisée** ainsi que dans ses compétences professionnelles individuelles. Plusieurs praticiens viennent en outre tout au long des deux années assurer des conférences et interventions spécialisées.

## LE PROFESSEUR-FORMATEUR PRINCIPAL

Chacune des formations est encadrée par un Professeur-formateur principal. Celui-ci participe à **l'élaboration des contenus** et coordonne le **suivi individuel**. Il autorise et accompagne les stages en structures professionnelles.

Pour ce suivi, il propose au Conseil Pédagogique la prise en charge, dans les groupes de soutien scolaire, des étudiants en difficulté. Cette prise en charge peut être ponctuelle ou continue. Il peut aussi, toujours sur proposition au Conseil Pédagogique, demander l'intervention du médiateur de formation.

## LES MOYENS TECHNIQUES

Les moyens techniques mis en œuvre sont les suivants :

- un **laboratoire / cuisine pédagogique** - vaste, fonctionnel et clair - de 17 postes de travail indépendants et complets permettant la réalisation de travaux pratiques en techniques culinaires.
- **3 laboratoires** permettant la production de travaux pratiques :
  - Un laboratoire de microbiologie
  - Un laboratoire de biochimie
  - Un laboratoire d'anatomie-histologie

La qualité opérationnelle et la diversité de des travaux pratiques produits dans ces laboratoires sont des arguments de poids pour l'obtention des stages thérapeutiques de 2<sup>ème</sup> année... et d'un premier emploi après le diplôme. Il s'agit d'acquérir une compétence professionnelle appliquée.

Les étudiants sont amenés ainsi à faire de multiples prélèvements et examens microscopiques, à étudier la prolifération des bactéries, à expérimenter les techniques de contrôle de stérilisation et de pasteurisation, à mettre en œuvre des techniques d'extraction de matière, de fractionnement, de caractérisation et de dosage, etc.

- un **centre de documentation** réunissant plus de six mille références : bibliothèque spécialisée, presse (ASH, Sciences Humaines...), fond de cdroms éducatifs et pédagogiques (langues, encyclopédie, sciences, culture générale...), dvd...
- **Deux ateliers informatiques** de 15 et 16 postes multimédias en libre service (bureautique, image, son, web) permettant de travailler en groupe ou en autonomie.

## LE SECRÉTARIAT DE FORMATION

Le secrétariat de formation a pour fonction d'encadrer la vie scolaire et la surveillance, de gérer l'application et le suivi des emplois du temps, d'assurer le pointage des présences-absences et de suivre l'ensemble des dossiers pédagogiques individuels.

## LE SOUTIEN SCOLAIRE (hors accompagnement scientifique)

Durant la scolarité diverses mesures de soutien sont mises en place afin d'aider l'étudiant qui éprouve des difficultés à suivre le groupe avec lequel il étudie. L'une de ces mesures consiste à soutenir scolairement l'étudiant.

La demande de cours de soutien scolaire est faite par le Professeur-formateur principal. Cette demande est soumise au Conseil Pédagogique qui est seul compétent et qui, à ce titre, prend la décision.

Afin de favoriser les objectifs pédagogiques de l'ISFP, les cours de soutien sont compris dans les frais de formation et à ce titre ne peuvent donner lieu à aucun financement complémentaire de la formation dont le prix pour chacune est ferme et définitif.

Les objectifs du soutien scolaire sont :

- la remise à niveau des étudiants afin qu'ils puissent suivre la progression des cours communs et cela dans l'ensemble de leurs contenus ;
- la remise à niveau d'homogénéité de la classe qui permet de préserver la dynamique éducative du groupe et des individus. Ainsi la classe préservera ses performances sans sacrifier certains de ses étudiants à la bonne marche du groupe.

Notre pédagogie n'est pas une pédagogie d'exclusion afin d'atteindre des objectifs réalistes pour quelques-uns, mais plutôt une pédagogie individualisée permettant au plus grand nombre d'accéder aux concours dans de bonnes conditions et de les réussir. Les meilleurs ne sont donc pas lésés par la "résistance" de certains. Et ceux qui éprouvent des difficultés peuvent compter sur l'environnement complémentaire pour se préparer et préserver leur dynamique personnelle.

## LES COURS DE SECOURISME

Durant l'année scolaire, des sessions de formation de PSC1 (Prévention et secours civiques de niveau 1) seront organisées par le service régional des Sapeurs Pompiers.

## LA PHILOSOPHIE D'ACTION DE L'ISFP

**La préparation à cet examen s'inscrit dans la vocation fondatrice de l'ISFP qui se spécialise depuis sa création dans les formations et la préparation à des professions sociales, sanitaires, paramédicales et/ou de service public.**

Ainsi, le référentiel de l'examen au diplôme de BTS « Diététique » constitue évidemment, la base du contrat de formation avec les étudiants.

Mais avec une double ambition :

- **Préparer, certes, aux épreuves très exigeantes de l'examen** : 7 épreuves et sous-épreuves sont proposées aux candidats : biochimie-physiologie, connaissance des aliments, bases physiopathologiques de la diététique, économie et gestion, présentation et soutenance du mémoire, étude de cas, mise en œuvre de techniques culinaires.
- **Préparer aussi – surtout – à la profession de diététicien** en multipliant les contributions d'intervenants extérieurs dans le cadre des enseignements spécialisés : responsables de centres, spécialistes des différents régimes, professionnels libéraux qui ont été des partenaires de l'ISFP depuis sa création dans le cadre de la préparation au BTS ESF et aux concours des travailleurs sociaux.

## LA COUVERTURE SOCIALE

Les étudiants bénéficient du statut étudiant et sont assujettis à la Sécurité Sociale étudiante. La carte d'étudiant donne droit aux diverses réductions et avantages étudiants.

## LA PÉDAGOGIE INDIVIDUALISÉE

Il est nécessaire que l'étudiant donne le **meilleur de lui-même** pour réaliser ses ambitions. Les meilleurs ne sont pas forcément ceux qui sont supposés être les meilleurs absolument mais plutôt ceux qui, dans le **cadre précis d'un projet professionnel** bien ciblé et en cela fondé sur des critères objectifs, donneront le meilleur d'eux-mêmes, c'est-à-dire qu'ils feront preuve d'une grande **motivation** fondée sur la **détermination** et la **lucidité** quant aux objectifs fixés.

Une pédagogie individualisée s'élabore à partir d'une **évaluation des acquis** dans le cadre d'un **suivi individuel**. C'est une adaptation du **processus éducatif** aux différences individuelles des étudiants. Elle suppose la connaissance des aptitudes, des inclinations et des intérêts de chaque étudiant et la volonté d'en tenir compte pour favoriser son développement selon ses caractéristiques particulières. Elle évite ainsi le nivellement homogène en favorisant **l'homogénéité des groupes**.

L'ISFP soucieux de l'individualisation des parcours de formation, procure aux étudiants "doués" des moyens de développement permettant des activités d'intégration tandis qu'il assure aux étudiants moins "doués" des **moyens de rattrapage** qui leur donnent la possibilité d'atteindre le niveau de leurs camarades. Enfin, il tente de donner à tous une diversité de stimuli et d'incitations afin que chacun trouve ce qui lui convient le mieux.

### 1. Evaluation des acquis

L'évaluation des acquis se fait :

- à la rentrée scolaire au moyen de l'évaluation pédagogique et scolaire
- lors des Travaux Dirigés
- en scolarité lors des contrôles des connaissances
- en fin d'année

### 2. Suivi individuel

Le Coordonnateur de suivi individuel de chaque étudiant, le professeur principal, est le référent incontournable pour déterminer le niveau d'intégration, dans le champ de la connaissance et de la pratique, de l'étudiant. Mesurant le possible décalage entre la dynamique générale de la classe et le niveau scolaire de l'étudiant, il est en mesure de demander au Conseil pédagogique d'allouer à l'étudiant en difficulté des moyens de rattrapage. Coordonnant les actions pédagogiques individuelles, il rassemble les informations provenant des autres enseignants ou régule les situations difficiles.

### 3. Maîtrise du processus éducatif

Le processus éducatif suppose une succession dans le temps non pas fortuite et accidentelle, mais établissant une norme intrinsèque de développement, selon laquelle les actes précédents conditionnent les suivants.

Ce processus éducatif est individualisé dans le sens où il s'attache à permettre à chacun de suivre la formation avec ses connaissances propres et sa vitesse de travail.

L'enseignant tenant compte de plusieurs paramètres dont certains ont été cités plus haut, doit avancer dans son programme tout en respectant la "vélocité ergonomique" de chacun. L'homogénéité de la classe qui semblait improbable est rendue possible par l'assistance aux étudiants.

### 4. Homogénéité de la classe

L'homogénéité de la classe est généralement remise en cause constamment. Elle l'est par les meilleurs qui demandent plus de formation. Elle l'est par les plus faibles qui demandent plus de révisions. Pour pallier cette instabilité chronique mais habituelle, deux réponses sont mises en place :

- **L'individualisation des performances**  
Il s'agit de permettre aux meilleurs d'aller plus loin et plus vite en leur proposant des travaux plus complexes, individuellement ou en groupe, suivant l'appréciation de l'enseignant.
- **Les moyens de rattrapage**  
Ces moyens sont mis en place tout au long de l'année. Le professeur principal assurant le suivi peut le demander pour tout étudiant considéré en difficulté.

### 5. Moyens de rattrapage

Les moyens de rattrapage sont constitués par les cours de soutien scolaire. Les objectifs de ce soutien sont :

- la remise à niveau des étudiants
- la remise à niveau d'homogénéité de la classe
- la dynamisation des effectifs et des groupes

# T echnicien en diététique

## DÉFINITION PROFESSIONNELLE

Le diététicien est un professionnel de la santé en matière de nutrition. Collaborateur de médecins, chercheurs, gestionnaires de collectivités, en statut public, privé, associatif ou exerçant ses conseils en statut libéral, il apporte sa compétence scientifique et son savoir-faire technique pour assurer et surveiller la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution. Il peut également exercer une activité de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

## QUALITÉS SOUHAITÉES

Le Diététicien exerce plus qu'une profession ; il accomplit sa vocation en mobilisant des aptitudes transversales scientifiques, humaines et pratiques de haut niveau.

Les fonctions d'un diététicien sont multiples au sein d'une entreprise libérale, sociétaire, associative, publique, sanitaire ou non. Les différents partenaires et/ou donneurs d'ordre avec lesquels il collabore l'obligent, en un laps de temps limité, à adapter son langage et son comportement à des situations diverses.

Les contraintes traditionnelles techniques et déontologiques d'une activité paramédicale doublées des contraintes économiques et financières de plus en plus sévères imposent une pluridisciplinarité qui se traduit par une formation et un examen très exigeants. Il faut se préparer à deux années denses de préparation.

Les qualités requises sont les suivantes :

- Rigueur, méthode et organisation
- Goût prononcé pour la physiopathologie, la nutrition et l'alimentation
- Très grand intérêt, et une certaine facilité, pour les sciences exactes (physique, biochimie)
- Très forte motivation pour les activités paramédicales
- Compréhension de la gestion et des contraintes budgétaires
- Psychologie, observation, sens de l'écoute
- Ouverture d'esprit et patience
- Bonne maîtrise de l'expression écrite et orale, du vocabulaire spécialisé, bonne élocution
- Sens de la pédagogie et des relations humaines
- Sens de l'analyse, esprit de synthèse, goût de la polyvalence
- Aptitudes pour le travail en équipe, en collaboration
- Sens des responsabilités
- Esprit d'initiative, grande autonomie et force de travail

## CONDITIONS PRÉALABLES D'ENTRÉE EN FORMATION

### En 1<sup>ère</sup> année

- Bac S ou STL biochimie-génie biologique
- Autre bac ou équivalence <sup>(1)</sup>
- BTS <sup>(1)</sup>
- Diplôme de l'enseignement supérieur <sup>(1)</sup>

(1) La commission d'admission décidera de l'obligation ou non de suivre l'accompagnement scientifique

### En 2<sup>ème</sup> année

- Etudiants ayant obtenu une 1<sup>ère</sup> année de BTS Diététique dans un autre établissement (sur dossier)
- Etudiants en 2<sup>ème</sup> année de BTS Diététique ayant obtenu un certain nombre d'unités à l'examen et ne devant représenter que les unités manquantes

## DÉBOUCHÉS

Le développement considérable du domaine diététique correspond à une évolution structurante de la société. Le vieillissement de la population et des pathologies du grand et très grand âge nécessitant des régimes adaptés, les crises récurrentes concernant les produits alimentaires notamment d'origine animale, le développement du secteur agroalimentaire et la découverte des « alicaments », la prise de conscience de l'importance des thérapies et des comportements diététiques, notamment dans les activités sportives et de remise en forme, les normes sans cesse relevées de la restauration collective, autant de facteurs indiquant que **les métiers de la diététique sont en croissance et que le diététicien exerce un métier – et une vocation – d'avenir.**

Sans être exhaustif, le diététicien exercera ses compétences en milieu hospitalier public ou privé, en cabinet libéral, le cas échéant en association avec d'autres intervenants (para)médicaux, dans l'industrie agroalimentaire, la restauration collective, les centres de soins, remise en forme et de cure thermique, les fédérations et clubs sportifs.

## SCOLARITÉ GÉNÉRALE

- **Durée des études** : 2 ans, rentrée en septembre
- **Diplôme** : Brevet de technicien supérieur en diététique
- **Contrôle permanent** des connaissances, **bulletins de notes semestriels**
- **Vacances scolaires** de l'Académie de Toulouse
- **Stages** : vingt semaines étalées sur les deux années en structures externes

## FRAIS DE FORMATION

Frais de formation annuels	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année
Scolarité principale	4 900 €	4 900 €

Frais de l'accompagnement scientifique	1 <sup>ère</sup> Année	2 <sup>ème</sup> Année
1. Accompagnement scientifique <sup>(1)</sup> : Stage de mise à niveau	900 €	-
2. Accompagnement scientifique <sup>(1)</sup> : Soutien scolaire	900 €	900 €
(1+2) Accompagnement scientifique <sup>(1)</sup>	1 800 €	900 €

## FORMULES DE PAIEMENT

La totalité du règlement des frais annuels de scolarité doit être, pour la première année (N), effectuée 15 jours maximum après l'agrément du dossier d'inscription et, pour la deuxième année, le 15 juin (N+1). Toutefois, des facilités de paiement peuvent être aménagées. Ainsi, en première année, après le versement de l'acompte de 20 % sur les frais de scolarité lors de la confirmation de la candidature, le candidat est redevable de 80 % des frais de formation qu'il peut régler, au choix, suivant cinq formules de paiement, en remettant d'avance l'ensemble des titres de paiement, datés du jour d'émission.

De même en deuxième année, le versement de l'acompte de 20 % s'effectuant le 15 juin (N+1) au plus tard, le financement peut bénéficier des mêmes conditions que celles affectées à la première année.

- **Formule 1 (F1) – 1<sup>ère</sup> année** : un versement annuel de 80 % en une seule fois, 15 jours après le versement de l'acompte de 20 %, sans frais de gestion ; **2<sup>ème</sup> année** : le versement de la totalité des frais de scolarité annuels le 30 juin (N+1), 15 jours après le versement de l'acompte de 20 %, le 15 juin (N+1).
- **Formule 3 (F3) – trois versements annuels** les 1<sup>er</sup> septembre, 1<sup>er</sup> novembre et 1<sup>er</sup> janvier, avec en sus, au premier versement mensuel, 39 € de frais de gestion.
- **Formule 6 (F6) – six versements annuels** les 1<sup>er</sup> août, 1<sup>er</sup> septembre, 1<sup>er</sup> octobre, 1<sup>er</sup> novembre, 1<sup>er</sup> décembre et 1<sup>er</sup> janvier, avec en sus, au premier versement mensuel, 63 € de frais de gestion.
- **Formule 9 (F9) – neuf versements annuels** les 1<sup>er</sup> août, 1<sup>er</sup> septembre, 1<sup>er</sup> octobre, 1<sup>er</sup> novembre, 1<sup>er</sup> décembre, 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> février, 1<sup>er</sup> mars et 1<sup>er</sup> avril, avec en sus, au premier versement mensuel, 87 € de frais de gestion.
- **Formule 12 (F12) – douze versements annuels** les : 1<sup>er</sup> juillet, 1<sup>er</sup> août, 1<sup>er</sup> septembre, 1<sup>er</sup> octobre, 1<sup>er</sup> novembre, 1<sup>er</sup> décembre, 1<sup>er</sup> janvier, 1<sup>er</sup> février, 1<sup>er</sup> mars et 1<sup>er</sup> avril, 1<sup>er</sup> mai et 1<sup>er</sup> juin, avec en sus, au premier versement mensuel, 111 € de frais de gestion.

## CALENDRIER FINANCIER

	1 <sup>ère</sup> Année de BTS DIETETIQUE									2 <sup>ème</sup> Année de BTS DIETETIQUE							
	SANS Accompagnement <sup>(1)</sup>				AVEC Accompagnement <sup>(1)</sup>					SANS Accompagnement <sup>(1)</sup>				AVEC Accompagnement <sup>(1)</sup>			
	F3	F6	F9	F12	F3	F6	F9	F12		F3	F6	F9	F12	F3	F6	F9	F12
20 % à l'inscription	980	980	980	980	1 340	1 340	1 340	1 340	20 % au 15/06/N+1	980	980	980	980	1 160	1 160	1 160	1 160
01/07/N				434				554	01/07/N+1				434				505
01/08/N		713	519	327		953	695	447	01/08/N+1		713	519	327		838	607	386
01/09/N	1 345	654	436	327	1 825	894	594	447	01/09/N+1	1 345	654	436	327	1 587	773	515	386
01/10/N		654	436	327		894	594	447	01/10/N+1		654	436	327		773	515	386
01/11/N	1 307	654	436	327	1 787	894	594	447	01/11/N+1	1 307	654	436	327	1 546	773	515	386
01/12/N		654	436	327		894	594	447	01/12/N+1		654	436	327		773	515	386
01/01/N+1	1 307	654	436	327	1 787	894	594	447	01/01/N+2	1 307	654	436	327	1 546		515	386
01/02/N+1			436	327			594	447	01/02/N+2			436	327			515	386
01/03/N+1			436	327			594	447	01/03/N+2			436	327			515	386
01/04/N+1			436	327			594	447	01/04/N+2			436	327			515	386
01/05/N+1				327				447	01/05/N+2				327				386
01/06/N+1				327				447	01/06/N+2				327				386
<b>TOTAL/AN</b>	<b>4 939</b>	<b>4 963</b>	<b>4 987</b>	<b>5 011</b>	<b>6 739</b>	<b>6 763</b>	<b>6 787</b>	<b>6 811</b>	<b>TOTAL/AN</b>	<b>4 939</b>	<b>4 963</b>	<b>4 987</b>	<b>5 011</b>	<b>5 839</b>	<b>5 863</b>	<b>5 887</b>	<b>5 911</b>
Scolarité	4 900	4 900	4 900	4 900	6 700	6 700	6 700	6 700	Scolarité	4 900	4 900	4 900	4 900	5 800	5 800	5 800	5 800
Frais de gestion	+39	+63	+87	+111	+39	+63	+87	+111	Frais de gestion	+39	+63	+87	+111	+39	+63	+87	+111

(1) Accompagnement scientifique voir p12

# Heures d'enseignement

ENSEIGNEMENTS OBLIGATOIRES	Première année 28 semaines TOTAL (Cours+ TD+TP)	Deuxième année 22 semaines TOTAL (Cours+ TD+TP)
Français – Sciences humaines	2 (2 + 0 + 0)	3 (1 + 2 + 0)
Biochimie-Biologie	10,5 (6,5 + 2 + 2)	4 (3 + 1 + 0)
Nutrition et alimentation	7,5 (4,5 + 3 + 0)	3 (1 + 2 + 0)
Bases physiopathologiques de la diététique	1 (1 + 0 + 0)	6 (6 + 0 + 0)
Régimes		7 (4 + 3 + 0)
Techniques culinaires	5 (0 + 0 + 5)	4 (0 + 0 + 4)
Economie et gestion	6 (2 + 4 + 0)	5 (2 + 3 + 0)
<b>TOTAL</b>	<b>32 (16 + 9 + 7) <sup>(1)</sup></b>	<b>32 (17 + 11 + 4) <sup>(1)</sup></b>

Arrêté du 6 novembre 1987 (Formation initiale sous statut scolaire)

(1) Il faut ajouter à ce volume horaire les heures de suivi et de préparation du mémoire mis en œuvre par l'ISFP ainsi que les heures d'accompagnement des conseils des référents administratifs et pédagogiques. L'ensemble de ces heures est compris dans le prix de formation.

# Règlement d'examen

EPREUVES	UNITES	COEFF.	FORME	DUREE
E.1. Biochimie-physiologie	U.1	2	Ecrite	3 h
E.2. Connaissance des aliments	U.2	2	Ecrite	4 h
E.3. Bases physiopathologiques de la diététique	U.3	3	Ecrite	4 h
E.4. Economie et gestion	U.4	2	Ecrite	3 h
E.5. Présentation et soutenance du mémoire	U.5	3	Orale	1 h max.
E.6. Epreuve professionnelle de synthèse :		(5)		
Sous-épreuve : Etude de cas	U.61	2,5	Ecrite	3 h 30'
Sous-épreuve : Mise en œuvre de techniques culinaires	U.62	2,5	Pratique	3 h

Arrêté du 6 novembre 1987

# M Modules de formation

## Les enseignements ont pour objectifs :

- De faire acquérir une formation scientifique paramédicale de haut niveau permettant au titulaire du BTS d'apporter sa contribution au processus de diagnostic et de thérapie, ou plus simplement participer au mieux-être d'une collectivité ou d'un individu par des conseils diététiques avisés.
- De faire appréhender par les étudiants les qualités et compétences en sciences humaines indispensables pour exercer un métier où il faut communiquer en langage intelligible à des publics parfois en (grande) difficulté et toujours très exigeants. Le diététicien doit être, comme tout praticien dans le domaine (para)médical, un pédagogue car, pour que des conseils d'ordre parfois vital soient compris et appliqués, il faut se faire comprendre et faire adhérer le patient ou client au protocole d'intervention.
- De faire prendre conscience qu'une culture juridique et économique est un instrument professionnel de première importance pour le diététicien qui ne peut ignorer les contraintes inhérentes à toute production de biens ou prestation de services, y compris dans des structures non marchandes.

## Ces enseignements sont au nombre de 8 :

- SCIENCES HUMAINES
- BIOCHIMIE-BIOLOGIE
- NUTRITION ET ALIMENTATION
- BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIETETIQUE
- REGIMES
- TECHNIQUES CULINAIRES
- ECONOMIE et GESTION

### ACCOMPAGNEMENT SCIENTIFIQUE

Pour assurer un niveau scientifique homogène à la classe (des différences sont acceptables, et d'ailleurs enrichissantes), l'ISFP vérifie le niveau scientifique des candidats et impose aux titulaires de bacs non scientifiques de suivre l'accompagnement scientifique. L'ISFP peut aussi imposer, en fonction des bulletins de notes et/ou d'entretiens, à des titulaires de bacs scientifiques anciens ou obtenus avec des notes médiocres de suivre l'accompagnement scientifique. Les enseignements de rattrapage portent essentiellement sur la biochimie-biologie. Un test, dès le premier jour, permet, le cas échéant, de constituer des groupes de niveau.

#### HEURES D'ENSEIGNEMENT ANNUEL

	1 <sup>ère</sup> année	2 <sup>ème</sup> année
Stage de prérentrée	3 semaines	-
Stage vacances de Toussaint	1 semaine	-
Stage vacances de Février	1 semaine	-
Stage vacances de Pâques	1 semaine	-
Accompagnement scolaire	3 heures hebdomadaires pour 28 semaines	3 heures hebdomadaires pour 22 semaines
TOTAL ANNUEL	259 heures	66 heures

## MODULE SCIENCES HUMAINES

Les fonctions d'un diététicien sont multiples au sein d'une entreprise, publique ou privée, sanitaire ou non. Les différents partenaires avec lesquels il collabore l'obligent, en un laps de temps réduit, à adapter son langage et son comportement à des situations diverses.

Il est donc indispensable de lui proposer un enseignement permettant :

- de mieux comprendre et aborder les autres, grâce à l'étude de la psychologie, individuelle ou sociale
- pour la mise en pratique de ces notions, de mieux communiquer, et, pour cela, de connaître et maîtriser les techniques adéquates.

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	2	-	-	2	56
2 <sup>ème</sup> année	1	2	-	3	66

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### NOTIONS DE PSYCHOLOGIE

##### Généralités

- Notions de base
- Culture, groupes, réseaux de communication
- Analyse des interactions socioculturelles et économiques chez l'individu ou au sein d'un groupe

##### Etudes du comportement alimentaire

###### Individuel

- Notions de base : pulsions, besoins, oralité, relation nourricière
- Approche psychologique de la notion de régime (interdit, frustration, culpabilité)
- Transformation du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, etc.

###### Social

- Les mythes, les rites, le menu
- Analyse des facteurs socioculturels et économiques influant sur le comportement alimentaire. Problème d'adaptation.
- Etude des moyens d'éducation en matière de consommation et de nutrition

#### MOYENS ET TECHNIQUES

##### Ecrits

- Résumé, analyse, synthèse de documents
- Rédaction de rapports, compte rendus, article
- Etablissement de fiches informatives, de notices
- Rédaction de lettres, d'avis, de notes administratives ou commerciales
- Etablissement de questionnaires en vue de sondages, d'enquêtes, et analyse des résultats

##### Audiovisuels

- Entretien individuel
- Présentation d'exposés
- Participation à des conférences
- Animation de réunions, de débats, avec des groupes plus ou moins nombreux
- Production de documents pédagogiques tels que : diapositives, films vidéo ou non, affiches, documents sonores, etc.

## MODULE BIOCHIMIE-BIOLOGIE

L'enseignement théorique de biochimie-biologie a pour objectifs d'apporter les connaissances indispensables à la compréhension des enseignements professionnels et notamment ceux de physiopathologie, de nutrition et alimentation et de régimes.

Il comprend quatre aspects fondamentaux : l'étude de l'organisation moléculaire de la matière vivante, à savoir **la biochimie structurale** ; l'étude des transformations chimiques qui se déroulent au sein de la matière vivante, leurs interrelations et leurs régulations, à savoir **la biochimie métabolique** ; l'étude de l'ultra-structure et de la physiologie des différents organismes cellulaires, à savoir **la biologie cellulaire** ; l'étude des principales fonctions des tissus, organes et appareils de l'homme, à savoir **la physiologie humaine**.

A cet enseignement est combiné celui de **Microbiologie-Virologie-Toxicologie** notamment dans sa dimension réglementaire.

Enfin, des **TP** permettront d'illustrer les cours et d'introduire des expérimentations.

L'ISFP s'attache à proposer des TP tout à fait opérationnels en essayant de reproduire au mieux les conditions de l'exercice professionnel.

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	6,5	2	2	10,5	294
2 <sup>ème</sup> année	3	1	-	4	88

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### BIOCHIMIE

##### BIOCHIMIE STRUCTURALE

Composition élémentaire de la matière vivante. Oligo-éléments  
Eau et éléments minéraux  
Glucides  
Lipides et composés liposolubles  
Protides  
Composés nucléotidiques et acides nucléiques

##### ENZYMOLOGIE

Vitesse de réaction et catalyse  
Définition et caractères généraux des enzymes  
Spécificité de la catalyse enzymatique  
Etude de la réaction enzymatique  
Effecteurs physiques et chimiques de la réaction enzymatique  
Notion d'enzyme allostérique  
Coenzymes et vitamines hydrosolubles  
Régulation de l'activité enzymatique dans la cellule  
Intérêt des enzymes en biochimie clinique et en industrie agroalimentaire

##### BIOCHIMIE METABOLIQUE

Bioénergétique  
Cycle tricarboxylique de Krebs  
Métabolisme glucidique  
Métabolisme lipidique  
Métabolisme azoté  
Interconversion entre les métabolismes glucidique, lipidique et animé

##### GENETIQUE MOLECULAIRE

Réplication de l'ADN  
Transcription de l'ADN  
Biosynthèse des protéines : le code génétique  
Contrôle de l'expression génétique  
Applications : le génie génétique

#### PHYSIOLOGIE

##### ORGANISATION CELLULAIRE ET TISSULAIRE DES ETRES VIVANTS

Méthode d'étude des cellules  
Structure et ultrastructure cellulaire  
Tissus

##### FONCTIONS DE NUTRITION

Milieu intérieur  
Circulation sanguine  
Digestion  
Fonctions d'échange et d'excrétion

##### FONCTIONS DE RELATION ET D'INFORMATION

Système nerveux  
Appareil endocrinien

##### MAINTIEN DE L'INTEGRITE DE L'ORGANISME

Régulation et adaptation physiologiques  
Défense de l'organisation : l'immunité

##### TRANSMISSION DE LA VIE ET DEVELOPPEMENT DE L'ENFANT

Gamètes et fécondation  
Gestation et lactation  
Développement de l'enfant

#### MYCOLOGIE - VIROLOGIE - PARASITOLOGIE - TOXICOLOGIE

##### CLASSIFICATION DES ETRES VIVANTS

##### BACTERIOLOGIE

Cellule bactérienne  
Physiologie bactérienne  
Pouvoir pathogène des bactéries  
Agents antimicrobiens

##### MYCOLOGIE

Morphologie et structure des levures et des moisissures  
Contamination des aliments  
Prévention des contaminations. Agents fongicides

##### VIROLOGIE

Structure et classification des virus  
Multiplication virale  
Maladies virales d'origine alimentaire  
Agents antiviraux

##### PARASITOLOGIE

Classification zoologique des parasites  
Notions de parasitologie générale : les cycles des parasites  
Parasitoses dues à des métazoaires : les Helminthes

##### TOXICOLOGIE

Définitions fondamentales : DMM, DL50, DJA  
Principaux modes d'action moléculaires des substances toxiques  
Principales réactions de détoxification  
Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques  
Toxicité des aliments

#### TRAVAUX PRATIQUES

##### MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

Techniques de base de la microbiologie  
Microbiologie appliquée

##### BIOCHIMIE DES ALIMENTS

Techniques d'extraction  
Techniques de fractionnement et de purification  
Techniques de caractérisation  
Techniques de dosage

##### ANATOMIE-HISTOLOGIE

Anatomie de l'appareil locomoteur  
Organisation des êtres vivants

## MODULE DE NUTRITION ET D'ALIMENTATION

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	4,5	3	-	7,5	210
2 <sup>ème</sup> année	1	2	-	3	66

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDES DES DIFFERENTES CATEGORIES D'INDIVIDUS EN FONCTION DE L'AGE, DE L'ETAT PHYSIOLOGIQUE, DU MODE DE VIE

Besoins et apports recommandés en eau

Besoins énergétiques et apports recommandés en énergie

Besoins qualitatifs et quantitatifs et apports recommandés en protides, lipides, glucides, éléments minéraux, vitamines, fibres alimentaires et végétales

#### ALIMENTATION RATIONNELLE DES DIFFERENTES CATEGORIES D'INDIVIDUS EN FONCTION DE L'AGE, DE L'ETAT PHYSIOLOGIQUE, DU MODE DE VIE

Etablissement des rations alimentaires

Vérification de l'équilibre d'une ration

Utilisation des équivalences alimentaires

Organisation de l'alimentation familiale ou collective

Evolution des modes alimentaires et leurs conséquences

#### CONNAISSANCE DES ALIMENTS

Introduction générale à l'étude des aliments

Etude des procédés de conservation des denrées alimentaires

Etude des différents groupes d'aliments traditionnels

Nouveaux produits alimentaires

#### DROIT DE L'ALIMENTATION

Introduction au droit de l'alimentation

Etude des principaux textes

## MODULE DE BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIETETIQUE

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	1	-	-	1	28
2 <sup>ème</sup> année	6	-	-	6	132

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### INTRODUCTION

Les examens cliniques et para-cliniques, le dossier médical

Le secret médical

#### PARTIE A

#### AFFECTIONS ET PROCESSUS PATHOLOGIQUES POUR LESQUELS LA DIETETIQUE A UN ROLE IMPORTANT, ET SOUVENT PREPONDERANT SOIT A TITRE PREVENTIF, SOIT A TITRE CURATIF.

Oesophage

Estomac

Intestin grêle – Colon – Rectum

Foie – Voies biliaires – Pancréas

Maladies de la nutrition

Pathologie rénale

Pathologie cardio-vasculaire

Pédiatrie

Gériatrie

Grossesses normales et pathologiques

Allergie alimentaire

Brûlures

#### PARTIE B

#### NOTIONS GENERALES INDISPENSABLES MAIS SOMMAIRES

L'alimentation entérale et parentérale

Les processus physiologiques et pathologiques pouvant avoir un

Retentissement nutritionnel

Les thérapeutiques particulières

## MODULE DE DE REGIMES

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	-	-	-	-	-
2 <sup>ème</sup> année	4	3	-	7	154

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### METHODOLOGIE ET CONDUITE DE L'INTERROGATOIRE ALIMENTAIRE.

- Interprétation quantitative
- Interprétation qualitative

#### METHODOLOGIE DE L'ETABLISSEMENT D'UN REGIME,

Adaptation quantitative et qualitative de l'apport :

- énergétique
- protidique, lipidique et glucidique
- hydrique
- minéral
- en vitamines
- en fibres alimentaires

#### ORGANISATION DE L'ALIMENTATION POUR UNE DUREE DETERMINEE

- Choix des aliments
- Evolution du régime à court et à long terme
- Etablissement de menus ou adaptation de menus
- Estimation et contrôle de la consommation alimentaire relative au régime

#### DIFFERENTS MODES D'ADMINISTRATION DE L'ALIMENTATION

- Voies d'administration
- Adaptation de l'alimentation à ces voies d'administration et en fonction du cas pathologique ou chirurgical

## MODULE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Cet enseignement a pour but :

- de concilier les impératifs nutritionnels, gastronomiques et sanitaires des préparations culinaires
- d'utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires pour justifier les techniques culinaires de base
- de maîtriser les techniques culinaires classiques
- de familiariser les étudiants avec la terminologie et les techniques de la cuisine de collectivité
- d'apprendre à modifier quantitativement et qualitativement les recettes pour les adapter au nombre et/ou aux caractéristiques des clients.

### HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	-	-	5	5	140
2 <sup>ème</sup> année	-	-	4	4	88

### PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

#### EQUIPEMENT ET AMENAGEMENT DES CUISINES ET DES SECTEURS ALIMENTAIRES

- Matériels et appareils
  - Conservation des denrées alimentaires, préparation, cuisson, transport, distribution, nettoyage
- Locaux
  - réception des denrées alimentaires, stockage, entreposage, préparation, cuisson, distribution, restauration, sanitaires

#### TECHNIQUES CULINAIRES

- Techniques culinaires de base
  - Divers modes de cuisson, différentes liaisons et émulsions, différents types de pâtes
- Auxiliaires de préparation
  - Jus, farces
- Applications des techniques culinaires de base et de l'utilisation des auxiliaires de préparation
  - Potages, veloutés, consommés, sauces
- Adaptations des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires
  - Produits alimentaires intermédiaires et cuisine d'assemblage, cuisson dans enceinte à micro-ondes et polycuiseurs, cuisson et conservation sous vide, techniques culinaires adaptées au mode de distribution des aliments

#### UTILISATION PRATIQUE DES ALIMENTS

- Dans le cadre de l'alimentation rationnelle des bien-portants
  - Produits laitiers, viandes, produits de la pêche, œufs, produits céréaliers et assimilés, légumes et fruits frais, secs, produits sucrés, corps gras
- Dans le cadre des régimes adaptés à une pathologie

#### REALISATIONS PRATIQUES DE MENU(S) POUR UN REPAS OU UNE JOURNEE

- Dans le cadre de l'alimentation rationnelle des bien-portants
- Dans le cadre de régimes adaptés à une pathologie

L'ISFP, conscient de l'importance opérationnelle des travaux pratiques en matière de techniques culinaires, propose à ses étudiants un site remarquablement approprié et équipé.

# MODULE D'ECONOMIE ET GESTION

## HEURES D'ENSEIGNEMENT

	COURS	TD	TP	TOTAL / SEM	TOTAL / AN
1 <sup>ère</sup> année	2	4	0	6	144
2 <sup>ème</sup> année	2	3	0	5	110

## PROGRAMME NON EXHAUSTIF ET ORGANISATION SUIVANT LE REFERENTIEL DE L'EDUCATION NATIONALE

### L'ENTREPRISE

Définition et modes d'analyse

- Typologies
- Insertion dans le tissu économique application au secteur alimentaire de l'agroalimentaire et de la restauration de collectivité

Les problèmes fondamentaux de la création et du fonctionnement

- Positionnement de l'entreprise sur ses marchés et choix du produit
- Détermination des ressources nécessaires à la création et au fonctionnement
- Mise se en place d'une organisation et prise en compte des interdépendances entre les fonctions
- Relations avec l'environnement : rapports avec les administration, les institutions financières et les organismes professionnels
- Cas particulier du fonctionnement administratif et financier d'un établissement public.

L'entreprise en tant que système

### STRATEGIE D'ENTREPRISE

La structure des décisions dans l'entreprise : la fixation des objectifs (exemples empruntés aux secteurs d'activité diététique)

Le processus d'élaboration de la politique de l'entreprise : l'élaboration des choix stratégiques (exemple : le couple marché-produit dans le cas de la restauration)

Prévision et planification de l'activité

### LE SYSTEME D'INFORMATION DE LA PRODUCTION

Les coûts (composantes, analyse, prévision)

- Charges fixes et charges variables
- Marges sur coûts variables
- Méthode des centres d'analyse et son application dans la restauration de collectivité, en gestion hospitalière des services alimentaires
- Introduction à l'analyse des écarts
- Seuil de rentabilité
- Ratios d'exploitation

Principe de gestion budgétaire

Notions relatives au choix et au financement de l'investissement

La synthèse des informations au niveau de l'entreprise : notion de bilan et de compte de résultat

Introduction à l'analyse de la valeur dans les secteurs alimentaires

### LES HOMMES ET LA PRODUCTION

Les relations sociales

La politique du personnel et l'administration du personnel

Organisation du travail du personnel

### LE CADRE JURIDIQUE

Notions de droit civil, commercial et fiscal

- Notions de contrat, notions de responsabilité, les formes juridiques d'entreprise, la qualité de commerçant et ses conséquences, le fonds de commerce, le principe de TVA et de l'imposition des bénéfices

Droit social

- Organisation des relations collectives (syndicats, conventions collectives)
- Organisation des relations individuelles (contrat de travail)
- La réglementation du travail et le contrôle de son application (salaire, durée de travail)
- La représentation du personnel
- Les conflits du travail, les conseils des prud'hommes
- Les conflits collectifs
- Les problèmes relatifs à l'emploi et à la formation
- La protection sociale

### TRAITEMENT DE L'INFORMATION DANS LE CADRE DES ACTIVITES PRODUCTIVES

Notions relatives aux outils d'aide à la décision

Opérations sur fichiers

Saisie, diffusion, stockage d'informations en utilisant des supports divers et en recourant à des logiciels professionnels

Utilisation de logiciels de traitement de texte, de gestionnaire de base de données, de tableurs

Méthodes et outils de la planification

La communication professionnelle

## ACTIONS PROFESSIONNELLES

Les actions développées pendant ce temps de formation présentent un caractère professionnel. Elles doivent permettre aux étudiants :

- de réaliser une synthèse de leurs savoirs et savoir-faire dans une perspective professionnelle ;
- de conduire un travail en équipe ;
- de mettre en œuvre des actions selon une démarche de projet en réponse à des besoins repérés localement ;
- d'appréhender la démarche pluriprofessionnelle du travail de terrain.

Elles visent à faire acquérir la capacité :

- à appréhender un problème ou une situation sous ses aspects multidimensionnels,
- à développer l'esprit d'équipe, l'initiative, l'autonomie et le sens des responsabilités.

Les séances consacrées aux actions professionnelles pourront conduire à :

- la réalisation de projets et d'actions en réponse à un besoin et sollicitant la participation complémentaire de plusieurs étudiants ;
- des rencontres avec d'autres professionnels du secteur d'activité ayant pour objectifs de cerner le rôle des différents intervenants de terrain et les méthodes de travail partenarial ;
- des travaux conjoints avec d'autres étudiants du travail social ou du secteur sanitaire ;
- la mise en place de thèmes fédérateurs relevant de l'économie sociale familiale, associant plusieurs enseignements et permettant l'expression de points de vue complémentaires ;
- la recherche, la préparation et l'exploitation des stages.

## MODULE STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

Les étudiants en section de techniciens supérieurs diététiques doivent accomplir vingt semaines de stages à temps plein dans les collectivités, organismes ou structures présentant des activités en nutrition et en diététique.

Le mémoire qu'ils rédigeront portera à la fois sur les stages de restauration collective de première année et sur les stages diététiques thérapeutiques et le stage à option de deuxième année.

### DUREE DES STAGES

1 <sup>ère</sup> année	6 semaines	
2 <sup>ème</sup> année	14 semaines dont :	10 semaines de stage de diététique thérapeutique 4 semaines de stage à option

#### PREMIERE ANNEE : STAGES DE RESTAURATION COLLECTIVE

#### DEUXIEME ANNEE

Ces deux stages auront une durée totale de six semaines (dont deux semaines pendant les vacances scolaires).

Ils se dérouleront dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants.

Le but de ces stages est de permettre :

- Une participation effective :
  - à l'élaboration des repas et aux techniques de préparation des plats ;
  - aux tâches d'économat
- Une approche concrète des problèmes relatifs à la gestion, à l'organisation des moyens matériels et humains, à la distribution des repas et à l'hygiène.

La durée totale de ces deux stages sera de quatorze semaines (dont une partie obligatoirement pendant les vacances scolaires).

#### 1. Stages de diététique thérapeutique

Ces stages d'une durée totale de **10 semaines** se situeront dans un ou des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure. Ils s'effectueront dans au moins deux services différents.

L'encadrement devra être assuré par un diététicien, maître de stage.

Au cours de ces stages, les étudiants :

- assureront la prise en charge diététique de malades sous le contrôle du maître de stage
- étudieront les places et rôle de l'ensemble des diététiciens dans les structures d'accueil

#### 2. Stage à option

Ce stage d'une durée obligatoire de 4 semaines pourra se dérouler :

- En restauration collective (institution, municipalité, entreprise)
- En structure de Santé publique (protection maternelle infantile, crèche, service de santé scolaire, institut médico-pédagogique, foyer du troisième âge, centre d'hygiène alimentaire et d'alcoologie, centre de santé intégré, centre sportif...)
- En structure de recherche
- Dans l'industrie agroalimentaire ou pharmaco-diététique
- En secteurs de distribution de produits alimentaires et diététiques
- Dans les structures d'information et de formation
- En cabinet libéral

Ce stage, de responsabilité ou d'observation, peut éventuellement être le support de l'étude personnelle du mémoire

# Vie pratique

## LE LOGEMENT

Les offres de location fluctuent très vite, la meilleure solution est la recherche sur les sites appropriés sur le net : mon-logement-étudiant.fr ; adele.org ; blagnac.fr (rubrique logement)...

Le secrétariat de l'ISFP gère aussi une liste de logements proposés par les particuliers ou libérés par d'autres étudiants.

### **CRIJ, CENTRE REGIONAL D'INFORMATION JEUNESSE MIDI-PYRENEES**

17 Rue de Metz 31000 Toulouse - 05 61 21 20 20 / [www.crij.org](http://www.crij.org)

Vous y trouverez des offres de location de logements de particulier à particulier, un fonds documentaire logement, un point CAF et une aide à l'accès au logement.

### **CROUS, CENTRE REGIONAL DES ŒUVRES UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES**

58 Rue du Taur 31070 Toulouse - 05 61 12 54 00 / [www.crous-toulouse.com](http://www.crous-toulouse.com)

Le CROUS gère les cités et résidences universitaires, vous y trouverez aussi des offres de particuliers et de colocations. La demande de logement se fait par le dossier social étudiant (DSE), constitution du DSE du 15 janvier au 30 avril qui précède la rentrée (revenus faibles, pas obligatoirement boursier).

### **CLLAJ, COMITE LOCAL POUR LE LOGEMENT AUTONOME DES JEUNES**

23 rue Albanie Regourd 31000 Toulouse - 05 61 23 60 19 / [www.cllaj31.org](http://www.cllaj31.org)

Association d'aide à l'accès au logement autonome des jeunes en difficulté. Permanence au PIJ de Blagnac.

### **PIJ, POINT D'INFORMATION JEUNESSE**

1 bis Rue des mimosas 31700 Blagnac - 05 61 71 01 55 / [pj31.blagnac@crij.org](mailto:pj31.blagnac@crij.org)

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h (fermeture à 17h le vendredi)

Ce service travaille en réseau avec le Centre Régional d'Information Jeunesse et dispose d'une banque de données mise à jour régulièrement concernant les chambres ou logements adaptés aux jeunes. Permanence du CLLAJ sur RV.

### **RESIDENCE « LES NYMPHEAS »**

14, rue Maurice Utrillo 31700 Blagnac - 05 61 16 02 09

Ses 32 studios accueillent des jeunes de 16 à 25 ans de toute condition socioprofessionnelle. Equipé de la connexion Internet.



### **RESIDENCE « MARC CHAGALL »**

10, rue Marc Chagall 31700 Blagnac - 05 61 71 79 19

Cette résidence équipée de 65 lits est gérée par le CROUS et la Cité Jardins.

Elle est réservée aux étudiants et aux jeunes actifs. Equipée de la connexion Internet.



### **FOYER DE JEUNES TRAVAILLEURS « LES SAPHIRS BLEUS »**

8 avenue du Parc 31700 Blagnac - 05 62 12 27 00

Géré par la ville de Blagnac, il dispose de 30 chambres pour des jeunes de 16 à 30 ans (apprentis, salariés, étudiants ou demandeurs d'emploi)

## LES AIDES AU LOGEMENT

Il existe deux types d'aide au logement : l'Aide Personnalisée au Logement (**APL**) et l'Allocation Logement à caractère social (**ALS**)

Le montant de ces allocations dépend de la situation familiale et des revenus du bénéficiaire. Elles ne sont pas cumulables.

Si vous êtes boursier et que vous bénéficiez pour la première fois d'une aide au logement, vous percevrez l'allocation d'installation étudiante (ALINE). Vous n'avez aucune démarche à faire.

### **CAF TOULOUSE**

24 Rue Riquet 31046 Toulouse Cedex 9 - 0 820 25 31 10 / [www.caf.fr](http://www.caf.fr)

Formulaires de demande d'aide au logement en ligne et simulation de vos droits.

#### **Antenne Blagnac**

Maison de la solidarité, 7 Place Jeanne Hérisson 31700 Blagnac - 05 61 71 76 12

Permanence le mercredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h.

### **LOCA-PASS**

Le Loca-Pass, autre aide au logement réservée aux étudiants boursiers et aux étudiants salariés du privé, vous propose deux aides :

**L'avance Loca-Pass** : prêt à 0% sans frais de dossier, l'avance correspond au montant de votre dépôt de garantie.

**La garantie Loca-Pass** : L'organisme se porte caution solidaire pour le règlement du loyer et des charges.

[www.loca-pass.fr](http://www.loca-pass.fr)

## LES REPAS

### RESTAURANTS

De nombreux lieux de restauration se trouvent à proximité de l'ISFP. Ils assurent la restauration des personnels des nombreuses entreprises installées à Toulouse Blagnac (AIRBUS, AEROSPATIALE, AEROPORT INTERNATIONAL, ZONE AEROPORTUAIRE de Toulouse-Blagnac, LECLERC, CHR PURPAN, etc..). Tous les niveaux de prix et de qualité y sont représentés.

### ISFP

L'ISFP possède sur chaque site un lieu équipé de micro-ondes, d'une machine à café et de distributeurs de boissons et confiseries. Les étudiants peuvent s'y réunir durant la journée et particulièrement lors des repas afin de consommer sur place leurs plats emportés.

### CENTRE DE FORMATION DES APPRENTIS (CFA)- SECTION RESTAURATION HOTELIERE

21 Avenue Georges Brassens 31700 Blagnac

A proximité de notre établissement du 265 route de Grenade à Blagnac, ce CFA propose à nos étudiants des repas à prix modestes.



### RESTAURANT UNIVERSITAIRE DU CAMPUS IUT

5 rue Georges Sand 31700 Blagnac- 05 62 12 55 00

A proximité de notre établissement du 265, route de Grenade à Blagnac, ce restaurant de 170 places accueille nos étudiants (tickets restaurant universitaire).

## LES ADMINISTRATIONS

### HOTEL DE VILLE

Place Jean-Louis Puig 31706 Blagnac- 05 61 71 72 00 / [www.mairie-blagnac.fr](http://www.mairie-blagnac.fr)

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h45.

**Service de la carte blanche** : 05 61 71 73 20 (8h30/12h00 et 13h30/18h00) / [carteblanche@mairie-blagnac.fr](mailto:carteblanche@mairie-blagnac.fr)

La carte blanche est un moyen de paiement et d'accès aux services municipaux blagnacais : restauration scolaire, centre de loisirs, piscine, patinoire et Odysseus.



### CPAM

15 avenue des Pins 31700 Blagnac - 3646 / [www.ameli.fr](http://www.ameli.fr)

Du Lundi au Vendredi : de 8h00 à 17h00.

### UTAMS (UNITE TERRITORIALE D'ACTION MEDICO SOCIALE)

10, avenue du Parc 31700 Blagnac - 05 61 71 03 50

Ce centre assure la mise en œuvre des missions sociales et médico-sociales engagées par le Conseil Général.

### MAISON DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

La maison de l'emploi et de l'insertion regroupe le Service emploi municipal, la mission locale et le PIJ.

1 bis Rue des mimosas 31700 Blagnac - 05 61 71 01 50

Ouverte du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00 (fermeture à 17h00 le vendredi).

**PIJ** : 05 61 71 01 55 / [pij31.blagnac@crij.org](mailto:pij31.blagnac@crij.org)

Un lieu d'information pour tous les jeunes, doté d'un centre de documentation et d'une salle multimédia. Il offre également un accompagnement ciblé dans les différentes démarches de la vie quotidienne (logement, formation, jobs,...).

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00 (fermeture à 17h00 le vendredi).

**Mission locale** : 05 61 71 02 70

Accueil, information et orientation des jeunes de 16 à 25 ans à la recherche d'un emploi -



### MAISON DE LA SOLIDARITE



La maison de la solidarité accueille, informe et propose un accompagnement personnalisé dans les démarches sociales. Elle propose un soutien individuel dans les démarches relatives aux difficultés financières, à la santé, au logement, au handicap, au RMI... ainsi que des animations collectives autour de la santé, du logement, de la consommation, du surendettement...

7, place Jeanne Hérisson 31700 Blagnac - 05 61 71 76 12

Ouverte du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 18h00.

**CAF Antenne Blagnac** :

Permanence le mercredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00.

### POLE EMPLOI

11, mail Louis Aragon 31700 Blagnac - N° spécial : 3949 / [www.pole-emploi.fr](http://www.pole-emploi.fr)

Ouvert du lundi au mercredi de 8h45 à 16h45, le jeudi de 8h45 à 12h30 et le vendredi de 8h45 à 16h00.

## LES DIVERTISSEMENTS

### CINEMAS

**Méga CGR** : 2 allée Emile Zola 31700 Blagnac (Centre commercial), 15 salles - 05 62 74 72 80 / [www.cgrcinemas.fr/blagnac](http://www.cgrcinemas.fr/blagnac)  
**Le Rex** : 11 Rue Baquié Fonade 31700 Blagnac - 05 61 71 56 16

### ODYSSUD, ESPACE CULTURE MULTIMEDIA

4 Avenue du Parc 31700 Blagnac - 05 61 71 75 15 / [www.odyssud.com](http://www.odyssud.com)

**Salles de spectacles** : théâtre, danse, musique, cirque, humour et jeune public.

Billetterie : 05 61 71 75 10

**Atelier multimédia** (postes Mac et PC) - Accès gratuit.

**Médiathèque** : Une bibliothèque adulte et une bibliothèque jeunesse, journaux et magazines, CD et DVD, CD Rom.

**Ludothèque** : utilisation gratuite sur place, prêt pour les adhérents et animations ponctuelles.

**Lieu d'exposition ; Auditorium ; Halte-garderie.**



### CONSERVATOIRE MUNICIPAL DE MUSIQUE ET DE DANSE

Place des arts 31700 Blagnac - 05 61 71 75 15

**Cours de musique** : formation musicale, chœur, cours d'instrument ; **Cours de danse** : modern-jazz, contemporain et classique.

### ATELIERS D'ART ET DE THEATRE

2 Rue Croix blanche 31700 Blagnac - 05 61 71 76 65

Arts plastiques, bricol'art, terre, reliure, photo argentique et numérique, encadrement classique et créatif, patchwork, arts appliqués, théâtre... Inscriptions en septembre pour l'année scolaire

### ASSOCIATIONS CULTURELLES

Aquariophilie, art, avions, cartophilie, cirque, échecs, figurines, langues, tchin-tchin, minéraux, musique-chant-chorale, philatélie, poésie, scrabble...

## LES SPORTS

### PISCINES

**Piscine municipale - Complexe nautique des Ramiers**

Ouverte été et hiver - 05 61 71 76 31. Tarifs réduits avec la Carte Blanche.

**Bassin d'apprentissage** : 05 61 71 76 31

Aquagym, natation initiation, activités aquatiques...



### PATINOIRE

10 Avenue du Général De Gaulle 31700 Blagnac - 05 62 74 71 40 / [www.patinoireblagnac.fr](http://www.patinoireblagnac.fr)

Patinage sur glace, hockey, animations, soirées à thème. Tarifs réduits avec la Carte Blanche.

### COMPLEXES SPORTIFS

**Complexe sportif d'Andromède** : Football, rugby, athlétisme, gymnase, boulodrome, bassin d'apprentissage, patinoire

**Complexe sportif des Barradels** : Football, gymnase, boulodrome, bassin d'apprentissage, patinoire

**Complexe sportif du Grand Noble** : Football, rugby, piste d'athlétisme, basket, handball, gymnase

**Complexe sportif de Naudin** : Boxe anglaise, gymnastique, tir à l'arc, arts martiaux, tennis de table, tir au pistolet à air comprimé, paddel, pelote basque, trinquet...

**Complexe sportif des Ramiers** : Stade, boulodrome, salle de billard, salle de musculation, salle polyvalente, Club House Basket, centre de dressage canin, piscine municipale

**Complexe sportif du Ritouret** : Basket, handball, football, terrain de rugby, gymnase, dojo, aire de fitness, tennis (courts extérieurs et intérieurs), lac de pêche

**Base de sports des 15 sols** : Fosses de ball-trap, piste 4x4, piste d'aéromodélisme, lacs de pêche, stands de tir

### CENTRES PRIVES :

**Amazonia** : 17, rue Raymond Grimaud - 05 61 15 79 07 / [www.amazonia.tm.fr/clubs.php?club=43](http://www.amazonia.tm.fr/clubs.php?club=43)

**Anatogym** : 1 Rue du Limousin - 05 61 71 56 00 / [www.anatogym.com/](http://www.anatogym.com/)

**Biotonia** : 117, route de Grenade - 05 61 30 12 52 / <http://blagnac-danse-biotonia.comyr.com>

**Espace Arts martiaux** : 94 Rue de Bordebasse - 05 61 71 24 87 / [www.ambc.asso.fr](http://www.ambc.asso.fr)

**Euroforme** : 82 Route de Grenade - 05 61 71 88 81 / [www.euroforme.fr](http://www.euroforme.fr)

**Lady moving** : 5, rue Georges Gay - 05 34 39 71 28 / <http://www.ladymoving.fr/383-club-fitness-toulouse-blagnac>

**Movida** : Impasse Emile Zola - 05 61 71 45 28 / [www.movidaclub.fr/blagnac](http://www.movidaclub.fr/blagnac)

**Squash & Form** : 94 Avenue de Cornebarrieu - 05 61 71 94 07 / [www.squashetform.com](http://www.squashetform.com)

### PARCS

A pied ou à vélo, Blagnac propose plusieurs lieux et circuits de balade : parc du Ritouret (Odysud), parc des Ramiers (berges de la Garonne), parc du Grand Noble, Ramier des 15 sols (l'île aux oiseaux).

## LES TRANSPORTS

### TRANSPORTS PAR MOYEN PERSONNEL

L'ISFP étant proche du périphérique toulousain, l'accès en automobile y est extrêmement aisé. Les places de stationnement sont à proximité de l'établissement.

### TRANSPORTS EN COMMUN

#### DESSERTE URBAINE TISSEO

Tisséo - SMTC gère les transports publics de l'agglomération toulousaine. Allô Tisséo : 05 61 41 70 70 / [www.tisseo.fr](http://www.tisseo.fr)

Carte Pastel pour les étudiants (bus, métro, train), renseignements au 0 800 511 883



#### Le métro toulousain

Le Métro toulousain est composé de deux lignes A et B. La ligne A traverse Toulouse du Nord-est au Sud-ouest (Gramont / Basso Cambo) et la ligne B du Nord-est au Sud-est (Borderouge / Ramonville).

La ligne C est une ligne SNCF accessible avec un titre de transport urbain (Arènes / Colomiers).

Des parcs-relais (parkings) sont mis à disposition gratuitement dans les stations suivantes : Gramont, Argoulet, Jolimont, Arènes et Basso Cambo (ligne A) et Borderouge, La vache et Ramonville (ligne B).

La station Marengo SNCF est en correspondance avec le réseau ferroviaire TER, les grandes lignes SNCF et la gare routière pour les lignes de transport interurbain. A la station Arènes, le métro est en correspondance avec la Gare Saint-Cyprien - Arènes de la ligne C et avec le Tramway (T1).

#### Le tramway (T1)

La ligne E relie les communes de Toulouse Les Arènes, Blagnac et Beauzelle -Aéroconstellation (ISPF 58 : arrêt Guyenne-Berry - ISFP 265 : arrêt Grand Noble)



#### Le réseau de bus

Les bus du réseau urbain desservent 77 lignes urbaines. Blagnac est desservi par les lignes :

**70** : Métro B Jeanne d'Arc - Sept Denier - Blagnac - Andromède Lycée - Aéroconstellation (ISFP 58 : arrêt Sœurs - ISFP 265 : arrêt Buxtehude)

**17** : Mondonville - Cornebarrieu - Blagnac - Andromède Lycée

**25** : Blagnac Emile Zola - Aéroport de Blagnac

**30** : Fenouillet - Lespinasse - Gagnac - Seilh - Aéroconstellation - Andromède Lycée - Aéroport de Blagnac

**66** : St Cyprien - Ancely - Aéroport de Blagnac

**71** : Aussonne - Beauzelle - Aéroconstellation - Andromède Lycée

**TAD 120** : Transport à la demande desservant les communes d'Aussonne, Beauzelle, Cornebarrieu, Mondonville et Seilh

Réservation au 0800 929 929 depuis un poste fixe ou au 05 34 25 33 75 depuis un portable de 6h30 à 22h30, au minimum 2h avant votre départ.

### DESSERTE INTERURBAINE DU CONSEIL GENERAL

**Conseil Général** : 1, boulevard de la Marquette, Toulouse - 05 34 33 32 31 / <http://www.haute-garonne.fr/bus.asp>

**Gare Routière** : 68-70 Boulevard Pierre Sépard, Toulouse (Accès Métro Station Marengo) 05 61 61 67 67

Lignes desservant Blagnac :

62 : Toulouse Gare routière - Blagnac - Aussonne - Merville - Grenade - Launac - Larra

69 : Toulouse Gare routière - Blagnac - Cornebarrieu - Mondonville - Daux - Montaigut/Save - Lévignac

73 : Toulouse Gare routière - Blagnac - Cornebarrieu - Mondonville - Daux - Montaigut/Save - Cadours

88 : Toulouse Gare routière - Blagnac - Beauzelle - Seilh - Merville - Grenade



### DESSERTE LOCALE



**La Caouéquine** : service de navettes gratuites ouvertes à tous dans le centre ville de Blagnac.

Il n'y a pas d'arrêt fixe, il suffit de lever la main à son passage où que vous soyez sur le circuit du véhicule, et celui-ci s'arrêtera.

Renseignements du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h30 - 05 61 71 75 90

#### TAD - Transport à la demande

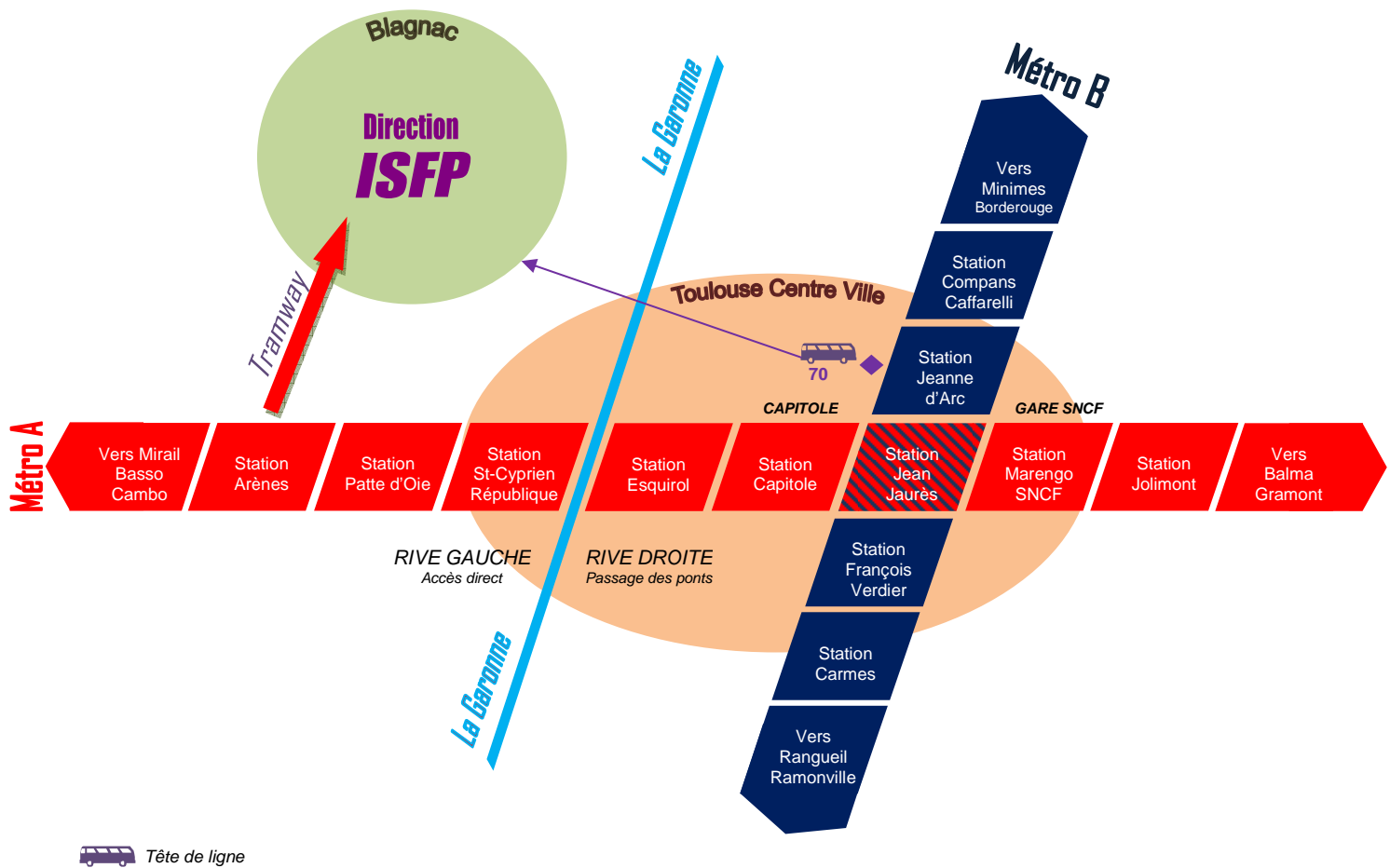
Le TAD est un service gratuit ouvert à tous les habitants des quartiers Layrac, Savoie et Les Prés, assurant des liaisons avec les arrêts Tisséo mais aussi le centre-ville de Blagnac, le centre commercial ou le cimetière Parc...

Renseignements : 05 61 71 75 90, réservations au 0 800 00 39 16 (numéro vert gratuit depuis un poste fixe).

# MOYENS D'ACCÈS A L'ISFP

	Tramway	Ligne 70	Flux automobiles
Fréquence	toutes les 8 mn	toutes les 15 mn	<p><u>Matin et soir :</u>            Flux général opposé au déplacement de nos étudiants :            Accès très rapide</p> <p><i>Le flux de la circulation automobile s'opère en sens opposé du flux des étudiants en direction ou au départ de l'ISFP. Ainsi, nos étudiants croisent matin et soir les résidents excentrés de Toulouse (matin : entrée importante dans le centre de Toulouse et déplacement de nos étudiants résidant au centre vers la périphérie, vers l'ISFP ; soir : situation opposée) en bénéficiant donc d'une fluidité du trafic très appréciée.</i></p>
Liaison Métro	Ligne A - Arènes	Ligne B - Jeanne d'Arc	
Départ Toulouse	Arènes	Jeanne D'Arc	
Arrêts pour le 58	Guyenne-Berry	Sœurs	
Arrêts pour le 265	Grand Noble	Buxtehude	
Terminus Ligne	Aéroconstellation	Aéroconstellation	

## PLAN METRO BUS TRAMWAY



# INSTITUT SUPERIEUR DE FORMATION PROFESSIONNELLE



**CPO**

**Centre de Préparation aux concours et d'Orientation**

p.net  
2

**Centre de formation aux Carrières Educatives et Sociales**

3ème  
BAC  
BAC  
BAC  
1ère  
BTS ESF

**CCES**

cces@isfp.net

www.isfp.net

ejc@isfp.net

**Ecole de Journalisme et de Communication**

**EJC**

Tél 05 61 71 60 43 - Fax 05 61 71 98 04