

Bachelier en **DIÉTÉTIQUE**

CAMPUS
ANDERLECHT

info@cnldb.be
www.helddb.be



UN MÉTIER DE LA SANTÉ

→ Le diététicien est un professionnel de la santé, spécialiste en matière de nutrition, de diététique et d'alimentation. Ses missions "santé" sont préventives (prévenir la surcharge pondérale et l'obésité, prévenir les risques cardiovasculaires, apprendre à consommer une alimentation saine, assurer la qualité des repas servis, ...) et curatives.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs de notre enseignement visent à former des professionnels capables d'assurer :

- L'organisation générale de l'alimentation pour les collectivités de soins et des bien-portants.
- La prise en charge diététique des patients présentant des besoins spécifiques pour une pathologie donnée.
- Le respect de la qualité nutritionnelle et hygiénique des repas servis en collectivités, la participation au comité "menus" avec les gestionnaires et les chefs de cuisine, l'application de la législation en matière d'alimentation et l'intervention dans la conception des locaux et équipement des cuisines collectives.
- Une collaboration avec l'industrie alimentaire pour la mise au point et la diffusion de l'information relative aux nouveaux produits et assurer l'information nutritionnelle du consommateur.
- Une contribution au programme d'éducation à la santé par la récolte des données épidémiologiques et la formation nutritionnelle proprement dite.
- Une contribution au développement de la recherche dans le domaine de la nutrition, de la diététique et de l'hygiène alimentaire.

AXES DE FORMATIONS

- Nutrition et diététique, Microbiologie, Technologie et analyse des denrées alimentaires, etc.
- Chimie générale, organique et analytique, Biochimie, Biologie, Anatomie, etc.
- Travail de fin d'études et stage d'au moins 600 heures en diététique clinique et diététique en collectivités.

VOS DÉBOUCHÉS

- Accès à des carrières dans de multiples domaines, comme indépendant ou salarié : gestion de restaurants de collectivités, milieu hospitalier, promotion de la santé, entreprises agro-alimentaires et pharmaceutiques, enseignement, recherche, etc.
- Accès par passerelles notamment aux masters en sciences de la santé publique, en sciences biomédicales, etc.

NOS ATOUTS

- Enseignement à dimension humaine grâce à la disponibilité des professeurs et au dialogue existant entre les professeurs et les étudiants.
- Connexion avec le monde professionnel : conférences, professeurs invités et stages
- Partenariat de recherche et de soutien pédagogique au sein de la Haute École et en collaboration avec les facultés de médecine et de pharmacie et l'école de Santé Publique de l'ULB
- Présence du CIRIHA (Centre d'information et de Recherche sur les intolérances et l'Hygiène Alimentaires) au sein du département diététique.

Programme

Diététique

BLOC 1		ECTS	VOL. H.
UE 1	Mathématiques, Physique et Statistique	5	60
UE 2	Diététique générale	6	70
UE 3	Technique culinaire	4	55
UE 4	Biologie & Anatomie/physiologie	4	55
UE 5	Microbiologie alimentaire I & hygiène	3	45
UE 6	Méthodologie	2	30
UE 7	Chimie I	12	180
UE 8	Instrumentation en sciences du vivant	2	30
UE 9	Gestion de la cuisine collective	10	125
UE 10	Anatomie /Physiologie II & Physiologie digestive	3	50
UE 11	Biochimie	4	45
UE 12	Nutrition	5	75

POURSUITE DU CURSUS		ECTS	VOL. H.
UE 13	Diététique thérapeutique de l'adulte	6	60
UE 14	Applications professionnelles	6	80
UE 15	Microbiologie II & Technologie des denrées alimentaires	9	120
UE 16	Méthodologie de la recherche	3	45
UE 17	Sciences médicales I	4	45
UE 18	Communication, éducation à la santé et psychologie	4	60
UE 19	Sciences médicales II	4	45
UE 20	Diététique de l'adulte et thérapeutique II	7	80
UE 21	Technique culinaire diététique	10	85
UE 22	Technologie des denrées alimentaires	7	135
UE 23	Pharmacologie, toxicologie et diététique pédiatrique	6	75
UE 24	Communication pratique	8	90
UE 25	Législation	4	60
UE 26	Etude de cas	4	20
UE 27	Travail de fin d'études	16	30
UE 28	Activités d'intégration professionnelle	22	610