

PROGRAMME DE FORMATION

Nutrition (BTS DIETETIQUE)

Métiers & Certifications

RÉFÉRENCE	VERSION	ÉDITION	DOMAINE
WF-0261	V2026-004	2 novembre 2026	Métiers & Certifications

DURÉE	MODALITÉ	PROGRAMME	SANCTION
60 h	Distanciel asynchrone (e-learning) · Présentiel	12 modules 141 leçons	Attestation et certificat de réalisation

Objectifs pédagogiques

Bloc RNCP n°5 : Bases scientifiques de la diététique Acquérir des connaissances scientifiques sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme. Analyser et évaluer les besoins nutritionnels des populations bien portantes aux différents stades de la vie. Acquérir des connaissances spécifiques et analyser la composition des aliments et leurs effets sur la santé. Sélectionner les aliments pour promouvoir la santé des individus ou des groupes. Organiser et évaluer l'alimentation pour des individus ou groupes de population en utilisant les outils et ressources dans le domaine de la nutrition et l'alimentation humaine. Acquérir des connaissances scientifiques sur les nutriments et leurs fonctions dans l'organisme. Analyser et évaluer les besoins nutritionnels des populations bien portantes aux différents stades de la vie. Acquérir des connaissances spécifiques et analyser la composition des aliments et leurs effets sur la santé. Sélectionner les aliments pour promouvoir la santé des individus ou des groupes. Organiser et évaluer l'alimentation pour des individus ou groupes de population en utilisant les outils et ressources dans le domaine de la nutrition et l'alimentation humaine.

L'essentiel de la formation

Public visé

Tout public – Salariés – Entreprises – Alternants – Travailleurs indépendants – Demandeurs d'emploi – Particuliers en reconversion professionnelle.

Diététicien(ne) Conseiller(ère) en nutrition

Coach santé

Prérequis

Aucune connaissance théorique particulière en « FORMATION NUTRITION – BTS DIETETIQUE » n'est exigée. Une première expérience professionnelle ou une pratique du domaine concerné est recommandée.

Comprendre et s'exprimer en français

Disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un téléphone compatible

Disposer d'une connexion Internet stable

Posséder une adresse électronique personnelle

Maîtriser les usages numériques nécessaires à l'utilisation d'une plateforme de formation

Utiliser un navigateur Internet récent : Edge, Chrome, Firefox, Safari ou équivalent

Modalités et déroulement

Formation réalisée à distance sur la plateforme WILL FORMATION, avec accès individuel aux contenus pédagogiques, vidéos, exercices, quiz et travaux pratiques. Un accompagnement pédagogique est assuré pendant toute la durée du parcours. Des classes virtuelles ou rendez-vous individuels peuvent être organisés lorsqu'ils sont prévus dans le parcours.

Sur demande et sous réserve de disponibilité, un espace équipé peut être proposé. L'adresse, les horaires, les équipements disponibles et les conditions d'accessibilité sont communiqués avant l'inscription.

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques
- Démonstrations
- Études de cas
- Mises en situation
- Exercices d'application
- Travaux individuels
- Accompagnement et retours du formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Plateforme LMS
- Vidéos explicatives
- Supports téléchargeables
- Fiches de synthèse
- Quiz et exercices interactifs
- Modèles de documents
- Assistance technique
- Tutorat pédagogique

Modalités d'évaluation

- Questionnaire de positionnement ou évaluation diagnostique avant l'entrée en formation
- Évaluations formatives tout au long du parcours
- Exercices pratiques, études de cas, quiz et QCM
- Évaluation finale permettant de mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques
- Passage des épreuves de certification lorsque la formation prépare effectivement à une certification

Sanction

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont remis au participant sous réserve de la réalisation du parcours.

Lorsque la formation prépare à une certification, le participant est présenté aux épreuves prévues par le certificateur, sous réserve de remplir les conditions requises. La délivrance de la certification relève exclusivement du certificateur ou du jury compétent et ne peut être garantie par WILL FORMATION.

Modalités et délais d'accès

La demande d'inscription peut être effectuée par téléphone, par courrier électronique ou au moyen du formulaire en ligne.

Un entretien ou un questionnaire de positionnement permet de vérifier l'adéquation de la formation avec les besoins, le niveau initial et les prérequis du candidat.

L'inscription devient définitive après validation du dossier administratif, acceptation des documents contractuels et, le cas échéant, confirmation du financement.

Les accès à la plateforme sont généralement activés sous 48 à 72 heures ouvrées après validation complète du dossier.

Les formations à distance sont proposées en entrées et sorties permanentes, sous réserve des délais ou dates imposés par le financeur ou le certificateur.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Les personnes en situation de handicap sont invitées à signaler leurs besoins lors de leur demande d'inscription. Une étude personnalisée est réalisée afin de définir les adaptations pédagogiques, techniques ou organisationnelles appropriées. Lorsque le besoin ne peut pas être satisfait directement, une orientation vers un partenaire ou une structure spécialisée est proposée.

Référent handicap : **handicap@will-formation.com**

Tarif de la formation

Prix : **3 940 €**

Financement : prise en charge possible par les organismes financeurs, selon les critères d'éligibilité applicables.

Qualiopi processus certifié

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION. Certificat QUA25070009. WILL FORMATION — Société par actions simplifiée à associé unique au capital de 30 000 € — NDA 11757059675 (cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État) — SIRET 893 713 180 00014 — 01 85 09 25 99 — info@will-formation.com — www.will-formation.com

Programme détaillé

12 modules, 141 leçons — durée totale 60 h.

01 La nutrition

1. Introduction
2. Présentation
3. Introduction
4. Une alimentation saine
5. Historique de l'alimentation
6. Le contexte actuel
7. Recommandations des agences de santé
8. Le régime Méditérannéen

02 Les bases de la biochimie et de la physiologie

1. Introduction
2. Biochimie structurale
3. Biochimie : enzymologie
4. Biochimie métabolique
5. Génétique moléculaire
6. Biochimie - Exercice activité correction en vidéo
7. Physiologie - la cellule eucaryote
8. Les principaux tissus de l'organisme
9. Le milieu intérieur
10. Le système digestif
11. La respiration
12. La circulation sanguine
13. Le cœur
14. Le rein
15. Le système nerveux
16. Le système endocrinien
17. Les systèmes de régulation
18. Le système immunitaire
19. Grossesse et lactation
20. Développement de l'enfant
21. Physiologie – Exercice activité correction en vidéo

03 Notions de base en nutrition – Partie 1

1. Introduction
2. Energie
3. Protéines
4. Glucides
5. Lipides – Besoins en lipides
6. Lipides – Les lipides en pratique
7. Les vitamines
8. Les minéraux
9. Fibres
10. Eau

04 Notions de base en nutrition – Partie 2

1. Introduction
2. Femmes enceintes
3. Femmes enceintes - 2
4. Femmes allaitantes
5. Enfants de 0 à 3 ans
6. Enfants de 0 à 3 ans - 2
7. Enfants et adolescents
8. Personne âgée
9. Les Sportifs
10. Les Sportifs - 2

05 Notions de base en nutrition – Partie 3

1. Introduction
2. L'équilibre alimentaire – Partie 1
3. L'équilibre alimentaire – Partie 2
4. L'équilibre alimentaire – Partie 3
5. Exemples de cas pratiques
6. Récapitulatif

06 Les groupes d'aliments – Partie 1

1. Introduction
2. Définition
3. Fruits et légumes frais – Partie 1
4. Fruits et légumes frais – Partie 2
5. Les fruits secs
6. Les fruits amylacés
7. Les fruits oléagineux
8. Les graines oléagineuses
9. Les algues
10. Champignons
11. Pommes de terre et autres tubercules
12. Légumineuses
13. Soja

07 Les groupes d'aliments – Partie 2

1. Introduction
2. Produits céréaliers – Le blé
3. Produits céréaliers – Pain, produit de panification
4. viennoiseries.
5. Produits céréaliers – Pâte alimentaires, semoule de blé,
6. blé dur précuit, sous espèce de blé
7. Produits céréaliers – Le Riz
8. Produits céréaliers – Le Maïs
9. Produits céréaliers – La place dans la ration

08 Les groupes d'aliments – Partie 2 (suite)

1. Laits et produits dérivés – Le Lait
2. Laits et produits dérivés – Laits fermentés
3. Laits et produits dérivés – Laits gélifiés et desserts lactés
4. Laits et produits dérivés – Fromage
5. Laits et produits dérivés – Place dans la ration de ce
6. groupe d'aliments et équivalence
7. Viandes et Charcuteries – introduction
8. Viandes et Charcuteries – Viandes de boucheries
9. Viandes et Charcuteries – Viandes hachées
10. Viandes et Charcuteries – Volailles et animaux de basse-
11. cour
12. Viandes et Charcuteries – Charcuterie et produits à base
13. de viande
14. Viandes et Charcuteries – Place dans la ration de ce
15. groupe d'aliments
16. Produits de la pêche et de l'aquaculture - Poissons
17. Produits de la pêche et de l'aquaculture - Mollusques
18. Produits de la pêche et de l'aquaculture - Crustacés

09 Les groupes d'aliments – Partie 3

1. Œufs et ovoproduits – Œuf
2. Œufs et ovoproduits – Ovoproduits
3. Œufs et ovoproduits –Place dans la ration de ce groupe
4. d'aliments et équivalence
5. Matières grasses ajoutées – introduction
6. Matières grasses ajoutées – Beurre
7. Matières grasses ajoutées – Crème
8. Matières grasses ajoutées – Autres matières grasses
9. animales
10. Matières grasses ajoutées – Huile végétale
11. Matières grasses ajoutées – Margarine et matières
12. grasses composées
13. Matières grasses ajoutées – Utilisation des corps gras
14. Matières grasses ajoutées – Place dans la ration de ce
15. groupe d'aliments
16. Produits sucrés – Sucre
17. Produits sucrés – Chocolat et cacao
18. Produits sucrés – Confiture, gelées, marmelade
19. Produits sucrés – Miel et ses dérivés
20. Produits sucrés – Produits glacés
21. Produits sucrés – Confiseries
22. Produits sucrés – Place dans la ration des produits
23. sucrés

10 Collectivités et conditionnement alimentaire

1. Introduction
2. Additif alimentaire
3. Auxilliaires technologique
4. Arômes
5. Edulcorants
6. Étude des procédés de conservation des denrées
7. alimentaires
8. Conditionnements alimentaires
9. La ration alimentaire – Partie 1
10. La ration alimentaire – Partie 2
11. La ration alimentaire – Partie 3
12. Alimentation en collectivités - restauration hors foyer
13. Conclusion

11 Autres aliments et réglementations (toxicologie, d'étiquetage)

1. Introduction
2. Nouveaux aliments et ingrédients
3. Aliments et boissons destinés à une alimentation
4. particulière
5. Etiquetage des denrées alimentaires pré-emballées
6. Agriculture durable
7. Conclusion

12 Activités possibles dans le secteur de la nutrition

1. Introduction
2. Activités possibles dans le secteur de la nutrition
3. Conclusion