

Diététicien / Diététicienne



 Statut d'exercice : **fonctionnaire, libéral, salarié**

 Niveau de formation requis : **bac + 2**

DESCRIPTION DU MÉTIER

Respecter les réglementations

Dans l'industrie et la restauration collective, le diététicien peut surveiller les préparations culinaires. Présent tout au long la chaîne alimentaire, il est chargé d'appliquer la législation en matière d'alimentation afin de prévenir les erreurs et les risques d'intoxication.

Apprendre l'hygiène alimentaire

Spécialiste de la nutrition, le diététicien joue un rôle important dans l'apprentissage et le respect de l'hygiène alimentaire. Son rôle : inciter à la consommation de plats équilibrés, tout en préservant le plaisir de manger.

Élaborer des menus sur mesure

En fonction du mode de vie et des attentes d'une personne, et, éventuellement, d'une prescription médicale, le diététicien calcule, dose et organise des régimes classiques ou particuliers (allergie à certains aliments). Sa mission : mettre au point des menus variés prenant en compte les besoins vitaux en vitamines, minéraux, protéines, glucides, lipides...

COMPÉTENCES REQUISES

De la patience et du tact

Le diététicien doit faire preuve d'empathie et de diplomatie pour aborder les différents sujets liés à la nutrition avec les patients. Le succès de l'accompagnement thérapeutique du diététicien dépend en grande partie de sa capacité d'écoute, de sa pédagogie, de son sens du tact et de la diplomatie.

EMPLOI ET SECTEUR D'ACTIVITÉ

Salaire

Le salaire du débutant démarre à partir de 1801 euros brut par mois

Intégrer le marché du travail

Une profession qui s'affirme

Le secteur est en nette progression ces dernières années, et l'on dénombre environ 10 796 diététiciens. La profession a notamment bénéficié du programme national « Nutrition santé » des hôpitaux et établissements d'accueil et de soins. Des actions de sensibilisation, d'information et de suivi ont en effet été confiées à des équipes comprenant de nombreux diététiciens.

Une sphère d'activité de plus en plus large

Le rôle d'information et de préconisation alimentaire des diététiciens trouve des échos favorables auprès du grand public. Le diététicien est sollicité pour répondre aux questions touchant aux évolutions des pratiques alimentaires et à leurs conséquences possibles sur la santé.

OÙ L'EXERCER

En établissement de santé et de soin public

Le diététicien assure le traitement diététique et l'éducation nutritionnelle des patients et de leur famille en fonction de la pathologie et des prescriptions médicales.

En libéral

Le diététicien assure une activité thérapeutique et de prévention. Sur prescription médicale, il établit des stratégies de soins nutritionnels pour des personnes dont la maladie nécessite des pratiques alimentaires spécifiques : diabète, maladies cardio-vasculaires, maladies hépatiques, ... Il soigne également les troubles du comportement alimentaire (obésité, anorexie...) et élabore des programmes d'alimentation pour des publics plus spécifiques tels que les sportifs.

Mais aussi

- En établissement de soin privé
- En restauration collective (municipalités, sociétés de restauration, centres de loisirs) où **il élabore les cahiers des charges**, suit la législation et son application
- Dans l'industrie agroalimentaire au sein d'un service de production, de recherche et/ ou de développement, voire de communication et de marketing commercial (élaboration de produits diététiques ou de nouvelles préparations culinaires, ...)

POUR ALLER PLUS LOIN

Vidéo : Découvrez le métier de diététicienne

Vidéo : Le métier de Diététicienne - Nutritionniste

LES ÉTUDES

Après le bac

Deux diplômes permettent l'accès à ce métier :

- Le BTS Diététique: Cette formation de deux ans est ouverte aux titulaires d'un BAC; elle comprend une grande majorité d'enseignements techniques et professionnels complétés par 20 semaines de stage pratique.
- Le BUT (bachelor universitaire de technologie) génie biologique parcours diététique et nutrition: Cette formation de trois ans est ouverte aux titulaires d'un BAC ; le BUT génie biologique forme à la réalisation d'analyses biologiques et à l'expérimentation dans le domaine du vivant. Ce diplôme se décline en cinq parcours à choisir dès la 1re année : agronomie, biologie médicale et biotechnologie, diététique et nutrition, sciences de l'aliment et biotechnologie, sciences de l'environnement et écotechnologies.

Bac + 1 ou 2	Durée standard	En France
BTS diététique et nutrition	2 ans	Dans 163 établissements
Bac + 3	Durée standard	En France
BUT génie biologique parcours diététique et nutrition	3 ans	Dans 12 établissements
Bachelor diététique	1 an	Dans 2 établissements

Sources : Région Grand Est 06.2025