

GÉNIE BIOLOGIQUE DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION (DN)

Bachelor Universitaire de Technologie • 3^e année BUT

FORMATION
CONTINUE
BAC+3
Niveau 6

Objectifs

Le BUT Génie Biologique, Parcours Diététique et Nutrition, donne accès au titre de « Diététicien Nutritionniste » (Diplôme d'État profession de santé régie par le code de la santé publique). Le diététicien est un professionnel de santé qui dispense des conseils nutritionnels, collabore à l'éducation et à la rééducation alimentaire des patients atteints de troubles du métabolisme ou de l'alimentation. En restauration collective, il contribue à la définition, à l'évaluation et au contrôle de la qualité de l'alimentation. Il participe aux activités de santé publique relevant du champ de la nutrition. L'ensemble de ses activités s'appuie sur des bases scientifiques et techniques, tout en intégrant les dimensions socio-économiques, psychologiques, culturelles et environnementales des pratiques alimentaires. Les débouchés se situent dans les établissements de santé ou le domaine libéral, mais aussi dans la restauration collective, la prestation de service, et l'industrie agroalimentaire. Cette 3^{ème} année délivrera un diplôme de Bachelor, comparable à celui de la licence et offrira aux étudiants la possibilité d'une poursuite d'étude vers des Masters spécifiques.

L'approche pédagogique

L'équipe du Département Génie Biologique s'appuie sur des pédagogies actives pour développer l'esprit critique, une démarche scientifique, s'approprier des connaissances et des compétences pour agir en contexte. Au cœur du dispositif d'apprentissage, l'étudiant.e utilisera les salles projets, la cuisine pédagogique, les espaces de co-working, les salles de travaux pratiques du bâtiment H, ainsi que les nombreux outils numériques mis à sa disposition pour développer ses compétences et construire son projet professionnel. Les projets menés dans la cadre des Situations d'Apprentissage et d'Évaluations (SAÉ) tout au long du cursus, en collaboration avec les acteurs du territoire, les entreprises, les professionnels de la diététique et de la nutrition, d'autres départements de l'IUT, et dans le cadre de la cordée de la réussite « Mission Cap Sup Avenir » avec les collèges et les lycées partenaires qui sont l'occasion de mobiliser et d'appliquer l'ensemble des connaissances et compétences de la formation.

Débouchés

En dehors du domaine hospitalier, les diplômés exercent également leurs activités dans les secteurs suivants :

- Restauration collective : scolaire, entreprise, municipalité...
 - Activités libérales et conseils
 - Distribution, production et contrôle industriel
 - Thalassothérapie, hôtellerie, centres de prévention, de cures longs séjours...
- Ils pourront également être impliqués en :
- Prévention : département, communautés professionnelles territoriales de santé (CPTS), association de patient, réseaux de santé, association de prévention...
 - Animation d'éducation nutritionnelle : école, atelier cuisine...

Compétences développées

- Réaliser des analyses dans le domaine de la biologie (compétence validée en BUT2)
- Expérimenter dans le Génie Biologique

- Conduire une démarche de soin diététique de manière individuelle ou collective
- Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable
- Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation.

Les + de la formation

- Equipe dynamique mettant en place des Situations d'Apprentissage et d'Évaluations (SAÉ) au plus proche de la réalité tant dans le domaine de la prévention en santé, en restauration collective que dans le domaine thérapeutique, en mettant en place un programme d'Éducation Thérapeutique du Patient (ETP) en collaboration avec différents hôpitaux de la région Ile de France
- 40h de formation à l'ETP qui donnera accès à la certification ETP
- Qualité de l'enseignement théorique qui permet d'acquérir une culture et de solides connaissances scientifiques pour la poursuite des études en Master.

Modalités pédagogiques et tarifs

Temps plein :

- 30h/semaine du lundi au vendredi : chaque semaine est différente et comprends des cours magistraux, des TD et des TP mais également des projets (SAE) qui peuvent se faire individuellement ou en groupe associé à des heures d'autonomie
- 1 septembre 2025 au 26 juin 2026
- IUT (Liesaint 77)

Stage :

- 560h de stage dont 280 heures obligatoires en secteur thérapeutique
- 8300 euros
- 178 euros de droits d'inscription



SÉNART

CONDITIONS D'ADMISSION

Pré-requis

- Avoir une expérience professionnelle significative.
- Avoir un BTS Diététique Nutrition ou DUT Génie Biologique option Diététique.

Conditions d'admission

Admission en 2 étapes :

- Examen du dossier de candidature (disponible en ligne sur <https://canel.iutsf.org>)
- Entretien avec le responsable de la formation.

Contrôle des connaissances

Les compétences nécessaires à l'exercice du métier de diététicien sont évaluées par du contrôle continu. Le BUT est délivré aux étudiants qui ont obtenu 10/20 à toutes les UE de BUT en 3^e année.

Date limite de financement : 1^{er} juin 2025

Financement

Quel que soit votre statut (salarié, intérimaire, demandeur d'emploi, indépendant, agent public), vous pouvez mobiliser votre Compte Personnel de Formation (<https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-privé/html/#/>) pour suivre une formation certifiante (DUT, Licence professionnelle). Vous pouvez consulter le montant de vos droits acquis en euros en allant sur votre Compte Personnel de Formation.

Si le montant indiqué sur votre CPF ne couvre pas la totalité du coût de la formation, vous pouvez bénéficier d'abondements de votre employeur.

Pour les salariés et les intérimaires :

- Action de formation à l'initiative de votre employeur : Prise en charge du coût de la formation et de la rémunération par votre employeur dans le cadre du plan de développement des compétences, et éventuellement de votre Compte Personnel de Formation.
- Action de formation certifiante (BUT, Licence professionnelle) à votre initiative : Prise en charge partielle ou totale du coût de la formation et de la rémunération dans le cadre du CPF de transition sous certaines conditions.

Statistiques

L'UPEC évalue chaque année ses dispositifs de formation.

Pour connaître nos taux (satisfaction, insertion...) contactez-nous via l'adresse statistiques@iutsf.org

Calendrier pédagogique FC 2025/2026

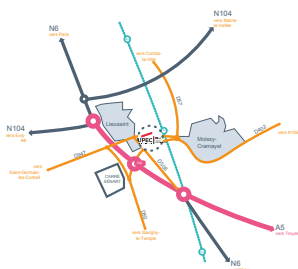
Rentrée	1/09/2025
Périodes de stage	Stage du 2/03/26 au 26/06/26
Périodes de congés	Du 20 au 31/10/25, du 22/12/25 au 2/01/26 et du 23 au 27/02/26
Jours fériés	01/11/25, 11/11/25, 25/12/25, 01/01/26, 6/04/26, 01/05/26, 08/05/26, 14/05/26, 25/05/26
Fin de formation	26/06/2026

Contenu pédagogique

Matières	Heures
UE 2 : Expérimenter	53
Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie	16
SAE : Innovation et amélioration de l'organisation d'une structure de restauration collective et de l'offre alimentaire proposée, dans le cadre d'un appel d'offres	37
UE 3 : SOIGNER	224
Physiologie, métabolisme et physiopathologie	124
Diététique thérapeutique	100
UE 4 : NOURRIR	130
Hygiène, Qualité et Sécurité Environnement	23
Sciences des aliments	95
Environnement professionnel	12
UE 5 : ÉDQUER	142
Environnement professionnel en secteur de soins	39
Éducation Thérapeutique du Patient	46
SAE : Conduite d'entretien, prise en charge et suivi diététique d'un patient et proposition d'un atelier d'ETP adapté à la pathologie	57
UE TRANSVERSALES	67
Communication	20
Anglais	32
Projet Personnel et Professionnel	7
Portfolio	8
PROJET TUTORÉ	8
STAGE	560
TOTAL heures de cours	624



Retrouvez toutes les informations de la formation sur <http://www.iutsf.u-pec.fr>



CONTACTS

Responsable Pédagogique : Laurianne BONNET
laurianne.bonnet@iutsf.org

Service Formation Continue : seve.fc@iutsf.org
Tél : 01 64 13 44 95 / Fax : 01 64 13 45 05

IUT SÉNART-FONTAINEBLEAU / Campus de Sénart
Rue Georges Charpak / 77567 Lieusaint