



### 3. Débouchés

Renseigne-toi sur les perspectives de carrière. Certains domaines offrent plus d'opportunités d'emploi que d'autres, ce qui peut influencer ta décision.

### 4. Formations

Explore les différentes écoles et universités, ainsi que les programmes qu'elles proposent. La réputation et la qualité de l'établissement peuvent avoir un impact sur ta formation.

### 5. Conseils

Parle à des professionnels, des conseillers d'orientation, et des étudiants actuels ou anciens dans les filières qui t'intéressent. Leurs expériences peuvent t'apporter des éclairages précieux.

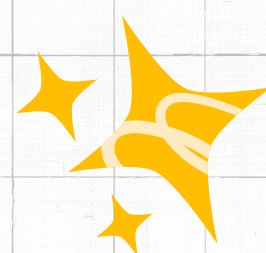
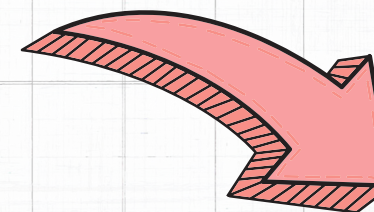
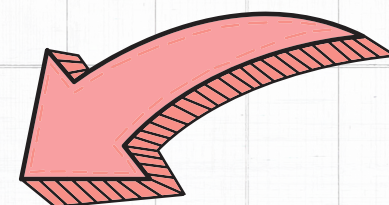
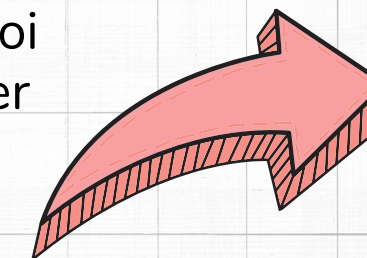
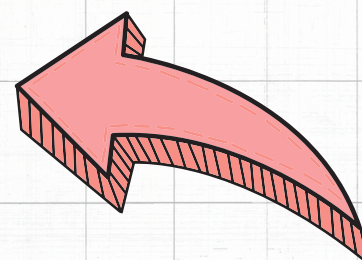
### 1. Passions et Intérêts

Identifie ce qui te passionne réellement. Choisir une filière qui te motive peut rendre l'apprentissage plus agréable et significatif.

### 2. Skills

Évalue tes compétences. Prends en compte tes points forts et faibles dans différentes matières pour choisir une voie qui te correspond.

# Orientation POST BAC



**Lycée**

**Bac L**

**Bac S**

**STL ou ST2S**

**UPGRADE  
EXPERIENCE**  
Année de prépa

1ère année de BTS par  
correspondance  
CNED

1ère année de BTS  
ou DUT  
Lycée et IUT

Stages  
en  
milieu pro

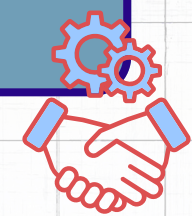
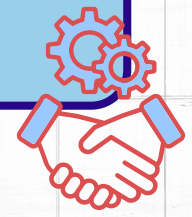
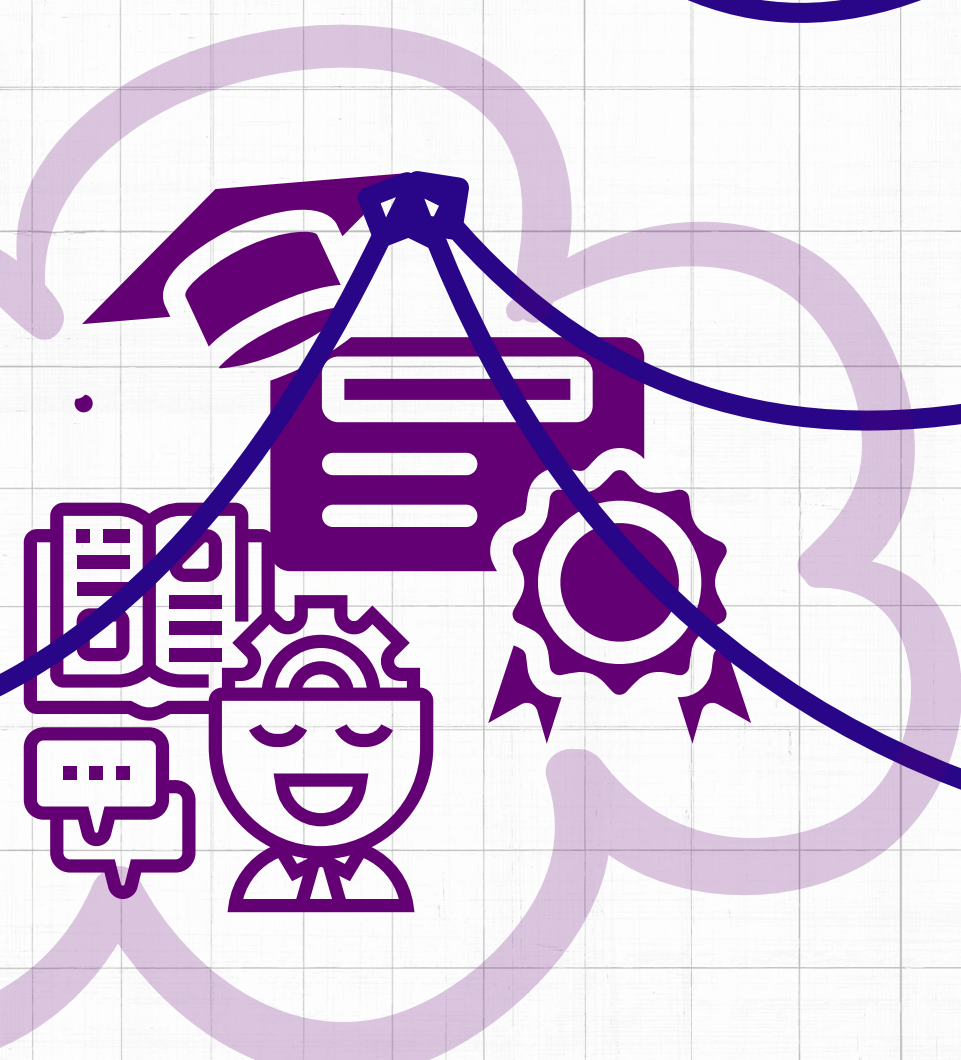
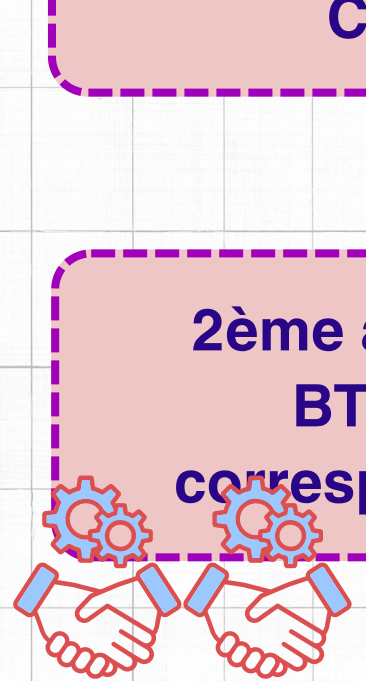
2ème année de  
BTS par  
correspondance

2ème année de  
BTS ou DUT  
Lycée et IUT

3ème  
année  
DUT  
IUT

**bact+2**  
**120 ECTS**

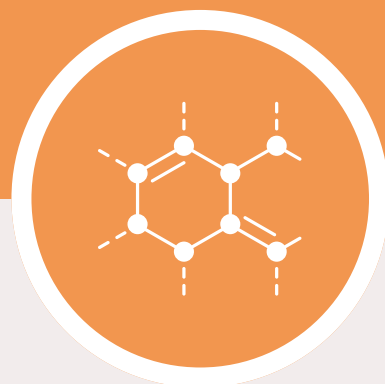
**Examen  
final**



# Les matières enseignées

## Bioch

Étude des processus chimiques et biologiques dans le corps, fondamentale pour comprendre le métabolisme des nutriments



## Biologie microbio

Exploration des organismes vivants et des micro-organismes, essentiels pour appréhender l'impact des aliments sur la santé



## Physiopath

Étude des troubles liés à la nutrition, permettant de comprendre comment les déséquilibres alimentaires affectent la santé



## Connaissance des aliments

Analyse des propriétés nutritionnelles et des effets des différents aliments sur l'organisme  
CODEX ALIMENTARIUS



## Techniques culinaires

EnAcquisition de compétences pratiques en cuisine, essentielles pour préparer des repas sains et équilibrés

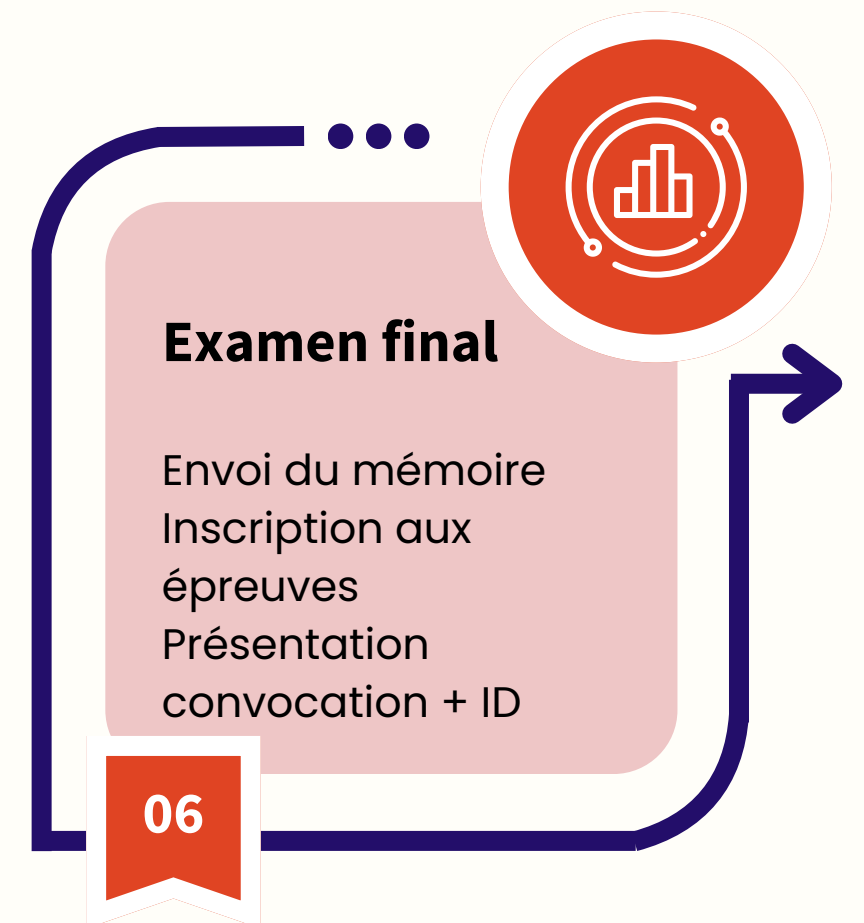
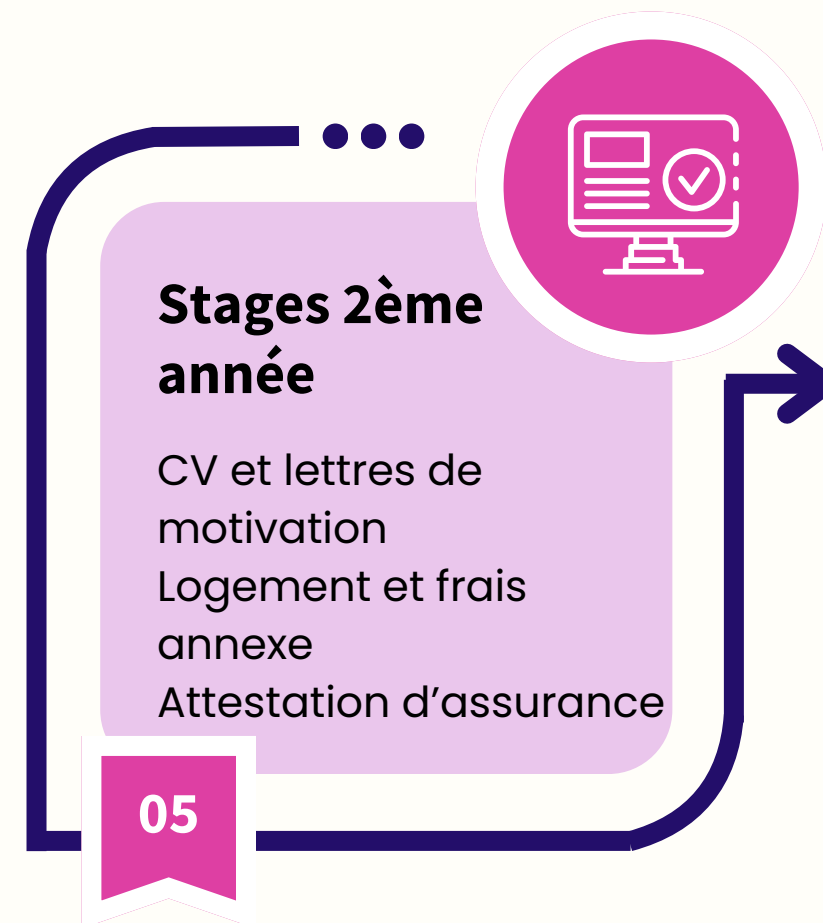
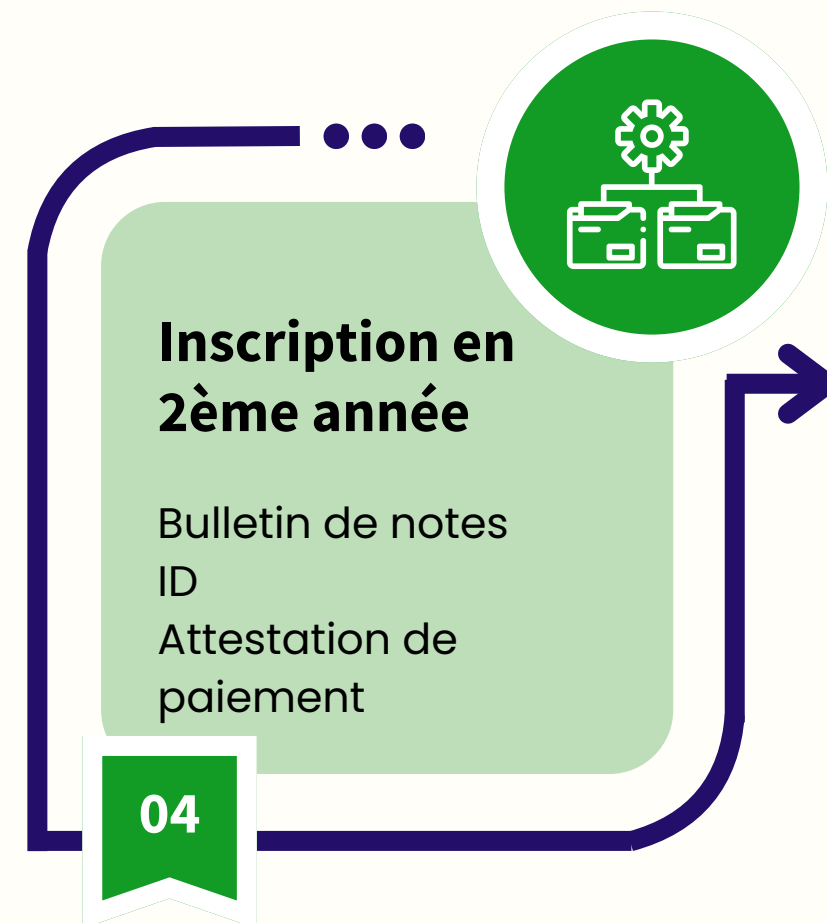
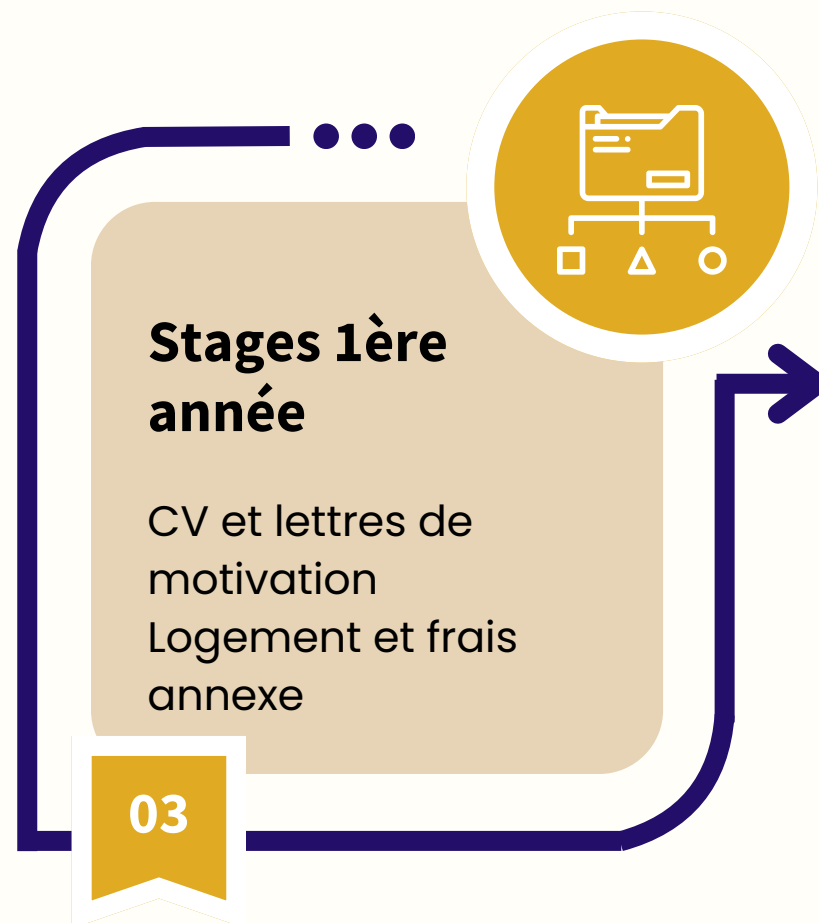
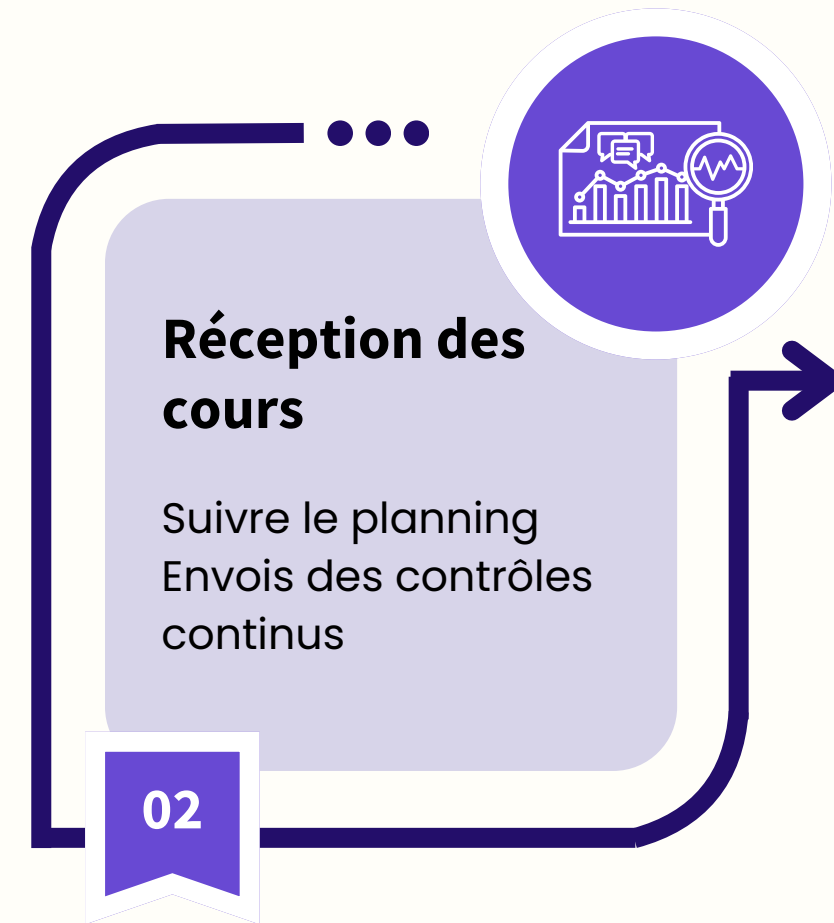
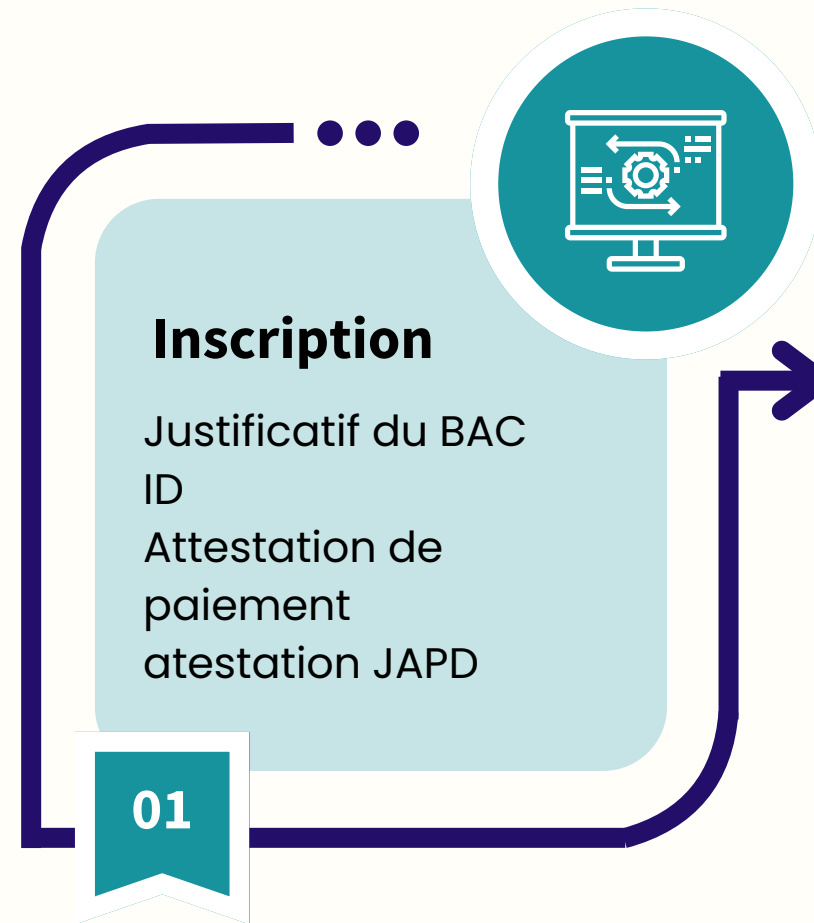


## Divers

Economie et gestion  
Education thérapeutique  
Régimes  
TP de microbiologie  
TP cuisine



# Process Etudes à distance

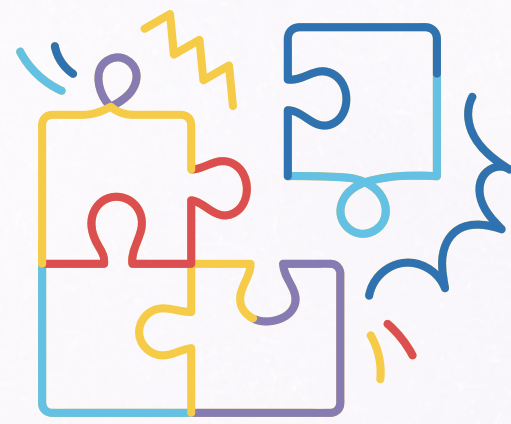


## PRÉVENTION EN MILIEU

Sensibiliser les jeunes à une alimentation équilibrée et à un mode de vie sain.

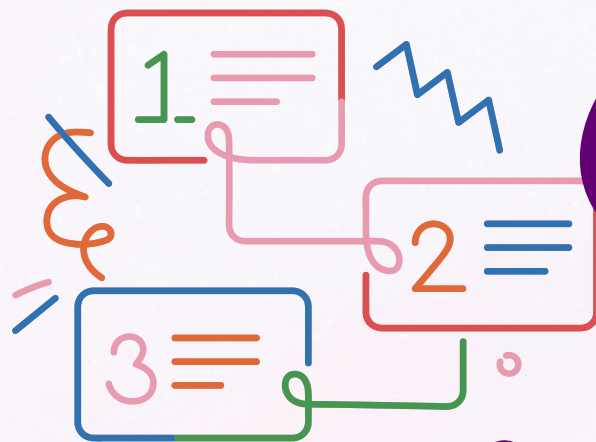
Création d'outils pédagogiques et animation d'ateliers.

## SCOLAIRE



## CONSULTANT EXTERNE AUX ENTREPRISES

analyser les menus proposés par les restaurations collectives. Intervention sur QVT



## PARTENARIAT SPORTIF DE HAUT NIVEAU

Optimiser l'alimentation des athlètes pour améliorer leurs performances et leur récupération.



# LE JOB ?

## DIÉTÉTICIENNE CLINICIENNE

Éduquer les patients sur l'impact de l'alimentation sur les maladies chroniques.

Création de programme subventionné par l'ARS



## CONSULTATION EN CABINET DE VILLE

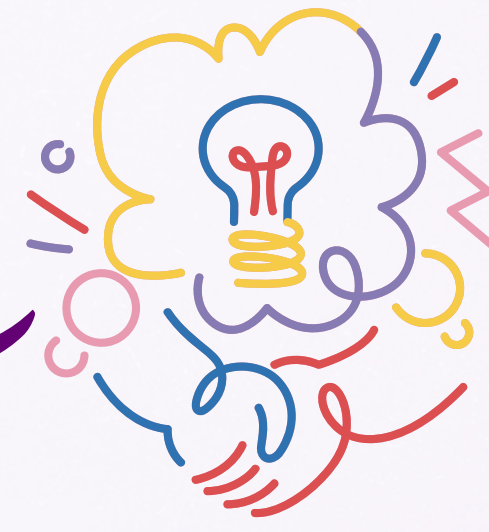
Accompagner les patients avec des conseils nutritionnels personnalisés pour atteindre leurs objectifs de santé

Création de contenus numérique.  
Gestion de réseaux sociaux



## FORMATION AUX PROFESSIONNELS DE SANTÉ

Former d'autres professionnels sur les enjeux nutritionnels et les meilleures pratiques en milieu hospitalier et accueil de jour.





# POURSUITE D'ETUDES

**1 DU DIPLOME D'UNIVERSITE**

DU Diététique du Sport  
DU Allaitement et Nutrition Infantile....  
.....Formation de quelques semaines

**4 MASTER**

en Santé Publique avec une spécialisation en Nutrition  
en Nutrition du Sport  
en Agroalimentaire

**2 BACHELOR**

Bachelor en Sciences de l'Alimentation  
Bachelor en Management de la Santé  
Bachelor en Nutrition

**5 ECOLE D'INGE**

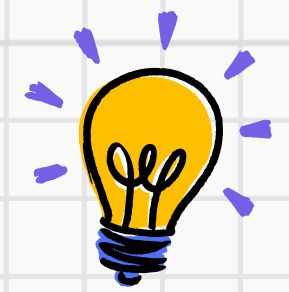
Diplôme d'ingénieur agronome  
Diplôme d'ingénieur en industrie agroalimentaire


**3 LICENCE PROFESSIONNELLE**


LP en Sciences et Technologies des Aliments  
LP en Éducation à la Santé  
LP en Management de la Santé




**6 LICENCE GENERALE**


Licence Biologie  
Licence de Psychologie




**INNOVATION**  python™  
Mathématiques informatiques  
Statistiques  
Prévention des risques biologiques et épidémiques

**CRÉATIVITÉ**  
Bioinformatique  
Communication et information scientifique  


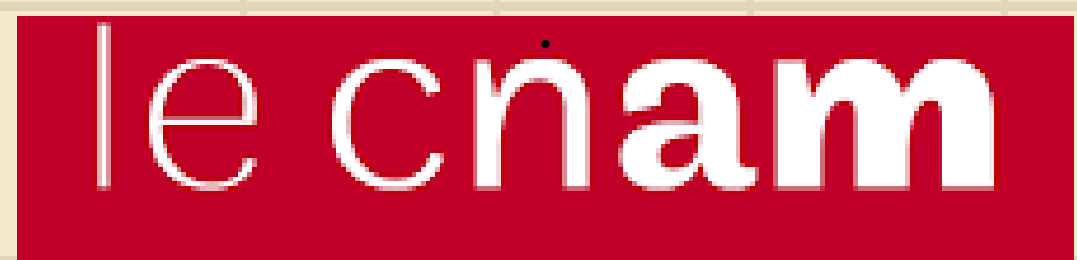
 **EXPÉRIENCE**   
TP de pharmacologie  
TP de biologie moléculaire  
TP de biologie cellulaire  
TP de microbiologie alimentaire  


**RÉVOLUTION**   
Biologie cellulaire  
Biologie moléculaire  
Technologie biomoléculaire

# LICENCE DE BIO


**NOUVEAUTÉ**   
Pharmacologie  
Immunologie  
Hématologie

Licence générale Biologie et biotechnologies



**L3+**  
**180 ECTS**

UE à la carte et hors temps de travail



**INNOVATION**  python™

Mathématiques informatiques  
Mathématiques appliquées  
Statistiques  
Prévention des risques biologiques et épidémiques


**CRÉATIVITÉ**


Bioinformatique  
Communication et information scientifique  
Management  
Outils RH  
management de projet



 **EXPÉRIENCE** 

TP de pharmacologie  
TP de biologie moléculaire  
TP de biologie cellulaire  
Bases de bioexpérimentation




**RÉVOLUTION** 

Biologie cellulaire et moléculaire  
microbiologie moléculaire  
Technologie biomoléculaire  
Méthode de bioanalyses  
Ingénierie du vivant

**le cnam**  
Ecole d'ingénieurs **eicnam**

Diplôme d'ingénieur Génie biologique | Formation | Cnam

**NOUVEAUTÉ** 

Pharmacologie  
Immuno, Virologie  
Transition écologique  
Bio-industrie et microbiologie appliquée  
Découvertes des nouveaux médicaments

**le cnam**



UE à la carte et hors temps de travail

**+5**  
**180 ECTS**