



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.

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

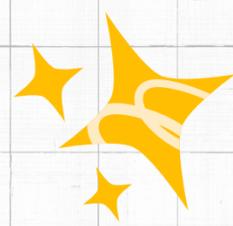
Évalue tes compétences. Prends en compte tes points forts et faibles dans différentes matières pour choisir une voie qui te correspond.

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.



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

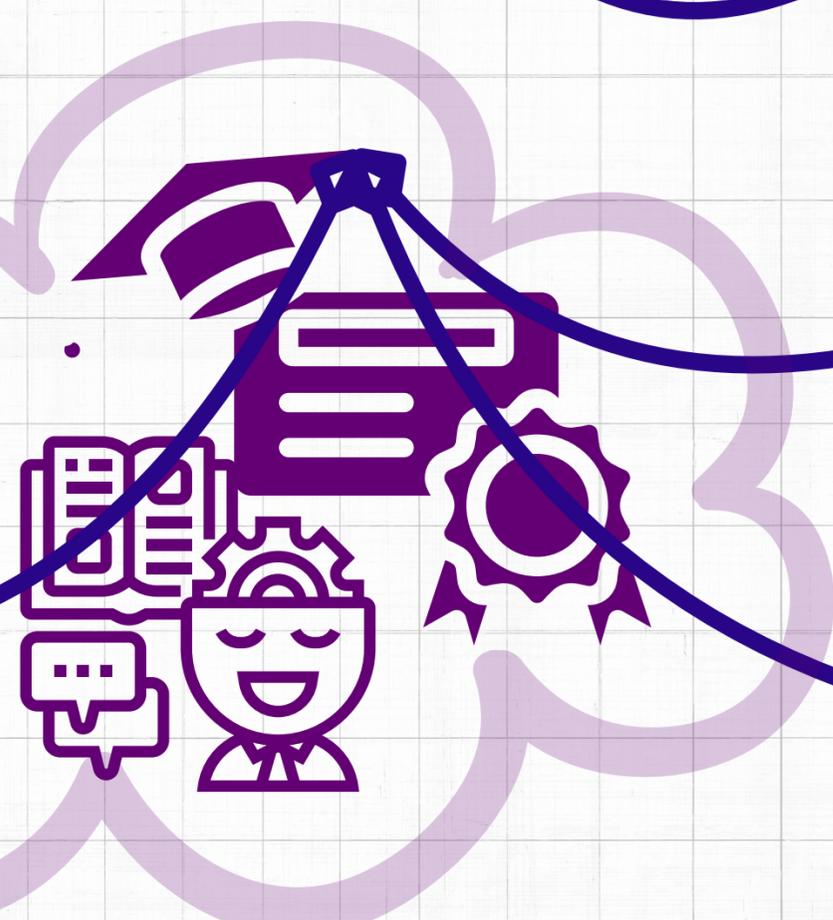
2ème année de
BTS par
correspondance

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

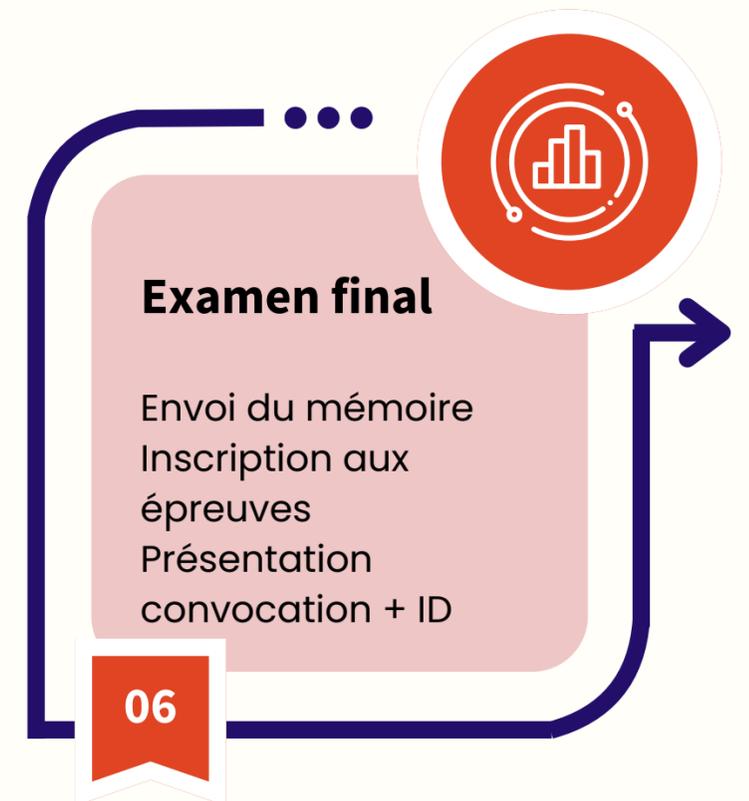
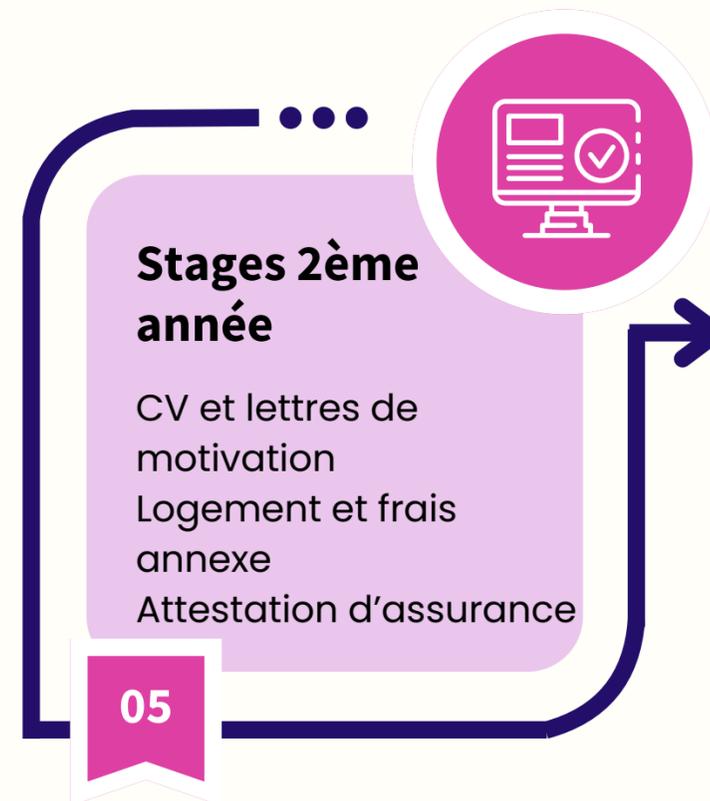
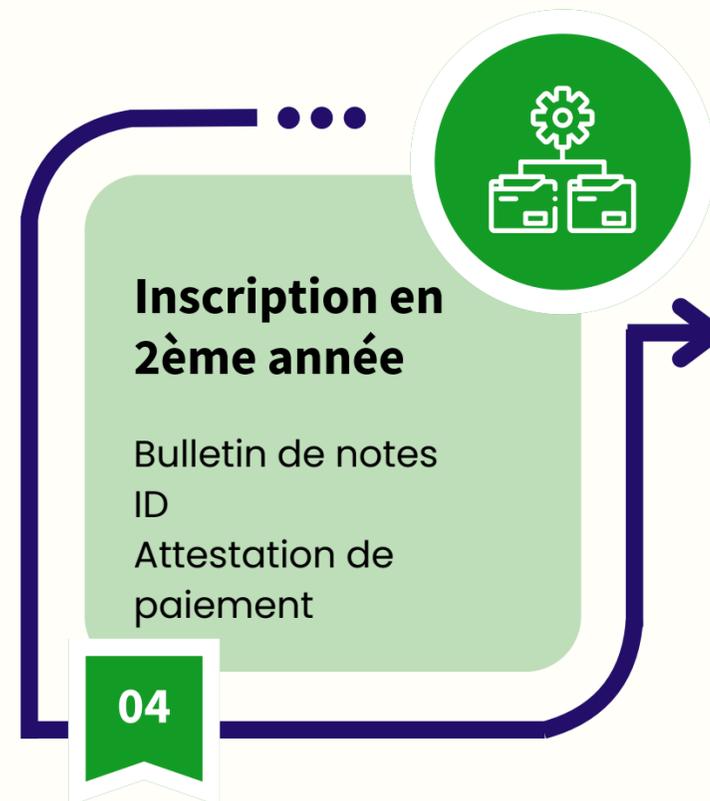
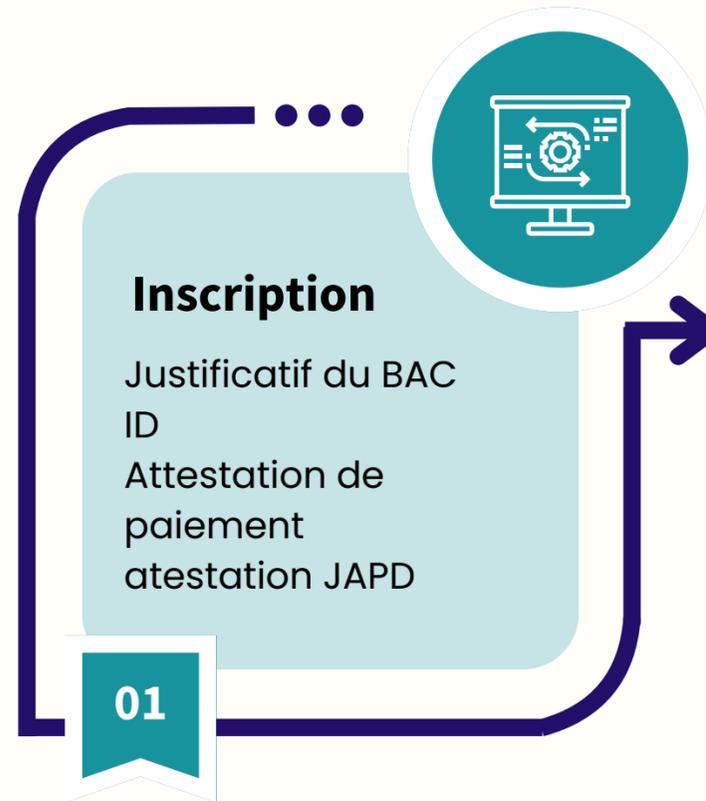


Divers

Economie et gestion
Education thérapeutique
Régimes
TP de microbiologie
TP cuisine



Process Etudes à distance

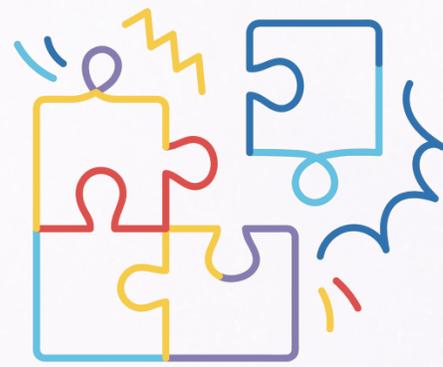


PRÉVENTION EN MILIEU

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

Création d'outils pédagogiques et animation d'ateliers.

SCOLAIRE



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 numériques.
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.

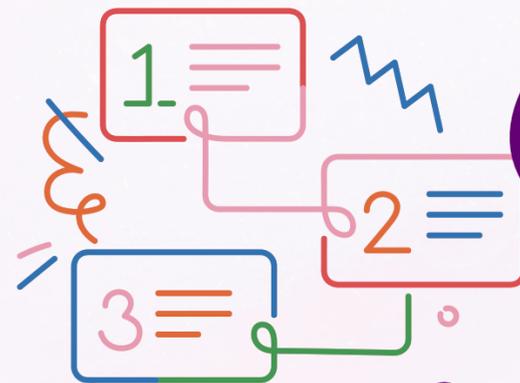


LE JOB ?

CONSULTANT EXTERNE

AUX ENTREPRISES

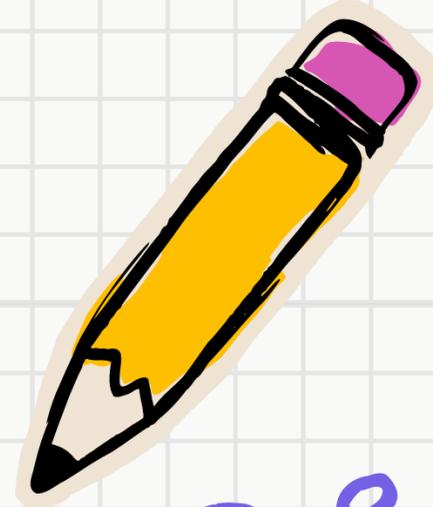
analyser les menus proposés par les restaurations collectives. Intervention sur QVT



PARTENARIAT SPORTIF DE HAUT NIVEAU

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





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

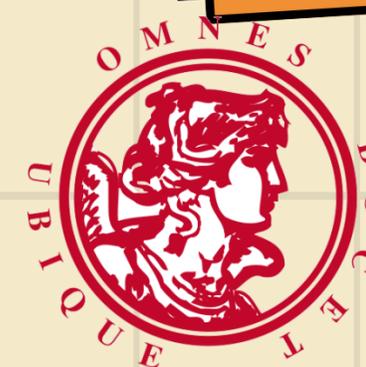

RÉVOLUTION 
Biologie cellulaire
Biologie moléculaire
Technologie biomoléculaire

LICENCE DE BIO

NOUVEAUTÉ 
Pharmacologie
Immunologie
Hématologie

Licence générale Biologie et biotechnologies

le cnam



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

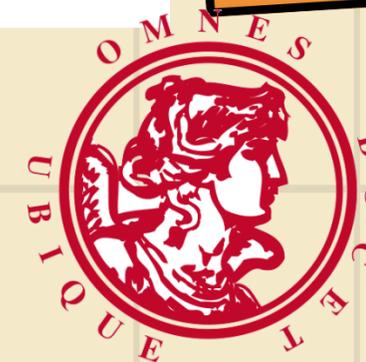
le cnam
Ecole d'ingénieurs **eicnam**

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