



Un métier dans le domaine de la nutrition

Objectifs de cette formation :

- Savoir établir des menus équilibrés pour différentes populations dans le respect des recommandations ;
- Adapter l'alimentation aux contraintes médicales des patients ;
- Accompagner à l'application des règles d'hygiène en restauration collective.

PRÉREQUIS

- Baccalauréat général avec des pré-requis en biologie
- Baccalauréat STL ou ST2S
- Classe préparatoire au BTS Diététique

INSCRIPTION

- Inscription sur Parcoursup
- Entretien de motivation si pré-sélection

INFOS

- Possibilité de bourses de l'Éducation Nationale
- Accès au restaurant universitaire
- Desservi par les lignes de tramway 2 & 3

LES ATOUTS DE COFAP IFOM :

- Une expertise depuis 1992
- Une option diététique du sport
- Des échanges internationaux : Chine, Indonésie, Japon, Malaisie...
- Des rencontres avec des professionnels
- Des enseignants Jurys nationaux
- Des taux de réussite supérieurs à la moyenne nationale chaque année

1ÈRE ANNÉE

28 semaines de formation

33 heures de cours par semaine :

- Biologie biochimie
- Environnement pro
- Nutrition alimentation
- Culture juridique, économie
- Gestion
- Ateliers culinaires
- Sécurité alimentaire
- Anglais

- Examen blanc

Stage en milieu professionnel :

- 4 semaines en restauration collective
- 2 semaines en santé publique

2ÈME ANNÉE

22 semaines de formation

33 heures de cours par semaine :

- Biologie biochimie
- Environnement pro
- Nutrition alimentation
- Culture juridique, économie
- Gestion
- Ateliers culinaires
- Diététique thérapeutique
- Physiopathologie
- Anglais

- Examens blancs dont une soutenance de mémoire

Stage en milieu professionnel :

- 10 semaines en milieu thérapeutique
- 4 semaines en santé publique

TARIF DE LA FORMATION

2 996 € par an



17, Bd des Martyrs Nantais de la Résistance - 44200 NANTES
île de Nantes - Tramway lignes 2 et 3 - Arrêt Wattignies
Tél : 02.40.47.67.28 | contact@cofap-ifom-formation.com
www.cofap-ifom-formation.com

