



BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Manger sain, cela vous parle ?

Vous voulez proposer à des groupes/individus une alimentation saine et adaptée ?

LE MÉTIER

Les diététiciens dépistent le risque nutritionnel (dénutrition, risque de carences...), établissent un menu adapté, s'assurent de la qualité de l'offre alimentaire. Ils ou elles visent surtout à promouvoir une alimentation adaptée (selon l'âge, les pathologies, les habitudes spécifiques).

Les secteurs accessibles sont nombreux : hôpitaux, cuisines collectives, services de médecine préventive, clubs sportifs, crèches...

LA FORMATION

La formation propose une solide base scientifique, des travaux pratiques (via des laboratoires de chimie, de physique et de techniques culinaires) et la mise à disposition d'un logiciel spécifique à la profession. Les étudiantes et les étudiants partent en stage de la première à la dernière année.

Nos enseignantes et enseignants sont essentiellement des professionnels de terrain. Les cours sont axés sur l'Evidence Based Practice..

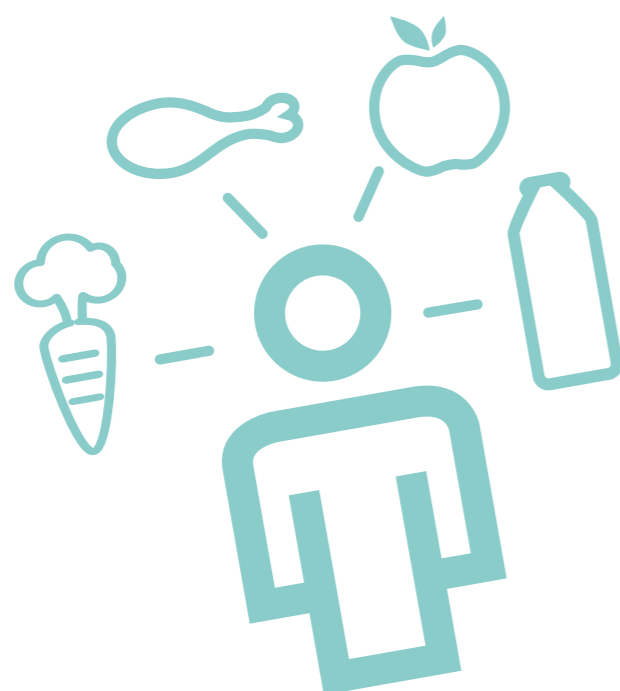
Les diplômés ont accès, à la HEPL, à une spécialisation en Diététique sportive. ■



BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Bloc : 1*

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES	PÉRIODE
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE			
Anatomie et physiologie 2	3		Q2
Anatomie, physiologie générale partim 2 (y compris remédiation)		30	
Biochimie - Physiopathologie	5		Q2
Biochimie générale		30	
Physiopathologie générale et digestive: adulte		30	
Biologie - Anatomie- Physiologie	6		Q1
Anatomie, physiologie générale partim 1		30	
Biologie humaine d'applications médicales		30	
Laboratoire de biologie		15	
Chimie générale et analytique	8		Q1
Chimie générale et analytique		55	
Laboratoire de chimie générale		48	
Chimie organique	7		Q2
Chimie organique		55	
Laboratoire de chimie organique		44	
Mathématique et statistique - Informatique	4		Q1
Informatique		30	
Statistiques		30	
Microbiologie et Hygiène	4		Q1
Hygiène		30	
Microbiologie - Parasitologie		30	
Nutrition et diététique Adulte 1	5		Annuel
Nutrition et diététique: adultes		45	
Physique	5		Annuel
Laboratoire de physique générale appliquée à la diététique y compris remédiation		40	
Thermodynamique appliquée à la diététique		35	
Sociologie et traditions alimentaires	2		Q2
Sociologie générale et de l'alimentation		10	
Traditions alimentaires		10	
Stage d'observation en collectivités	1		Q2
Stage d'observation en collectivités		10	
Technologie et technique	10		Annuel
Techniques culinaires		88	
Technologie culinaire et applications pratiques : théorie et exercices appliqués		60	
TOTAL	60	785	



Bloc : 2*

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES	PÉRIODE
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE			
Activités d'intégration professionnelle 2	2		Q2
Premiers secours hygiène		12	
Stages de collectivité et séminaire		35	
Biochimie	6		Q1
Biochimie humaine d'application biomédicale		55	
Laboratoire de biochimie		50	
Epidémiologie et méthodologie scientifique	5		Q2
Anglais		24	
Epidémiologie nutritionnelle et traditions alimentaires		15	
Méthodologie de la recherche		15	
Statistique		15	
Microbiologie	3		Q2
Laboratoire de microbiologie		15	
Microbiologie, parasitologie		30	
Nutrition et diététique: adulte 2	6		Annuel
Nutrition et diététique: adulte		65	
Nutrition et diététique: Enfant	5		Q2
Nutrition et diététique: Enfant		45	
Physiopathologie	10		Q2
Physiopathologie générale et digestive: adulte		45	
Physiopathologie générale et digestive: pédiatrique		30	
Physiopathologie spéciale du système digestif		24	
Technologie et analyse des denrées alimentaires	5		Q1
Bromatologie		40	
Laboratoire d'analyse des denrées alimentaires		40	
Technologie et analyse des denrées alimentaires : théorie		25	
Technologie et législation	6		Q1
Législation des denrées alimentaires		15	
Technologie de la restauration collective		30	
Technologie industrielle des aliments		35	
Toxicologie et pharmacodynamie	3		Q1
Toxicologie et pharmacodynamie		45	
Travaux pratiques de nutrition et diététique	9		Annuel
Exercices appliqués de diététique		64	
Techniques culinaires		60	
TOTAL	60	829	

Bloc : 3*

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES	PÉRIODE
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE			
Activités d'intégration professionnelle clinique	9		Annuel
Stages cliniques et séminaires (NR)		315	
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins	5		Annuel
Stages de collectivité dans une institution de soins aiguë ou de long séjour (NR)		135	
Activités d'intégration professionnelle en collectivité et santé publique	4		Annuel
Stages de collectivité/éducation à la santé/qualité hygiène (NR)		135	
Communication et psychologie	5		Q1
Communication et éducation à la santé		30	
Psychologie		45	
Déontologie - Législation et gestion	4		Q1
Déontologie et éthique		15	
Droit et législation sociale		15	
Gestion économique et administrative		30	
Epreuve de synthèse	6		Annuel
Epreuve de synthèse		15	
Nutrition et diététique E	4		Q1
Nutrition et diététique: enfant		40	
Nutrition et physiopathologie	8		Q1
Nutrition et diététique: adulte		50	
Physiopathologie générale et digestive (adultes)		30	
TFE	15		Annuel
Méthodologie de la recherche		10	
Séminaires «supervision collective» (y compris validation TFE)		8	
TFE		0	
TOTAL	60	873	

DROIT D'INSCRIPTION

Pour l'année académique 2023-2024, le minerval s'élève, pour les études de niveau Bachelier, à :

- **175,01 €** en 1^{er} bloc et en 2^e bloc (par année académique)
- **227,24 €** en 3^e bloc

Particularités qui modifient ce droit d'inscription :

- Statut d'étudiant de condition modeste :
 - **64,01 €** en 1^{er} et en 2^e bloc
 - **116,23 €** en 3^e bloc
- Bénéficiaire d'une allocation d'études :
 - **0 €**
- Originaire d'un pays hors Union européenne :
 - Droit d'inscription spécifique et supplémentaire de **992 €** par bloc

FRAIS SPÉCIFIQUES

Des frais spécifiques sont ajoutés au montant du minerval. Seul le montant relatif aux activités doit être payé. Concernant le matériel, vous pouvez l'acquérir par vos propres moyens ou auprès de la HEPL.

- **Bloc 1** : matériel, 153,5 €
- **Bloc 2** : matériel, 243,5 €
- **Bloc 3** : activités, 150 € - matériel, 122 €

CONTACT

HAUTE ÉCOLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE

DÉPARTEMENT SCIENCES DE LA SANTÉ

+32 (0)4 279 78 05

sante.secretariat@hepl.be

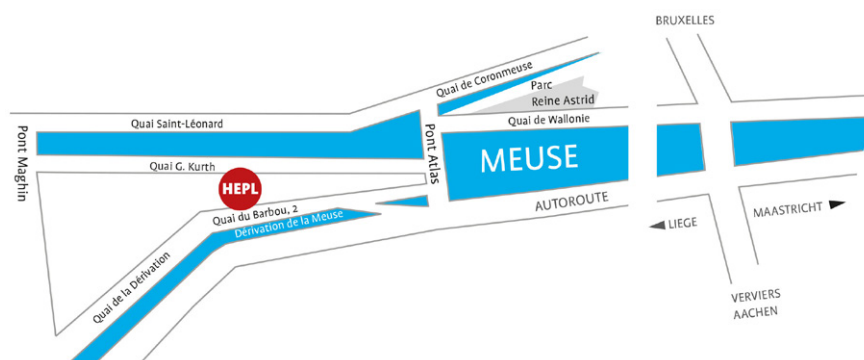
ADRESSE

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Haute Ecole de la Province de Liège

Quai du Barbou, 2

4020 Liège



BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE



D'autres informations vous attendent sur notre site Internet : www.hepl.be