

BTS Diététique et Nutrition

Session 2027 — grilles d'évaluation (base de travail) Document non officiel

Ces grilles sont reconstituées à partir du référentiel (arrêté du 27 novembre 2024, BO n° 47 du 17/12/2024) : les critères repris sont les indicateurs d'évaluation de l'Annexe III (référentiel de compétences) et la définition des épreuves de l'Annexe IVd. Elles constituent un support d'harmonisation ; elles ne se substituent pas aux grilles nationales de notation, ni aux modalités qui seront fixées par la circulaire nationale d'organisation et les documents jury diffusés (SIEC / rectorat).

Règlement d'examen — synthèse

Ép.	Intitulé (unité)	Coef.	ECTS	Forme (voie CCF / ponctuelle)
E1 (U1)	Anglais	1	8	CCF : 2 situations · Ecrit . orale 30'+15' // 15' (+15' prépa.)
E2 (U2)	Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition	4	28	Écrite 4 h
E3 (U3)	Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel	4	28	CCF 2 situations Orale 45' En lien avec stages thérapeutiques
E4 (U4)	Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée	4	28	Écrite 4 h (CCF : 1 situation) <i>Nutrition alimentation - Science des aliments</i> <i>Sécurité alimentaire - Stage restauration collective</i> <i>- Notions de gestions</i>
E5 (U5)	Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition	4	28	CCF 2 situations orale : 30 mn et pratique 3 h En lien avec stages santé publique + thérapeutique
EF2 (UF2)	Engagement étudiant	pts>10	—	CCF : orale 20' Au terme de l'E3 - S2

E2 — Biologie et physiopathologie appliquées à la diététique et à la nutrition

Unité U2 · Coefficient 4

Forme : Épreuve ponctuelle écrite — 4 heures (CCF : modalités identiques)

Support : Contexte en lien avec la diététique ou la nutrition ; réponse argumentée à la problématique

Correcteurs : Professeurs du bloc « Biologie et physiopathologie appliquées à la nutrition et à la diététique »

Les cinq axes ci-dessous sont les compétences visées par l'épreuve (Annexe IVd). Les indicateurs en italique sont des repères d'harmonisation de correction, à ajuster au sujet.

Compétence	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
Ax.1 Mobiliser et exposer des connaissances scientifiques	Connaissances de biologie / physiopathologie exactes et pertinentes au regard du contexte Notions correctement définies et situées
Ax.2 Analyser et interpréter des données	Données du contexte (biologiques, cliniques, documentaires) exploitées Interprétation correcte et reliée à la problématique
Ax.3 Argumenter et faire preuve d'esprit critique	Raisonnement structuré et justifié Recul critique sur les données et les hypothèses
Ax.4 Synthétiser des données	Informations hiérarchisées et articulées Réponse synthétique et cohérente à la problématique posée
Ax.5 S'exprimer avec clarté (vocabulaire scientifique et médical)	Terminologie scientifique et médicale exacte Expression claire, rigoureuse et lisible

E3 — Élaboration et mise en œuvre d'une démarche de soin diététique et nutritionnel

Unité U3 · Coefficient 4 · Bloc de compétences n° 1

CCF :

Situation 1 : prise en soin d'un patient présentée sur site (tuteur diététicien + enseignant référent), au 2e stage de diététique thérapeutique.

Situation 2 : analyse de 2 patients (situations cliniques différentes) dont au moins 1 avec activités d'ETP activités d'ETP

Oral 45 min (exposé 15 min + entretien 30 min), dossier écrit de 20 pages max. hors annexes ; 3 situations cliniques différentes

Condition : Attestations des stages de diététique thérapeutique exigées ; absence/retard de dépôt du dossier = non validation

Compétences	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
C1.1 Réaliser un bilan diététique et nutritionnel	Données de la personne prise en soins sélectionnées et hiérarchisées pour une prise en charge globale État nutritionnel évalué Consommations alimentaires estimées Utilisation des recommandations fondées sur les données scientifiques et professionnelles Besoins nutritionnels de la personne prise en soins estimés
C1.2 Poser un diagnostic diététique et nutritionnel	Diagnostic fondé sur le bilan diététique et nutritionnel Méthodologie et terminologie conformes aux pratiques professionnelles
C1.3 Concevoir un plan de soin personnalisé	Prescription médicale diététique et diagnostics respectés, Objectifs clairement identifiés et coconstruits avec la personne ou les aidants, Préconisations et conseils adaptés à la prise en soin, Contexte organisationnel de la structure et prise en soin globale respectés, Recommandations professionnelles appliquées avec pertinence
C1.4 Mettre en œuvre un plan de soin personnalisé	Plan de soin négocié avec la personne et les aidants Accompagnement personnalisé de la personne et des aidants Outils de suivi et d'évaluation adaptés Propositions d'ajustements négociées Préconisations de sortie et de suivi conformes aux aptitudes de la personne Traçabilité du soin réalisée ; règles de bonnes pratiques respectées Communication et coopération adaptées avec les professionnels concernés
C1.5 Dispenser l'éducation thérapeutique du patient (ETP)	Diagnostic éducatif cohérent avec le contexte global de la personne Plan d'action coconstruit conformément au programme d'ETP et au diagnostic Activités du programme d'ETP sélectionnées et adaptées (contraintes de la structure) Moyens et outils pédagogiques adaptés à la personne et au groupe Posture éducative et communication adaptées Actions coordonnées avec les acteurs pluridisciplinaires de l'ETP Co-évaluation des capacités d'auto gestion
C1.6 Améliorer les pratiques professionnelles en diététique thérapeutique	Veille sur l'évolution des pratiques professionnelles Pratiques évaluées au regard de différentes sources d'information Identification des pratiques nécessitant une actualisation Pratiques actualisées et optimisées Informations scientifiques et médicales partagées (terminologie professionnelle)
C1.7 Intégrer le numérique en santé dans la prise en soin	Usager ou professionnel de santé identifié Données à caractère personnel de santé traitées selon la réglementation Accès aux données respectant les exigences professionnelles et légales Outils numériques d'interaction utilisés dans le respect de la réglementation Logiciels métiers, services numériques, objets connectés/applications maîtrisés et fiabilité analysée Outils et services socles utilisés à bon escient ; articulation entre dossiers partagés identifiée
C1.8 Pratiquer la télésanté	Réglementation de la télésanté maîtrisée Outils de télésanté utilisés de façon adaptée Mise en œuvre judicieuse en lien avec l'équipe de soin et la personne

E4 — Conception et élaboration d'une alimentation saine, durable et adaptée

Unité U4 · Coefficient 4 · Bloc de compétences n° 2

Forme : Épreuve ponctuelle écrite — 4 heures (CCF : 1 situation en fin de formation, mêmes modalités)

Support : Contexte professionnel étayé par un dossier documentaire ; réponses aux problématiques posées

Compétences	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
C2.1 Concevoir une alimentation saine, durable et adaptée à un individu	Déterminants de santé et attentes de l'individu pris en compte Besoins nutritionnels évalués et argumentés Consommation et apports nutritionnels habituels analysés Ration adaptée sur les plans qualitatif et quantitatif Répartition et rythme alimentaires appropriés Conseils pratiques et pertinents ; ajustements proposés dans le cadre d'un suivi
C2.2 Proposer une alimentation saine, durable et adaptée sur le plan collectif	Objectifs nutritionnels fixés (références nutritionnelles des populations et contexte) Ration adaptée (qualitatif et quantitatif) ; répartition des prises appropriée Plan alimentaire adapté aux convives et à la structure Menus adaptés au contexte et à la réglementation Qualité organoleptique et considérations environnementales prises en compte Analyse pertinente de l'apport nutritionnel des menus Adaptations de l'alimentation standard aux alimentations thérapeutiques
C2.3 Garantir la sécurité sanitaire	Réglementation respectée ; risques sanitaires identifiés Documents et outils de suivi du référentiel interne (sécurité sanitaire) élaborés ou actualisés Ajustements et actions correctives proposés dans le cadre d'un suivi Communication appropriée
C2.4 Mettre en œuvre une démarche qualité contribuant au développement durable	Indicateurs de qualité proposés en lien avec le contexte Outils de suivi de la qualité élaborés ou mobilisés Anomalies et dysfonctionnements identifiés et analysés ; actions correctives adaptées Analyse et propositions d'amélioration des protocoles de production et de distribution Analyse pertinente de la qualité des préparations ; propositions d'amélioration ou d'innovation
C2.5 Collaborer avec les acteurs du système alimentaire (enjeux du DD)	Sélection argumentée des producteurs, fournisseurs et prestataires Choix argumentés des produits et matériels ; cahier des charges fournisseurs rédigé Réponse adaptée aux demandes du client ; engagements contractuels respectés Intérêts des parties prenantes identifiés
C2.6 Former les professionnels à une alimentation saine, durable et adaptée	Besoins en formation identifiés ; contexte pris en compte Plan des actions de formation adapté ; propositions d'actions adéquates Méthodes et outils pédagogiques appropriés Démarche d'évaluation pertinente

E5 — Interventions en santé publique dans les domaines de la diététique et de la nutrition

Unité U5 · Coefficient 4 · Bloc de compétences n° 3

Forme : Épreuve ponctuelle orale et pratique — 3 h 30, en deux temps indépendants (CCF : 2 situations, organisables séparément en 2e année)

Temps 1 : Projet : Oral 30 min (exposé 10 min max + entretien 20 min), dossier écrit de 10 pages max. hors annexes → compétences C3.1, C3.3, C3.4, C3.5, C3.6

Temps 2 : Atelier : Conception d'un atelier culinaire (**contexte imposé**) + au moins une préparation culinaire — 3 h → compétence C3.2

Condition : Attestations des stages de restauration collective et d'interventions en santé publique exigées ; absence/retard de dépôt du dossier = non validation

Temps 1 — Conception et mise en œuvre d'un projet d'intervention en santé publique

Compétence	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
C3.1 Conduire des actions de promotion, prévention et éducation pour la santé	Analyse et diagnostic de situation posé Priorités et objectifs formulés et adaptés au contexte Plan d'action et moyens de mise en œuvre réalistes Plan de communication et modalités adaptés Démarche d'évaluation du projet construite ; projet mis en œuvre Autoévaluation argumentée ; ajustements envisagés ; valorisation du projet Règles éthiques, juridiques et déontologiques respectées
C3.3 Participer à des activités de recherche appliquée en nutrition humaine	Règles de déontologie et d'éthique prises en compte Méthodologie de recherche bibliographique et codification maîtrisée Contexte et problématique identifiés et exposés Méthodes et outils de collecte pertinents ; traitement et analyse réalisés Normes et critères de rédaction du rapport respectés ; contenu en adéquation avec la problématique Enjeux liés à l'IA connus ; principes éthiques du traitement des données de santé maîtrisés
C3.4 Assurer une veille scientifique, professionnelle et réglementaire	Besoins et objectifs identifiés ; technique de veille maîtrisée et adaptée Sources d'information fiables repérées Informations collectées, analysées et organisées Informations à diffuser sélectionnées selon les besoins ; diffusion adaptée aux destinataires Pertinence de la veille évaluée
C3.5 Communiquer et interagir dans un contexte d'intervention en santé	Moyens de communication maîtrisés ; précarité numérique prise en compte Supports et contenu adaptés au public ; outils numériques adaptés Expression écrite et orale maîtrisée ; capacités d'écoute active mobilisées Techniques d'animation et posture professionnelle adaptées ; auto-évaluation réalisée Enjeux d'e-réputation et gestion de l'identité numérique maîtrisés
C3.6 Maintenir son environnement numérique de travail sécurisé	Référentiels de cybersécurité identifiés ; environnement numérique géré et sécurisé Bonnes pratiques de messagerie et de courriels respectées Types d'actions malveillantes connus ; prévention mise en œuvre Réaction face aux incidents appropriée

Temps 2 — Conception et réalisation d'un atelier culinaire

Compétence	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
C3.2 Concevoir et réaliser un atelier culinaire adapté au public visé SUJET IMPOSE	Besoins, objectifs et spécificités du public identifiés ; programme d'ateliers adapté Techniques culinaires adaptées aux objectifs et au contexte Techniques d'adaptation de l'alimentation standard aux alimentations thérapeutiques Documents techniques rédigés et contenus argumentés Méthodes d'animation et outils pédagogiques appropriés ; organisation cohérente Pratique des techniques culinaires maîtrisée ; techniques de dégustation maîtrisées Qualité organoleptique des préparations adaptée au public Règles d'hygiène et de sécurité respectées ; gestes éco-responsables intégrés Démarche d'évaluation de l'atelier adaptée

E1 — Anglais

Unité U1 • Coefficient 1 • Niveau B2 (CECRL)

CCF : Deux situations de poids équivalent —

S1 : compréhension de l'oral (30 min, 3 écoutes) ; rendu écrit

S2 : expression orale en continu et en interaction (15 min)

Conformité du dossier documentaire — Expression orale (S2) • à vérifier avant l'oral

- ✓ **Trois documents en anglais**, fournis par le candidat et annexés au rapport (de stage / d'activité professionnelle)
- ✓ Un document par page (une page chacun)
- ✓ 1 document technique en lien direct avec le contenu technique ou scientifique du stage (ou de l'activité professionnelle)
- ✓ 2 extraits de presse écrite ou de sites d'information (scientifique ou généraliste) apportant une perspective complémentaire
- ✓ Source ou contexte anglophone
- ✓ Éléments iconographiques ≤ 1/3 de la page (par document)

Rappel : les supports sont apportés par le candidat ; l'examineur ne fournit aucun document en S2 et prend appui sur ce dossier pour l'interaction. Un dossier non conforme est signalé à la commission.

Compétence	Indicateurs d'évaluation (référentiel — Annexe III)
S1 Compréhension de l'oral (B2) — 30 min	Identification de la situation, du sujet et des locuteurs Repérage des informations principales et des détails pertinents Compréhension des points de vue, de l'implicite et de l'articulation du discours Restitution fidèle et organisée (compte rendu en français)
S2 Expression orale en continu (B2) ~5 min	Présentation structurée des trois documents fournis par le candidat (thème, points de vue, aspects importants et détails pertinents) • un document technique, en lien <i>direct</i> avec le contenu technique ou scientifique du stage (ou de l'activité professionnelle) ; • deux extraits de presse écrite ou de sites d'information scientifique ou généraliste, qui apportent une <i>perspective complémentaire</i> sur le même sujet. Correction et richesse de la langue (lexique, grammaire, phonologie) niveau B2 Fluidité et aisance de l'expression
S3 Expression orale en interaction (B2) ~10 min	Capacité à réagir, préciser et développer les aspects du dossier Aptitude à défendre un point de vue et à prendre l'initiative dans l'échange Adéquation et spontanéité des réponses

Indicateurs alignés sur les descripteurs B2 du CECRL (repères d'harmonisation).

Le rôle des documents dans le déroulé : en continu (~5 min), le candidat fait une **présentation structurée des trois documents**, en dégagant le thème et les points de vue qu'ils illustrent, avec les aspects importants et les détails pertinents (référence aux descripteurs B2 du CECRL, production orale en continu). En interaction (~10 min), **l'examineur prend appui sur ce dossier documentaire** présenté par le candidat pour le faire développer, préciser, défendre un point de vue, ou aborder des aspects omis (descripteurs B2 en interaction). Autrement dit, l'interrogateur n'apporte aucun support propre en S2 : il rebondit sur le dossier du candidat.