

JOURNÉES PORTES OUVERTES :
www.ednh.fr/jpo

Admission et inscription
Exclusivement en ligne
www.diderot-education.com/admissions

Diplômes et titres certifiés par l'Etat

ednh

Ecole de **Diététique** et Nutrition Humaine



Anima sana in corpore sano.

Édito

*Anima sana in corpore sano,
un esprit sain dans un corps sain.*

La santé est la préoccupation magistrale de notre époque. Mais que faisons-nous pour la préserver ?

Cela commence par le fait d'adapter l'alimentation aux besoins des individus.

Si l'espérance de vie a augmenté, grâce notamment à une meilleure alimentation, l'ONUAA (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture) rappelle cependant que 4,3 milliards de personnes sont malades du fait d'une alimentation inadaptée.

L'EDNH, seule école française à n'enseigner que la Diététique et la Nutrition Humaine, propose une formation idéale aux jeunes qui souhaitent acquérir les connaissances et l'expertise nécessaires à leur objectif premier : qu'une nutrition saine devienne une réalité pour le plus grand nombre.

L'ensemble de nos programmes répond aux exigences européennes universitaires et professionnelles élaborées par l'EFAD (European Federation of the Associations of Dietitians).

En avance sur les programmes classiques du BTS Diététique, l'EDNH propose un Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine ou Sportive (Bac+3), permettant aux diplômés d'obtenir le titre de « Chargé de projet en nutrition », titre RNCP de niveau 6.

À la suite du Bachelor, il est possible de poursuivre en MSc (Master of Science - bac +5) en Diététique et Nutrition Humaine ou Sportive et ainsi obtenir le titre d'« Expert en Nutrition », titre RNCP de niveau 7.

Aux termes d'une instruction réalisée sur plusieurs années, la CNCP (Commission Nationale des Certifications Professionnelles), rattachée au Ministère du Travail, a décidé de reconnaître les compétences délivrées dans le cadre de ces diplômes et l'intérêt du diplôme au regard des certifications existantes dont notamment le BTS Diététique ainsi que les bénéfices de ces certifications au regard de l'insertion professionnelle.

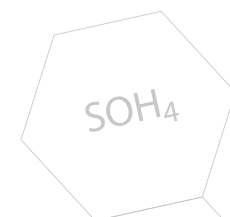
Si vous êtes passionnés par le secteur de la diététique & nutrition, et que vous recherchez l'école qui vous permettra d'acquérir la meilleure expertise, ne cherchez plus : l'EDNH est l'école qu'il vous faut !

Le Président Fondateur
Aldrick Allal

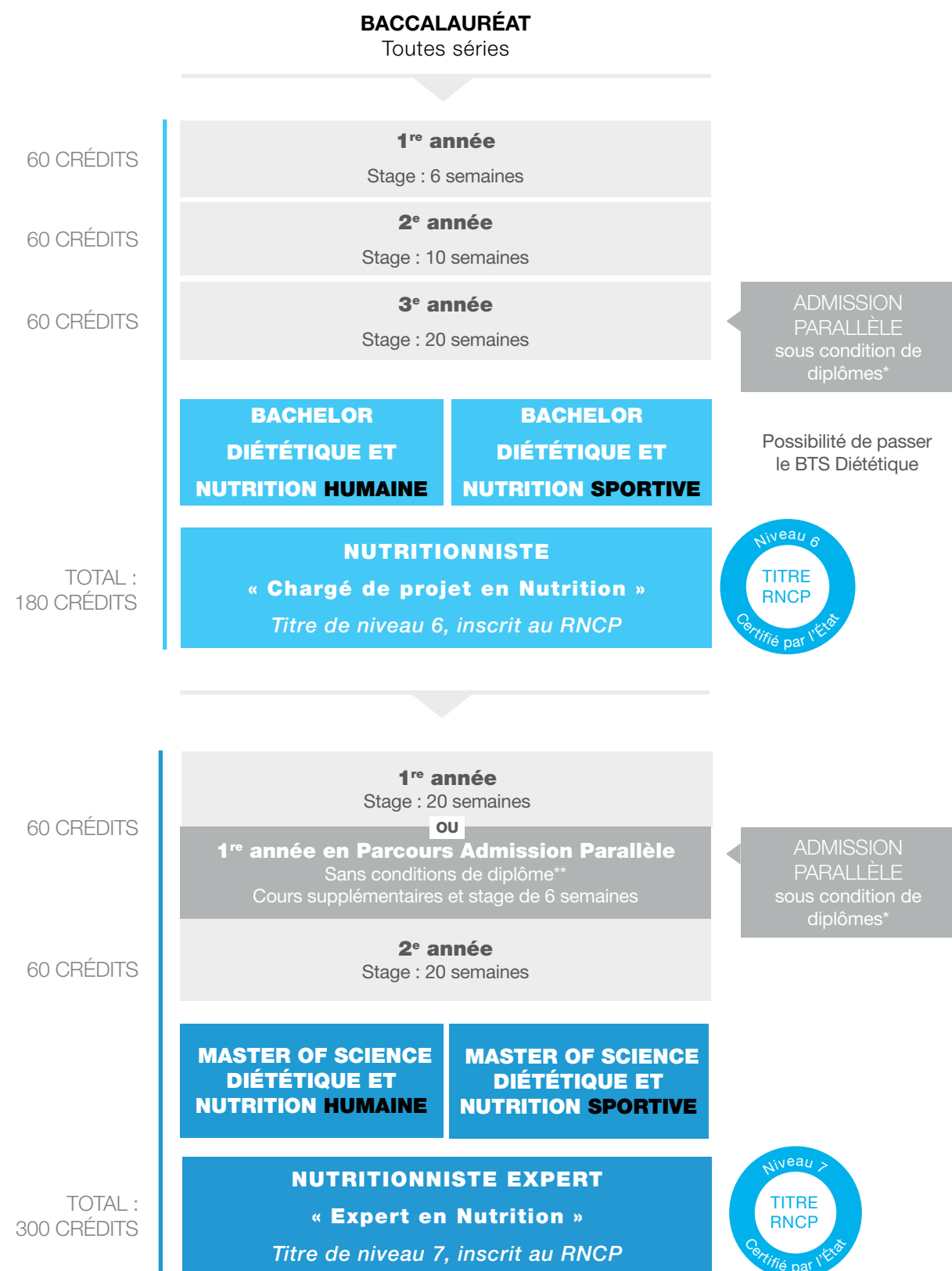


SOMMAIRE

- 4 Cycles d'études, certifications et admissions parallèles
- 6 Une institution, 10 écoles : EDNH Paris, EDNH Lille, EDNH Lyon, EDNH Toulouse, EDNH Montpellier, EDNH Aix-en-Provence, EDNH Marseille, EDNH Nice, EDNH Nantes, EDNH Bordeaux
- 8 Réussir à l'EDNH
- 10 Les projets pédagogiques
- 12 Valoriser ses compétences professionnelles
- 13 La vie à l'école
- 14 Les Cliniques de la Nutrition
- 16 Débouchés professionnels
- 17 Témoignages de professionnels
- 18 **Bachelor en Diététique & Nutrition Humaine - Titre RNCP reconnu** 
Programme général : 1^{er} cycle
- 20 **Bachelor en Diététique & Nutrition Sportive - Titre RNCP reconnu** 
Programme spécifique : 1^{er} cycle
- 22 **Master of Science en Diététique & Nutrition Humaine - Titre RNCP reconnu** 
Programme général : 2^e cycle
- 24 **Master of Science en Diététique & Nutrition Sportive - Titre RNCP reconnu** 
Programme général : 2^e cycle
- 26 Formations professionnelles
- 27 VAE : Validation des acquis de l'expérience
- 28 Admission et inscription
- 30 Présentation du groupe Diderot Éducation
- 31 Autres institutions du groupe



CYCLES D'ÉTUDES



* Se référer à la page 5.

CERTIFICATIONS ET ADMISSIONS PARALLÈLES

Niveau 6
TITRE
RNCP
Certifié par l'État

BACHELOR EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION HUMAINE ET SPORTIVE - BAC + 3

<p>Titre certifié RNCP, code NSF : 331, niveau 6. Arrêté du 30 août publié au J.O. le 7 septembre 2016</p> <p>Titre : Nutritionniste - Chargé de projet en Nutrition</p> <p>Statut : Cadre en nutrition.</p> <p>180 Crédits</p>	<p>Le cadre Nutritionniste - Chargé de projet en Nutrition (titre protégé par l'État) est un professionnel de santé qui exerce dans tous les domaines de l'alimentation et la nutrition : agroalimentaire, développement et gestion de projet en nutrition, l'éducation et la rééducation nutritionnelle, la formation et la recherche en nutrition humaine ou en libéral. Il peut également spécialiser son activité dans le domaine de la nutrition sportive.</p>
--	---

Aucune admission parallèle n'est possible en 2^e année de Bachelor. Les élèves souhaitant préparer uniquement le BTS Diététique sont invités à se rapprocher de Diderot campus notre partenaire (www.diderot-campus.fr).

Il est possible d'intégrer la formation directement en 3^e année de Bachelor à condition de pouvoir justifier de l'un des diplômes suivants :

- BTS Diététique + étude de dossier (nombre de places limité) ;
- ou DUT Génie Biologique, option Diététique + étude de dossier (nombre de places limité).

Les élèves de Diderot Campus qui souhaitent intégrer l'EDNH en admission parallèle sont prioritaires ; des places leur sont réservées.

Niveau 7
TITRE
RNCP
Certifié par l'État

MASTER OF SCIENCE EN NUTRITION HUMAINE - NUTRITIONNISTE EXPERT - BAC + 5

<p>Titre certifié RNCP, code NSF : 331, niveau 7. Arrêté du 27 décembre 2018 publié au J.O. le 04 janvier 2019</p> <p>Titre : Nutritionniste - Expert en Nutrition</p> <p>Statut : Cadre en nutrition.</p> <p>300 Crédits</p>	<p>Le Nutritionniste - Expert en Nutrition pilote des projets d'envergure dans tous les domaines de l'agroalimentaire, la nutrition, l'alimentation et le sport. Professionnel de la santé, il dirige un service, un laboratoire ou un centre de R&D. Il est également spécialiste en Santé publique.</p>
--	---

Aucune admission parallèle n'est possible en 2^e année de Master Of Science.

Il est possible d'intégrer la formation directement en 4^e année de Master Of Science dans le cadre d'un **parcours classique** à condition de pouvoir justifier de l'un des diplômes suivants :

- Bachelor EDNH (admission automatique) ;
- ou Licence en Nutrition + étude de dossier ;
- ou BTS Diététique + licence professionnelle + étude de dossier ;
- ou DUT Génie Biologique + licence professionnelle + étude de dossier.

Ou dans le cadre d'un parcours aménagé en vue de l'acquisition des compétences nécessaires à l'obtention du titre d'Expert en Nutrition.* Dans ce cas, il suffit de justifier d'une Licence ou un Bachelor reconnu, quelle que soit la filière.

Les élèves de Diderot Campus qui souhaitent intégrer l'EDNH en admission parallèle sont prioritaires ; des places leur sont réservées.

V.A.E (Validation des Acquis de l'Expérience)

Pour postuler, il suffit de justifier d'une expérience d'1 an dans la diététique et la nutrition, sans condition d'âge ni de niveau scolaire. Les compétences acquises dans le cadre de votre parcours professionnel peuvent vous permettre d'obtenir un Bachelor ou un MSc ! Les professionnels souhaitant effectuer une VAE doivent obtenir un dossier de VAE auprès de l'EDNH (voir page 27).

* sont généralement plus issus d'écoles de commerce, des universités de STAPS, de Sciences de la Vie et Médecine, de cursus médicaux et paramédicaux.

1 INSTITUTION, 10 ÉCOLES



PARIS

Située non loin de la place de la République et donc très bien desservie, l'école jouit de très beaux locaux donnant sur une cour intérieure à ciel ouvert. La bibliothèque Parmentier est à 15 minutes à pied. Les étudiants peuvent également se rendre au restaurant universitaire Villemin.

LYON



L'EDNH a su créer un cadre d'étude privilégié dans de vastes locaux lumineux à un carrefour central de Lyon. Les étudiants peuvent se rendre au restaurant universitaire. L'école est située place Jean-Macé, à quelques mètres du métro et de nombreuses lignes de bus.



LILLE

En plein centre-ville, l'école donne aux étudiants un cadre de vie et de travail de qualité. L'école est ouverte et accueillante avec des locaux neufs et spacieux. Le campus se situe à quelques pas de l'arrêt République/Beaux-Arts, desservie par les lignes de métro et de bus.

TOULOUSE



L'école de Toulouse se situe dans un bâtiment récent, les salles de cours sont superbes. Elle est à 15 minutes à pied de la bibliothèque universitaire de Santé. Situé sur le port Saint-Sauveur, le campus est à quelques pas des lignes de métro et de bus.



MONTPELLIER

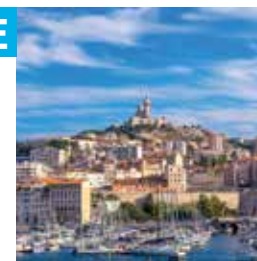
À 5 minutes de la place de la Comédie, ce campus se distingue par son amphithéâtre et sa maison des étudiants accessible 24/24. La médiathèque Émile-Zola est à 15 minutes à pied. Le restaurant universitaire St-Charles est tout proche. Située rue du Carré du Roi, notre école est très bien desservie (tramway, bus).



AIX-EN-PROVENCE

Au sein d'un édifice moderne, ce campus se situe au cœur d'un pôle étudiant. La bibliothèque Encagnane est à 15 minutes à pied et les étudiants peuvent se rendre à la cafétéria Montperrin. L'école est desservie par la ligne de bus 5 arrêt Cavaliers.

MARSEILLE



Dans un ancien hôtel particulier du 6^e arrondissement, nos locaux sont à deux pas des commodités étudiantes, comme la bibliothèque Castellane, à 5 minutes. Le restaurant universitaire de la Canebière est tout proche. L'établissement, rue Montgrand, est non loin des lignes de métro et de bus.



NICE

Au cœur du quartier du Parc Impérial dans une demeure indépendante, l'école dispose aussi d'un solarium ! La bibliothèque Thiole est à moins de 15 minutes à pied. Les étudiants peuvent se rendre au restaurant universitaire Nice Centre. L'établissement est très bien desservi par les lignes de tramway et de bus.

NANTES



En plein centre ville de Nantes, au bord de la Loire et à proximité de toutes les commodités (restaurants, bibliothèques, commerces, transports, etc.), ce campus est idéalement situé pour profiter pleinement de la vie étudiante.

BORDEAUX



Proche du Théâtre Le Victoire, l'école se situe à 15 minutes de la bibliothèque Mériadeck dans des locaux spacieux et lumineux. Ce campus est desservi par plusieurs lignes de bus. Le restaurant universitaire Le Mascaret est tout proche.

RÉSIDENCES ÉTUDIANTES

L'EDNH propose aux étudiants de Paris et Montpellier un hébergement en résidence étudiante sécurisée, à deux pas de leur école, composé de studios meublés et équipés.



RÉUSSIR À L'EDNH

Une pédagogie innovante

À l'EDNH, plutôt que de dicter des contenus désormais disponibles partout, nous privilégions l'éducation aux processus d'apprentissage. Les cours sont déposés par les enseignants en amont de la séance sur Netcampus (notre ENT). Inscrit dans une démarche proactive et volontaire, l'étudiant doit s'imprégner des cours avant de venir en classe. Ainsi responsabilisé, il devient acteur de sa formation.

Participer et interagir en classe aide considérablement l'étudiant à s'impliquer dans sa formation et à prendre du plaisir. Les professeurs, connaissant très bien leurs étudiants, créent une interactivité fructueuse entre eux.

Évaluation des performances pédagogiques :

Les étudiants évaluent leurs cours. Des questionnaires permettent d'apprécier les enseignements en terme de qualité (organisés, structurés et structurants), d'efficacité et de satisfaction et les enseignants en terme de ponctualité, d'autorité et de rayonnement.

Enseigner, le rôle de l'enseignant :

- donner accès à l'information et aux savoirs avant son cours ;
- transformer l'information en connaissance pendant son cours ;
- animer le savoir en expliquant, illustrant et approfondissant ;
- guider ses étudiants.

Lors du temps de cours, l'enseignant est le guide dont la méthodologie permet l'approfondissement des connaissances. Véritable metteur en scène, il orchestre une séance interactive pour un apprentissage coopératif. L'enseignant veille à la bonne assimilation des savoirs en apportant des connaissances connexes et en explicitant les notions difficiles.



NETCAMPUS

ACTUALITÉS - COURS - PLANNING EN LIGNE

À l'EDNH, la pédagogie est constamment remise en question. Évoluer vers un enseignement toujours plus novateur et performant est notre devoir.

Donner à chaque étudiant les moyens d'acquérir les meilleures connaissances et compétences est notre mission.

Notre pédagogie, un véritable engagement

« L'attractivité de l'EDNH et sa légitimité résident essentiellement dans la capacité de nos enseignants à transformer un savoir universel et accessible à tous par le biais d'internet, en un ensemble de connaissances et compétences très précieux auxquels seuls nos étudiants ont la chance d'accéder.

Nos enseignants ont compris que personne n'a l'exclusivité du savoir. Le partage de l'information est total. La matière première est disponible partout : internet, ouvrages, vidéos, rencontres. Les étudiants ont l'information ailleurs que dans la salle de classe : avant le cours grâce aux livres écrits par nos enseignants et distribués gratuitement à nos étudiants, mais également par voie informatique, ou avec des vidéos.

Nos enseignants ont également compris qu'eux seuls ont le talent de transformer l'information en connaissance ; eux seuls ont la possibilité d'animer, d'expliquer, de raconter l'histoire qui va transformer nos étudiants.

Et ils le font ! Quelle que soit sa discipline, l'enseignant de l'EDNH réalise la performance attendue. En représentation constante, l'enseignant a des obligations envers son public. Il ne doit pas décevoir et doit alimenter sans cesse le désir et la curiosité des étudiants pour son cours.

L'enseignant envoie dès son premier cours un signal fort à ses étudiants : être absent c'est manquer un grand moment. Une fois le moment passé, la représentation est terminée. L'alchimie n'aura lieu qu'une seule fois : ici et maintenant. Le cours doit être le moment de l'animation du savoir !

L'étudiant se responsabilise plus aisément lorsqu'il sait que le cours est un moment d'échanges unique et que si l'on manque ce moment, rien ne pourra le transmettre ni le diffuser a posteriori. Ne pas être présent, c'est manquer l'essentiel.

Internet ou une photocopie ne pourront jamais remplacer ce moment de cours. Finalement, au-delà des connaissances, l'étudiant vient chercher dans son cours du décryptage, de la socialisation et des compétences professionnelles (prendre la parole, mener un projet, etc.).

Vous l'aurez compris, à l'heure de l'information totale et du partage sans limite, les enseignants de l'EDNH suscitent l'intérêt voire la passion de leurs étudiants pour leurs enseignements. À l'EDNH, le cours est un événement de savoir ; l'enseignant y est un guide.

Si enseigner, c'est ouvrir les yeux de nos étudiants et éveiller leur sens critique, à l'EDNH, nous n'oublions pas que nous devons rassurer nos étudiants. Les rassurer en leur expliquant que malgré les défaillances de notre société, connaissances, compétences et travail permettent toujours de s'y élever.

La légitimité de l'EDNH est fondée par notre volonté et notre capacité à faire réussir chaque étudiant ».



LES PROJETS PÉDAGOGIQUES

Quelques exemples

L'École de Diététique et Nutrition Humaine considère ses étudiants avant tout comme de futurs professionnels. Devenir un professionnel s'acquiert par la réalisation de projets concrets. Les étudiants participent à des projets en dehors de l'école.

Du Diet'athlon, au CROSS des étudiants du Bachelor en Diététique & Nutrition Sportive, en passant par la réalisation de vidéos promotionnelles de Diététique et Nutrition, les étudiants mettent en avant les connaissances et compétences acquises lors de leur formation.



Les étudiants sont ainsi acteurs de leur formation avec envie et plaisir au travers d'action professionnelles ou d'actions de promotions :
En allant à la rencontre du « vrai Monde », ils tissent des liens entre l'école et le monde professionnel.

Le Diet'athlon

Cet événement a pour objectif de promouvoir l'équilibre alimentaire. Des étudiants de l'EDNH sont présents pour répondre aux questions et animer les différents stands. Petits et grands pourront ainsi découvrir de nombreuses astuces pour conserver une santé de champion !



Action nutritionnelle en Maternité

Motivées par l'objectif fil rouge de leur formation à l'École de Diététique & de Nutrition Humaine : qu'une nutrition saine devienne une réalité pour le plus grand nombre, des étudiantes de l'EDNH ont réalisé une action diététique en maternité. Les étudiantes ont donc distribué des carnets aux nouveaux parents et parents à venir dans des maternités. À l'intérieur de ces carnets, toutes les précautions nécessaires afin de prévenir une mauvaise évolution de l'enfant.

Le Salon de la Nutrition

Ce salon est à destination des professionnels et des étudiants du médical et du paramédical. Il s'organise autour de divers thèmes liés à l'alimentation. Quatre thèmes sont traités lors de conférences menées par des professionnels et des tables rondes sont organisées afin de partager les expériences.

Mangez, Bougez, Buvez :

Des étudiants de 2^e année en Bachelor Diététique et Nutrition Humaine de l'EDNH ont réalisé une vidéo intitulée « Mangez, bougez, buvez » sur l'importance de bien s'hydrater en plus d'une alimentation équilibrée et de la pratique d'une activité sportive régulière.

C'est pourquoi, en tant qu'experts de la diététique, les étudiants de l'École de Diététique et Nutrition Humaine se doivent de réaliser ce type de projet de santé publique pour informer sur les gestes et habitudes d'une nutrition saine pour tous, au quotidien.



Conférences

Femme et Nutrition. L'alimentation de la femme au cours des différentes périodes de sa vie :

À l'occasion de la journée de la femme, des conférences gratuites sur la nutrition de la femme au cours de ces différentes périodes de vie sont organisées par les étudiants en Nutrition de 3^e année de l'École de Diététique et de Nutrition Humaine.

Ainsi dans le cadre du plan de formation des élèves, les étudiants en Nutrition de 3^e année ont mis en place ce projet ambitieux de nutrition et santé publique pour apporter un équilibre entre les comportements alimentaires spécifiques des femmes et leurs besoins physiques, psychologiques et sociologiques.

La Journée des étudiants du BDNS

Les étudiants en Bachelor Diététique & Nutrition Sportive font bouger leur campus. En parfaite symbiose avec la dimension sportive de leur formation, l'objectif des étudiants de cette filière est de fédérer le reste du campus autour d'une course de 5 kilomètres. Cette compétition encourage chacun à se dépasser et à faire preuve de compétitivité, des performances qui doivent être mises à profit par chacun tout au long de l'année scolaire.

Convention de partenariat entre l'EDNH et l'INSEP.

Dans le cadre de cette convention, chaque année les meilleurs étudiants en Bachelor Diététique et Nutrition Sportive sont choisis pour assurer le suivi de sportifs de haut niveau dans le cadre de

leur alimentation ; réaliser des études de comportement des sportifs, analyser des données, animer des ateliers, etc.



Ces missions sont organisées autour de trois problématiques majeures :

- la perte de poids ;
- la prise de masse musculaire ;
- le rééquilibrage alimentaire.

VALORISER SES COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Travaux de recherche

« La cuisine moléculaire : quels impacts sur les aspects organoleptiques et nutritionnels ? »
« Nutri-score : réels bénéfiques ou utopie ? »
« Comment nos émotions influencent-elles nos choix alimentaires ? »

A l'EDNH, l'étudiant doit réaliser un minimum de deux travaux de recherche par semestre, suivi d'un oral le semestre suivant sur l'un d'eux. Rechercher, analyser, comprendre, vulgariser, argumenter, ou encore synthétiser, sont des compétences aiguisées lors de ces exercices.

Les enseignants, en binôme, sont présents pour aiguiller les étudiants en amont et ce, jusqu'à l'évaluation finale. Le but : rendre l'étudiant responsable de ses apprentissages !

Un comité de lecture élit les dix meilleurs travaux de recherche de l'année et les auteurs de ces travaux sont mis en lumière.

Cycle de Conférences

Les étudiants volontaires ont l'occasion de présenter leurs travaux de recherche lors des Cycles de Conférences de l'EDNH : des conférences qu'ils meneront devant les autres étudiants de l'école.

Ces présentations orales permettent de valoriser le travail des étudiants en leur rapportant des points supplémentaires.

Ces présentations permettent également aux étudiants de s'exercer à la prise de parole en public et ainsi gagner en assurance.



Engagement associatif et pratique sportive

En vue d'une intégration professionnelle réussie, les étudiants en Diététique et Nutrition Humaine doivent s'impliquer dans la vie d'une association lors de leurs études. Les étudiants en Diététique et Nutrition Sportive quant à eux, doivent s'impliquer dans la pratique sportive.

Se réaliser, développer un réseau professionnel, devenir responsable, faire preuve d'initiative, développer sa confiance en soi, comprendre les autres, être à l'écoute, savoir mettre à l'aise et établir le dialogue, ou encore reconforter, sont des compétences que nos étudiants acquièrent grâce à cette expérience vécue en dehors des structures traditionnelles.

Au-delà de la gestion de projet pure, les étudiants apprennent à prendre des décisions et gérer divers problèmes, notamment lors de situations anxiogènes. L'engagement associatif est une véritable plus-value professionnelle !



Actions Professionnelles

Les Actions Professionnelles constituent des temps d'information, d'animation et / ou de conseil auprès d'un public désigné. Elles se déroulent sur une demi-journée.

Livret de Compétences

Véritable répertoire des compétences acquises au fur et à mesure des situations professionnelles réalisées (stages, AP, engagement sportif et/ou associatif, etc.), le Livret de compétences est un outil permettant aux étudiants de l'EDNH d'évaluer leur progression tout au long de leurs études.

Le Livret de Compétences leur permet également de réaliser des oraux dédiés à la connaissance de soi et la définition du projet professionnel.



LA VIE À L'ÉCOLE

À l'EDNH, nous estimons que la réussite passe par l'épanouissement des étudiants. La vie à l'EDNH est ponctuée de nombreux événements auxquels chacun est invité à s'impliquer pour profiter pleinement de sa vie d'étudiant.

Le Carnaval



S'investir dans la vie de l'école c'est construire ensemble des projets et participer à l'atmosphère chaleureuse du campus.

Welcome Day*

Tout en gardant à l'esprit la finalité de chaque formation, profiter des activités du campus, c'est aussi l'occasion de relâcher un peu la pression et de renforcer les liens entre étudiants.



Les Soirées

La scolarité est remplie de tant de moments forts qui contribueront à laisser aux étudiants des souvenirs impérissables de leur vie étudiante à l'EDNH.



* Le Welcome Day est une journée d'accueil destinée aux nouveaux étudiants rythmée par des défis de groupe !

LES CLINIQUES DE LA NUTRITION

L'apprentissage par la pratique

Convaincue qu'une formation alliant théorie et pratique permet une meilleure appréhension des concepts en nutrition et psychologie et donc un meilleur apprentissage, l'EDNH a donc choisi d'intégrer l'approche « clinique », impliquant une formation à travers l'expérience, au cœur de son projet éducatif original.

L'École de Diététique et Nutrition Humaine offre à ses praticiens nutritionnistes en formation un centre de soin intégré : la Clinique de la Nutrition de l'EDNH.



Ce Département Clinique traduit la volonté d'exigence de l'EDNH. Il est un outil permettant aux étudiants d'être mis en situation professionnelle de manière régulière et répétée, face à un grand nombre de patients et par conséquent une grande variété de cas cliniques.

Ce programme pédagogique s'appuie sur un engagement actif et approfondi de ses enseignants, de ses étudiants et de ses partenaires.

À mi-chemin entre cours théoriques et stages pratiques, il permet également d'associer les étudiants à une mission d'intérêt public.

L'EDNH est la seule école de France à disposer de lieux de consultations pour accueillir les patients.

Des tarifs attractifs et des plages horaires d'ouverture larges afin d'inciter le plus grand nombre à consulter.

Pour plus d'informations, veuillez consulter notre site : www.cliniquedelanutrition.fr



DÉBOUCHÉS PROFESSIONNELS

Choisir son environnement

Le Nutritionniste exerce une **profession paramédicale** au sein d'une équipe pluridisciplinaire. Il assure l'équilibre nutritionnel des patients dont il a la charge, établit des régimes individualisés, veille au respect des règles d'hygiène alimentaire, à la qualité nutritionnelle des aliments et des préparations.

NUTRITIONNISTE SPORTIF

Le rôle du nutritionniste sportif est de permettre aux athlètes amateurs ou professionnels de retrouver un équilibre alimentaire de façon à optimiser leur pratique sportive et par conséquent leur performance. Ils travaillent le plus souvent avec le médecin, l'encadrement technique et l'entraîneur.

NUTRITIONNISTE EN LIBÉRAL

En libéral, le nutritionniste-conseil dispose d'une patientèle propre et peut être amené à travailler en collaboration avec les médecins. Il intervient à titre préventif afin d'agir sur les habitudes alimentaires des patients ou à titre curatif pour soigner des troubles de la nutrition.

DIÉTÉTIICIEN NUTRITIONNISTE EN ÉTABLISSEMENT DE SOINS

Le diététicien nutritionniste est en charge de mettre en place et suivre le traitement diététique d'une pathologie diagnostiquée par un médecin ou d'une alimentation post-opératoire, au regard des informations médicales du patient (résultats d'analyses, évolution clinique, etc.).

NUTRITIONNISTE DANS L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE ET LA RECHERCHE

Dans l'industrie agro-alimentaire, le nutritionniste apporte son expertise au profit d'une entreprise ou d'une organisation, notamment au travers de travaux de recherche et développement pour la conception de nouveaux produits.

NUTRITIONNISTE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le nutritionniste en restauration collective (établissements scolaires, restaurants d'entreprises, hôpitaux, etc.) intervient à toutes les étapes de la restauration : il vérifie le respect de la législation en matière d'hygiène alimentaire, de l'élaboration culinaire à l'assiette du consommateur (normes HACCP).

NUTRITIONNISTE CONSEIL EN SANTÉ PUBLIQUE

Le nutritionniste conseil en santé publique a la responsabilité du volet nutrition du programme de santé publique. Il est responsable de la planification, de la préparation, de la mise en œuvre et de l'évaluation de programmes et de services qui informeront les consommateurs des choix de santé en matière d'alimentation.

TÉMOIGNAGES DE PROFESSIONNELS

Céline V : Titulaire du Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine Nutritionniste libérale

En quoi consiste votre travail en cabinet libéral ?

La majorité des personnes viennent me voir pour perdre du poids et retrouver une alimentation équilibrée. Je leur propose donc un recadrage de leur alimentation. Il s'agit souvent de personnes qui ont besoin d'un soutien et d'un suivi qui a lieu tous les mois jusqu'à ce qu'il ne soit plus nécessaire. Lors du premier rendez-vous, il faut écouter la personne afin de cerner son profil psychologique qui est à prendre en compte dans le diagnostic. Lors des rendez-vous suivants, on essaye de faire parler la personne à propos du bien-être ressenti grâce au régime, mais aussi sur les difficultés qu'elle a pu rencontrer au cours de sa mise en application.

Quels types de patients viennent vous consulter ?

Je reçois dans mon cabinet des personnes qui souhaitent être prises en charge dans le cadre d'un trouble du comportement alimentaire (anorexie, boulimie) ou simplement dans le cadre d'un régime. Je reçois également des enfants, des préadolescents et des adolescents. Mais les cas qui sont de plus en plus fréquents sont les obèses... Aujourd'hui, environ 10 % de la population est atteinte d'obésité. Dans le Nord, nous faisons partie des mauvais élèves, car on a encore de très mauvaises habitudes alimentaires. Le problème, c'est que l'on commence à peine à s'en préoccuper et à faire de la prévention dans les écoles, alors qu'on aurait dû le faire depuis des années.

D'après vous quelles sont les qualités requises pour faire ce métier ?

Il faut avoir le désir du thérapeute, c'est-à-dire avoir un bon sens de l'écoute et du conseil. C'est quelque chose qui peut venir avec l'expérience mais le mieux reste de l'avoir avant de se lancer... Au départ, il s'avère également bon d'avoir une large expérience, afin de posséder une vision globale de la profession et de se rendre compte des différents aspects du métier. Même si le cursus comporte des stages qui permettent d'acquérir cette vue d'ensemble, je conseille d'en faire plus que ce qui est demandé. Cela ne peut être que bénéfique.

Patrick, 27 ans : Titulaire du BDNH et du BTS Nutritionniste diététicien hospitalier

« Après le bac, j'avais envie d'études courtes spécialisées en nutrition et diététique, j'ai donc poursuivi mon cursus tout naturellement en Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine. Aujourd'hui, je travaille dans deux structures : une clinique privée et un hôpital. Concrètement mon travail consiste à vérifier dans les cuisines la qualité des produits, l'équilibre des menus, ainsi que les quantités prescrites. Je vais à la rencontre des nouveaux patients et je conseille les sortants. Je m'occupe aussi du dépistage de l'obésité à l'hôpital, une problématique de santé publique qui doit être résolue et où le rôle des nutritionnistes devient essentiel dans cette lutte contre la malnutrition. Depuis peu, je m'occupe de patients diabétiques. Savoir que l'on peut se soigner en s'alimentant, c'est très important pour moi. Pour cela, il faut s'adapter à la pathologie du patient et faire du sur-mesure ».

Frédéric R : Titulaire du Master en Diététique et Nutrition Humaine Nutritionniste expert dans l'industrie agro-alimentaire

« Je travaille depuis deux ans dans l'industrie agro-alimentaire. Mon rôle au sein de l'entreprise est d'adapter les produits pour qu'ils entrent dans une alimentation équilibrée et saine. Il faut dire qu'il n'est pas évident aujourd'hui d'adapter à une alimentation équilibrée, des produits de plus en plus sucrés, gras, salés ou laitiers. En d'autres termes, il est de plus en plus difficile de faire passer le côté nutrition / santé avant l'aspect économique de la fabrication agroalimentaire. »

BACHELOR EN DIÉTÉTIQUE & NUTRITION HUMAINE

Titre de niveau 6 inscrit au RNCP



PROGRAMME GÉNÉRAL 1^{er} cycle

1^{er} cycle en Diététique et Nutrition Humaine

Le cycle d'études du Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine est divisé en six semestres totalisant 180 crédits. Chaque semestre comprend 5 à 7 unités d'enseignement et une ou plusieurs périodes de stage.

La formation se compose d'enseignements animés en pédagogie active, d'enseignements pratiques et d'enseignements en gestion de projet et développement personnel et professionnel, ainsi que de 40 semaines de stage. L'obtention du Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine nécessite de réussir les soutenances de stage et l'ensemble des examens oraux et écrits. La priorité est donnée à la pratique professionnelle.

À l'issue des 3 années de Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine l'étudiant obtient le titre de « Chargé(e) de Projet en Nutrition », titre de niveau 6, enregistré au RNCP.

Le Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine aborde l'ensemble des connaissances scientifiques actuelles en sciences de la vie et de la nature et plus précisément en biochimie, biologie cellulaire et moléculaire, physiologie humaine, nutrition et sciences des aliments et psychologie.

Outre les conférences issue du référentiel des compétences du diététicien*, le Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine permet d'acquérir les compétences suivantes :

1. Développement et gestion de projet en nutrition :

Le développement des projets d'établissement sur les bases de l'alimentation ou la prévention (hygiène de vie). Participation à l'amélioration continue des programmes et dispositifs de nutrition.

2. Education et rééducation nutritionnelle :

Le conseil auprès de publics spécifiques (sportifs, personnes handicapées...). L'organisation de manifestation auprès d'un public élargi ou spécifique et l'élaboration et animation d'ateliers sur thématiques spécifiques.

3. Formation et recherche en nutrition humaine :

Au profit de structures variées (mutuelles ...) de professionnels/les (aide-soignant/e, personnels de restauration collective, instituteurs/trices ...) et futurs/es professionnels/les de la nutrition, le/la nutritionniste anime des formations ou des ateliers. Il/elle a en charge la professionnalisation des (futurs/es) acteurs/trices de la nutrition.

Il/elle participe à des études, des recherches et à des essais cliniques sur la nutrition et la diététique. Il/elle rédige des articles scientifiques en revues spécialisées et intervient au sein de colloques.

4. Développement de son activité et de sa pratique professionnelle :

Le/la nutritionniste a en charge le développement de l'activité (commercial et communication). Dans le cadre d'une activité libérale il/elle installe son cabinet. Il/elle développe sa pratique professionnelle.

Les étudiants ont la possibilité d'effectuer leur troisième année de Bachelor à l'étranger. N'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir plus d'informations : international@diderot-education.com / 04.67.02.06.06.



*A SAVOIR

L'obtention du titre de Diététicien(ne) nécessite le passage et la réussite des épreuves de l'examen national du BTS Diététique.



Les étudiants de l'EDNH qui le souhaitent peuvent demander à être inscrits à une session de BTS.

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

ANNÉE

1^{re} 2^e 3^e

Les unités d'enseignements sont animées en pédagogie active :

- ● ● ● Aliments, composition, transformations
- ● ● ● Besoins nutritionnels
- ● ● ● Nutrition thérapeutique
- ● ● ● Pratiques culinaires
- ● ● ● Histoire des sciences en nutrition
- ● ● ● Nutrition dans le monde
- ● ● ● Nutrition et tendances
- ● ● ● Micronutrition

- ● ● ● Prévention et actions professionnelles
- ● ● ● Diagnostique et consultation en clinique de la nutrition
- ● ● ● Communication digitale
- ● ● ● Éducation Thérapeutique du Patient

- ● ● ● Culture médicale
- ● ● ● Anatomie topographique
- ● ● ● Physiologie et métabolismes
- ● ● ● Pathologie

- ● ● ● Anglais
- ● ● ● Économie et marketing
- ● ● ● Méthodologie
- ● ● ● Développement personnel et professionnel
- ● ● ● Psychologie générale
- ● ● ● Communication et journalisme
- ● ● ● Psychologie



Livres références écrits par les enseignants de l'EDNH, ces ouvrages sont offerts aux étudiants pour rendre le cours plus attractif.

La formation se compose également d'enseignements pratiques :

- ● ● ● 40 semaines de stage :
 - 6 semaines de stage
 - 14 semaines de stage
 - 20 semaines de stage
- ● ● ● Exercices encadrés en Clinique de la Nutrition (cf page 12)
- ● ● ● Projets professionnels (cf page 12)



BACHELOR EN DIÉTÉTIQUE & NUTRITION SPORTIVE

Titre de niveau 6 inscrit au RNCP



PROGRAMME SPÉCIFIQUE 1^{er} cycle

1^{er} cycle en Diététique et Nutrition Sportive

Le cycle du Bachelor en Diététique et Nutrition Sportive permet d'accéder au titre de « chargé de projet en nutrition » ; titre de niveau 6, enregistré au RNCP

Il est divisé en six semestres totalisant 180 crédits. Chaque semestre comprend 12 à 20 unités d'enseignement et une ou plusieurs périodes de stage.

La nutrition sportive permet la prise en charge de sportifs afin d'améliorer leurs performances par une meilleure alimentation quelles que soient les disciplines pratiquées, les niveaux et les types de pratiquants.

Le nutritionniste sportif diplômé peut gérer les besoins en matière de nutrition pendant les différentes phases sportives : l'entraînement, la compétition et la récupération. Il permettra ainsi le contrôle du poids corporel tout en respectant les règles élémentaires de santé. Il préviendra les dérives en matière de compléments alimentaires et de dopage.

La nutrition sportive est une application spécifique des compétences du nutritionniste sportif à un environnement déterminé : handicap physique, convalescence, rééducation, femme sportive enceinte, sportif âgé, etc.

Outre les conférences issues du référentiel des compétences du diététicien*, le Bachelor en Diététique et Nutrition Humaine permet d'acquérir les compétences suivantes :

1. Développement et gestion de projet en nutrition :

Le développement des projets d'établissement sur les bases de l'alimentation ou la prévention (hygiène de vie). Participation à l'amélioration continue des programmes et dispositifs de nutrition.

2. Education et rééducation nutritionnelle :

Le conseil auprès de publics spécifiques (sportifs, personnes handicapées...). L'organisation de manifestation auprès d'un public élargi ou spécifique et l'élaboration et animation d'ateliers sur thématiques spécifiques.

3. Formation et recherche en nutrition humaine :

Au profit de structures variées (mutuelles ...) de professionnels/les (aide-soignant/e, personnels de restauration collective, instituteurs/trices ...) et futurs/es professionnels/les de la nutrition, le/la nutritionniste anime des formations ou des ateliers. Il/elle a en charge la professionnalisation des (futurs/es) acteurs/trices de la nutrition.

Il/elle participe à des études, des recherches et à des essais cliniques sur la nutrition et la diététique. Il/elle rédige des articles scientifiques en revues spécialisées et intervient au sein de colloques.

4. Développement de son activité et de sa pratique professionnelle :

Le/la nutritionniste a en charge le développement de l'activité (commercial et communication). Dans le cadre d'une activité libérale il/elle installe son cabinet. Il/elle développe sa pratique professionnelle.

Les étudiants ont la possibilité d'effectuer leur troisième année de Bachelor à l'étranger. N'hésitez pas à nous contacter afin d'obtenir plus d'informations : international@diderot-education.com / 04.67.02.06.06.



*A SAVOIR

L'obtention du titre de Diététicien(ne) nécessite le passage et la réussite des épreuves de l'examen national du BTS Diététique.



Les étudiants de l'EDNH qui le souhaitent peuvent demander à être inscrits à une session de BTS.

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

ANNÉE

1^{re} 2^e 3^e

Les unités d'enseignements sont animées en pédagogie active :

- ● ● ● Aliments, composition, transformations
- ● ● ● Besoins nutritionnels
- ● ● ● Nutrition thérapeutique
- ● ● ● Pratiques culinaires
- ● ● ● Histoire des sciences en nutrition
- ● ● ● Nutrition dans le monde
- ● ● ● Nutrition et tendances
- ● ● ● Micronutrition

- ● ● ● Suivi du sportif et actions professionnelles
- ● ● ● Diagnostique et consultation en clinique de la nutrition
- ● ● ● Communication digitale

- ● ● ● Culture médicale
- ● ● ● Anatomie topographique
- ● ● ● Physiologie et métabolismes
- ● ● ● Pathologie

- ● ● ● Anglais
- ● ● ● Économie et marketing
- ● ● ● Méthodologie
- ● ● ● Développement personnel et professionnel
- ● ● ● Psychologie générale
- ● ● ● Communication et journalisme

- ● ● ● Nutrition du sportif
- ● ● ● Management du sport
- ● ● ● Physiologie, population sport et santé
- ● ● ● Traumatologie, Handicap et nutrition
- ● ● ● Psychologie du sportif
- ● ● ● Compléments alimentaires
- ● ● ● Produits de l'effort
- ● ● ● Dopage
- ● ● ● Physiologie de l'exercice et métabolisme

Composition du cours « Nutrition du sportif » :

- alimentation et récupération ;
- alimentation et anabolisme : optimisation de la masse musculaire ;
- endurance ;
- effort en altitude ;
- prévention des blessures ;
- le tube digestif du sportif ;
- l'anémie du sportif ;
- les compléments alimentaires et la loi ;
- le dopage ;
- les épreuves métaboliques et l'utilisation des substrats énergétiques au cours de l'effort ;
- la VO2max.

La formation se compose également d'enseignements pratiques :

- 40 semaines de stage :
 - 6 semaines de stage
 - 14 semaines de stage
 - 20 semaines de stage
- Exercices encadrés en Clinique de la Nutrition (cf page 12)
- Projets professionnels (cf page 12)
- Suivi du sportif



Livres références écrits par les enseignants de l'EDNH, ces ouvrages sont offerts aux étudiants pour rendre le cours plus attractif.

MASTER OF SCIENCE EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION HUMAINE

Titre de niveau 7 inscrit au RNCP



PROGRAMME GÉNÉRAL 2^e cycle

Le cycle du Master Of Science en Nutrition Humaine (M1 et M2) est divisé en 4 semestres, dont 2 (semestres 2 et 4) sont réservés aux stages de 20 semaines chacun. Les 4 semestres totalisent 120 crédits qui viennent s'ajouter aux 180 crédits du Bachelor.

L'obtention du Master Of Science en Nutrition Humaine permet de d'acquérir le titre d'Expert en Nutrition (titre RNCP de niveau 7).

Le Master Of Science en Nutrition Humaine permet de valider les compétences suivantes :

1. Conception de projet de recherche & développement en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition maîtrise tout le spectre des spécialités scientifiques liées à la nutrition-santé et assure une veille permanente afin d'identifier les objets de recherche les plus pertinents. Il sait traduire un questionnement scientifique en une problématique concrète posée avec rigueur et réalisme.

2. Conduite de projet de recherche & développement en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition est en charge de la conduite du projet de recherche, maîtrisant les techniques et méthodologies de conduite de projet. Il supervise l'ensemble des activités et équipes impliquées. Il peut être amené à réaliser lui-même tout ou partie des expérimentations en fonction de l'ampleur du projet. Il tire les conclusions nécessaires et procède aux ajustements si besoin.

3. Transmission : information, formation et sensibilisation nutritionnelle des publics :

L'Expert(e) en nutrition transmet savoir, savoir-faire et informations liés à son champ de compétences scientifiques, techniques ou méthodologiques, à destination du grand public ou d'experts. Il sélectionne l'information la plus pertinente afin de « vendre une idée », un projet, une politique ou une orientation et convaincre.

4. Montage et pilotage de projet en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition assure la conception et/ou l'adaptation de politiques de santé intégrant des problématiques de nutrition et d'alimentation. Ayant la responsabilité d'équipes de chargés de projet, il dirige et pilote les personnels opérationnels. Ses responsabilités l'amènent aussi à évaluer les projets mis en oeuvre, en faire le bilan, et à effectuer les actions correctives qui s'imposent.

5. Coordination et animation d'une action de santé publique :

L'Expert(e) en nutrition anime, coordonne et dirige des actions de santé publique, et développe des partenariats internes (ressources humaines) ou externes (fournisseurs, prestataires, organismes impliqués dans le même projet, etc.) en tenant compte des moyens matériels, financiers et humains. Il supervise et contrôle les actions et en évalue l'efficacité, ce qui lui permet d'effectuer des arbitrages et de réaliser des actions correctives si nécessaire.

Ce master permet d'intégrer les connaissances les plus récentes dans l'étude des métabolismes énergétiques, protéiques, glucidiques et lipidiques et de l'utilisation des micro-nutriments. Les étudiants feront l'étude des comportements alimentaires et de la prévention de pathologies directement ou indirectement influencés par la nutrition (obésité, diabète, pathologies cardio-vasculaires, syndrome métabolique, certains cancers).

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

ANNÉE

4^e 5^e

Enseignements fondamentaux

- Couverture des besoins alimentaires
- Sociologie de l'alimentation
- Santé publique, politiques nutritionnelles et droit de la santé
- Stratégie, management et entrepreneuriat
- Nutrition, Santé et Pathologies : microbiote intestinal & alimentation
- Systèmes sensoriels, cognition, régulation nerveuse du système digestif : les neurosciences
- Epidémiologie Nutritionnelle
- Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et nutrition
- Microbiologie, hygiène et toxicologie alimentaire
- Méthode d'acquisition et de traitement des données, biostatistique
- Lecture et analyse d'articles scientifiques
- Initiation à la recherche
- Méthodologie de recherche
- Anglais Scientifique
- Projet professionnel
- Projet : Création, Conception et Commercialisation d'un complément alimentaire
- Techniques commerciales
- Normes ISO (Qualité)
- L'entreprise dans les domaines de la nutrition et de l'agroalimentaire
- Communication en nutrition et santé
- Marketing en nutrition et santé

Enseignements spécifiques

- Projet : Prise en charge en Clinique de la Nutrition
- Alimentation : Propriétés nutritionnelles des aliments
- Nutrition : Processus d'assimilation des aliments
- Régimes : Conduites alimentaires adaptées aux sujets sains et pathologiques
- Psychologie : relation soignant/soigné
- Education thérapeutique du patient

Parcours Admission Parallèle

- Les fondamentaux de la Biologie, de la Diététique et de la Nutrition

Pratique professionnelle :

- 40 semaines de stage :
 - 20 semaines de stage
 - 20 semaines de stage
- Exercices en Clinique de la Nutrition (cf page 12)
- Actions professionnels (cf page 12)
- Travaux de recherche (cf page 12)

Pratique et projets professionnels :

- Prévention et santé publique
- Conception et création d'un produit alimentaire de A à Z
- Enquêtes sociologiques en alimentation



Livres références écrits par les enseignants de l'EDNH, ces ouvrages sont offerts à tous les étudiants du Parcours Admission Parallèle.



MASTER OF SCIENCE EN DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION SPORTIVE

Titre de niveau 7 inscrit au RNCP



PROGRAMME GÉNÉRAL 2^e cycle

Le cycle du Master Of Science en Diététique et Nutrition Sportive (M1 et M2) est divisé en 4 semestres, dont 2 (semestres 2 et 4) sont réservés aux stages de 20 semaines chacun. Ces 4 semestres totalisent 120 crédits qui viennent s'ajouter aux 180 crédits du Bachelor.

L'obtention du Master Of Science en Nutrition Sportive permet de d'acquérir le titre d'Expert en Nutrition (titre RNCP de niveau 7).

Le Master Of Science en Nutrition Sportive permet de valider les compétences suivantes :

1. Conception de projet de recherche & développement en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition maîtrise tout le spectre des spécialités scientifiques liées à la nutrition-santé et assure une veille permanente afin d'identifier les objets de recherche les plus pertinents. Il sait traduire un questionnement scientifique en une problématique concrète posée avec rigueur et réalisme.

2. Conduite de projet de recherche & développement en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition est en charge de la conduite du projet de recherche, maîtrisant les techniques et méthodologies de conduite de projet. Il supervise l'ensemble des activités et équipes impliquées. Il peut être amené à réaliser lui-même tout ou partie des expérimentations en fonction de l'ampleur du projet. Il tire les conclusions nécessaires et procède aux ajustements si besoin.

3. Transmission : information, formation et sensibilisation nutritionnelle des publics :

L'Expert(e) en nutrition transmet savoir, savoir-faire et informations liés à son champ de compétences scientifiques, techniques ou méthodologiques, à destination du grand public ou d'experts. Il sélectionne l'information la plus pertinente afin de « vendre une idée », un projet, une politique ou une orientation et convaincre.

4. Montage et pilotage de projet en nutrition :

L'Expert(e) en nutrition assure la conception et/ou l'adaptation de politiques de santé intégrant des problématiques de nutrition et d'alimentation. Ayant la responsabilité d'équipes de chargés de projet, il dirige et pilote les personnels opérationnels. Ses responsabilités l'amènent aussi à évaluer les projets mis en oeuvre, en faire le bilan, et à effectuer les actions correctives qui s'imposent.

5. Coordination et animation d'une action de santé publique :

L'Expert(e) en nutrition anime, coordonne et dirige des actions de santé publique, et développe des partenariats internes (ressources humaines) ou externes (fournisseurs, prestataires, organismes impliqués dans le même projet, etc.) en tenant compte des moyens matériels, financiers et humains. Il supervise et contrôle les actions et en évalue l'efficacité, ce qui lui permet d'effectuer des arbitrages et de réaliser des actions correctives si nécessaire.

Ce master apporte les connaissances nécessaires aux étudiants désireux de diriger des projets dans les domaines de la nutrition et du sport. A l'issue de cette formation, les étudiants auront les compétences nécessaires pour encadrer des sportifs de haut niveau, ainsi que gérer des événements sportifs ou la stratégie marketing de structures sportives.

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

ANNÉE

4^e 5^e

Enseignements fondamentaux

- Couverture des besoins alimentaires
- Sociologie de l'alimentation
- Santé publique, politiques nutritionnelles et droit de la santé
- Stratégie, management et entrepreneuriat
- Nutrition, Santé et Pathologies : microbiote intestinal & alimentation
- Systèmes sensoriels, cognition, régulation nerveuse du système digestif : les neurosciences
- Epidémiologie Nutritionnelle
- Alimentation, Métabolisme, Endocrinologie et nutrition
- Microbiologie, hygiène et toxicologie alimentaire
- Méthode d'acquisition et de traitement des données, biostatistique
- Lecture et analyse d'articles scientifiques
- Initiation à la recherche
- Méthodologie de recherche
- Anglais Scientifique
- Projet professionnel
- Projet : Création, Conception et Commercialisation d'un complément alimentaire
- Techniques commerciales
- Normes ISO (Qualité)
- L'entreprise dans les domaines de la nutrition et de l'agroalimentaire
- Communication en nutrition et santé
- Marketing en nutrition et santé

Enseignements spécifiques

- Projet : Accompagnement d'un sportif de haut niveau
- Événementiel, Marketing, Sponsoring du sport
- Entraînement et performance
- Propriétés mécaniques et physiologiques de l'effort
- Handisport
- Nutrition du sportif
- Complément alimentaire et dopage

Parcours Admission Parallèle

- Les fondamentaux de la Biologie, de la Diététique et de la Nutrition

Pratique professionnelle :

- 40 semaines de stage :
 - 20 semaines de stage
 - 20 semaines de stage
- Exercices en Clinique de la Nutrition (cf page 12)
- Actions professionnels (cf page 12)
- Travaux de recherche (cf page 12)

Pratique et projets professionnels :

- Accompagnement d'un sportif de haut niveau
- Conception et création d'un produit alimentaire de A à Z
- Enquêtes sociologiques en alimentation
- Organisation d'un événement sportif



Livres références écrits par les enseignants de l'EDNH, ces ouvrages sont offerts à tous les étudiants du Parcours Admission Parallèle.

FORMATIONS PROFESSIONNELLES

L'EDNH vous propose de la formation professionnelle dans la nutrition ou l'approfondissement de vos connaissances et compétences dans les domaines de la diététique et de la nutrition. La formation professionnelle devient indispensable pour trouver un nouvel emploi, cela peut aussi vous permettre de vous perfectionner dans votre métier, de développer des compétences supplémentaires ou encore de mieux répondre aux attentes du marché de l'emploi.

Alimentation

Les aliments, aussi bien les légumes, les fruits que les viandes, sont des substances complexes qui renferment des éléments de base indispensables au bon fonctionnement de notre organisme humain. Pourquoi les fruits sont bons pour la santé ? De quoi sont composés les sodas ? Que se passe-t-il lors de la phase de digestion dans le corps humain ? Ce sont des questions qui trouveront réponses dans cet enseignement.
Vous étudierez les différentes composantes des aliments ainsi que le processus d'alimentation du corps humain.

Alimentation dans le monde

L'alimentation est un phénomène universel : tous les hommes et femmes de la planète ont besoin de se nourrir. Et pourtant, l'alimentation varie en fonction des pays, des continents mais aussi des cultures ou des religions.
Vous étudierez dans cet enseignement les différents menus autour du globe terrestre et leurs apports nutritionnels.

Nutrition

La nutrition correspond à la science qui analyse le rapport entre la nourriture et la santé. Il s'agit plus exactement du processus de transformation des aliments en nutriments. Ce sont alors eux, les nutriments, qui permettent à l'organisme de fonctionner normalement. Il existe différentes familles de nutriments qui ont chacune un rôle différent. Lorsque l'être humain consomme des nutriments en trop grande quantité ou en trop petite quantité, c'est cela qu'on appelle la malnutrition.
Vous étudierez dans cet enseignement les différentes familles de nutriments et leurs rôles, les aliments et leurs effets sur le corps humain et enfin le cas de malnutrition.

Nutrithérapie et Micronutrition

La nutrithérapie consiste à utiliser des aliments pour traiter et prévenir des maladies. Il s'agit donc d'intégrer dans son alimentation des compléments tels que des vitamines, des minéraux, des lipides... afin de lutter ou de faire de la prévention. La micronutrition suit le même principe que la nutrithérapie mais on s'intéresse cette fois à l'impact des micronutriments sur la santé, c'est-à-dire la teneur des aliments en vitamines, minéraux, acides gras comme le fameux oméga-3...
Vous étudierez les différents aliments et micronutriments qui peuvent être intégrés dans une alimentation, leur effet de prévention et de guérison sur le corps humain.

Naturopathie

La naturopathie est une gestion efficace de son mode de vie de manière à améliorer sa santé globale. Les moyens utilisés sont dits « naturels ». Cela peut être faire de l'exercice, utiliser un régime alimentaire, faire du yoga ou des massages... et bien d'autres méthodes.
Dans cet enseignement vous étudierez les bienfaits de la naturopathie et les différentes méthodes utilisées en fonction des différents cas.

Allergies alimentaires

On compte près de 4 % des adultes et 8 % des enfants victimes d'allergies alimentaires et donc contraints de surveiller leurs assiettes. De nos jours, les aliments étant de plus en plus variés et les manipulations industrielles agroalimentaires de plus en plus fréquentes, les cas d'allergies alimentaires ne cessent d'augmenter. Il existe de nombreuses allergies plus ou moins dangereuses et plus ou moins connues.
Vous étudierez dans cet enseignement les allergies alimentaires, les symptômes et les réactions anormales du corps humain. Le but étant de pouvoir proposer par la suite une alimentation et des régimes adaptés aux patients, en fonction des différentes pathologies.

Pédiatrie / femmes enceintes et allaitantes

Durant les premiers mois de la vie, l'anatomie et la physiologie du nourrisson nécessite une alimentation adaptée et suivie. De la même manière, les femmes enceintes et allaitantes n'ont pas les mêmes besoins nutritionnels. Vous étudierez les besoins nutritionnels du nourrisson en passant par le comportement alimentaire de l'enfant, les prescriptions nutritionnelles et conseils, les idées reçues des parents, le surpoids et l'obésité du jeune enfant et les effets du lait maternel.
Vous apprendrez aussi les besoins en nutriments spécifiques aux femmes enceintes et allaitantes.

Aromathérapie

L'aromathérapie est l'utilisation à titre médical des extraits aromatiques des plantes tels que l'essence et les huiles essentielles. Elles ont de nombreux usages tels que la relaxation, la lutte contre le stress, mais aussi la désinfection.
Vous étudierez les différentes plantes qui peuvent être utilisées dans le domaine médical et leurs effets sur l'organisme humain.

Physiologie et biochimie de l'alimentation

La physiologie correspond à l'étude du rôle et du fonctionnement de l'ensemble des différents organes présents dans le corps humain. La biochimie s'intéresse quant à elle aux réactions du corps humain. Comment les aliments sont-ils absorbés dans le corps ? Que se passe-t-il lors de la digestion ? Comment les aliments se transforment en nutriments ? Vous trouverez les réponses à ces questions dans cet enseignement !
Vous étudierez dans cet enseignement l'ensemble des réactions physiques et chimiques des différents organes lors de l'alimentation.

Régimes adaptés

Le régime alimentaire définit la façon dont un organisme se nourrit. En fonction des différentes pathologies, il est nécessaire d'adapter son alimentation.
Vous étudierez dans cet enseignement les différents régimes qui existent afin de pouvoir conseiller et orienter les patients vers le régime le plus adapté en fonction de leur profil.

Régimes tendances

D'après une étude, le régime est une obsession en France : 7 femmes sur 10 et 1 homme sur 2 souhaitent perdre du poids. Plus impressionnant encore, on compte pas moins de 30 % des femmes qui ont déjà fait au moins 5 régimes dans leur vie. Il existe de nombreux régimes : régime sans gluten, régime de fruits...
Vous étudierez les différents régimes et méthodes d'amaigrissement en vogue pour pouvoir bien conseiller votre patient et l'aider à s'alimenter dans de bonnes conditions et selon son profil.

Physiopathologie

La physiopathologie est la discipline qui traite les troubles fonctionnels causés par une maladie. L'étude physiopathologique des maladies permet alors de mieux comprendre les symptômes et de trouver un traitement pour rétablir le fonctionnement normal de l'organe atteint.
Dans cet enseignement, vous étudierez les différents troubles fonctionnels qui existent. Le but étant d'apprendre à les soigner mais également à les identifier et à les diagnostiquer.

Physiologie des troubles du comportement alimentaire (TCA)

Les troubles du comportement alimentaire sont des perturbations liées à l'alimentation et se traduisent soit par une suralimentation, soit par une sous-alimentation suivant les cas. Ces perturbations ont souvent une dimension psychologique et peuvent être liées à des troubles affectifs, des troubles anxieux ou encore des troubles du contrôle des impulsions.
Vous étudierez dans cet enseignement les différents troubles du comportement alimentaire, les éléments déclencheurs, les symptômes et les thérapies réparatrices.

V.A.E.

VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE

Vous souhaitez convertir vos compétences en diplôme, titre ou qualification professionnelle, alors la **V.A.E.** (Validation des Acquis de l'Expérience) est faite pour vous.

Votre expérience dans la nutrition peut être valorisée. Sans condition d'âge et de niveau scolaire, l'EDNH vous permet de valoriser votre parcours professionnel et obtenir le titre de « chargé(e) de projet en nutrition », titre de niveau 6, enregistré au RNCP ou le titre de « expert(e) en nutrition », titre de niveau 7, enregistré au RNCP.

Aucune autre exigence que d'avoir travaillé 1 an dans la diététique et la nutrition n'est nécessaire. Et si vous avez un doute, nous sommes là pour analyser avec vous votre expérience.

La procédure

- Étape n°1 : acte de candidature
- Étape n°2 : rédaction du livret
- Étape n°3 : dépôt du dossier de Validation des Acquis, entretien avec le jury et délibération

Pour plus d'informations, veuillez vous rendre sur le site internet : www.ednh.fr

Procédure d'admission - EDNH / Diderot éducation

Attention : cette procédure est hors du dispositif Parcoursup. Vous ne pouvez donc pas choisir une école Diderot Éducation dans Parcoursup.

Votre admission se déroule UNIQUEMENT EN LIGNE sur la page www.diderot-education.com/admissions

6 phases :

- Création de votre compte DiderotMax
- Dépôt de votre candidature
- Étude de votre candidature
- Réponse et résultat
- Confirmation et inscription administrative
- Intégration au sein du campus



A Création de votre compte DiderotMax

La création de votre compte DiderotMax s'effectue sur la page www.diderot-education.com/admissions. Pour une première connexion, saisissez les informations qui vous sont demandées. Un e-mail de notification vous est envoyé avec un mot de passe qui vous permet d'accéder à votre compte. Nous vous conseillons de bien garder cet e-mail, où vous sont rappelés vos identifiant/mot de passe personnels.

Si vous éprouvez une difficulté, envoyez un e-mail à admissions@diderot-education.com. En retour, un lien automatique vous dirigera sur DiderotMax sans effort.

Si vous éprouvez le moindre problème, n'hésitez pas à nous appeler au 04 67 02 06 06 de 8h à 19h du lundi au vendredi.

C Étude de votre candidature

Choisissez l'option que vous préférez :

Étude de votre dossier de motivation en ligne.

Le service des admissions a 72h pour étudier vos motivations et tous les documents déposés.

OU

Étude de vos motivations lors d'un entretien.

Un responsable de l'école vous fait passer un entretien de motivation sur place ou en appel vidéo (pour les candidats éloignés).

Vous pouvez prendre rendez-vous en appelant le 04 67 02 06 06 ou demander sur DiderotMax à être appelé(e) sur votre portable.

B Dépôt de votre candidature

Vous renseignez les informations demandées : état civil, formation et campus envisagés, cursus académique, motivations.

Vous ajoutez les documents obligatoires : pièce d'identité, derniers diplômes et relevés de notes significatifs. Vous pouvez aussi ajouter des documents complémentaires : vidéo de présentation, photos, lettres de recommandations, prix d'excellence, etc. En cas de problème, veuillez nous appeler au 04 67 02 06 06.

RAPPEL : nous choisissons des candidats selon leur profil et non selon leurs notes. La personnalité et les particularités de chaque candidat sont très appréciées. Affirmez vos différences !

Votre candidature n'est étudiée qu'après le paiement des frais de dossier de 95 euros par CB, chèque ou virement. Pour un paiement en espèces, veuillez vous rendre à l'accueil d'un campus du groupe pour y déposer les 95 euros ; un reçu vous sera remis. Pour un paiement par chèque, adressez-le à Diderot Éducation - SNI - 8 bd Ledru Rollin - 34 000 MONTPELLIER

D Réponse et résultat

Étude de votre dossier de motivation en ligne.

Une réponse vous est communiquée sur DiderotMax et par email en moins de 72h.

OU

Étude de vos motivations lors d'un entretien.

Le responsable avec lequel vous avez passé l'entretien vous donne immédiatement une réponse et l'argumente. La réponse vous est également communiquée sur DiderotMax et par email.

Si vous êtes accepté(e), veuillez passer à la phase E.

Si vous n'êtes pas accepté(e) dans la formation envisagée, une autre place dans un autre campus ou une autre formation vous est obligatoirement proposée. Si vous l'acceptez, la procédure continue (en phase E) ; si vous la refusez, la procédure s'arrête et vos 95 euros vous sont remboursés.

E Inscription administrative et paiement

Vous êtes accepté(e) ! Vous avez 30 jours pour effectuer votre inscription administrative.

L'inscription administrative nécessite :

- de lire et accepter le contrat de scolarité en ligne ;
- de choisir en ligne la facilité de paiement qui vous convient : vous pouvez payer jusqu'à 10 fois sans frais ;
- de régler les frais de scolarité par chèque (par courrier, à Diderot Éducation - SNI - 8 bd Ledru Rollin 34 000 MONTPELLIER), virement ou espèces (dans ce dernier cas, en vous présentant à l'accueil d'un campus du groupe).

PAIEMENT : vous pouvez régler votre formation en plusieurs fois sans frais. Un échéancier adapté à vos souhaits vous est proposé.

REMBOURSEMENT : en cas de non-obtention du baccalauréat ou de réussite au concours (voir contrat de scolarité), Diderot Éducation rembourse la totalité des frais de scolarité. En cas de candidature refusée, les 95 € sont remboursés.

IMPORTANT : Si vous procédez à votre inscription administrative hors-délai, votre place n'est plus réservée mais votre inscription est toujours possible ; elle dépendra alors du nombre de places restantes.

F Intégration au sein du campus

INFORMATIONS DE RENTRÉE : Une fois les démarches administratives terminées, vous êtes définitivement admis(e). Les informations de rentrée vous sont communiquées par e-mail, pendant l'été.

MOBILITÉ : Une fois inscrit(e), vous pouvez changer de campus en France à tout moment, sans coût supplémentaire (en fonction des places disponibles).

CHANGEMENT D'ORIENTATION : En cas d'erreur d'orientation, un(e) étudiant(e) peut choisir une autre formation et l'intégrer sans être pénalisé(e), jusqu'aux vacances de Noël. Cela lui évite de perdre une année.

Parce qu'effort, persévérance et performance sont les mots clés de la réussite, nous accueillons avec honneur les sportifs de haut-niveau. Nous leur accordons un sponsoring sur dossier en échange de la visibilité qu'ils offrent au groupe Diderot Éducation. (Voir conditions sur notre site internet).



BOITE DE DIALOGUE

Accès 24h/24

via votre compte DiderotMax

www.diderot-education.com/admissions

OU



SERVICE NATIONAL DES INSCRIPTIONS

au 04 67 02 06 06

De 8h à 19h du lundi au vendredi

LE GROUPE DIDEROT ÉDUCATION

Présentation

Créé en 2000 par Aldrick Allal, [le groupe Diderot Éducation](#) est aujourd'hui un des groupes leaders de l'enseignement supérieur privé en France.

Les écoles du groupe sont implantées dans [10 villes en France](#) et regroupent [six entités différentes](#) : Diderot Campus, l'Institut de Formation Juridique (IFJ), l'école de Diététique et Nutrition Humaine (EDNH), l'école Nationale des Sciences Informatiques Appliquées (ENSIA), l'école pour la Gestion et la Protection de la Nature (EGPN), et IBS Paris.

Fort de plus de 20 000 anciens et rassemblant plus de 4 000 étudiants dans les filières paramédicale, sociale, diététique, environnement, tourisme, commerce international, informatique et droit, le groupe Diderot Éducation est l'incontournable [partenaire des employeurs](#).

Le groupe Diderot Éducation se distingue par son dynamisme, l'encadrement des jeunes à travers la pédagogie de projets et par les [valeurs](#) qu'il revendique : l'ambition, le dépassement de soi, la professionnalisation et surtout la passion pour la formation choisie.

À travers les compétences et le sérieux qui ont échafaudé la réputation du groupe Diderot Éducation au fil des années, [y entrer c'est faire le choix de l'excellence](#).

AUTRES INSTITUTIONS DU GROUPE



DIDEROT CAMPUS www.diderot-campus.fr

À chaque passion sa vocation !

Intégrer Diderot Campus, c'est vouloir s'engager dans une formation de qualité où le monde professionnel a autant d'importance que les connaissances fondamentales. Formations dispensées dans les domaines du management, tourisme, environnement, santé & social, informatique, comptabilité & gestion international.



IBS PARIS www.ibs-paris.fr

École de commerce formant les business leaders ; Bachelor

IBS Paris forme entrepreneurs, futurs dirigeants et cadres supérieurs.

- Bachelor Business Leadership
- Master of Science Advanced Business Leadership



EGPN www.egpn.fr

Culture, science et nature !

L'École de la Gestion et la Protection de la Nature forme des experts naturalistes et ingénieurs, acteurs sur le terrain ou en bureaux d'études.

- Bachelor Gestion et Valorisation Naturaliste
- Master of Science en Environnement



ENSIA www.ensia.fr

Maîtriser, innover

L'École des Sciences Informatiques Appliquées forme en 3 ou 5 ans de solides informaticiens et chefs de projets informatiques dédiés au monde de l'entreprise.

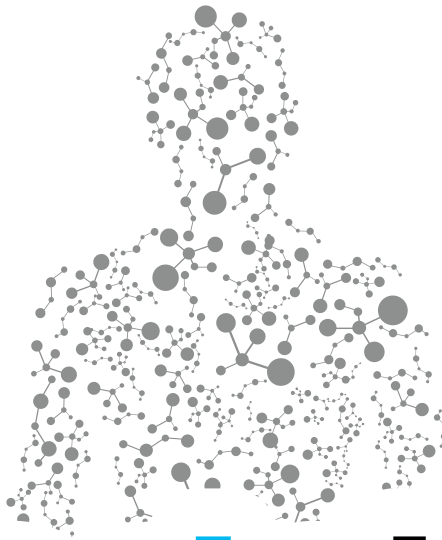


DBS www.diderot-education.com

Sapere Aude

Diderot Boarding School propose 4 internats privés en France et 1 en Suisse, avec chacun sa spécialité :

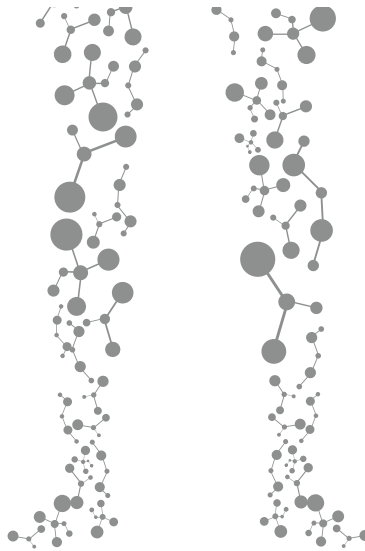
- Château Le Vaillant - Normandie - E-Sport & Gaming
- Château de Troissy - Champagne - Cinéma & Théâtre
- Château du Marquis de Savonnières - Loire - Sports équestres
- École de Tersac - Aquitaine - Sports collectifs
- Institut La Gruyère - Suisse - Sports à sensations



ednh

Ecole de Diététique et Nutrition Humaine

www.ednh.fr



Établissements d'Enseignement Supérieur Privé

PARIS 8, rue Hautefeuille 75006 PARIS

LYON 23, rue Renan 69007 LYON

NANTES 9, quai de Turenne 44000 NANTES

LILLE 3, rue Jeanne Maillotte 59000 LILLE

BORDEAUX 64, Boulevard George V 33000 BORDEAUX

AIX-EN-PROVENCE 350, av. du Club Hippique 13090 AIX-EN-PROVENCE

TOULOUSE 8, Port Saint Sauveur 31000 TOULOUSE

MONTPELLIER 13, rue du Carré du Roi 34000 MONTPELLIER

NICE 4, avenue Paul Arène 06000 NICE

MARSEILLE 62, rue Montgrand 13006 MARSEILLE

☎ **SERVICE NATIONAL DES RENSEIGNEMENTS :**

04 67 02 06 06

DIDEROT 
ÉDUCATION

Brochure mise à jour le 03/03/21