



## 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
<b>ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE</b>		
Anatomie et physiologie 2	3	
Anatomie, physiologie générale partim 2 (y compris remédiation)		30
Biochimie - Physiopathologie	5	
Biochimie générale		30
Physiopathologie générale et digestive: adulte		30
Biologie - Anatomie- Physiologie	6	
Anatomie, physiologie générale partim 1		30
Biologie humaine d'applications médicales		30
Laboratoire de biologie		16
Chimie générale et analytique	8	
Chimie générale et analytique		55
Laboratoire de chimie générale		48
Chimie organique	7	
Chimie organique		55
Laboratoire de chimie organique		44
Mathématique et statistique - Informatique	4	
Informatique		30
Statistiques		30
Microbiologie et Hygiène	4	
Hygiène		30
Microbiologie - Parasitologie		30
Nutrition et diététique Adulte 1	5	
Nutrition et diététique: adultes		45
Physique	5	
Laboratoire de physique générale appliquée à la diététique y compris remédiation		40
Thermodynamique appliquée à la diététique		35
Sociologie et traditions alimentaires	2	
Sociologie générale et de l'alimentation		10
Traditions alimentaires		10
Stage d'observation en collectivités	1	
Stage d'observation en collectivités		10
Technologie et technique	10	
Techniques culinaires		88
Technologie culinaire et applications pratiques : théorie et exercices appliqués		60
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>786</b>



## Bloc : 2

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
<b>ACTIVITES D'APPRENTISSAGE</b>		
Activités d'intégration professionnelle 2	2	
Premiers secours hygiène		12
Stages de collectivité et séminaire		35
Biochimie	6	
Biochimie humaine d'application biomédicale		55
Laboratoire de biochimie		50
Epidémiologie et méthodologie scientifique	5	
Anglais		24
Epidémiologie nutritionnelle		14
Méthodologie de la recherche		16
Statistique		14
Microbiologie	3	
Laboratoire de microbiologie		16
Microbiologie, parasitologie		30
Nutrition et diététique: adulte 2	6	
Nutrition et diététique: adulte		65
Nutrition et diététique: Enfant	5	
Nutrition et diététique: Enfant		45
Physiopathologie	10	
Physiopathologie générale et digestive: adulte		45
Physiopathologie générale et digestive: pédiatrique		26
Physiopathologie psychiatrique		10
Physiopathologie spéciale du système digestif		24
Technologie et analyse des denrées alimentaires	5	
Bromatologie		40
Laboratoire d'analyse des denrées alimentaires		40
Technologie et analyse des denrées alimentaires : théorie		25
Technologie et législation	6	
Législation des denrées alimentaires		14
Technologie de la restauration collective		30
Technologie industrielle des aliments		35
Toxicologie et pharmacodynamie	3	
Toxicologie et pharmacodynamie		45
Travaux pratiques de nutrition et diététique	9	
Exercices appliqués de diététique		64
Techniques culinaires		60
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>834</b>

## Bloc : 3

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
<b>ACTIVITES D'APPRENTISSAGE</b>		
Activités d'intégration professionnelle clinique	9	
Stages cliniques et séminaires (NR)		315
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins	5	
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	
Stages de collectivité/éducation à la santé/qualité hygiène (NR)		135
Communication et psychologie	5	
Communication et éducation à la santé		30
Psychologie		45
Déontologie - Législation et gestion	4	
Déontologie et éthique		16
Droit et législation sociale		14
Gestion économique et administrative		30
Epreuve de synthèse	6	
Epreuve de synthèse		14
Nutrition et diététique: enfant B3	4	
Nutrition et diététique: enfant		40
Nutrition et physiopathologie	8	
Nutrition et diététique: adulte		50
Physiopathologie générale et digestive (adultes)		30
TFE	15	
Méthodologie de la recherche		10
Séminaires "supervision collective" (y compris validation TFE)		8
TFE		0
<b>TOTAL</b>	<b>60</b>	<b>872</b>

## DROIT D'INSCRIPTION

Pour l'année académique 2024-2025, le minerval s'élève, pour les études de niveau Bachelier, à :

- **175,01 €** en 1<sup>er</sup> bloc et en 2<sup>e</sup> bloc (par année académique)
- **227,24 €** en 3<sup>e</sup> bloc

Particularités qui modifient ce droit d'inscription :

- Statut d'étudiant de condition modeste :
  - **64,01 €** en 1<sup>er</sup> et en 2<sup>e</sup> bloc
  - **116,23 €** en 3<sup>e</sup> 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 et/ou les ouvrages, vous pouvez les acquérir par vos propres moyens ou auprès de la HEPL.

- **Bloc 1** : matériel et/ou ouvrages, **183 €**
- **Bloc 2** : matériel et/ou ouvrages, **316,50 €**
- **Bloc 3** : activités, **180 €** - matériel et/ou ouvrages, **117,50 €**

## CONTACT

### HAUTE ÉCOLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE

DÉPARTEMENT SCIENCES DE LA SANTÉ

+32 (0)4 279 78 05

sante.secretariat@hepl.be

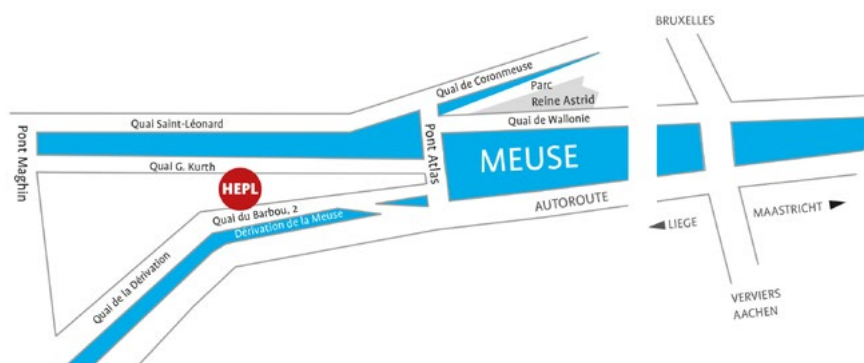
## ADRESSE

### BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Haute Ecole de la Province de Liège

Quai du Barbou, 2

4020 Liège



# BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE



D'autres informations vous aident sur notre site Internet : [www.hepl.be](http://www.hepl.be)