



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
ACTIVITÉS D'APPRENTISSAGE		
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
TOTAL	60	786



Bloc : 2

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
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
TOTAL	60	834

Bloc : 3

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
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
TOTAL	60	872

DROIT D'INSCRIPTION

Pour l'année académique 2024-2025, 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 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

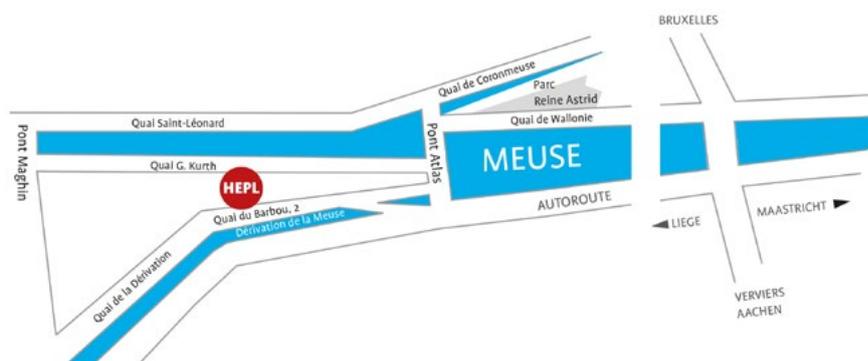
ADRESSE

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Haute Ecole de la Province de Liège

Quai du Barbou, 2

4020 Liège



PÔLE ACADÉMIQUE
LIÈGE-LUXEMBOURG

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE



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