



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. ■

NOUVEAU DÈS LA RENTRÉE 2025 - deux options dès le bloc 2 :

■ diététique du sport et micro-nutrition

■ alimentation durable et nutrition de santé publique



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)		26
Biochimie - Physiopathologie	5	
Biochimie générale		26
Physiopathologie générale et digestive: adulte		26
Biologie - Anatomie - Physiologie	6	
Anatomie, physiologie générale partim 1		26
Biologie humaine d'applications médicales		26
Laboratoire de biologie		12
Chimie générale et analytique	7	
Chimie générale et analytique		48
Laboratoire de chimie générale		44
Chimie organique	6	
Chimie organique		50
Laboratoire de chimie organique		40
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens	1	
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens		12
Mathématique et statistique - Informatique	4	
Informatique		26
Statistiques		26
Microbiologie et Hygiène	4	
Hygiène		30
Microbiologie - Parasitologie		30
Nutrition et diététiques : Enfant 1	2	
Nutrition et diététique : Enfant 1		20
Nutrition et diététique : Adulte 1	5	
Exercices appliqués de diététique 1		16
Nutrition et diététique: adultes		52
Physique	5	
Laboratoire de physique générale appliquée à la diététique y compris remédiation		36
Thermodynamique appliquée à la diététique		30
Psychologie, sociologie et traditions alimentaires	3	
Psychologie 1		16
Sociologie générale et de l'alimentation		10
Traditions alimentaires		10
Stage d'observation	1	
Stage d'obsevation		10
Technologie et technique	8	
Techniques culinaires		76
Technologie culinaire et applications pratiques		50
TOTAL	60	774



Bloc : 2

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
Activités d'intégration professionnelle 2	2	
Premiers secours hygiène		12
Stages d'observation et séminaire		35
Biochimie	5	
Biochimie humaine d'application biomédicale		50
Laboratoire de biochimie		48
Epidémiologie et méthodologie scientifique	5	
Anglais		20
Epidémiologie nutritionnelle		14
Méthodologie de la recherche		16
Statistique		14
Microbiologie	3	
Laboratoire de microbiologie		12
Microbiologie, parasitologie		26
Nutrition et diététique : Adulte 2	6	
Nutrition et diététique : Adulte 2		64
Nutrition et diététique : Enfant 2	5	
Nutrition et diététique: Enfant 2		45
Physiopathologie	9	
Physiopathologie générale et digestive: adulte 2 partim 2		24
Physiopathologie générale et digestive: pédiatrique		20
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		24
Technologie et législation	6	
Législation des denrées alimentaires		14
Technologie de la restauration collective		26
Technologie industrielle des aliments		30
Toxicologie, pharmacodynamie et physiopathologie	5	
Physiopathologie générale : adulte 2 partim 1		20
Toxicologie et pharmacodynamie		40
Travaux pratiques de nutrition et diététique	9	
Exercices appliqués de diététique 2		64
Techniques culinaires		60
TOTAL	60	792

Bloc : 3

UNITES D'ENSEIGNEMENT	CREDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
Activités d'intégration professionnelle clinique	9	
Stages cliniques et séminaires (NR)		300
Activités d'intégration professionnelle en collectivité en institution de soins	5	
Stages de collectivité dans une institution de soins aigu ou de long séjour (NR)		130
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		26
Psychologie		45
Déontologie - Législation et gestion	4	
Déontologie et éthique		16
Droit et législation sociale		14
Gestion économique et administrative		26
Epreuve de synthèse	6	
Epreuve de synthèse		14
Nutrition et diététique : Enfant 3	4	
Nutrition et diététique: enfant 3		40
Nutrition et physiopathologie	8	
Exercices appliqués en diététique 3		12
Nutrition et diététique: adulte		44
Physiopathologie générale et digestive (adultes)		26
TFE	15	
Méthodologie de la recherche		10
Séminaires "supervision collective" (y compris validation TFE)		8
TFE		8
TOTAL	60	854

DROIT D'INSCRIPTION

Pour l'année académique 2025-2026, 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 **4175 €** 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, **171 €**
- **Bloc 2** : matériel et/ou ouvrages, **309,50 €**
- **Bloc 3** : activités, **200 €** - matériel et/ou ouvrages, **130,50 €**

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 attendent sur notre site Internet : www.hepl.be