



Bachelier en **DIÉTÉTIQUE**



POURQUOI CETTE FORMATION

Tu veux comprendre l'impact de l'alimentation sur la santé et accompagner les personnes vers de meilleures habitudes alimentaires ? Tu souhaites allier sciences, conseils personnalisés et contact humain pour améliorer le bien-être des patients ?

LE MÉTIER

Le diététicien est un professionnel de la santé spécialisé dans l'alimentation et la nutrition. Il accompagne les personnes bien portantes ou malades afin de les aider à adopter une alimentation adaptée à leurs besoins.

Ses missions principales consistent à :

- Évaluer les besoins nutritionnels des patients.
- Élaborer des conseils et programmes alimentaires personnalisés.
- Prévenir et accompagner les pathologies liées à l'alimentation.
- Sensibiliser à une alimentation saine et équilibrée.
- Collaborer avec les équipes de soins et les acteurs de la santé.
- Participer à la gestion de l'alimentation en collectivités et dans l'industrie alimentaire.

ATOUTS DE LA FORMATION

- Une formation scientifique, technique et pratique basée sur les données scientifiques actuelles.
- Des stages encadrés dès la première année pour découvrir progressivement le métier sur le terrain.
- Des infrastructures adaptées avec des laboratoires et une cuisine professionnelle sur le campus Barbou à Liège.
- Deux options accessibles dès le bloc 2 : Diététique du sport et micro-nutrition ou Alimentation durable et nutrition de santé publique.

Bloc 1

Les étudiants effectuent 15 heures de stages d'observation.

Bloc 2

Une semaine de stage d'observation active est inscrite au programme.

Bloc 3

Les étudiants réalisent un stage de pratique professionnelle. Des heures d'observation chez un diététicien indépendant sont également programmées pour qu'ils se familiarisent avec la pratique en cabinet.



DE NOMBREUX DÉBOUCHÉS

Après un Bachelier en Diététique, le diététicien peut exercer dans de nombreux secteurs : hôpitaux, cabinets privés, cuisines collectives, centres de prévention, établissements scolaires, services de promotion de la santé, industrie agro-alimentaire, clubs sportifs ou organismes de contrôle.

Il peut également développer une expertise dans un domaine particulier, notamment grâce à une spécialisation en Nutrition et Diététique du sport proposée à la HEPL, ou poursuivre sa formation via différents cursus de spécialisation et formations continuées.

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

En SAVOIR +
sur les
AUTRES BLOCS



Grille du Bloc 1

UNITÉS D'ENSEIGNEMENT	CRÉDITS	HEURES
ACTIVITES D'APPRENTISSAGE		
Anatomie et physiologie 2	3	
Anatomie, physiologie générale partim 2 (y compris remédiation)		24
Anglais 1	1	
anglais 1		14
Biochimie - Physiopathologie	5	
Biochimie générale		24
Physiopathologie générale et digestive: adulte 1		24
Biologie - Anatomie - Physiologie	6	
Anatomie, physiologie générale partim 1		24
Biologie humaine d'applications médicales		24
Laboratoire de biologie		12
Chimie générale et analytique	6	
Chimie générale et analytique		48
Laboratoire de chimie générale		44
Chimie organique	6	
Chimie organique		48
Laboratoire de chimie organique		40
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens	1	
Durabilité, numérique, IA : Enjeux citoyens		12
Mathématique et statistique - Informatique	4	
Informatique		24
Statistiques 1		24
Microbiologie et Hygiène	4	
Hygiène et sécurité alimentaire		30
Microbiologie - Parasitologie		30
Nutrition et diététique : Adulte 1	5	
Exercices appliqués de diététique 1		16
Nutrition et diététique: adulte 1		48
Nutrition et diététique: Enfant 1	2	
Nutrition et diététique : Enfant 1		20
Physique	4	
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	2	
Stage d'observation et séminaire de recherche		16
Technologie et technique	8	
Techniques culinaires		76
Technologie culinaire et applications pratiques		48
TOTAL	60	772



TRANSITION SECONDAIRE ➤ SUPÉRIEUR

La HEPL vous propose des ateliers individuels/collectifs pour vous préparer à votre entrée dans l'enseignement supérieur.



DROIT D'INSCRIPTION

Pour chaque année académique, le minerval s'élève, pour les études de niveau Bachelier, à :

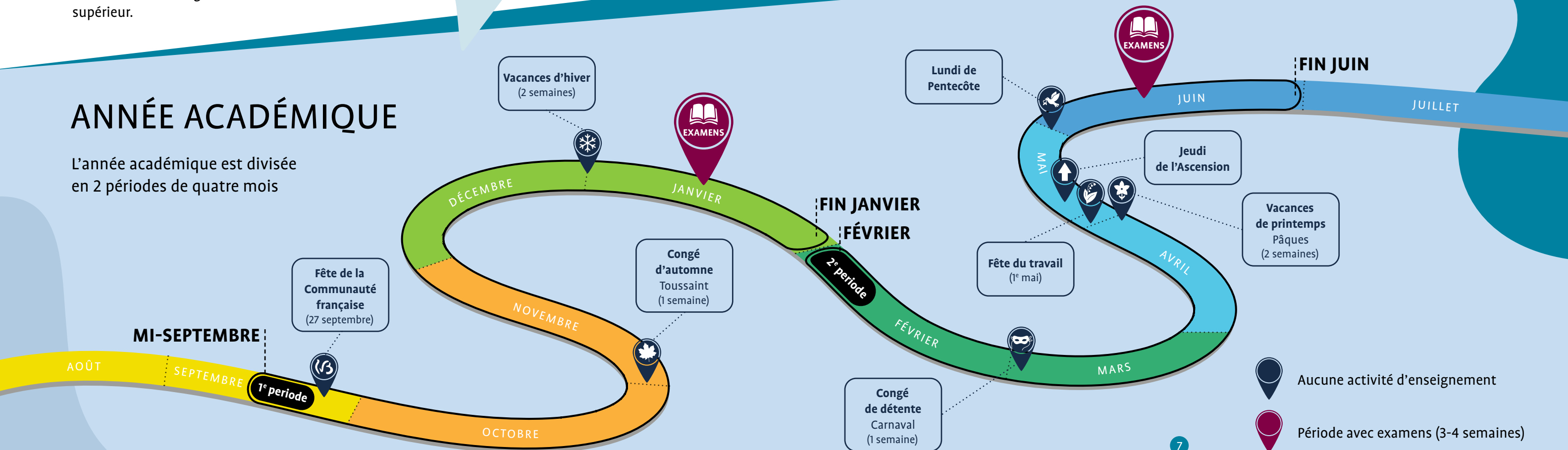
- Minerval plein : 1194 €
- Statut intermédiaire : 835 €
- Statut condition modeste : 374 €
- Boursier : 0 €
- Originaire d'un pays hors Union européenne :
 - Droit d'inscription spécifique et supplémentaire de **4175 €** par bloc

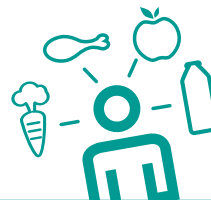
AVANTAGES, AIDES SOCIALES ET FINANCIÈRES

Les étudiants inscrits à la HEPL peuvent bénéficier d'avantages et de nombreuses aides sociales et financières durant leur cursus, via principalement le Service social de la HEPL. Celui-ci informe et soutient les étudiants qui souhaitent introduire leurs demandes.

ANNÉE ACADÉMIQUE

L'année académique est divisée en 2 périodes de quatre mois





BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE



CONTACT

HAUTE ÉCOLE DE LA PROVINCE DE LIÈGE

DÉPARTEMENT SCIENCES DE LA SANTÉ / SCIENCES DE LA NUTRITION ET DE L'HYGIÈNE

+32 (0)4 279 78 05

sante.secretariat@hepl.be



ADRESSES

BACHELIER EN DIÉTÉTIQUE

Haute École de la Province de Liège

Campus Barbou

Quai du Barbou 2

4020 Liège



MOBILITÉ

VERS LE CAMPUS BARBOU

■ Bus : Proximité des lignes 6, 33, 38, 39 et 73 (arrêt Bavière) et 39 (arrêt Polyclinique Brull).

■ Train :

- depuis la gare SNCB Cadran : 15 minutes de marche ou via la ligne de bus 6.
- depuis la gare de Liège - Guillemins :

- Tram 1 - arrêt Liège Curtius (quelques minutes de marche) ou Tram 1 et ligne 39 arrêt Bavière
- Ligne 6 - arrêt Bavière

■ Parking : Le campus Barbou dispose d'un parking pour les vélos.



D'INFOS



- Témoignages
- Visite virtuelle du campus
- Infos complètes sur la formation
- Débouchés...

Services aux étudiants et bien d'autres
informations vous attendent sur :
www.hepl.be



Un réseau de partenaires européens
de l'enseignement supérieur visant
à créer une université « verte »
spécialisée en agriculture,
biotechnologies et sciences de la vie.

