



# MODALITÉS DE SANCTION DE L'ACTION DE FORMATION

## Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

### 1. Certificateur et certification

- **Certificateur** : MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
- **Certification** : RNCP40028BC02 - Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

### 2. Modalités d'inscription aux épreuves de la certification

Pour vous inscrire à l'épreuve correspondant au seul Bloc 2 du BTS Diététique (forme progressive) :

1. **Période et portail** – Ouvrez un compte (ou connectez-vous) sur la plateforme nationale [Cyclades](#) pendant la fenêtre d'inscription fixée par votre rectorat ; à titre indicatif, pour la session 2026, les registres étaient ouverts du 8 octobre au 12 novembre 2025.

2. **Saisie du dossier** – Une fois votre compte activé, sélectionnez :

- examen : « BTS Diététique »,
- modalité : forme progressive,
- unité : cochez uniquement BC02 (« Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée »).
- Complétez ensuite toutes les rubriques demandées et téléversez les pièces justificatives (pièce d'identité, diplôme requis, etc.).

3. **Validation** – À la fin de la saisie, téléchargez la confirmation d'inscription générée, signez-la puis chargez-la dans votre espace Cyclades avant la date limite ; sans cette étape, votre demande n'est pas prise en compte.

Après vérification par le service des examens, vous recevrez par e-mail (et dans votre espace Cyclades) la convocation officielle précisant la date, l'horaire et le centre d'épreuve. Pensez à consulter régulièrement votre messagerie, y compris les courriers indésirables, jusqu'au jour de l'examen.



# MODALITÉS DE SANCTION DE L'ACTION DE FORMATION

## Concevoir et élaborer une alimentation saine, durable et adaptée

### 3. Les épreuves

- **une épreuve écrite ponctuelle nationale** pour les candidats préparés dans les lycées publics ou privés sous contrat, les CFA habilités et la formation continue habilitée ;
- **ou un contrôle en cours de formation (CCF)** dans les établissements explicitement habilités à cette modalité.

Les compétences évaluées portent sur la conception d'alimentations adaptées à l'individu et au collectif, la sécurité sanitaire, la démarche qualité intégrant le développement durable, la collaboration avec les acteurs de la filière et la formation des professionnels.