



Union Professionnelle des Diététiciens de Langue Française www.lesdieteticiens.be

C'EST QUOI UN DIÉTÉTICIEN?

- Un **professionnel** de la santé,
- Spécialiste de l'alimentation,
- Passionné du « BIEN MANGER » au quotidien.

CURSUS EXIGÉ POUR LE DIÉTÉTICIEN!

- Diplôme protégé par l'AR du 19/02/1997
- 3 ans d'études en haute école
- 600 heures de stage
- Réalisation d'un travail de fin d'étude
- Obligation de formation continue
- Spécialisation
 (pédiatrie, gériatrie, diabète,...)







POUR QUI?

Pour TOUS, grands et petits, en bonne santé ou malades de courte ou de longue durée.

Adulte, enfant, sportif, femme enceinte, végétarien/végan, personnes âgées, obésité/surpoids, allergies, maladies aiguës (chirurgie), maladies chroniques (diabète,...),...













- Bien-être dans l'assiette
- Conseils basés sur des recommandations scientifiques et officielles
- Alimentation optimale au jour le jour
- Couverture des besoins de chacun en macro et micronutriments
- Cuisine savoureuse et gourmande
- Plaisir de la table et gastronomie

COMBIEN CA COÛTE?

Seules les consultations chez les diététiciens agréés (ou chez les professionnels de santé reconnus) sont en partie prises en charge par les mutuelles.



COMMENT?

- Prise en charge et accompagnement personnalisés répondant aux attentes, contraintes et habitudes de chacun.
- Sur prescription médicale
- En collaboration avec d'autres professionnels de santé.

OÙ?

Hôpitaux, écoles, domicile, cuisines de collectivité, maisons de repos, clubs et salles de sport,...



PROFESSIONNEL - 2. DIÉTÉTICIEN - 3. GASTRONOMIE - 4. NOURRITURE - 5. ASSIETTE - 6. PLAISIR - 7. SANTÉ - 8. UPDLF



