



MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)



LICENCE PROFESSIONNELLE

En France comme dans les pays en développement, l'alimentation constitue un élément central des stratégies de prévention et elle joue un rôle important en politique de santé publique.

Présentation et Objectifs :

Formation diplômante (grade universitaire de licence) et professionnalisante en 1 an permettant d'acquérir les compétences indispensables à la prise en charge de l'ensemble des activités induites par les évolutions socio-économiques, sanitaires et réglementaires de l'alimentation des français dans différents secteurs d'emploi comme les services aux personnes et l'industrie. La licence professionnelle Nutrition et Alimentation Humaine répond aux besoins des professionnels en matière d'hygiène alimentaire et aux attentes de la population dans le conseil et l'éducation nutritionnelle dans un souci de prévention mais également en matière de formation.

Organisation de la formation :

- Formation théorique et pratique de 450 heures.
- Un projet tuteuré de 150h.

La validation du diplôme permet d'obtenir 60 crédits européens (ECTS).

Alternance

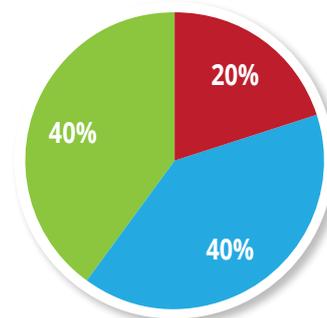
Début de la formation en octobre, pour une durée de 1 an.

Le rythme de l'alternance est de 4 semaines en formation et 4 semaines en entreprise.

A partir de début avril, entreprise uniquement. Pour un total de 15 semaines en formation

et 37 semaines en entreprise. Contrat de professionnalisation au SFCUM et contrat d'apprentissage au CFA ENSUP LR Sud de France.

- Cours Magistraux
- Travaux Dirigés
- Travaux Pratiques



Candidature :

Procédure d'inscription en ligne et pour une durée limitée : ecandidat.umontpellier.fr

L'admissibilité en Licence Professionnelle (LPro) en alternance est prononcée par une commission pédagogique après examen du dossier (Curriculum Vitae, Lettre de Motivation, Relevé de notes du Bac, Bulletins et Relevé de notes avec analyse des appréciations des enseignants du dernier diplôme en cours ou obtenu). Sous réserve, la commission peut demander d'autres pièces au dossier.

L'admission définitive est soumise à la signature d'un contrat d'alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) au sein d'une entreprise avec des missions en adéquations avec la thématique de la LPro, dans la limite des places disponibles.

Profils adaptés : Titulaires d'un diplôme Bac +2 en biologie (DUT, BTS Diététique, L2 Sciences de la Vie). Professionnels de la diététique ou de l'agro-alimentaire qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue).

Débouchés et secteurs professionnels :

Cette licence permet d'intégrer des postes d'agent de maîtrise dans un établissement de soins, un centre de rééducation, de soins de suite, un service de restauration collective, une structure de santé publique, une structure de recherche en nutrition, un centre sportif, l'industrie agroalimentaire, pharmaco-diététique, la distribution de produits alimentaires et diététiques, une structure d'information et de formation, une association en lien avec la nutrition et l'éducation nutritionnelle, un établissement prestataire de service (nutrition artificielle à domicile).

Contact :

Secrétariat du département Génie Biologique

Tél. : 04 99 58 50 82 • Courriel : iutms-gb@umontpellier.fr

Service Formation Continue de l'Université de Montpellier - Contrat de professionnalisation, reprise d'études, VAE

Tél. : 04 34 43 21 21 • Courriel : sfc@umontpellier.fr

CFA Régional de l'enseignement supérieur Sud de France en Languedoc-Roussillon

Apprentissage - Tél. : 04 34 43 21 30 • Courriel : cfa-ensuplr@umontpellier.fr

+ d'INFOS SUR :

www.iut-montpellier-sete.fr
www.iut.fr



Retrouvez tout le programme sur www.enseignementsup-recherche.gouv.fr

MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)

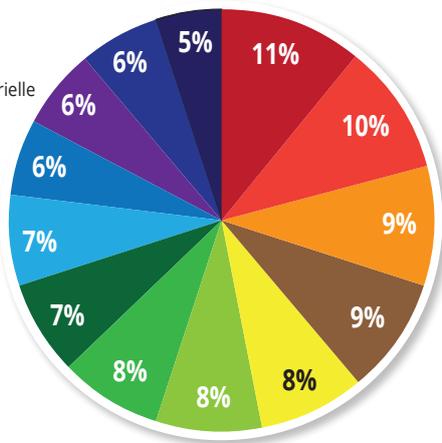


DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Aliments • Nutrition • Santé • Hygiène et sécurité alimentaire
- Éducation nutritionnelle et thérapeutique
- Restauration collective durable • Management • Marketing
- Qualité • Compléments alimentaires

MATIÈRES ÉTUDIÉES

- Organisation et gestion en restauration collective durable
- Sécurité alimentaire
- Expression et communication
- ETP
- Méthodologie de l'analyse sensorielle
- Marketing-Droit du produit et du consommateur
- Psychosociologie et éducation pour la santé
- Management par la qualité
- Nutrition et pathologies
- Nutrition publique
- Nutrition dans les PED
- Aliments fonctionnels et compléments alimentaires
- Management de projet



LES ATOUTS

De nombreux intervenants professionnels (diététiciens, médecins, chercheurs, consultants, chefs d'entreprise).
Des enseignements transversaux et complémentaires.
Taux d'insertion professionnelle élevé (+ de 80%).
Domaines d'activités professionnelles variés (restauration collective, structure de santé publique, structure de recherche, alimentation artificielle, industrie alimentaire).

Intégration professionnelle

Enquête à 6 mois après l'obtention du diplôme :

- 82% des diplômés ont trouvé un emploi
- Métiers : Postes d'agent de maîtrise dans les fonctions de conseil et information médicale, intervention technique en études, recherche et développement, management et ingénierie qualité industrielle, diététique, coordination de services médicaux ou paramédicaux, information et médiation sociale, développement local.

Exemples de stages réalisés en entreprise

- Recherche clinique en chirurgie bariatrique (CHU Montpellier, étude de suivi sur les patients opérés).
- Promotion d'une alimentation équilibrée en institut thérapeutique (ITEP).
- Informer pour lutter contre la faim infantile (Burkina Faso, Mali, Madagascar).

Exemples de projets tuteurés et missions réalisés en entreprise

- Conception d'un biscuit sec pour diabétique.
- Suivi nutritionnel des adultes en situation de handicap psychique en institution.
- Création d'un Nouvel Espace Restauration CROUS : pour une Alimentation Durable des Etudiants.
- Mise en oeuvre d'un projet d'alimentation durable à destination des étudiant.e.s : tutoriel vidéo et jardin étudiant.

COMPÉTENCES

- Participer à l'élaboration ou l'amélioration d'un système Qualité.
- Maîtriser la qualité sanitaire des aliments et appliquer les recommandations GEMRCN.
- Identifier et mettre en oeuvre, dans le cadre de la restauration collective, des actions en lien avec le développement durable.
- Comprendre et appliquer une méthodologie de management de projet.
- Communiquer avec l'ensemble des professionnels (y compris en anglais).
- Conduire des actions de promotion, de prévention et d'éducation en santé dans le domaine de l'éducation nutritionnelle en adéquation avec les objectifs de politiques de santé.
- Connaître et comprendre les déterminants du comportement alimentaire et les enjeux de la relation soignant/soigné.
- Connaître les facteurs influant sur la santé et les pathologies de populations liées à la nutrition.
- Participer à la conception, la mise en oeuvre et l'analyse d'une étude épidémiologique, de recherche clinique.
- Analyser les problèmes nutritionnels dans les pays du sud et évaluer des stratégies d'amélioration de l'alimentation.
- Animer et analyser des épreuves d'analyse sensorielle.
- Apprécier et contrôler l'intervention des aliments fonctionnels et des compléments alimentaires.
- Appliquer la réglementation sur l'information du consommateur (règlement INCO) des aliments et des compléments alimentaires.
- Dispenser l'Éducation Thérapeutique du Patient dans le cadre d'un programme ou hors programme.

FORMATION AUDITEUR INTERNE

FORMATION À L'ETP DE NIVEAU 1



@les5avocats

