



LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)



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.

Débouchés et métiers :

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).

Candidature :

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

L'inscription en Licence Professionnelle à l'IUT, est composée de 3 étapes. Chaque étape doit être validée pour passer à la suivante :

Étape 1 - Recevabilité du dossier :

- Être titulaire d'un BTS Diététique ou en cours*.
- Dossier complet.

Étape 2 - Admissibilité : Prononcée par une commission pédagogique après examen du dossier (Curriculum Vitae, Lettre de Motivation, Relevé de notes... détail sur e-candidat). Sous réserve, la commission peut demander d'autres pièces au dossier.

Étape 3 - Admission définitive : Soumise à la signature d'un contrat d'alternance (apprentissage ou contrat de professionnalisation) au sein d'une entreprise avec des missions en adéquation avec la thématique de la LPro, dans la limite des places disponibles de la formation.

***Profils adaptés :** Titulaires d'un diplôme BTS Diététique. Professionnels de la diététique qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue).

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

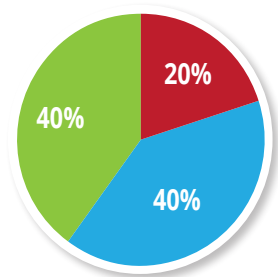
Tél. : 04 34 43 21 30 • Courriel : cfa-ensuplr@umontpellier.fr

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).

- Cours Magistraux
- Travaux Dirigés
- Travaux Pratiques



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.

À partir de début avril, entreprise uniquement pour un total de 17 semaines en formation et 37 semaines en entreprise. Contrat de professionnalisation au SFCUM et contrat d'apprentissage au CFA ENSUP LR Sud de France.

EN SAVOIR PLUS



UNIVERSITÉ DE
MONTPELLIER



2024/2025



LICENCE PROFESSIONNELLE

MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)

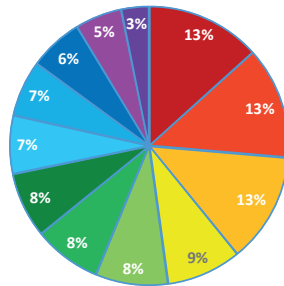
DÉVELOPPEMENT DURABLE



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

Matières étudiées

- Organisation et gestion en restauration collective durable
- Sécurité des aliments (aliments fonctionnels et analyse sensorielle)
- ETP (Éducation thérapeutique du Patient)
- Psychologie et communication pour la santé
- Sécurité sanitaire des aliments
- Méthodes d'investigation et de contrôle en biologie
- Formation à l'Audit interne - qualité
- Anglais
- Marketing-Droit du produit du consommateur
- Nutrition dans les PED
- Management de projet
- Diététique thérapeutique



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.

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.
- Appréécier 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'Education Thérapeutique du Patient dans le cadre d'un programme ou hors programme.

FORMATION AUDITEUR INTERNE

FORMATION À L'ETP DE NIVEAU 1

Exemples de missions réalisées en apprentissage

- Comment manger en pleine conscience ?
- Prévention et prise en soin diététique de la dénutrition chez la personne âgée en SSR et USLD.
- Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Quelles solutions durables les entreprises de restauration collectives peuvent-elles mettre en place pour lutter contre l'inflation ?
- Qualité de vie et nutrition entérale en oncologie.
- Conception et animation d'ateliers diététiques sur les repas végétariens
- Création d'un escape game nutrition adaptée aux patients en psychiatrie.
- Diabète et moi

Exemples de projets tuteurés et missions réalisés en entreprise

- Création d'une application mobile de recettes classées selon la standardisation IDDSI.
- Élaboration d'un livret de recettes à destination de personnes atteintes de la mucoviscidose
- Création d'un jeu d'éducation sur le comportement alimentaire et pour apprendre à déguster.
- Étude de l'impact d'un outil de suivi nutritionnel sur le comportement alimentaire.
- Enquête sur les paniers alimentaires des familles en situation de précarité.

