



Techniques culinaires adaptées à la santé

LICENCE PROFESSIONNELLE METIERS DE LA SANTE : NUTRITION, ALIMENTATION

 ECTS
60 crédits

 Structure de formation
Faculté de pharmacie

Présentation

Les + de la formation

Responsable pédagogique :

 professeur Michel Larroque

La formation a lieu dans les infrastructures de CCI Sud Formation CFA Languedoc Roussillon

Les demandes de candidature se font sur internet :

 candidater

Objectifs

Cette formation permet de répondre à la nécessité d'aliments spécifiques adaptés face à la problématique des intolérances alimentaires. Elle apporte une compréhension des liens entre aliment et santé. Elle permet aux professionnels de l'hôtellerie restauration et des industries agro-alimentaires d'acquérir une connaissance des aliments, des fonctionnements des mécanismes physiologiques, une appréhension des phénomènes d'intolérances alimentaire et une compréhension des interactions des aliments entre eux et avec les médicaments.

Elle donne les outils nécessaires pour concevoir et réaliser des produits, des mets, des menus spécifiques en corrélation

avec les besoins et attentes du public et les enjeux à venir en matière d'alimentation et de pathologies.

Admission

Public cible

Cette licence est ouverte aux étudiants de niveau minimum bac + 2 (DUT, BTS hôtellerie restauration, BTS Sciences et technologie des aliments *DUT génie biologique*, Licence sciences sanitaires et sociales, sciences pour la santé, sciences et technologie, sciences écogestion)ou ayant eu une formation de base dans le domaine, VAE

Infos pratiques

Contacts

Laëtitia Dufour

 +33 4 11 75 93 24

 laetitia.dufour@umontpellier.fr

Lieu(x)

 Nîmes - IUT





Programme

Organisation

Cet enseignement comporte une partie commune de base et se divise ensuite en trois sous parcours représentant les spécificités du traitement des aliments adaptées aux secteurs d'activités.

- 1- Sous parcours hôtellerie restauration : capacité à offrir des produits originaux et différentiés avec une aptitude de substitution pour s'adapter aux choix alimentaires de petites populations.
- 2- Sous parcours restauration collective : capacité à concevoir et réaliser des menus spécifiques standards dans le cadre d'un modèle économique viable et dans le respect des nouvelles réglementations.
- 3- Sous parcours IAA : prendre en compte les régimes spécifiques et la préoccupation aliment-santé lors de la création de nouveaux produits dans le **respect des nouvelles réglementations**.

Modules et contenus :

Préambule Mise à niveau dans les domaines techniques culinaires, sécurité des aliments {PMS, HACCP...}, santé après évaluation des étudiants.

- Anatomie et physiologie : cours 45h
- La digestion et le microbiote.

Les facteurs allergènes et maladies associées ; détection et identification d'un allergène dans une composition culinaire.

Les pathologies liées à la nutrition : diabète, obésité, risques cardiovasculaires, neurologiques, dépression, maladie de Crohn...

- Connaissance des aliments et techniques culinaires : cours 40h TD 60h
- La réglementation des produits agro-alimentaires, normes, traçabilité ; interprétation.

La connaissance des aliments et leurs propriétés.

Les valeurs nutritionnelles en fonction des modes de culture et des traitements {cuisson, conservation, colorants, adjuvants...}).

L'association des aliments et les impacts nutritionnels {ex : kiwi et fer...})

Les effets des technologies sur le potentiel santé des aliments {exemple : nouvelles espèces de blé et taux de gluten, OGM, «bio», novel food et produits exogènes....}).

- Santé et pharmacologie : cours : 40h
- Les besoins nutritionnels et l'environnement

(saisonnalité, ...)

Les effets des aliments sur les médicaments Les effets des médicaments sur l'alimentation





(hypokalémiants, antibiotiques, antidépresseurs...)

Les suppléments alimentaires et leurs risques : exemple : huiles essentielles, plantes exotiques, épices...

- Les régimes alimentaires : cours 10h TD 30h Histoire de l'alimentation, les modes et rapports avec les aliments.
Les régimes spéciaux : hypo - hypercalorique, végétarien, régimes traditionnels.

L'alimentation différenciée. Les enjeux du futur.

- Gestion, marketing de l'innovation et circuits de distribution - 30h TD
- Anglais TD : 50h
- Conférences à thèmes : liens aliment - environnement 10h CM
- Techniques culinaires appropriées aux différents parcours : cours 10h TP 100h
- Projets tutorés 10h TD

