

LICENCE
PRO

Métiers de la santé :
nutrition, alimentation

Prévention et innovation culinaire



Site de Dax (40)

2017-2018



université
de **BORDEAUX**



Carte d'identité de la formation

Diplôme

- › Licence professionnelle

Mention

- › Métiers de la Santé : Nutrition
Alimentation

Parcours

- › Prévention et innovation culinaire

Deux options :

- › Education thérapeutique du patient (ETP)
- › Analyses sensorielles

Conditions d'accès

- › Candidats titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (L2, DUT, BTS, BTSA, DEUST) dans un domaine de formation compatible avec celui de la licence professionnelle ou après validation d'un diplôme du domaine correspondant.

Profils souhaités

- › Étudiants en sciences pour la santé, sciences de la vie, diététique, industries agroalimentaires, métiers de la forme, hôtellerie-restauration-tourisme, langues étrangères, management des unités commerciales, techniques de commercialisation, management, gestion

Durée et rythme de la formation

La Licence professionnelle est organisée en deux temps sur une année universitaire :

- › Septembre à février : les enseignements théoriques et pratiques se déroulent sur le site de l'Institut du Thermalisme à Dax, une période se déroule sur le site du Lycée Hôtelier de Biarritz
- › Mars à juin : stage obligatoire en France ou à l'étranger

Rythme de l'alternance

- › Septembre à janvier : alternance 3 semaines de cours et 1 semaine en entreprise
- › Février à juin : alternance 3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre
- › Temps complet en entreprise juillet-août

Organisation des enseignements

Cette formation favorise une alternance entre :

- › des cours magistraux
- › des travaux pratiques en laboratoires et sur plateforme technologique
- › des conférences de professionnels issus du secteur public et privé
- › 50 heures d'enseignement en anglais et en espagnol
- › des séminaires d'aide à l'insertion professionnelle, création / reprise d'entreprise...
- › des visites sur sites

Contrôle des connaissances

- › Contrôle continu et examen terminal : 1^{re} session en février, 2^e session en juin

Volume horaire

- › Volume horaire hebdomadaire : 30 heures
- › Volume annuel total : 1 050 heures

Modalités particulières

- › Formation initiale, formation continue, contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, (CFA Métiers de la Santé de l'Université de Bordeaux), VAE-VAP

Nombre de places

- › 20

Objectifs de la formation

La mention Métiers de la Santé : nutrition, alimentation - parcours Prévention et innovation culinaire, est une réponse à l'évolution des modes et comportements alimentaires engendrant de nombreux dysfonctionnements tels que le surpoids et l'obésité chez l'adulte et l'enfant.

Les politiques en santé publique font, aujourd'hui, de l'alimentation une priorité en matière de prévention, impliquant restauration et secteur agroalimentaire.

Associant santé et bien-être, les professionnels se mobilisent autour de nouvelles offres basées sur les qualités gustatives et nutritionnelles.

Compétences

Le manager d'équipe de production et/ou de commercialisation est capable de :

- › travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- › identifier et sélectionner diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet

- › impulser l'innovation et la valorisation de produits et de techniques, recettes ou repas dans un objectif plaisir et santé, afin de développer l'offre alimentaire
- › appréhender les comportements alimentaires en vue de proposer une alimentation correspondant aux habitudes alimentaires
- › intégrer les politiques de santé publique dans son activité quotidienne (Programme national nutrition santé, programme national pour l'alimentation, plan obésité, livre blanc du thermalisme...)
- › créer des outils de communication sur la promotion de la santé et l'éducation à la santé
- › concevoir et animer un atelier d'éducation à la santé
- › concevoir et animer un atelier d'éducation thérapeutique du patient
- › concevoir et animer des tests produits et analyses sensorielles
- › planifier une organisation alimentaire (plan alimentaire) d'un point de vue nutritionnel, technique, organisationnel et économique
- › maîtriser les outils d'assurance qualité adaptés à une production alimentaire en accord avec la réglementation européenne
- › gérer un projet, voire la création ou la reprise d'entreprise

Professionnalisation

Stage obligatoire en entreprise de 16 semaines en France ou à l'étranger

Projet tuteuré :

- › travail en équipe, à la fois conceptuel et académique, pouvant être réalisé en relation étroite avec l'entreprise
- › déroulement en parallèle aux enseignements théoriques

Deux options :

- › Education Thérapeutique du Patient (ETP)
- › Analyses sensorielles

Dispositifs d'accompagnement

- › Séminaire d'aide à l'insertion professionnelle : CV, lettre de motivation, préparation à l'entretien de recrutement
- › Séminaire de création/ reprise d'entreprise
- › Proposition d'accès au DELE et au C2i
- › 50 heures d'enseignement en anglais et espagnol

Contenu des enseignements

Semestre 1

UE 1 : Alimentation et innovations

- › Transmission des cultures et modes alimentaires
- › Alimentation et santé
- › Ingénierie professionnelle et innovation

UE 2 : Management de la production alimentaire

- › Gestion des ressources humaines
- › Gestion financière
- › Droit du travail
- › Marketing et gestion commerciale
- › Création et reprise d'entreprise
- › Economie sociale et solidaire

UE 3 : Communication en langues étrangères

- › Laboratoire de langues

Semestre 2

UE 1B : Ateliers cas pratiques

- › Entraînement à la création et l'animation d'ateliers d'Education Thérapeutique du Patient (complément permettant d'obtenir l'attestation ETP)
- › Réalisation de tests d'analyses sensorielles, basées sur des cas concrets

UE 4 : Projet tuteuré

- › Aide méthodologique à la rédaction / présentation scientifique
- › Travail personnel et en groupe

UE 5 : stage

- › Immersion complète en milieu professionnel
- › Aide méthodologique à la rédaction / présentation scientifique

25 % d'interventions de professionnels

Insertion professionnelle

Métiers :

- › Coordinateur éducation à la santé
- › Animateur atelier éducation à la santé
- › Animateur atelier éducation thérapeutique du patient
- › Chargé de projet R & D en industrie agroalimentaire
- › Technicien analyses sensorielles
- › Conseiller en nutrition
- › Responsable restauration collective / cuisine centrale

Statistiques / Taux d'insertion

95 %

de réussite au diplôme

72 %

de taux d'insertion
dont 57 % en emploi stable
(fonctionnaire, CDI, professions libérales)

> chiffres de l'Observatoire de la formation et de la vie universitaire. Enquête 2015 sur diplômés 2014.

Établissements partenaires :

- › CFA Métiers de la Santé
- › Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme de Biarritz Atlantique
- › Centre Hospitalier Dax Côte d'Argent
- › MGEN
- › Cluster agroalimentaire du pays basque Uztartu
- › Cluster thermal aquitain AQUI'O Thermes

Secteurs d'activité dans lesquels s'insèrent les diplômés :

- › restauration collective : d'entreprise, scolaire et universitaire...
- › établissements de santé : hôpitaux, cliniques
- › maisons de retraite (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes)
- › centres de réhabilitation et rééducation fonctionnelle
- › centres de thalassothérapie, spas d'hôtels, de résidence de tourisme, de village de vacances, établissements thermaux
- › industrie agroalimentaire : centres de recherche et développement, petites et moyennes entreprises
- › restauration commerciale indépendante et de chaîne
- › hébergement et restauration « éco-durables » : gîtes, chambres d'hôtes, auberges...
- › clubs sportifs et centres d'entraînement
- › centres de balnéothérapie (concerne des établissements avec ou sans unité d'hébergement associée)

Quelques exemples d'insertion

- › Clinique Korian Montprieat (40)
- › CHU Bordeaux (33)
- › Thermes de Vittel (88)
- › Thermes de Capvern-les-Bains (65)
- › Société RNC Conseils, restauration et nutrition en collectivités (33)
- › Nutrikéo Consulting (33)
- › Groupe Sainfruit (33)
- › AFD Association Française des Diabétiques
- › Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- › Groupe Nostrum (Barcelone)

Infos pratiques

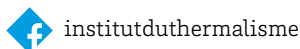
Lieu de la formation

Institut du Thermalisme
Université de Bordeaux
Collège Sciences de la Santé
8 rue Sainte-Ursule
40100 Dax

Candidature

- › Dossier de candidature à remplir en ligne sur le site de l'université de Bordeaux à partir du 15 mars de l'année en cours
- › Pré-sélection sur dossier et entretien individuel de motivation

Suivez-nous !



Pour toute question sur l'apprentissage

- › CFA Métiers de la Santé
Collège Sciences de la Santé
05 57 57 10 41
cfa.sante@u-bordeaux.fr

Contacts

Pour toute question sur la formation

- › **Responsable pédagogique**
Éric Lacouture
eric.lacouture@u-bordeaux.fr
- › **Secrétariat pédagogique**
Bernadette Camberbet-Hardoy
05 58 56 80 90
bernadette.camberbet-hardoy@u-bordeaux.fr

Service Formation Continue

- › Odile Eloy-Tran Van Chuoi
05 58 56 89 93
odile.elayo-tranvanchoi@u-bordeaux.fr

Pour toute question sur la Scolarité

- › **Service de gestion des cursus étudiants LMD Santé**
Collège Sciences de la Santé
scolarite.lmd.sante@u-bordeaux.fr

Pour toute question sur la VAP / VAE

- › **Unité Mixte de Formation Continue en Santé**
Collège Sciences de la Santé
05 57 57 12 04
fcuvae@u-bordeaux.fr

En savoir +

www.u-bordeaux.fr/formation