

## LICENCE PROFESSIONNELLE

# MÉTIERS DE LA SANTÉ : NUTRITION, ALIMENTATION

## Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)

L'alimentation constitue un élément central des stratégies de prévention ; elle joue un rôle important en politique de santé publique.

**Formation initiale** **Formation continue** **Contrat de professionnalisation** **Contrat d'apprentissage**

### ● Présentation et Objectifs :

Formation diplômante 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 classique

- Formation théorique et pratique de 450 heures.
- Un Projet tuteuré de 150h.
- Un stage de 16 semaines.

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 2 à 4 semaines en formation, 2 à 4 semaines en entreprise. A partir de début Avril, entreprise uniquement. Pour un total de 16 semaines en formation et 36 semaines en entreprise.

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

### ● Candidature :

Procédure d'inscription sur le site, à partir du 1<sup>er</sup> mars 2015 et pour une durée limitée : <https://adiutl.iut-candidatures.fr/CiellCommun>  
L'admission est prononcée par un jury après examen des dossiers.

Profil adapté : Titulaires d'un diplôme Bac +2 en biologie (DUT, BTS Diététique, L2 Sciences de la Vie).

Aux professionnels de la diététique ou de l'agro-alimentaire qui souhaitent acquérir des compétences complémentaires (formation continue par module).

### ● Débouchés et métiers :

Cette licence permet d'intégrer les postes d'agent de maîtrise dans la restauration collective, les structures de santé publique, les industries alimentaires et pharmaco-diététiques, les structures de recherche, les établissements de soins, l'alimentation entérale à domicile, la petite et grande distribution...

### ● Contact : Secrétariat du département Génie Biologique

Tél : 04 99 58 50 80 • Courriel : [gb-iut@um2.fr](mailto:gb-iut@um2.fr)

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

Tél. 04 99 58 52 96 • Courriel : [creufop@um2.fr](mailto:creufop@um2.fr)

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

Apprentissage - Tél : 04 99 58 52 35 • Courriel : [cfa@ensuplr.fr](mailto:cfa@ensuplr.fr)

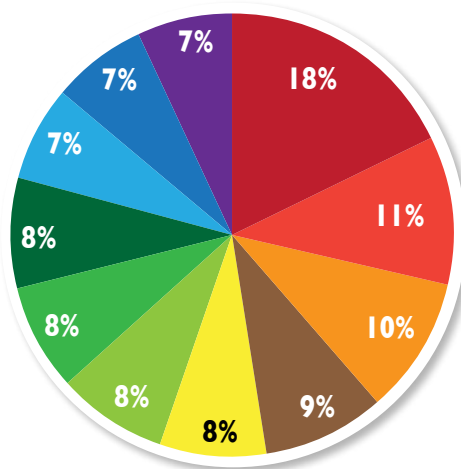
# MÉTIERS DE LA SANTÉ : NUTRITION, ALIMENTATION

## Nutrition et Alimentation Humaine (NAH)

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

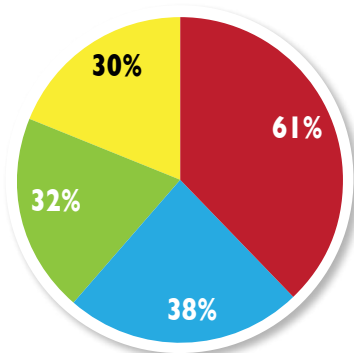
### Matières étudiées

- Nutrition (publique, dans les pays en développement, et pathologies...)
- Organisation et gestion en restauration collective durable
- Sécurité alimentaire
- Communication et éducation pour la santé
- Marketing – Droit du produit et du consommateur
- Analyse sensorielle
- Management de projet
- Expression et communication
- Aliments fonctionnels et compléments alimentaires
- Psycho-sociologie de l'alimentation
- Management de la qualité



### Organisation en bref

- Stages et projets
- Cours magistraux
- Travaux Pratiques
- Travaux Dirigés



### Les atouts de la formation :

De nombreux intervenants professionnels (diététiciens, médecins, chercheurs).

Des enseignements transversaux et complémentaires.

Taux d'insertion professionnelle élevé (+ de 80%).

Domaines d'activités professionnelle 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
- Metiers et secteur d'activité : EHPAD, CHU, Santé publique, Diététicien, Prestataire de service, Laboratoires qualité.

### 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

- Intérêt des compléments alimentaires dans l'alimentation des étudiants.
- Conception d'un biscuit sec pour diabétique.
- Suivi nutritionnel des adultes en situation de handicap psychique en institution.

