Licence Professionnelle - Métiers de la santé, nutrition, alimentation

Code : 25033002

LIEU DE FORMATION

Institut du thermalisme
8 rue Sainte-Ursule
40100 DAX

Durée : 1 AN

CONTACT

Formation :
Sybille DUPUY
sybille.dupuy@u-bordeaux.fr
05 58 56 19 42

Alternance :
Elodie DEPENNE
Gestionnaire apprentissage
05 57 57 10 41
elodie.depenne@u-bordeaux.fr

Inscription :
Bernadette Camberbet-Hardoy
05 58 56 80 90
bernadette.camberbet-hardoy@u-bordeaux.fr

TÉLÉCHARGER LA FICHE AU FORMAT CSV

Prévention et innovation culinaire

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.

Objectifs

Les objectifs de la formation

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

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,...)

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, thérapeutique du patient ou des tests produits et analyses sensorielles

Planifier une organisation 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

Insertion

Métiers accessibles

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

Secteurs d'activité

Le titulaire de la Licence Professionnelle NAPIC peut exercer son activité dans les structures suivantes :
Restauration collective : d'entreprise, scolaire et universitaire…
Etablissements de santé : hôpitaux, cliniques, maisons de retraite
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

Contenus

Contenu de la formation

Semestre 1
Alimentation et innovations
Management de la production
Alimentaire
Communication en langues Etrangères

Semestre 2
Ateliers cas pratiques
UE 4 : Projet tuteuré
UE 5 : stage

Deux options :
Education Thérapeutique du Patient (ETP)
Analyses sensorielles

Rythme d'alternance

De septembre à janvier : alternance 3 semaines de cours et 1 semaine en entreprise
De février à juin : alternance 3 semaines en entreprise et 1 semaine en centre
Temps complet en entreprise juillet-août

Admissions

Conditions d'accès

Candidats titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (DEUG, 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.

Modifier cette formation