



Alimentation - santé (AS)

Ce diplôme forme des spécialistes en nutrition humaine pour la prévention, la qualité et la sécurité alimentaire.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Former des professionnels spécialisés en nutrition dans divers secteurs d'activité : restauration collective, industrie agroalimentaire, prévention, santé publique, soins. L'objectif de cette licence professionnelle est d'approfondir les connaissances des diététiciens dans les domaines de la prévention et de la santé publique d'une part, de la qualité et de la sécurité alimentaire d'autre part. Cela permet ainsi d'élargir les compétences et de donner accès à de nouveaux débouchés professionnels, au-delà du champ du soin et de la thérapeutique.



Villeurbanne Doua

DÉPARTEMENT GÉNIE BIOLOGIQUE

Boulevard Niels Bohr
69622 Villeurbanne cedex

CONTACTS

• **Responsable pédagogique :**
Fabienne LAUGERETTE
Tél. : 04 72 69 20 52
Mail : iut.lp.as@univ-lyon1.fr

• **Service Formations en Alternances, Relations Entreprises :**
Tél. : 04 72 69 20 11
Fax : 04 72 69 20 14
Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr

• PUBLICS CONCERNÉS

- Effectif : 24 étudiants ;
- Pré-requis : Bac+2, DUT, BTS à caractère biologique et diététique essentiellement, ou équivalent ;
- Statut : formation initiale et continue, contrat de professionnalisation, plan de formation, Congé Individuel de Formation (CIF), Validation des Acquis de l'Expérience.

• ORGANISATION DE LA FORMATION

Durée de la formation : 1 an en alternance ;
Formation de base : Cours - TD - TP - Projets ;
Rythme de formation : 33 semaines d'alternance en entreprise.

• CONTENU DE LA FORMATION

- Nutrition humaine : psychologie, sociologie, adaptation des menus, application du GEMRCN, études de cas ;
- Education nutritionnelle et prévention : méthodologie de projet, actions de prévention, techniques de communication, animation ;

- Qualité et sécurité alimentaire : gestion et marketing, IAA et consommateurs ;
- Formation générale : droit, législation, anglais, informatique ;
- Projet tuteuré : méthodologie bibliographique et rédactionnelle ;
- Stage : définir et conduire un projet.

• INSERTION PROFESSIONNELLE

L'insertion peut se faire dans la restauration collective, dans des organismes de prévention ou de soin, dans l'industrie agroalimentaire (marketing, consommateurs) ou encore dans des sociétés d'informatique diffusant des logiciels spécifiques aux métiers de la diététique.

- Conseiller en alimentation humaine en collectivités, entreprises, organismes de santé publique,
- Chargé de projet en éducation nutritionnelle et prévention,
- Responsable de l'élaboration des menus et du suivi de la qualité,
- Formateur en nutrition.

STATISTIQUES

Enquête des diplômés 2011 - taux de retour : 84%

- **76%** des diplômés sont en emploi. Dont **77%** ont un CDI.
- **86%** des diplômés ont trouvé leur premier emploi dans les 3 premiers mois.
- **5%** sont en poursuite d'études.
- **100%** des diplômés ont trouvé que cette licence était un bon moyen d'accès à l'emploi.