

LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 _ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE IUT.UNIV-LYON1.FR

20
18





LICENCE PROFESSIONNELLE ^{AS} ALIMENTATION - SANTE

CE DIPLÔME FORME DES SPÉCIALISTES EN NUTRITION HUMAINE POUR LA PRÉVENTION, LA QUALITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

PUBLICS CONCERNÉS

→ EFFECTIF 24 ÉTUDIANTS

→ PRÉ-REQUIS BAC +2



biologique ou
diététique

→ STATUT :

CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE
PROFESSIONNALISATION, PLAN DE FORMATION,
CONGÉ INDIVIDUEL DE FORMATION (CIF),
VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE

STATISTIQUES JUIN 2017 DIPLÔMÉS 2014

TAUX DE RETOUR DE 83,3%
20 RÉPONDANTS



73,7% des répondants
pensent que la formation
est un bon moyen d'accès
à l'emploi

1458€
salaire net moyen
mensuel hors prime

1000 € 3000 €



2,9 mois, en moyenne, de recherche du
premier emploi après l'obtention de la licence

OBJECTIFS DU DIPLÔME

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.

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.

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.

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.

Département Génie Biologique
84 blv Niels Bohr
69622 VILLEURBANNE
Responsable pédagogique :
Mme LAUGERETTE
Tel : 04.72.69.20.52 / Mail : iut.lp.as@univ-lyon1.fr

Service Formations Alternances,
Relations Entreprises :
Tel : 04.72.69.20.11
Mail : iut.fare@univ-lyon1.fr



IUT.UNIV-LYON1.FR

**SITE
BOURG-EN-
BRESSE**

71 rue Peter Fink
01000 Bourg-en-Bresse

**SITE
VILLEURBANNE
DOUA**

1, rue de la Technologie
69622 Villeurbanne Cedex

**SITE
VILLEURBANNE
GRATTE-CIEL**

17, rue France
69627 Villeurbanne Cedex