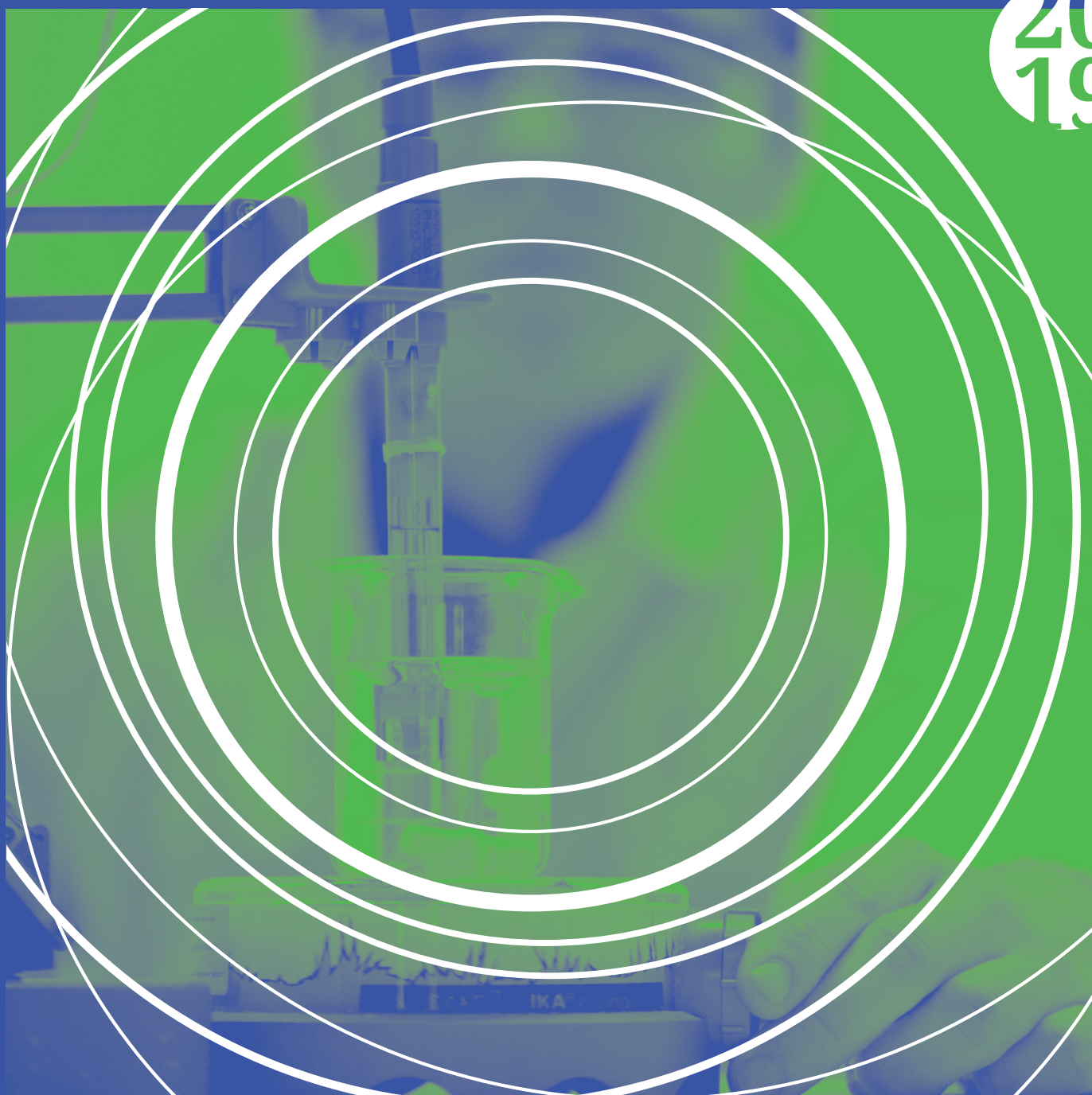
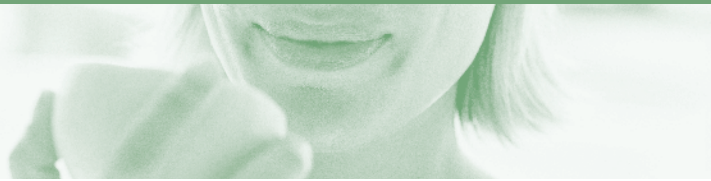


LICENCES PROFESSIONNELLES

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

20
19





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 ALTERNANT·E·S

→ PRÉ-REQUIS BAC +2



→ STATUT :

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

STATISTIQUES JUIN 2018 DIPLÔMÉ·E·S 2015

TAUX DE RETOUR DE 72,73%
16 RÉPONDANT·E·S



56% des élèves pensent que leur formation est un bon moyen d'accès à l'emploi



OBJECTIFS DU DIPLÔME

Former des professionnel·le·s spécialisé·e·s 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 diététicien·ne·s 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·ère en alimentation humaine en collectivités, entreprises, organismes de santé publique,
- Chargé·e de projet en éducation nutritionnelle et prévention,
- Responsable de l'élaboration des menus et du suivi de la qualité,
- Formateur·rice 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