

UN·E ÉTUDIANT·E

UN DIPLÔME

UN EMPLOI

# LICENCES PROFESSIONNELLES

IUT LYON 1 \_ L'EXCELLENCE TECHNOLOGIQUE [IUT.UNIV-LYON1.FR](http://IUT.UNIV-LYON1.FR)





# 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



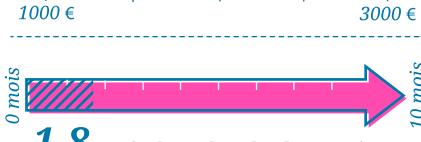
biologique  
ou diététique

## → STATUT :

CONTRAT D'APPRENTISSAGE OU CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION, PLAN DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES, PROJET DE TRANSITION PROFESSIONNELLE (EX-CIF), VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE.

## STATISTIQUES JUIN 2019 DIPLÔMÉ·E·S 2016

TAUX DE RETOUR DE 90%  
19 RÉPONDANT·E·S



Département Génie Biologique  
72-74 boulevard Niels Bohr  
69622 Villeurbanne cedex

Responsable pédagogique :  
Mme Fabienne LAUGERETTE  
Tel : 04.72.69.20.52  
Mail : [iut.lp.as@univ-lyon1.fr](mailto:iut.lp.as@univ-lyon1.fr)

Service Formations Alternances,  
Relations Entreprises :  
Tel : 04.72.69.20.11  
Mail : [iut.fare@univ-lyon1.fr](mailto:iut.fare@univ-lyon1.fr)

## 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.



UNIVERSITÉ  
DE LYON



**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