
Éléments de contexte de la formation :

Intitulé : Licence Professionnelle Métiers de la santé, nutrition, alimentation

La licence professionnelle est portée par l'IUT d'Evreux et l'UFR Santé de Rouen en collaboration avec le Lycée Polyvalent Hôtelier Maurice MARLAND de Granville.

Publics concernés :

DUT Génie Biologique option diététique et IAB (industries Agro-alimentaire et biologique)

BTS diététique et BTS Sciences et Technologie Alimentaire

Licence (120 ECTS validés) biologie, biochimie, santé

Les salariés et demandeurs d'emploi non titulaires d'un BAC+2 peuvent également candidater par le biais de la Validation des Acquis Personnels et Professionnels – VAPP.

Objectifs de la formation :

Les étudiants devront atteindre les objectifs suivants

- Etre capable d'utiliser les connaissances sur les aliments et les recommandations du GEMRCN pour assurer le suivi de la qualité en restauration collective et adapter les menus à des objectifs et des priorités définis en fonction de différentes populations.
- Etre apte à appliquer la méthodologie de projet en vue de conduire des actions de prévention et d'éducation nutritionnelle auprès de publics très variés.
- Maîtriser les aspects scientifiques, culturels et financiers du conseil en nutrition pour mieux guider les personnes de tous âges en difficulté face à l'offre alimentaire.
- Maîtriser les aspects techniques de la recherche du développement de produits alimentaires à visée nutritionnelle.
- Etre familiarisé avec le domaine de la recherche clinique en nutrition.

Les diplômés issus de cette formation postuleront dans les secteurs suivants :

- Recherche et développement dans l'entreprise agro-alimentaire, nutrition santé et clinique
- Restauration collective, restauration collective hospitalière
- Conseil et éducation nutritionnelle
- Diététique clinique

Ils et elles seront intégrés comme **Assistant-Ingénieurs** ou **Techniciens spécialisés**, conseiller en nutrition, responsable d'unité de production ou responsable de secteur en restauration collective.

Organisation de la formation :

La formation sera proposée en alternance dès la première avec une mixité des publiques (formation initiale et en contrat professionnel). Les enseignements se dérouleront sur l'IUT d'Evreux à l'exception des unités d'enseignement 2. Ces enseignements se dérouleront au Lycée Polyvalent Hôtelier Maurice MARLAND de Granville et seront regroupés sur 3 semaines.

Harmonisation des connaissances au choix (40h)	
<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie de gestion de projet, initiation à la veille réglementaire • Mini projet : Physio pathologie/ nutrition clinique/Recherche bibliographique / sciences des aliments/ régimes alimentaires 	
Gestion d'unités de production dispensée sur Granville (100 h)	
<ul style="list-style-type: none"> • Conception d'une unité de production : plan, organisation, marche en avant, fonctionnement, plan de maîtrise sanitaire • Connaissance des produits et matériels, des procédures, choix des produits, nettoyages et produits de nettoyage et désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Management et gestion d'une unité de restauration collective • Qualité nutritionnelles des aliments produits, menus adaptés et recommandations GEMRCN •
Nutrition en pathologies dispensée par UFR de santé Rouen (100 h)	
<ul style="list-style-type: none"> • Physiopathologie et métabolisme : régulation du métabolisme chez le patient agressé, physiopathologie de la dénutrition, syndrome de renutrition inappropriée, rôle du microbiote • Méthodes d'évaluation de l'état et du risque nutritionnel • Nutrition et prévention primaire /Nutrition à tous les âges de la vie • Nutrition et pathologies : cancer, maladie respiratoire chronique, intestin, nutrition péri-opératoire 	<ul style="list-style-type: none"> • Prise en charge nutritionnelle : enrichissements, CNO, nutrition entérale et parentérale, immunonutrition. • Pathologies nutritionnelles : Troubles du comportement alimentaire, Prise en charge médicale et chirurgicale de l'obésité et des co-morbidités associées • Parcours de soin : Unités transversales de nutrition, nutrition à domicile, activité physique et réhabilitation, législation des centres experts • Aide au montage d'un projet de recherche clinique
Recherche et développement de produits alimentaires et de nutrition santé (100h)	
<ul style="list-style-type: none"> • Méthodologie de l'analyse sensorielle • Génie des procédés • Sciences de aliments ; Aliments fonctionnels et compléments alimentaires • Connaissance des additifs, des agents technologiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Economie circulaire • Marketing - droit du produit – packaging • Développement durable (locavore, impact sur l'environnement, gestion des déchets)
Communication et éducation pour la santé (70h)	Compétences Transversales (40h)
<ul style="list-style-type: none"> • Nutrition humaine et équilibre alimentaire • Psychosociologie de l'alimentation / comportement alimentaire • Education thérapeutique • Politiques de santé : PNNS, ANSES,.... • Conduite de projet de prévention 	<ul style="list-style-type: none"> • Anglais technique • Management de projet, des équipes • Management par la qualité • Connaissance de l'entreprise
Gestion de projet et Pratiques et insertion professionnelles : Projet tuteuré (150h / étudiant)	
Stage de 14 semaines en alternance (490h). Ce stage en entreprise doit permettre :	
D'apprendre à travailler en situation réelle ; De s'insérer dans une équipe de professionnels, de percevoir ainsi l'importance des facteurs humains et des relations sociales ; De conduire une réflexion critique sur les résultats obtenus ;	D'acquérir ou d'approfondir ou d'appliquer des méthodologies et des techniques inscrites au référentiel des compétences, des savoirs et des savoirs faire ; De développer un projet.

Inscription :

Pour candidater, vous pouvez aussi communiquer sur les dates : cela sera sur notre plateforme e-candidat (équivalent à PARCOURSUP pour les formations au-delà du bac+1) **du 1^{er} mars 2019 au 23 avril 2019.**