

Conditions d'admission

Être âgé(e) de moins de 30 ans pour bénéficier d'un contrat d'apprentissage et être :

- Étudiant issu de BTS ou DUT de Diététique
- Professionnel souhaitant acquérir de nouvelles compétences

Les étudiants de plus de 30 ans peuvent bénéficier d'un contrat de professionnalisation.

Comment s'inscrire ?

Dossier de candidature disponible sur le site internet de l'Université : <https://ecandidat.univ-lyon1.fr>

Modalités de sélection

La sélection se fait par l'examen du dossier, du projet professionnel, de la motivation du candidat pour l'alternance.



L'ALTERNANCE
DES INDUSTRIES DE SANTÉ

LICENCE PROFESSIONNELLE
EN APPRENTISSAGE

Licence Professionnelle Alimentation, Santé

Mention Métiers de la santé : nutrition, alimentation

Former des spécialistes en nutrition humaine pour la prévention, la qualité et la sécurité alimentaire.

Contact

Université

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

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Fabienne Laugurette
✉ fabienne.laugurette@univ-lyon1.fr

CFA Leem Apprentissage

CONSEILLER EN APPRENTISSAGE

Thibault PERNET
✉ t.pernet@leem-apprentissage.org
☎ 07 50 54 32 53

Les personnes en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement afin d'étudier ensemble les modalités d'accès requises.

HANDIEM
Handicap Entreprises du Médicament

En savoir plus

🌐 iut.univ-lyon1.fr/lpas

Visiter
leem-apprentissage.org



Mise à jour 03/2025 - Ifis Interactive



CONSEILLER EN NUTRITION ■ CHARGÉ DE PROJET EN ÉDUCATION
NUTRITIONNELLE, PRÉVENTION

Université Claude Bernard  Lyon 1

leem-apprentissage.org

Présentation

L'objectif de la Licence Professionnelle « Alimentation, Santé » 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.

Rythme de l'apprentissage

Des périodes alternées de 2 semaines en entreprise ou au CFA jusqu'en juin, puis entièrement en entreprise.

Modalités pédagogiques

Cours d'amphi, TD et TP, avec vidéo projection et travaux de groupes.

Contrôle des connaissances

Contrôle continu, rapport écrit et soutenance orale en fin d'année.



Quels métiers ?

■ CONSEILLER EN NUTRITION

Il maîtrise certaines règles sur l'hygiène alimentaire. Il va pouvoir proposer un suivi nutritionnel aux personnes qui vont venir le rencontrer. Il prodigue des conseils alimentaires, tout en étant conscient de ses limites.

■ CHARGÉ DE PROJET EN ÉDUCATION NUTRITIONNELLE, PRÉVENTION

Il est apte à répondre aux défis actuels de la prévention et du traitement de la malnutrition et des maladies chroniques telles que le diabète, l'obésité, les maladies cardiovasculaires et à la recherche de bien-être au travers de l'alimentation.

■ RESPONSABLE DE L'ÉLABORATION DES MENUS ET DU SUIVI DE LA QUALITÉ

Il développe des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective. Il gère le pilotage de production en planifiant et contrôlant toutes les étapes de la production de la cuisine. Il manage les équipes.

Programme

La LP «Alimentation Santé» est répartie sur 6 Unités d'enseignement :

UE1 : NUTRITION HUMAINE, PSYCHOLOGIE ET SOCIOLOGIE

- Adaptation des menus
- Psychologie
- Sociologie

UE2 : ANIMATION ET MISE EN PLACE D' ACTIONS

UE3 : DEMARCHE QUALITE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Qualité et sécurité de l'alimentation
- Marketing
- Compte d'exploitation
- Gestion
- IAA et consommateurs

UE4 : DROIT, INFORMATIQUE ET ANGLAIS PROFESSIONNEL

UE5 : PROJET TUTEURE

UE6 : MISSION EN MILIEU PROFESSIONNEL

