

Conditions d'admission

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

- Diplômé d'un master 1 de sciences et technologie mention science de la vie
- Élèves ingénieurs en agroalimentaire ou avoir un diplôme jugé équivalent par la commission pédagogique

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://sciences.sorbonne-universite.fr/>

Modalités de sélection

Examen du dossier et entretien individuel avec l'équipe pédagogique.



L'ALTERNANCE
DES INDUSTRIES DE SANTÉ

MASTER 2
EN APPRENTISSAGE

Master 2 Biologie Intégrative et Physiologie

Parcours Nutrition, Qualité et Santé

Nous formons des professionnels de la nutrition avec des compétences transversales qui ouvrent aux métiers de demain :

- pour une alimentation alliant qualité nutritionnelle et sanitaire, favorisant les « aliments santé » dans un mode raisonné et écoresponsable,
- utilisant de nouvelles formes de communication autour des programmes de prévention santé,
- tournée vers la « Recherche & Développement/Recherche & Innovation Nutritionnelle » favorisant une alimentation limitant le réchauffement climatique, le gaspillage alimentaire et l'érosion de la biodiversité.

Contact

Université

Sorbonne Université
4 place Jussieu - 75005 Paris

RESPONSABLES PÉDAGOGIQUES

Pr. Véronique BÉRÉZIAT
✉ veronique.bereziate@sorbonne-universite.fr
Pr. Khadija EL HADRI-ZEGOUAGH
✉ khadija.zegouagh@sorbonne-universite.fr

GESTION ADMINISTRATIVE

Franziska BAHR
✉ franziska.bahr@sorbonne-universite.fr

CFA Leem Apprentissage

CONSEILLÈRE EN APPRENTISSAGE

Mathilde DESVIGNES
✉ m.desvignes@leem-apprentissage.org
☎ 07.56.42.85.42

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

✉ sciences-master-bip-nutrition@sorbonne-universite.fr
🌐 www-master.sorbonne-universite.fr

Visiter
leem-apprentissage.org



Mise à jour 11/06/25 - Ifis Interactive



CHARGE DE PROJET EN EDUCATION POUR LA SANTE ■ CHARGÉ DE PROJET COMMUNICATION NUTRITIONNELLE ■ CONCEPTEUR, REDACTEUR EN NUTRITION EN SANTE



leem-apprentissage.org

Présentation

Nous formons des professionnels de la nutrition, dans des domaines en perpétuel renouvellement, qui ouvrent aux métiers de demain pour une alimentation alliant qualité nutritionnel et sanitaire, favorisant les «aliments santé» dans un mode raisonné, et utilisant de nouvelles formes de communication autour des programmes de prévention.

Rythme de l'apprentissage

2 semaine en entreprise / 2 semaines en formation.
Temps plein en entreprise à partir de début avril

Modalités pédagogiques

Cours, TD, travaux de groupe, étude de cas, mise en situation, projets en innovation nutritionnelle

Contrôle des connaissances

Selon les matières (UE) : Examen écrit et/ou oral, étude de cas, travail en binôme ou groupe pour certains projets, mémoire avec soutenance devant un jury de professionnels



Quels métiers ?

■ CHARGE DE PROJET EN EDUCATION POUR LA SANTE

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.

■ CHEF DE PROJET COMMUNICATION NUTRITIONNELLE

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.

■ CONCEPTEUR, REDACTEUR EN NUTRITION ET SANTE

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

Le Master 2 «Biologie Intégrative et Physiologie, parcours Nutrition Qualité et Santé» propose 402 heures de formation et 150 heures de projet tutoré.

Les UEs proposées :

- Composante et hygiène de la qualité des aliments et maîtrise des risques (UTC) (6 ECTS)
- Innovation et communication (6ECTS)
- Culinary Science for Tastier, Healthier Food- winter School (UTC) (6 ECTS)
- Marketing Nutritionnel
- Carnet d'apprentissage (3 ECTS)
- Préparation au Toeic (3 ECTS)

Les UEs optionnelles :

- Alimentation et santé : qualités nutritionnelle et sensorielle (6 ECTS)
- Impact de la nutrition animale et de la conservation des agro-ressources sur la qualité nutritionnelle des produits et la santé (6 ECTS)
- Apprentissage en entreprise (Travail entreprise, rapport et soutenance) (30 ECTS)

