

2022-23

FACULTÉ DES SCIENCES



ALIMENTATION & CONSEIL EN NUTRITION SANTÉ

LICENCE PRO. ✓ INITIALE ✓ CONTINUE

COMPÉTENCES

Les objectifs de cette Licence Professionnelle mention Bio-Industries et Biotechnologies Parcours Alimentation et Conseil en Nutrition Santé sont de former les étudiants au lien entre santé et nutrition en étant capable de :

- » maîtriser les concepts de nutrition classique et alternative ainsi que l'éducation thérapeutique du patient.
- » réaliser des projets d'éducation nutritionnelle et participer à des actions de vente et marketing (de la réalisation du support à la mise en oeuvre) et de prévention.
- » comprendre les réglementations en cours concernant le domaine alimentaire et les produits nutritionnels - savoir mettre en place les différentes démarches relatives à la qualité.
- » avoir un regard scientifique et sociologique envers les nouvelles tendances comportementales des consommateurs.
- » rechercher et vérifier scientifiquement les différentes informations ou allégations.

PROFESSIONNALISATION

20 SEMAINES DE STAGE

- » Durée de **12 semaines minimum à 5 mois** dans une entreprise du secteur de la parapharmacie, de la vente de produits nutraceutiques, des collectivités territoriales (animation santé), de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire ou du complément alimentaire, les centres de soins et de santé.
- » Il peut être effectué en **France ou à l'étranger**.

PROJETS TUTEURÉS

L'objectif est de vous permettre l'apprentissage de **l'autonomie et de l'esprit d'initiative tout en respectant des règles de bonnes pratiques**. Il se déroule en deux temps pour tous les étudiants avec **une durée totale de 5 à 6 semaines** dédiées :

- » Soit à la formation, aux conseils, à la création d'animations.
- » Soit à la formulation et galénique (création de produits nutraceutiques phyto - aroma - oligothérapie...).

COMPÉTENCES VISÉES

- » Apporter des compétences en alternatives nutritionnelles (Aroma-phytothérapie, micro-nutrition et diététique chinoise).
- » Former aux domaines de la qualité et de la sécurité alimentaire, de l'innovation, de la santé publique mais surtout de la nutrition traditionnelle et des nouveaux concepts en nutrition.
- » Former des professionnels ayant une capacité d'analyse critique et éthique concernant les nouvelles tendances ainsi que les thérapeutiques naturelles.
- » Donner tous les outils nécessaires à la création d'entreprise de conseils, de consulting, ou d'activité libérale.

MÉTIERS

- » Diététicien(ne)* spécialisé(e) en Phyto Aroma et Naturo libérale, en centre hospitalier, cure thermale, thalasso...
- » Consultant(e) innovation ou qualité/réglementation en industrie agroalimentaire.
- » Conseillère en nutrition (parapharmacie, réseau spécialisé).
- » Responsable programme diététique sur une chaîne télévisée...
- » Responsable de rayon diététique dans un réseau de distribution...
- » Chargé(e) de développement de produits alimentaires ou en nutrithérapie...
- » Animateur(trice) nutrition lors d'ateliers culinaires...
- » Formation, prévention nutrition santé.
- » Chargé(e) de projets en prévention nutritionnelle...
- » Conseillers en éducation nutritionnelle et alimentaire...

* Si titulaire du diplôme de Diététicienne

DIPLÔME D'ÉTAT

en convention avec :



NOS + !



96%
de réussite



Taux de réussite en 2020 dans cette formation.

- » Acquisition de **solides connaissances** et **compétences** en Biologie humaine (physiologie, nutrition, micronutrition et nutriginomique), sur l'usage des additifs ou matières premières d'origine naturelle, les ingrédients nutritionnels de santé.
- » **Disciplines d'ouverture** mises en place pour favoriser l'intégration dans la vie professionnelle, la professionnalisation : Projet Professionnel de l'Etudiant (PPE), stages, rencontres de professionnels, projet tuteuré, entrepreneuriat.
- » **Partenariat avec les milieux professionnels** : conférences, 50% des cours sont assurés par des professionnels.

CONTACTS

RESPONSABLE DE LA LICENCE

- » Christine GABLE
cgable@uco.fr - 02 96 44 46 46

SECRÉTARIAT DE LA FORMATION

- » Carline LE GARS
clegars@uco.fr - 02 96 44 46 46



PROGRAMME - 1 AN



La licence professionnelle « Bio-Industries et Biotechnologies » parcours « Alimentation et Conseil en Nutrition Santé » est un diplôme délivré par l'Université Bretagne Sud (convention).



TRONC COMMUN

ÉDUCATION THÉRAPEUTIQUE DU PATIENT (ETP)

- » Éducation thérapeutique nutritionnelle
- » Psychologie et éthique de la relation individuelle au patient

RÈGLEMENTATION, DROIT ALIMENTAIRE ET ENTREPRISE

- » Santé publique
- » Droit alimentaire, PNNS

DIÉTÉTIQUE CIBLÉE

- » Physiologie & Diététique du sportif, de la personne âgée et de l'enfant
 - » Nutrigénomique
 - » Micronutrition

PSYCHOLOGIE, RELIGION ET NOUVELLES TENDANCES

- » Analyses sociologiques et comportementales
- » Ethnopharmacobotanique
- » Oligothérapie
- » Epistémologie

COMMUNICATION ET MANAGEMENT

- » Gestion de projet
- » Création d'outils de communication
- » Management

OUTILS ET MÉTHODOLOGIE

- » Anglais
- » PPE
- » Chimie
- » Validité scientifique



UE OPTIONNELLES (3 AU CHOIX) :

AXE THÉRAPEUTIQUES NATURELLES

- » Phytothérapie
- » Aromathérapie
- » Naturopathie
- » Olfactothérapie

AXE DIÉTÉTIQUE CHINOISE & ALGUES ET FLEURS

- » Diététique chinoise
- » Algues et alimentation
- » Fleurs et élixirs floraux

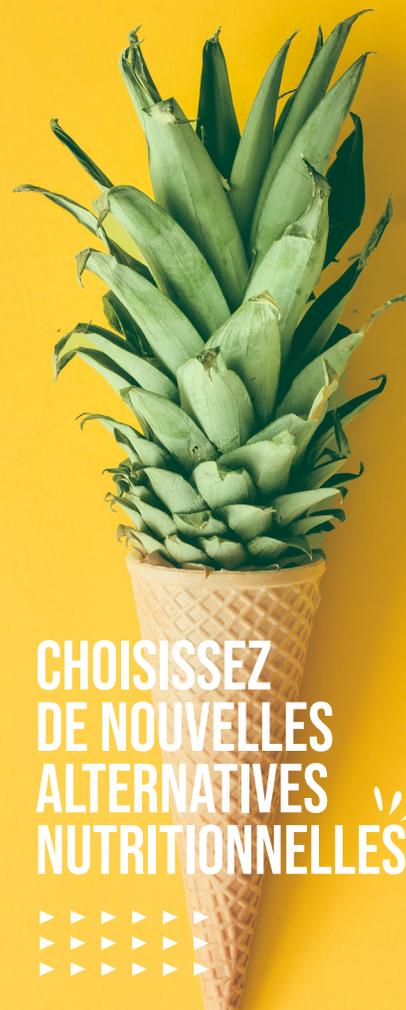
AXE ENTREPRISE ET QUALITÉ RÈGLEMENTATION

- » Qualité et assurance qualité QHS
- » Toxicologie et analyses sensorielles
- » Droit entreprise
- » Création et gestion d'entreprise / entrepreneuriat
- » Tendance produits et marketing



Possibilité de valider le diplôme d'études «Thérapeutiques Naturelles et Diététique Chinoise»

en parallèle sous certaines conditions.



CHOISISSEZ DE NOUVELLES ALTERNATIVES NUTRITIONNELLES



ADMISSIONS

Après examen du dossier et entretien :

- » L2 Biologie, Sciences de la Vie et SVT
- » DUT Diététique
- » DUT Génie Chimique - Génie des Procédés option Bio-Procédés
- » DUT Chimie
- » DUT Biologie Appliquée
- » DUT Génie Biologique
- » BTS Diététique
- » BTS Chimie
- » BTS Analyses Biologiques & Biochimiques
- » BTS Biotechnologies
- » BTS Qualité dans les Industries Alimentaires et les Bio-Industries
- » BTS Sciences et Technologies de l'Alimentation
- » Passerelle possible avec d'autres BAC+2
- » Validation des Acquis de l'Expérience ou des Acquis Professionnels (VAE-VAP)

PRÉ-INSCRIPTION : www.guingamp.uco.fr

2022-2023 COÛT DE LA FORMATION

FORMATION INITIALE

Afin de connaître le coût de la formation, n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet : www.guingamp.uco.fr

FORMATION CONTINUE

Consulter le secrétariat universitaire.
Contact : Pascale CONAN : pconan@uco.fr

RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ*

1000 étudiants en moyenne

PROFESSIONNALISATION
Stage • Contrat pro.
Apprentissage

355 INTERVENANTS
Enseignants & Professionnels

SUIVI PERSONNALISÉ

+30 ans d'expérience

PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE

28 étudiants par promotion en moyenne

90% de réussite aux examens dans l'ensemble des formations

PÔLE INTERNATIONAL

Flashez-moi !



*Chiffres calculés sur l'année 2020-2021
Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.