

2024-25

FACULTÉ DES SCIENCES



# ALIMENTATION & CONSEIL EN NUTRITION SANTÉ

BRETAGNE

**LICENCE PRO.** ✓ INITIALE ✓ CONTINUE

*Nourrir votre vocation  
& être bien dans votre assiette !*

## 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, de leur permettre d'acquérir une spécialisation en alternatives nutritionnelles et de développer leurs qualités professionnelles afin d'augmenter leur employabilité en étant capable de :

- » Maîtriser les techniques d'animation et la de conduite de réunions,
- » Maîtriser la relation d'aide et l'écoute active,
- » Conseiller des compléments alimentaires, des plantes et des huiles essentielles,
- » Proposer des menus adaptés au regard de la naturopathie, de la micronutrition et de la diététique chinoise,
- » Connaître les plantes et leurs utilisations afin d'assurer l'achat et le conditionnement pour la vente (plantes séchées en vrac, en association/tisanes, huiles essentielles),
- » Utiliser des outils numériques afin de créer des supports de communication adaptés,
- » Identifier, sélectionner, analyser diverses ressources (articles, enquêtes, ...) et développer une argumentation avec un esprit critique,
- » Connaître le cadre réglementaire, évolutions et enjeux des politiques de santé publique.

## 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 permettre l'apprentissage de l'autonomie, l'esprit d'initiative, la gestion de projet et la capacité à travailler en équipe, tout en respectant des règles de bonnes pratiques. D'une durée totale de 5 à 6 semaines, il consiste à répondre à une problématique posée par une entreprise ou un groupe d'étudiants éventuellement dans le domaine de la prévention, de la nutrition et du bien-être.

## MÉTIERS VISÉS

- » 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 + !**



**100%**  
de réussite



Taux de réussite en 2022 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

**SECRETARIAT DE LA FORMATION**

» Anissa ABASSE - aabasse@uco.fr



# 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
- » Réglementation des compléments alimentaires, PNNS

### DIÉTÉTIQUE CIBLÉE

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

### PSYCHOSOCIOLOGIE ET NOUVELLES TENDANCES

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

### COMMUNICATION ET MANAGEMENT

- » Gestion de projet
- » Création d'outils de communication
- » Entretiens d'aide et d'accompagnement

### OUTILS ET MÉTHODOLOGIE

- » Anglais
- » PPE
- » Validité scientifique
- » Analyses sensorielles



## 1 SPÉCIALISATION AU CHOIX :

### AXE THÉRAPEUTIQUES NATURELLES

- » Phytothérapie
- » Aromathérapie et Olfactothérapie
- » Naturopathie
  - » Chimie
- » Qualité et assurance qualité QHS

### OU AXE DIÉTÉTIQUE CHINOISE & ALGUES ET FLEURS

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

LE CHOIX EST DIFFICILE ?  
PAS DE PROBLÈME FAITES LES 2 !



Possibilité de valider le diplôme d'université  
« Thérapeutiques naturelles et diététique chinoise »  
en parallèle sous certaines conditions.

## RÉUSSIR PAR L'UNIVERSITÉ\*

950 étudiants en moyenne



PROFESSIONNALISATION  
Stage • Contrat pro. Apprentissage

Depuis 30 ANS  
1993/2023...  
à Guingamp

PÔLE INTERNATIONAL



PROMOTIONS À TAILLE HUMAINE



300 INTERVENANTS EN MOYENNE

Enseignants & Professionnels

31 étudiants par promotion en moyenne



SUIVI PERSONNALISÉ



L'article L.6316-4 II du code du travail reconnaît la qualité de l'établissement d'enseignement supérieur au titre des 4 catégories d'actions concourant au développement des compétences

Reconnue comme établissement d'enseignement supérieur privé d'intérêt général, l'UCO est une association loi 1901 à but non lucratif.



# CHOISISSEZ DE NOUVELLES ALTERNATIVES NUTRITIONNELLES



## ADMISSIONS

Après examen du dossier et entretien :

- » L2 Biologie, Sciences de la Vie
- » BUT 2 Diététique,
- » BUT 2 Génie chimique - Génie des procédés option bio-procédés
- » BUT 2 Chimie
- » BUT 2 Biologie appliquée
- » BUT 2 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](http://www.guingamp.uco.fr)

## 2024-2025 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](http://www.guingamp.uco.fr)

### FORMATION CONTINUE

Contact : Alison ANSON - [aanson@uco.fr](mailto:aanson@uco.fr)

Crédits Photos: Shutterstock / Document non contractuel