

- ☑ Formation initiale
- ☑ Contrat Pro
- ☑ Formation continue
- ☑ VAE
- ☑ VAP

Licence professionnelle

Métiers de la santé, nutrition, alimentation

Parcours : Nutrition appliquée



PUBLIC VISÉ

Tous publics : étudiants, demandeurs d'emploi, salariés.

ADMISSION

- **BTS**
(Science des aliments; Agroalimentaire, alimentation, cuisines)
- **DUT**
(industries agroalimentaires et biologiques)
- **L2 scientifique validée**

POSTULER

Toutes les démarches sur iut-bethune.univ-artois.fr

CONTACTS

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Tél. : 06 89 71 90 46
elisabeth.facompre@univ-artois.fr

SCOLARITÉ

Tél.: 03 21 63 23 09
caroline.foks@univ-artois.fr

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

La Licence professionnelle **Nutrition appliquée** a pour objectif de faire acquérir aux étudiants :

- de solides connaissances dans l'argumentaire du «bien manger» et dans l'aliment.
- des compétences dans le secteur agro-alimentaire, la méthodologie de projet et la prévention nutritionnelle.

DÉBOUCHÉS

Elle forme des professionnels capables d'occuper des postes tels que :

- responsable qualité en industrie agroalimentaire,
- responsable de projet
- technicien en recherche et développement,
- chargés de projets en prévention,
- conseiller marketing ou relation client pour les IAA,
- technicien en recherche clinique,
- responsable de l'élaboration des menus et du suivi de la qualité,
- conseiller en éducation nutritionnelle et alimentaire.

ATOUTS DE LA FORMATION

- Suivi personnalisé et régulier de chaque étudiant tout au long de la formation en fonction de son parcours et de son cursus.
- Interaction et étroite collaboration avec le monde professionnel et industriel.
- Cette formation courte d'un an permet à l'étudiant de se spécialiser, afin de s'insérer facilement dans le monde professionnel, une fois le diplôme obtenu.
- La licence professionnelle Nutrition appliquée a été labellisée par le pôle de compétitivité NSL (Nutrition Santé Longévité) et collabore avec de nombreux partenaires dans une démarche d'innovation et de recherche.



IUT de Béthune - Université d'Artois
1230 rue de l'Université - CS 20819
62408 BETHUNE CEDEX
Tél. : (+)33 (0)3 21 63 23 00

iut-bethune.univ-artois.fr



UNIVERSITÉ D'ARTOIS

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

La formation est composée de 7 Unités d'Enseignement (UE) dont un stage en entreprise de 16 semaines minimum qui se déroule en fin de formation.

Les enseignements sont dispensés sous forme de travaux dirigés (TD) et travaux Pratiques (TP).

CONTENU DE LA FORMATION

Elle est constituée de 600 heures de formation universitaire dont 150 heures de projets tutorés.

UE 1 : HARMONISATION DES NIVEAUX (70h) - semestre 5

- Chimie - Toxicologie
- Nutrition
- Statistiques
- Méthodologie et gestion de projets

UE 2 : LE MONDE DE L'ENTREPRISE (60h) - semestre 5

- Anglais
- Communication
- Vie des entreprises - HSQE

UE 3 : SCIENCES DE LA NUTRITION - semestre 5 (130h)

- Sciences de la nutrition
- Biochimie - HACCP
- Génie Chimique - Alimentation
- Veille et sécurité sanitaire
- Politiques de santé

UE 4 : PHYSIOPATHOLOGIE DE L'ALIMENTATION - semestre 6

- Psychologie des aliments
- Economie agricole - ACV
- Pharmacologie
- Neurophysiologie

UE 5 : TECHNIQUES CULINAIRES ET INDUSTRIELLES (120h) - Semestre 5

- Opérations unitaires, Génie des Procédés
- Process industriels et Marketing
- Gastronomie moléculaire

UE 6 : PROJET TUTORÉ (150h) - semestre 6

- Études de Cas en groupe
- Étude et développement de projets industriels

UE 7 : STAGE INDUSTRIEL (16 semaines minimum)

Projet

PROJETS ET STAGE

Les projets consistent à placer les étudiants dans une **situation professionnalisante**.

Par groupes de 2 ou 3, les étudiants développent une problématique, pour laquelle ils utilisent les connaissances acquises tout au long de la formation. A l'issue du projet, l'étudiant rédige un mémoire et présente les travaux réalisés et les résultats obtenus lors d'une soutenance orale. Les sujets peuvent être proposés par l'IUT mais aussi par des entreprises partenaires ou par les étudiants eux-mêmes. Le groupe est encadré par un tuteur, qui vérifie l'avancée des actions.

Le stage de 16 semaines minimum en entreprise vient clore l'année de formation.

DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation se déroule sur une année universitaire (2 semestres).

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Enseignants, enseignants-chercheurs et intervenants du monde professionnel.

ÉVALUATION

Contrôle continu

APRÈS LA LICENCE PRO

Vie active