

- ☑ Formation initiale
- ☑ Formation continue
- ☑ Contrat de professionnalisation

Licence professionnelle

Métiers de la santé, nutrition, alimentation

Parcours : Nutrition appliquée



ADMISSION

- **BTS**
(Diététique, Agricole, Qualité dans l'industrie agroalimentaire, Biochimie...)
- **DUT**
(Génie biologique)
- **L2** scientifique validée

POSTULER

Recrutement sur dossier
+ d'infos :
www.iutbethune.org

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 MÉTIERS

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.

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

- responsable qualité en industrie agroalimentaire,
- responsable de projet
- technicien de production,
- conseiller dans le domaine de la nutrition.

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 :



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation est composée de 7 Unités d'Enseignement (UE) dont un stage en entreprise de 12 semaines minimum qui se déroule en fin de 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
- Informatique

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
- Pathologies oxydatives
- Pharmacologie
- Neurophysiologie

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

- 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

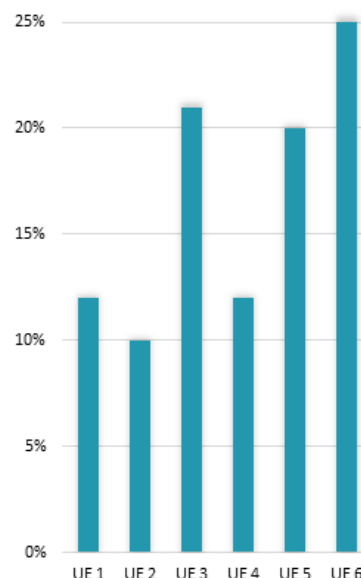
UE 7 : STAGE INDUSTRIEL (12 semaines minimum)

Projet



UNITÉS D'ENSEIGNEMENT

Répartition des UE :



PROJETS ET STAGES

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.

APRÈS LA LICENCE PRO

Vie active



web