

LICENCE PROFESSIONNELLE MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

Diplôme porté par
la Faculté de Pharmacie de Montpellier
et le CFA Universitaire EnSup-LR

NIVEAU
BAC+3

Rentrée 2017

PARCOURS "TECHNIQUES CULINAIRES
ADAPTÉES À LA SANTÉ"

HÔTELLERIE
RESTAURATION



135

formations :

- DUT
- licence professionnelle
- master
- diplôme d'ingénieur
- autres diplômes nationaux
et diplômes d'Etat

◀◀ PRÉ-REQUIS

- ➔ Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise
 - ➔ Être titulaire au minimum d'un BAC+2 dans le secteur : BTS HR, BTS Sciences et technologies des aliments, BTS Diététique, DUT Génie biologique...
- OU 2^e année validée de licence dans le domaine ou Licence Sciences sanitaires et sociales, licence Sciences pour la santé, licence Sciences de la vie et de la terre, Sciences de la vie
- OU expérience significative dans le domaine avec possibilité de VAE.

🎯 COMPÉTENCES À ACQUÉRIR

- ➔ Savoir concevoir une alimentation adaptée face aux enjeux liés à l'augmentation de la longévité et aux spécificités nutritionnelles
- ➔ Maîtriser les liens existant entre aliments et santé
- ➔ Connaître les techniques nécessaires à la réalisation de produits, mets et menus, en corrélation avec l'alimentation et la santé
- ➔ Connaître les interactions aliments/médicaments et des aliments entre eux

|| MÉTIER

Ce diplôme national délivré par l'Université de Montpellier vous permettra de répondre aux besoins émergents du marché et de travailler dans le domaine de l'alimentation liée à la santé, en hôtellerie restauration, en restauration collective ou au sein de l'industrie agroalimentaire.

▶ PROGRAMME

COURS

- CONNAISSANCE DES ALIMENTS ET TECHNIQUES CULINAIRES
- LES RÉGIMES ALIMENTAIRES
- SANTÉ ET PHARMACOLOGIE
- ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE
- CONFÉRENCES À THÈME

TRAVAUX DIRIGÉS

- CONNAISSANCE DES ALIMENTS ET TECHNIQUES CULINAIRES
- LES RÉGIMES ALIMENTAIRES
- GESTION, MARKETING DE L'INNOVATION ET CIRCUITS DE DISTRIBUTION
- ANGLAIS
- PROJET TUTORÉ

TRAVAUX PRATIQUES

- TECHNIQUES CULINAIRES APPROPRIÉES AUX PARCOURS :
 - HÔTELLERIE RESTAURATION
 - RESTAURATION COLLECTIVE
 - INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE (UN QUART DU PROGRAMME)

€ STATUT / COÛT DE LA FORMATION

STATUT > Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation.

COÛT DE LA FORMATION > Formation financée par la Région, la taxe d'apprentissage, les entreprises, ou par les OPCA.

🕒 DURÉE DE LA FORMATION

DURÉE > 435 h sur 1 an

▶▶ APRÈS LA FORMATION

QUELQUES MÉTIERS POSSIBLES

- ➔ Chef de cuisine en restauration traditionnelle
- ➔ Manager en restauration collective
- ➔ Responsable laboratoire ou qualité en industrie agroalimentaire
- ➔ Responsable de projet
- ➔ Technicien de production
- ➔ Conseiller dans le domaine de la nutrition

📍 OÙ FAIRE CETTE FORMATION ?

Cette formation vous est proposée au sein de l'établissement de :

■ CCI SUD FORMATION NÎMES

90 allée Jacques Cartier
30320 MARGUERITTES
> T. 04 66 87 97 59
> cfa.nimes@sudformation.cci.fr

■ CFA ENSUP-LR (CONTACT INSCRIPTIONS)

> T. 04 99 58 52 35
> cfa@ensuplr.fr

