

Licence professionnelle Métiers de la santé : Nutrition, alimentation - Diététique

Présentation

Objectifs

L'objectif général est de proposer le complément à la formation actuelle des diététiciens nécessaire à l'intervention de tout praticien dans une relation de soin et ce, avec la visée d'un rayonnement local, régionale, voire national.

Former des étudiants professionnels pour leur permettre d'appréhender les besoins nutritionnels et alimentaires actuels de la population française, avec l'acquisition de 40 h d ETP ; Un perfectionnement sur les allergies alimentaires et la réglementation (restauration scolaire) ; Des méthodes et outils d'animations de promotion de la santé (podcast alimentation des sportifs)

Obtenir une formation diplômante avec un grade universitaire de licence

Compétences

Mener une démarche de projets en management, hygiène, qualité, environnement

Construire un plan de soins

Garantir la qualité des aliments et le fonctionnement d'une structure de restauration collective

Réaliser un programme d ETP

Conditions d'accès

Bac + 2 validé ; BTS diététique, DUT génie biologique option diététique

Organisation

Période de formation

450h de formation entre début octobre et début septembre de l'année suivant ; Alternance

Modalités de formation

FORMATION INITIALE

EN ALTERNANCE

Informations pratiques

Lieux de la formation

UFR de Médecine

Volume horaire (FC)

450

Contacts Formation Initiale

SECRETARIAT_Scolarite_LPDiet

scolarite-lpdiet@u-picardie.fr

Caroline Moreau

[03 22 82 77 37](tel:0322827737)

caroline.moreau@u-picardie.fr

Plus d'informations

UFR de Médecine

Campus Santé , Chemin du
Thil, Bâtiment D
80025 Amiens
France

Modalités de l'alternance

Rentrée en octobre. Alternance entre 2 à 3 semaines de cours et 2 à 3 semaines en entreprise jusqu'en mai puis uniquement entreprise jusque fin août

Contrôle des connaissances

Structuration d'une année : La formation est annualisée. Elle se déroule de septembre à juillet avec des enseignements théoriques et un stage de 420 heures. Ce stage permet la mise en pratique des enseignements ainsi que la réalisation d'un projet tutoré en accord avec la structure d'accueil. **Il donne lieu à la rédaction d'un rapport de stage soutenus séparément lors d'une épreuve orale devant un jury composé d'enseignants et de professionnels.**

Sessions d'examens : Chaque semestre est évalué par deux sessions de contrôle des connaissances : - La session initiale ; - La session de rattrapage, dite seconde chance.

L'absence à la session initiale n'interdit aucunement l'accès à la session de rattrapage.

L'étudiant a la possibilité, mais pas l'obligation, de se présenter à la session de rattrapage aux épreuves des UE ou des EC non validés en session initiale.

Dans le cas de la session de rattrapage, la meilleure des deux notes est conservée d'une session à l'autre.

- des ETE est réalisée pendant les périodes d'EXAMENS banalisées dont les dates de début et de fin sont communiquées en début d'année universitaire ;
- du CC et du CC-A est réalisée pendant l'année ;

des travaux de recherche et des stages est réalisée préférentiellement en dehors des périodes d'EXAMENS.

Responsable(s) pédagogique(s)

Jean-Daniel LALAU

Lalau.Jean-Daniel@chu-amiens.fr

Hafida Cauet Khorsi

hafida.khorsi@u-picardie.fr

Programme

Programmes

SEMESTRE 1 – P3MSNA	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE1 : NUTRITION ARTIFICIELLE ET CLINIQUE, DIETETIQUE SPECIAL					15
EC1.10 - Allergies alimentaires	11		11		1
EC1.5 - Alimentation et cancer	9		9		1
EC1.9 - Alimentation et précarité	10		10		1
EC1.8 - Alimentation et situation de handicap	8		8		1

EC1.6 - La diététique en sciences humaines	8		8		1
EC1.1 - Histoire et culture alimentaire	4		4		1
EC1.4 - Interrelation nutrition et infection	8		8		1
EC1.7 - La nutrition artificielle	16		16		2
EC1.2 - La nutrition de l'enfant	23		23		2
EC1.13 - Néphrologie	9		9		1
EC1.3 - La nutrition du sujet agé	13		13		1
EC1.11 - Les troubles des conduites alimentaires	9		9		1
EC1.12 - Les troubles de la déglutition	13		13		1
UE2 : MAITRISE DES OUTILS DE COMMUNICATION					7
EC2.4 - Informatique et nouvelles technologies (PIX)	6		6		1
EC2.3 - Lire et écrire l'anglais (CONSPIRE)	15		15		2
EC2.2 - Lire et écrire le français (ECRI+)	9		9		2
EC2.5 - La pédagogie	3		3		1
EC2.1 - La prise de la parole	5		5		1
UE3 : MANAGEMENT, HYGIENE, QUALITE, ENVIRONNEMENT,					8
EC3.4 - Distribution, merchandising et logistique	16		16		2
EC3.3 - Démarche qualité, gestion des risques	22		22		2
EC3.1 - Management de projet	16		16		2
EC3.2 - Négociation relation client	16		16		2
BONUS LICENCE PROFESSIONNELLE					

SEMESTRE 2 - P3MSNA	Volume horaire	CM	TD	TP	ECTS
UE4 : EDUCATION NUTRITIONNELLE ET THERAPEUTIQUE / PSYCHO					14
EC4.3 - Les approches de la relation de soin ; l'entretien	25		25		3
EC4.5 - Le cure et le care, éthique et santé	6		6		1
EC4.2 - Chronicité de temporalité ; les résistances au chang	12		12		2
EC4.4 - Les éducations : à la santé, thérapeutique, nutri	48		48		6
EC4.1 - Notion de représentation ; anthropologie de la malad	12		12		2

UE5 : PROJET PROFESSIONNEL ET PERSONNEL, CREATION					4
EC5.4 - Créer un cabinet libéral ou une auto entreprise	9		9		1
EC5.1 - Connaitre le système de santé et les grandes instituts	8		8		1
EC5.3 - Elaborer un projet professionnel	9		9		1
EC5.2 - Rechercher un emploi	10		10		1
UE6 : STAGE EN ENTREPRISE ET RAPPORT D'ACTIVITE, PROJET					12
EC6.2 - Initiation à la recherche	8		8		2
EC6.1 - Lecture critique de la lecture scientifique	8		8		2
EC6.3 - Stage de professionnalisation de pratique clinique					8
BONUS LICENCE PROFESSIONNELLE					

Formation continue

A savoir

Niveau d'entrée : Niveau III (BTS, DUT)

Niveau de sortie : Niveau II (Licence ou maîtrise universitaire)

Prix total TTC : 10800,00

Références et certifications

Identifiant RNCP : 30113

Codes ROME : K1402 - Conseil en Santé Publique

Codes FORMACODE : 43070 - Nutrition

Codes NSF : 331 - Santé (NSF)

Contacts Formation Continue

SFCU

[03 22 80 81 39](tel:0322808139)

sfcu@u-picardie.fr

[10 rue Frédéric Petit](#)

[80048 Amiens Cedex 1](#)

[France](#)

Le 03/12/2024

