



BAC+3

LICENCE PRO MÉTIERS DE LA SANTÉ, NUTRITION, ALIMENTATION

PARCOURS « TECHNIQUES CULINAIRES ADAPTÉES À LA SANTÉ »

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

Réf. : SBE-APP-06

NIVEAU 6 • BAC+3

Code RNCP : 30113

MODALITÉS PRATIQUES

Accès

- Pré-inscription en ligne sur le portail <https://ypareo.purple-campus.com>
- Validation du projet par un conseiller
- Accompagnement à la mise en relation avec des entreprises

Tarif

Formation financée par France Compétences et les OPCO

Durée & rythme

435 h sur 1 an

Lieux

MARGUERITTES

Type de formation

Collective en face-à-face

Individualisation

Possibilité : OUI

Langue d'enseignement

Français

Accessibilité

Accès des publics en situation de handicap et présence d'un Référent Handicap par Campus

Ce diplôme national délivré par l'Université de Montpellier vous permettra d'acquérir un complément de formation pour les diététiciens ou la restauration leur permettant de s'adapter à la problématique émergente des personnes ayant des difficultés à s'alimenter.

PUBLIC CIBLE

- Jeunes, entre 15 et 29 ans révolus pour un contrat d'apprentissage
- Sans limite d'âge pour un contrat de professionnalisation ou une RQTH

PRÉ-REQUIS & NIVEAU D'ENTRÉE

- 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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- 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

APRÈS LA FORMATION

LES MÉTIERS POSSIBLES

- Chef de cuisine en restauration adaptée
- Conseiller en restauration collective adaptée
- Conseiller en restauration adaptée
- Responsable de projet
- Technicien de production



SANTÉ BIEN-ÊTRE

82,3%

d'embauche 6 mois
après l'obtention
du diplôme

78,99%

de réussite aux examens

CONTACTS

Cette formation est proposée
par l'Université de Montpellier
au sein de l'établissement
PURPLE CAMPUS MARGUERITES
90 allée Jacques Cartier
30320 Marguerites

**FACULTÉ DES SCIENCES
PHARMACEUTIQUES ET BIOLOGIQUES
UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER**

• Michel Larroque
Responsable d'enseignement
michel.larroque@umontpellier.fr

• Anaïs Libeau
Responsable administratif
anaïs.libeau@umontpellier.fr

**CFA ENSUP-LR
(CONTACT INSCRIPTIONS)**
ensuplr.fr

PARTENAIRES



BAC+3 LICENCE PRO MÉTIERS DE LA SANTÉ

PROGRAMME

- Connaissance des aliments et techniques culinaires
- Les régimes alimentaires
- Anatomie et physiologie
- Conférences à thème
- Gestion, marketing de l'innovation
- Anglais
- Projet tutoré

TRAVAUX PRATIQUES

- Une part importante de l'enseignement est dévolue à l'application des techniques culinaires adaptées

EQUIPES, MÉTHODES & OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Equipes pédagogiques internes et externes**, expérimentées, qualifiées, formées aux méthodes pédagogiques digitales et dotées sur les enseignements métiers d'une expérience professionnelle en entreprise
- **Face-à-face pédagogique** avec alternance d'apports théoriques, d'exercices pratiques et de mises en situation
- **Salles de cours banalisées**, salles informatiques, ateliers d'application, restaurant d'application, Wifi, logiciels métiers, Environnement Numérique de Travail (ENT)

MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

- Contrôle continu
- En fin de parcours, délivrance de l'attestation de formation
- Validation du diplôme : les UE validées restent acquises



WWW.PURPLE-CAMPUS.COM

PURPLE
CAMPUS

FACILITATEUR DE FORMATION

