



## 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

MARGUERITES

#### 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<sup>e</sup> 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

# 74,03%

d'embauche 6 mois  
après l'obtention  
du diplôme

# 59,03%

de réussite aux examens  
Filière Santé Bien-être

## 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



FACILITATEUR DE FORMATION



PURPLE-CAMPUS.COM



La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes : actions de formation, actions permettant de valider les acquis de l'expérience, actions de formation par apprentissage.

