REFERENTIEL

DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE

Mention : Métiers de la Santé : Nutrition, alimentation

Parcours : PREVENTION ET COMPORTEMENT EN SANTE

INSTITUT DU THERMALISME

ANNÉE 2025-2026

Document voté au Conseil d'Administration de l'Institut du Thermalisme le 18/06/2025
Document voté au Conseil d'Administration du Collège des Sciences de la Santé le 18/07/2025

DESCRIPTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

	Nb ECTS	Coefficients	CM (h)	ED (h)	TP (h)	Total cours (h)	Travail personnel (h)	Activités pro dirigées (h)	Total étudiant (h)
BCC 1 Prévention, politiques publiques, Animation	**12**	**3**	**24**	**103,5**	**46,5**	**174**	**165**	**0**	**339**
UE1 Education thérapeutique du patient	3	1	9	18,5	13	40,5	40	0	80,5
UE2 Politique publique et système	3	1	3	17	0	20	60	0	80
UE3 Communication et compétences transversales	6	1	12	68	33,5	113,5	65	0	178,5
BCC 2 Comportement en Santé	**9**	**4**	**13**	**145**	**5,5**	**163,5**	**91**	**0**	**254,5**
UE4 Préparation alimentaire adaptée et sociologie de l'alimentation	3	2	2	55,5	5,5	63	26	0	89
UE5 Les troubles du comportement alimentaire	3	1	0	30	0	30	50	0	80
UE6 Publics, pathologieset comportements en santé	3	1	11	59,5	0	70,5	15	0	85,5
BCC 3 Marketing et gestion	**9**	**3**	**32**	**59**	**0**	**91**	**145**	**0**	**236**
UE7 Gestion de projet	3	1	2	13	0	15	60	0	75
UE8 Stratégie et marketing	3	1	30	23	0	53	30	0	83
UE9 Management Gestion et entreprenariat en santé	3	1	0	23	0	23	55	0	78
BCC 4 Projets et stage	**30**	**10**	**5**	**12**	**9**	**26**	**260**	**564**	**850**
UE10 Projet tutoré	6	2	3	8	0	11	140	4	155
UE11 Stage	24	8	2	4	9	15	120	560	695
Total général	**60**	**20**	**74**	**319,5**	**61**	**454,5**	**661**	**564**	**1679,5**

Remarque : Pour l'alternance, le temps de formation hebdomadaire est de 35 heures, pouvant être lissé sur l'ensemble des semaines de formation. Ce temps supplémentaire est réalisé en bibliothèque ou en plateau technique.

MODALITÉS DU CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

BCC OBLIGATOIRES	Coeff. dans BCC	Coeff. dans S5	1ère session		2ème session	
			Modalités	Durée	Modalités	Durée
BCC1 Prévention, Politiques publiques, Projets, Animation : UE1, UE2						
Module 1 : Contrôle terminal	1,5	3	Écrit	2h	Écrit	2h
Module 2 : Contrôle continu	1,5		Ecrit/oral	✪		
BCC2 Comportement de Santé : UE4, UE5, UE6, UE7						
Module 1 : Contrôle terminal	2	4	Écrit	3h	Écrit	3h
Module 2 : Contrôle continu	2		Ecrit/oral	✪		
BCC3 : Management et Gestion : UE3, UE8, UE9						
Module 1 : Contrôle terminal	1,5	3	Écrit	3h	Écrit	3h
Module 2 : Contrôle continu	1,5		Ecrit/oral	✪		
BCC4 : Projets et stages						
UE10 : Projet tutoré						
Module 1 : Présentation orale en Anglais	0,25	2	Présentation orale	5 min*	Présentation orale	5 min*
Module 2 : Présentation orale	0,75		Présentation orale	10 min	Présentation orale	10 min
Module 3 : Production d'un poster	0,5		Poster de type scientifique V1		Poster de type scientifique V2	
Module 4 : Conduite de projet par le tuteur pédagogique	0,5		Évaluation du suivi du projet		Report de la note de la session1	
UE11 : Mémoire						
Module 1 : Présentation orale	4	8	Évaluation par le jury de soutenance	20 min	Évaluation par le jury de soutenance	20 min
Module 2 : Rédaction d'un mémoire	3		Évaluation par le jury pédagogique V1		Évaluation par le jury pédagogique V2	
Module 3 : Travail en entreprise	1		Évaluation par le tuteur en entreprise		Report de la note de la session1	
TOTAL Année		**20**				

***** les 5 min de présentation en anglais sont comprises dans les 10 min de présentation orale

✪ : A définir par le responsable de la Mention

ORGANISATION DES ÉPREUVES

Deux sessions d'examen sont prévues.

- La première session des contrôles terminaux se déroule :
  - en mars pour l'UE 10 (Projet tutoré)
  - en juin, pour les UE1 à l'UE9.
  - en juillet, pour l'UE11 (Mémoire)

- La seconde session se déroule en septembre pour toutes les UE.

Remarque : Ce planning est susceptible d'adaptation pour les étudiants relevant du dispositif PHASE de l'Université de Bordeaux (public à besoins spécifiques). Les durées d'examen et l'organisation des épreuves peuvent être adaptées.

VALIDATION DU DIPLÔME

1 - La licence professionnelle est validée de la manière suivante :

- **La note du BCC 1 doit être égale ou supérieure à 10 sur 20** :

$$\text{Moyenne BCC } 1 = \frac{\sum_{i=1}^{3} \text{Note UEi} \times \text{Coeff(UEi)}}{\sum_{i=1}^{3} \text{Coeff(UEi)}} \geq {}^{10}/_{20}$$

- **La note du BCC 2 doit être égale ou supérieure à 10 sur 20** :

$$\text{Moyenne BCC } 2 = \frac{\sum_{i=4}^{6} \text{Note UEi} \times \text{Coeff(UEi)}}{\sum_{i=4}^{5} \text{Coeff(UEi)}} \geq {}^{10}/_{20}$$

- **La note du BCC 3 doit être égale ou supérieure à 10 sur 20** :

$$\text{Moyenne BCC } 3 = \frac{\sum_{i=7}^{9} \text{Note UEi} \times \text{Coeff(UEi)}}{\sum_{i=6}^{8} \text{Coeff(UEi)}} \geq {}^{10}/_{20}$$

- **Pour le BCC 4 :**

  - La note de l'UE 10 doit être égale ou supérieure à 10 sur 20
  - La note de l'UE 11 doit être égale ou supérieure à 10 sur 20

Les notes d'UE sont donc compensables au sein de chaque BCC sauf pour le BBC 4 où les UE 10 et UE 11 doivent être validés séparément.

Une mention est attribuée au vu de la moyenne générale des 4 BCC affectés de leur coefficient, selon les modalités suivantes :

- **Mention Très Bien** pour une moyenne générale égale ou supérieure à 16/20
- **Mention Bien** pour une moyenne générale comprise entre 14/20 et 16/20
- **Mention Assez Bien** pour une moyenne générale comprise entre 12/20 et 14/20
- **Mention Passable** pour une moyenne générale comprise entre 10/20 et 12/20

2 - En cas d'échec à la 1ere session :

- L'étudiant se présente aux épreuves de 2nde session (contrôle terminal et/ou contrôle continu) des BCC de 1ère session non validés.

- Les règles de compensation et d'attribution des mentions s'appliquent pour la Session 1 et pour la Session 2.

3- En cas d'échec après les Sessions 1 et 2 d'examen, les BCC (et les ECTS correspondants) pour lesquels la note obtenue est supérieure ou égale à 10/20 restent acquis.

ANNEXES

DESCRIPTIFS DES UE DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE

Mention : Métiers de la Santé : Nutrition, alimentation

Parcours : Prévention Comportement en Santé

Responsable : Grégory LAUGA

BCC1 : PREVENTION, POLITIQUES PUBLIQUES, PROJETS, ANIMATION

Nombre de crédits ECTS : 12 **Volume horaire total pour l'étudiant(e)** : 339 h

Responsable de l'UE : Grégory LAUGA

UE	Chapitre	Séance	Volume
UE1 Education thérapeutique du patient			41 h
	Education thérapeutique du patient		3 h
		Cadre et repères en ETP : Historique, cadre juridique, finalité	3 h
	Education thérapeutique du patient		38 h
		APA Animation : exemples Ateliers ETP	2 h
		Atelier ETP technique d'animation pratique	7 h
		Ateliers, Outils d'animation, séances éducatives, outils	7 h
		Construction d'une démarche éducative appliquée à des cas concrets	6 h
		DEP Diagnostic Educatif Partagé,	2 h
		DEP Diagnostic Educatif Partagé, Pratique	2 h
		Entretien Motivationnel	2 h
		Entretien Motivationnel Pratique	2 h
		ETP Techniques d'animation	2 h
		Evaluation	4 h
		L'obésité chez l'enfant RéPOP	3 h
UE2 Politique publique et système			20 h
	Alimentation et développement durable		10 h
		Producteurs - les filières alimentation & labels	4 h
		RSE Alimentation durable	3 h
		RSE et Développement durable	3 h
	Animation		3 h
		Présentation NAPCES	3 h
	La santé en France : Politiques publiques et Système		7 h

	PNNS, PNA dans la Région	4 h
	Système de santé en France	3 h
UE3 Communication et compétences transversales		114 h
Compétences transversales		1 h
	Cours entre étudiants	1 h
Aide à l'insertion professionnelle		6 h
	Construction CV et lettre de motivation	3 h
	Préparation à l'entretien de recrutement	3 h
Anglais		40 h
	Préparation au TOEIC	10 h
	Anglais Technique	30 h
Animation		39 h
	APA Visite sur site UTAP CH de Bayonne	3 h
	Brainstorming Année	3 h
	Exposés des étudiants Diet aux non Diet Bases de la Diététique	5 h
	Cours des NAPCES pour DU découverte de la diététique	6 h
	Cours NAPCES pour les DU Théorie	1 h
	Présentation des Exposés des étudiants Diet aux étudiants non Diet : Bases de la Diététique	1 h
	Visite CERS	3 h
	Visite EHPAD Humanitude : les Jardins du soleil Dax	3 h
	Voyages d'études	14 h
Compétences Transversales		15 h
	La communication, les soft skills	3 h
	Communication jeu de rôles	4 h
	La communication généralités, verbal, non verbal, facteurs déterminants	3 h
	La communication la gestion de conflits, CNV analyse transactionnelle, attitudes	3 h
	La transmission: technique courant didactico-pédagogique	2 h
Initiation Thermalisme		3 h
	Catégories d'eaux	3 h

PSC1	10 h
PSC1	10 h
	174 h

Objectifs pédagogiques :

- Prévention : Maîtriser les phases et les pratiques d'un programme ETP
- Prévention : Comprendre les principales politiques publiques de Santé
- Thermalisme : Découvrir les activités, les soins, les établissements
- Compétences : Développer ses compétences, de communication, de transmission et thérapeutiques.
- Animation : Connaître et expérimenter différentes techniques d'animation

Compétences acquises :

- Monter un programme ETP et animer des ateliers ETP, concevoir et rédiger une séance éducative, créer des outils pédagogiques
- Se situer dans les multiples plans des politiques publiques
- Expérimenter la prise de parole et l'animation d'un groupe
- Savoir conduire et animer un groupe en situation d'apprentissage
- Savoir utiliser des techniques d'ingénierie de projet pour développer l'éducation en santé et la prévention
- Mieux se connaître, mieux connaitre les autres
- Savoir utiliser les outils de communication interpersonnel et intrapersonnel.

Validation du BCC1:

La validation est possible si la note est ≥ 10/20 avec obtention des ECTS correspondants.

BCC2 : Comportement de Santé – Techniques de préparations alimentaires adaptées

Nombre de crédits ECTS : 9 **Volume horaire total pour l'étudiant(e)** : 255 h

Responsable de l'UE : Grégory LAUGA

UE	Chapitre	Séance	Volume
UE4 Préparation alimentaire adaptée et sociologie de l'alimentation			63 h
	Dossier Préparations alimentaires adaptées		31 h
		De quoi parlons-nous ?	2 h
		Gestion des bons d'économat au CFA 1h/TP	4 h
		P2A - Définition du projet	2 h
		P2A - Présentation des TP Préparations alimentaires adaptées	1 h
		P2A - Présentation du dossier culinaire	1 h
		P2A- Pitch / Bilan et perspectives	3 h
		P2A- TP Préparations alimentaires adaptées	16 h
		Point d'étape en zoom Projet et réalisations	1 h
		Présentation des thématiques pour les sujets de TP	1 h
		Validation des bons d'économat	1 h
	Pathologies et comportement en santé		3 h
		Présentation du projet et Visite du Village	3 h
	Sociologie de l'alimentation		29 h
		Alimentation et civilisation	2 h
		Analyse sensorielle : Application tests sensoriels	3 h
		Analyse sensorielle : Approche comportementale	2 h
		Analyse sensorielle : Cours tests sensoriels	3 h
		Analyse sensorielle : Introduction	2 h
		Physiologie du goût (cours)	3 h
		Physiologie du goût (TP) Dégustation	3 h

	Sociologie de l'alimentation (Historique et symbolique)	3 h
	Sociologie de l'alimentation (Initiation)	3 h
	Sociologie de l'alimentation (Suite et fin)	6 h
UE5 Les troubles du comportement alimentaire		30 h
les TCA		30 h
	CARALIM : évolution du comportement alimentaire	6 h
	Comportements alimentaires	3 h
	Dimension psychologique / sociale des patients TCA	6 h
	La grossophobie	2 h
	La néophobie	2 h
	Parcours d'un patient TCA chirurgie bariatrique. Cas clinique	6 h
	Psychologie Ado	3 h
	Troubles du comportement alimentaire	2 h
UE6 Publics, pathologies et comportements en santé		71 h
Pathologies et comportement en santé		35 h
	Addictologie	3 h
	Alcool Physiologie	2 h
	Cancer	2 h
	Gastronomie Holistique Humanitude	7 h
	Insuffisance rénale/ hépatique	2 h
	L'arthrose et l'ostéoporose	2 h
	L'asthme et BPCO	2 h
	Le diabète	2 h
	Maladie cardiaques et HTA	2 h
	Prise en charge Malades Alzheimer	9 h
	Sommeil	2 h
Publics et santé		36 h
	Généralité activité physique	2 h
	Nutrition du sportif blessé	3 h

	Physio personne en situation de handicap, femme enceinte et AP adaptée	2 h
	Physiologie des nourrissons / enfants / ados / adultes et AP adaptée à l'âge	2 h
	Physiologie seniors AP adaptée	3 h
	Physiologie seniors AP adaptée Pratique	3 h
	Pratique APA fauteuil/aveugle	6 h
	Pratique sportive, entretien	11 h
	Sportif : Nutrition	4 h
		164 h

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir la sociologie de l'alimentation et la psychologie des personnes face à l'alimentation
- Découvrir et comprendre les TCA chez différents publics
- Acquérir des connaissances sur l'activité physique et les attitudes sédentaires
- Découvrir différents types de pathologies
- Pour le dossier « Préparations alimentaires adaptées » :
    - expérimenter le travail d'équipe, dans le cadre du développement d'un nouveau produit/service (démarche R&D) ;
    - contribuer à l'identification de besoin en santé en s'appuyant sur son expérience professionnelle antérieure (constat),
    - expliciter, argumenter le choix de cette innovation, en s'appuyant sur des données issues de la littérature scientifique (articles, recommandations, publications, etc…) ;
    - contribuer à la définition d'une problématique claire et précise, et proposé une réponse innovante en créant un nouveau produit (ou équivalent) ;

Compétences acquises :

- Comprendre le patient/client dans sa problématique globale de santé bio psycho sociale
- Adapter son message, son action en fonction du patient / client
- Connaitre les attitudes favorisant une prise en charge en activité physique et reconnaitre les comportements sédentaires.
- Faire preuve de créativité dans l'adaptation culinaire comme dans l'animation de groupes
- Savoir transmettre ses connaissances en lien avec les comportements alimentaires
- Pour le dossier « Préparations alimentaires adaptées » :
    - argumenter le caractère innovant du projet envisagé et décrire la composition de sa préparation culinaire et les étapes de conception (production), en vue d'obtenir un produit (ou service) pouvant potentiellement être proposé et/ou commercialisé ;
    - réaliser une analyse nutritionnelle du produit et ainsi justifier en quoi cette innovation est une réponse au besoin de santé & nutritionnel préalablement identifié ;
    - définir les caractéristiques organoleptiques du produit/service à partir d'une fiche dégustation qui aura été créée et la production de compte-rendu d'analyse sensorielle
    - définir le coût de l'innovation et de proposer un plan marketing (cible, positionnement, marketing mix – les 4P)

Validation du BCC2 :

La validation est possible si la note est ≥ 10/20 avec obtention des ECTS correspondants.

UE 2 : MANAGEMENT ET GESTION

Nombre de crédits ECTS : 9 **Volume horaire total pour l'étudiant(e)** : 236 h

Responsables de l'UE : Sybille DUPUY

UE	Chapitre	Séance	Volume
UE7 Gestion de projet			15 h
	Gestion de Projet		15 h
		AAP Appel à Projet : correction AAP fictif Correction	3 h
		AAP Appel à Projet : préparation appel fictif	2 h
		Méthodologie/théorie de projet en promotion de la Santé Partie 1	4 h
		Méthodologie/théorie de projet en promotion de la Santé Partie 2	4 h
		Outils gestion de projet (Gantt)	2 h
UE8 Stratégie et marketing			53 h
	E-communication et création site internet		9 h
		Création site internet	6 h
		Marketing digital	3 h
	Intelligence artificielle		3 h
		IA - Généralités et outils	3 h
	Marketing alimentaire		12 h
		Le plan marketing	6 h
		Le plan marketing Pratique	6 h
	Marketing social		6 h
		Marketing social	3 h
		Marketing social pratique	3 h
	Méthodes d'enquêtes		12 h
		Méthodes d'enquêtes-introduction	6 h
		Méthodes qualitatives et quantitatives	6 h
	Stratégie & Marketing		2 h

	Révisions	2 h
Stratégie d'entreprise		9 h
	Diagnostic stratégique	3 h
	Stratégies de développement	6 h
UE9 Management Gestion et entreprenariat en santé		23 h
Entreprenariat en santé		2 h
	Partage d'expériences / Création d'entreprise	2 h
Gestion financière : Coût complet		9 h
	Gestion financière : Coût complet	9 h
Gestion financière : Demande de subvention		6 h
	Gestion financière : Demande de subvention	6 h
Management d'équipe		6 h
	Management d'équipe	6 h
		91 h

Objectifs pédagogiques :

- Appréhender l'intelligence artificielle et ses outils
- Appréhender les techniques d'enquête qualitatives et quantitatives
- Appréhender la stratégie d'entreprise et le processus de développement des actions marketing
- Maîtriser la démarche marketing de l'alimentation
- Appréhender la notion de marketing social
- Appréhender la notion de marketing digital
- Appréhender les notions de financement d'un projet (plan de financement) et les documents de synthèse de gestion financière (compte de résultat, bilan)
- Appréhender le management d'équipe
- Projet : Maîtriser les phases et les outils de la gestion projet

Compétences acquises :

- Réaliser une enquête (étude de marché, analyse de besoins)
- Elaborer un plan marketing adapté à l'alimentation, intégrant les outils du digital
- Créer un site web
- Monter un dossier de demande de subvention d'un projet
- Réaliser un diagnostic stratégique
- Comprendre une stratégie d'entreprise
- Etablir le coût complet d'un produit
- Animer une équipe projet professionnelle
- Utiliser les outils d'une gestion de projet

Validation du BCC3 :

La validation est possible si la note est ≥ 10/20 avec obtention des ECTS correspondants.

BCC 4 : Projets et stages

Nombre de crédits ECTS : 30 **Volume horaire total pour l'étudiant(e)** : 850 h

<u>Responsables de l'UE</u> : Grégory LAUGA

UE	Chapitre	Séance	Volume
UE10 Projet tutoré			11 h
	Aide à la rédaction - Poster		1 h
		Aide à la rédaction - Poster Présentation	1 h
	Gestion des références bibliographiques		8 h
		Analyse et synthèse de l'information scientifique	3 h
		ENT	1 h
		Ressources documentaires	2 h
		Zotero	2 h
	Présentation de la charte des projets tutorés		2 h
		Présentation PTUT	2 h
UE11 Stage			15 h
	Présentation charte mémoire		2 h
		Présentation Charte Mémoire	2 h
	Aide à la rédaction - Mémoire		1 h
		Aide à la rédaction - Mémoire	1 h
	Aide à la rédaction Mémoire		9 h
		Retour Stage	9 h
	Séminaire mémoire		3 h
		Séminaire Mémoire	3 h
			26 h

Objectifs pédagogiques :

- Le projet tutoré correspond à un travail à la fois conceptuel et académique, à la fois en prise directe avec le terrain.
- L'étudiant doit faire l'apprentissage du travail en équipe et de son animation, en respectant des objectifs et un calendrier établis dès le départ.
- Selon l'importance du projet, ce travail peut être individuel ou collectif ; une préférence est accordée au travail en petits groupes constitués de 3 à 4 personnes.
- **Le projet tutoré doit rendre l'étudiant autonome** dans la recherche d'informations et dans la prise de responsabilités
- Renforcer le réseau professionnel de l'étudiant
- Mettre en œuvre la méthodologie de projet qui sera la même pour le futur mémoire

- Elaborer une réflexion personnelle sur un thème (question de recherche) ayant trait aux champs professionnels de la licence professionnelle en s'appuyant sur l'activité de terrain menée au sein de la structure d'accueil
- Apprendre à construire et à mettre en forme un travail universitaire de synthèse et d'analyse transmissible
- Apprendre à communiquer et à restituer oralement son travail

Compétences acquises :

- Identifier et sélectionner diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet
- Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Rechercher des documents sur la base BABORD + : débuter une recherche en définissant son projet documentaire, en menant une recherche d'information efficace et en choisissant et en utilisant les outils appropriés/comprendre et utiliser une référence bibliographique, rechercher sur internet et analyser la fiabilité des sources d'information et des résultats obtenus
- Présenter un travail en français et en anglais, à l'aide d'un poster

- Présenter et analyser la problématique dans son contexte technique, économique, scientifique, institutionnel et réglementaire
- Argumenter la méthodologie utilisée, les étapes de la démarche et leurs conditions de réalisation
- Synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une analyse critique des résultats obtenus
- Evaluer les perspectives du travail réalisé

- **Présenter un travail (contexte et question de départ, état des connaissances, problématique, méthodologie, résultats, discussion, conclusion) et rédiger un poster en équipe basé sur cette expérience professionnelle.**
- **Présenter un travail (contexte et question de départ, état des connaissances, problématique, méthodologie, résultats, discussion, conclusion) et rédiger un mémoire personnel basé sur cette expérience professionnelle.**

<u>Validation duBCC4</u> :
La validation est possible si la note est ≥ 10/20 avec obtention des ECTS correspondants.