

Licence
pro

Métiers de la santé :
nutrition, alimentation

Chargé(e) de projet en santé, prévention, nutrition

Campus santé Dax



université
de BORDEAUX

Objectifs de la formation

Ce diplôme est une réponse à la compréhension des comportements en santé notamment dans le domaine de la nutrition.

Il permet à l'étudiant d'enrichir ses connaissances et de développer ses compétences au travers de deux axes :

- › l'axe Santé-Prévention, centré sur la personne, qui fournit une approche systémique du patient pour une éducation à la santé bio-psycho-sociale, en suivant les politiques de santé publique
- › l'axe Gestion de projet en Santé, centré sur l'entreprise, qui fournit une approche méthodologique et des expériences pratiques pour des compétences transversales réclamées par les professionnels.



La prévention santé, l'approche pluridisciplinaire du patient, la conduite de projets réalistes et réalisables, les échanges avec des professionnels, la mise en situation ainsi que l'animation de séances et séquences, sont au cœur de cette mention »

Compétences visées

Au terme de la formation, le diplômé est capable de :

- › concevoir et gérer des projets professionnels
- › proposer des interventions éducatives et animations en matière de santé dans le domaine de la prévention, de l'éducation pour la santé, de l'éducation alimentaire et sensorielle, ou encore de l'éducation thérapeutique du patient (ETP)
- › développer un esprit d'analyse et critique à l'égard des politiques de santé publique et des comportements de santé
- › Découvrir et comprendre : les troubles du comportement alimentaire (TCA), les malades Alzheimer, les personnes âgées, les addictions
- › concevoir un business plan, un diagnostic stratégique, une étude de marché, un plan marketing, un plan de financement de projet
- › rédiger du contenu en lien avec la nutrition et l'alimentation, créer des supports de communication (flyer, poster...) et de e-communication (site web, réseaux sociaux...).

Dispositifs d'accompagnement et avantages du campus de Dax

- › Séminaire d'aide à l'insertion professionnelle : CV, lettre de motivation préparation à l'entretien de recrutement
- › Préparation au test TOEIC
- › Participation à des manifestations professionnelles et scientifiques (colloques, congrès, séminaire de recherche, symposium...)
- › Une bibliothèque universitaire
- › Une salle de sport et des activités sportives pour les étudiants

Contenu des enseignements

BCC 1 : Prévention, politiques publiques, animation

- › UE 1 : Education Thérapeutique du Patient
- › UE 2 : Politique publique et système
- › UE 3 : Communication et compétences transversales

BCC 2 : Comportements en Santé : techniques de préparations alimentaires adaptées

- › UE 4 : Préparation alimentation adaptée et sociologie de l'alimentation
- › UE 5 : Les troubles du comportement alimentaire
- › UE 6 : Publics, pathologies et comportements en santé

BCC 3 Marketing et Gestion

- › UE 7 : Gestion de projet
- › UE 8 : Stratégie et marketing
- › UE 9 : Management gestion et entreprenariat en santé

BCC 4 : Projets et stage

- › UE 10 : Projet tutoré
- › UE 11 : Stage

UEs d'ouverture et de personnalisation



Insertion professionnelle

Métiers :

- › Chargé.e de prévention
- › Métiers de l'animation et du conseil dans le domaine de l'alimentation et de la nutrition
- › Chargé.e de projet en nutrition dans les domaines sanitaire et social, prévention et éducation pour la santé
- › Chargé.e de mission
- › Coach Santé
- › Manager en restauration collective
- › Entreprenariat

Partenaires pédagogiques :

- › AFDN Association Française des diététiciens nutritionnistes
- › ARS Nouvelle-Aquitaine
- › CCI Dax
- › Centre Hospitalier Dax Côte d'Argent
- › Village Landais Alzheimer
- › CFA de l'Hôtellerie de Dax
- › CFA Université de Bordeaux - UA Santé
- › Cluster thermal Nouvelle-Aquitaine AQUI'O Thermes
- › Humanitude Restauration

Secteurs d'activité dans lesquels s'insèrent les diplômés :

- › Etablissements de santé : hôpitaux, cliniques
- › Collectivités territoriales et institutions publiques
- › Restauration collective
- › Réseaux et maisons de santé
- › Grossistes alimentaires
- › Cabinet libéral
- › CCAS Centre Communal d'Action Sociale
- › Epiceries solidaires et banques alimentaires
- › Maisons de retraite (E.H.P.A.D.)
- › ASE Aide Sociale à l'Enfance
- › Milieu associatif
- › Établissements thermaux et centres de thalassothérapie

Quelques exemples d'insertion

- › Associations santé : Cap Santé Social, Grand Est Addictions, Association Départementale de Sauvegarde de l'Enfance et de l'Adolescence
- › CHU (Bergerac, Nantes)
- › Collectivités territoriales : Villes de Bordeaux, Mérignac, Région Auvergne Rhône Alpes
- › Cliniques : Caradoc, Les Flots, Saint-Laurent
- › Grands groupes : Korian, Sodexo Santé Médico Social, Elior Restauration France
- › Bastide Le Confort Médical
- › Transgourmet
- › Banque Alimentaire Bayonne Pays Basque

+de 50 %
d'interventions
de professionnels

Taux d'insertion professionnelle

84 %

Enquête 2024 sur les diplômés 2023

Source : Observatoire de la Formation et de la Vie universitaire



Carte d'identité de la formation

Diplôme

- › Licence professionnelle

Mention

- › Métiers de la Santé : Nutrition Alimentation

Parcours

- › Chargé(e) de projet en santé, prévention, nutrition

Conditions d'accès

- › Candidats titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (L2, BTS...)
- › Profils souhaités : étudiants en science de la santé, génie biologique et diététique, économie sociale et familiale (ESF), hôtellerie-restauration, sciences sanitaire et sociale, sciences et technologies des aliments, métiers de la forme (STAPS), BTS en agroalimentaire

Modalités de suivi de la formation

- › Calendrier pédagogique unique avec alternance d'enseignements et de périodes en entreprise (stage, contrat pro, apprentissage)

Durée et rythme de la formation

- › La licence professionnelle se déroule sur une année universitaire d'octobre à début septembre
- › Octobre à juin : alternance d'enseignements théoriques sur campus universitaire et de périodes en entreprise
- › Juillet et août : période exclusivement en entreprise

Organisation pédagogique

- › Cours magistraux
- › Travaux pratiques en laboratoires et sur plateforme technologique
- › Travaux dirigés avec des professionnels
- › Visites sur sites

Contrôle des connaissances

- › Contrôle continu et examen de fin d'études pour BCC 1, BCC 2 et BCC 3
- › Projet tutoré et stage BCC 4
- › Travaux collaboratifs et personnels

Volume horaire

- › Enseignements: 454 h
- › Stage professionnel : 564 h
- › Travail personnel : 661 h

Nombre de places

› 20

Infos pratiques

Lieu de la formation

Institut du Thermalisme
Université de Bordeaux
Campus Santé Dax
8 rue Sainte-Ursule
40100 Dax

Candidature

- › Dossier de candidature à remplir en ligne sur la plateforme eCandidat de l'université de Bordeaux à partir de la dernière semaine de février de l'année en cours
- › Pré-sélection sur dossier et entretien individuel de motivation

Contacts

› Responsable pédagogique

Grégory Lauga
gregory.lauga@u-bordeaux.fr
05 58 56 80 91

› Service Formation Continue

Odile Eloy-Tran Van Chuoi
05 58 56 89 93
thermalisme.fc@u-bordeaux.fr

› Secrétariat pédagogique

Annabelle Renaudin
05 58 56 80 90
formation-it@u-bordeaux.fr

Scolarité

- › Service de gestion des cursus étudiants LMD Santé
Collège Sciences de la Santé
scolarite.lmd.sante@u-bordeaux.fr

Service VAE/ VAPP

- › Unité Mixte de Formation Continue en Santé
Collège Sciences de la Santé
Séverine Delamarre • 05 57 57 92 28
fcuvae.sante@u-bordeaux.fr

Apprentissage

- › CFA Université de Bordeaux
Unité d'Apprentissage Santé
Élodie Birac
05 57 57 10 41 / 06 15 53 41 39
ua.sante@u-bordeaux.fr

En savoir +

sante.u-bordeaux.fr/thermalisme



Institut du Thermalisme Université de Bordeaux



institut du thermalisme

