

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 : RAPPORT D'ACTIVITE, PROJET TUTEUR, INITIATION RECHERCH | | | | | 4 |
| EC6.2 - Initiation à la recherche | 8 | | 8 | | 2 |
| EC6.1 - Lecture critique de la lecture scientifique | 8 | | 8 | | 2 |
| BONUS LICENCE PROFESSIONNELLE | | | | | |

| VET MIROIR LICENCE PRO METIERS DE LA SANTE : NUTRITION | Volume horaire | CM | TD | TP | ECTS |
|--|----------------|----|----|----|------|
| EC6.3 - Stage de professionnalisation de pratique clinique | | | | | 8 |

Formation continue

A savoir

Niveau III (BTS, DUT)

Niveau d'entrée :

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

sfcu@u-picardie.fr

10 rue Frédéric Petit

80048 Amiens Cedex 1

France

Le 06/07/2026