



Licence professionnelle Coordination de projet nutrition

Management et gestion
des secteurs de santé,
sanitaires et sociaux

LP code à venir
60 crédits

Prérequis
Bac+2

Durée
1 an

Localisation
Belfort

Modalité
Alternance

Handicap :

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap (à étudier avec la mission handicap du centre)

*Intitulé exact du diplôme :

Licence professionnelle
Coordination de projet
nutrition

La nutrition, englobant au sens large l'alimentation et l'activité physique, est aujourd'hui reconnue comme un des principaux facteurs modifiables intervenant dans le développement des maladies les plus répandues dans le monde industrialisé : obésité, cancers, maladies cardiovasculaires, diabète. Devenez un acteur clé de la santé publique : formez-vous à la coordination de projets en nutrition et contribuez à façonner un avenir plus sain pour tous et toutes.

La Licence professionnelle **Coordination de projet nutrition** a comme objectif de préparer des professionnels de la diététique à **concevoir, piloter et évaluer des projets autour de la nutrition et de l'alimentation**.

Plus spécifiquement, cette formation vise à ce que les professionnels maîtrisent :

- Le pilotage de **l'ingénierie de projet** autour de la nutrition ;
- Les enjeux des **politiques publiques** en matière de santé nutritionnelle ;
- La conception, le déploiement et l'évaluation des actions **d'éducation nutritionnelle** ;
- La **veille scientifique et professionnelle** ;
- Les outils de **prévention** et communication.

Publics / conditions d'accès

La formation est accessible aux titulaires d'un **DUT Diététique-Nutrition** ou d'un **BTS Diététique**.

Les critères d'admission seront étudiés sur la base du dossier d'inscription et d'un entretien de motivation. La commission d'admission examinera :

- Le **projet professionnel** qui doit être en adéquation avec les objectifs de la licence
- Le **niveau technique et les connaissances** dans une ou plusieurs des spécialités

Méthodes et moyens

- **Méthodes pédagogiques** : alternance d'apports théoriques et de mises en situation pratiques pour ancrer les apprentissages.
- **Moyens pédagogiques** : salles de formation équipées et plateaux techniques adaptés aux besoins en formation
- **Equipe pédagogique** : formateurs experts dans les unités déployées et/ou bénéficiant d'une expérience professionnelle dans le domaine enseigné.

Présentation du parcours

Bloc	Intitulé unité	ECTS
Approfondissement Nutrition	Nutrition santé, approche environnementale et déterminants	6
	Nutrition et politiques publiques	4
	Education nutritionnelle	6
Intégration au milieu professionnel	Numérique pour la santé	4
	Anglais professionnel	6
	Relation d'aide et qualité de vie	4
Démarche scientifique	Techniques et méthodologie de la démarche scientifique : bases théoriques	2
	Techniques et méthodologie de la démarche scientifique : aspects pratiques	2
Coordination de projet	Méthodologie de conduite de projets en secteur médico-social, sanitaire ou social	6
	Management des organisations et des ressources humaines en secteur social, médico-social et sanitaire	6
Unités d'activité professionnelle	Activité professionnelle (rapport memoire alternance)	6
	Projet tutoré	8

Conditions de délivrance du diplôme

- Moyenne générale supérieure ou égale à 10/20 à l'ensemble des modules.
- Réaliser une période de professionnalisation en entreprise sous la forme d'un contrat d'apprentissage, de professionnalisation ou autre.
- Valider l'expérience professionnelle avec une moyenne supérieure ou égale à 10/20.

Les débouchés

- Chargé de médiation de santé publique
- Agent de développement du secteur sanitaire et social
- Agent d'intervention en éducation pour la santé
- Conseiller /chargé de mission de prévention dans les collectivités territoriales, associations, administrations, organismes de protection sociale, les secteurs de l'éducation pour la santé et de la promotion de la santé
- Conseiller en Diététique
- Formateur dans la communication nutritionnelle
- Technicien.ne en nutrition
- Technicien.ne dans l'industrie agroalimentaire

Les avantages de l'alternance

Apprendre sur le terrain, décrocher son diplôme en étant salarié reconnu en entreprise, être accompagné dans son projet professionnel : ce sont les avantages à signer un **contrat d'apprentissage** ou de **professionnalisation** !

L'alternance permet un **équilibre entre formation théorique et mise en pratique** en entreprise.

- ✓ Expérience professionnelle
- ✓ Suivi tout au long de votre projet : tuteur académique et tuteur en entreprise

Nous pouvons vous aider à trouver une entreprise d'accueil !



Infos pratiques

Début de la formation :
Septembre de l'année universitaire

Durée :
1 an - 490 heures de formation

Rythme de l'alternance :
- 3 semaines en entreprise
- 1 semaine en centre de formation

Lieux de formation :
Cours Notre Dame des Anges



Centre CNAM de Belfort

13, Rue Ernest Thierry-Mieg
90010 BELFORT Cedex

03 84 58 33 10

Une question ? Contactez-nous !

bfc_licence-nutrition@lecnam.net

Cours Notre Dame des Anges
46 Fbg de Montbéliard, 90000 Belfort
03 84 28 05 58

le **cnam**
Bourgogne – Franche-Comté

