

# Licence pro mention métiers de la santé : nutrition, alimentation / Parcours : Prévention et Comportement de Santé

## Financement

Formation professionnelle continue  
Non conventionnée / sans dispositif

## Organisme responsable et contact

UNIVERSITE DE BORDEAUX -  
INSTITUT DU THERMALISME  
ELOY-TRAN VAN CHUOI Odile,  
Gestionnaire Formation Continue  
05.58.56.89.93  
odile.eloy-tranvanchoui@u-bordeaux.fr

## Accès à la formation

### Publics visés :

Demandeur d'emploi  
Jeune de moins de 26 ans  
Personne handicapée  
Salaré(e)  
Actif(ve) non salaré(e)

### Sélection :

Dossier  
Entretien

### Niveau d'entrée requis :

Niveau 5 : DEUG, BTS, DUT, DEUST  
(Niveau 5 européen)

### Conditions d'accès :

Candidats titulaires d'un diplôme national sanctionnant deux années d'enseignement supérieur validées (L2, DUT, BTS, BTSA, DEUST) Ouverture du diplôme à la formation initiale, formation continue, contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, (CFA Métiers de la Santé de l'Université de Bordeaux), VAE-VAPP Dossier de candidature à remplir en ligne sur la plateforme APOFLUX de l'université de Bordeaux à partir du 1er mars de l'année en cours › Pré-sélection sur dossier et/ou entretien individuel de motivation

### Prérequis pédagogiques :

PROFILS SOUHAITES Etudiants en science de la santé, génie biologique et diététique, hôtellerie-restauration, sciences sanitaire et sociale, sciences et technologies des aliments, métiers de la forme (STAPS)

### Contrat de professionnalisation possible ?

Oui

## Objectif de la formation

Ce diplôme est une réponse à la compréhension des comportements en santé et notamment vis-à-vis de l'alimentation. Des comportements que l'on sait à risque (obésité, sédentarité, troubles du comportement alimentaire) et pour lesquels les acteurs du monde de la santé et de l'alimentation peuvent se mobiliser pour accompagner le changement de ces derniers. Les différentes politiques de santé publique qui en découlent s'accordent pour faire de la nutrition, l'alimentation et l'activité physique, une priorité de santé publique à l'échelle nationale, évitant aussi les acteurs de la restauration et de l'industrie à s'impliquer. Ce diplôme comporte plus de 30 % d'interventions de professionnels : diététiciens, restaurateurs, médecins, chefs d'entreprise....

## Contenu et modalités d'organisation

UE 1A : PREVENTION, POLITIQUES PUBLIQUES, PROJETS, ANIMATION 1. Education thérapeutique du patient 2. La santé en France : Politiques publiques et Système 3.a Gestion de Projet Santé 3.b Gestion de Projet 4. Alimentation et développement durable 5. Initiation Thermalisme 6. Compétences 7. Animation UE 1B : Comportement de Santé – Techniques de préparations alimentaires adaptées 1. Sociologie / psychologie 2. Enfants / Ados / Adultes : les TCA 3. Personnes âgées 4. Malades Alzheimer 6. Autres publics en Comportement de santé 7. Dossier Préparations alimentaires adaptées UE 2 : MANAGEMENT ET GESTION E-communication et création site internet Entreprenariat en santé Gestion financière : Coût complet Gestion financière : Demande de subvention Management d'équipe Marketing alimentaire Marketing social Méthodes d'enquêtes Stratégie & Marketing Stratégie d'entreprise UE 3 : COMMUNICATION EN LANGUE ETRANGERE Anglais Préparation au TOEIC Anglais Technique UE 4 : PROJET TUTEURE 1. Gestion des références bibliographiques Analyse et synthèse de l'information scientifique ENT Ressources documentaires Zotero 2. Présentation de la charte des projets tutorés 3. Présentation de sujets des projets tutorés Liste des contacts des années précédentes 4. Tutorat pédagogique 5. Aide à la rédaction - Poster 6. Jury soutenances UE 5 : MEMOIRE 1. Lettre, CV, livret d'apprentissage ... 2. Présentation charte mémoire 3. Aide à la rédaction - Mémoire 4. Exposés "Etudiants évaluateurs d'un mémoire" 5.Séminaire mémoire STAGE PROFESSIONNEL 560 H

Commentaires sur la durée hebdomadaire Possibilité de valider le diplôme sur 2 années en gardant le bénéfice des Unités d'Enseignements validées Acquisition des UE validées conservée pendant 5 années  
Parcours de formation personnalisable ? Oui Type de parcours Non renseigné

## Validation(s) Visée(s)

Licence pro mention métiers de la santé : nutrition, alimentation - Niveau 6 : Licence, licence professionnelle, BUT (Niveau 6 européen)

MON COMPTE FORMATION Éligible au CPF

## Et après ?

### Suite de parcours

Pas de préconisation de poursuite d'études Secteurs d'insertion : › Établissements de santé : hôpitaux, cliniques › Maisons de retraite (E.H.P.A.D.) › Réseaux et maisons de santé › Restauration collective › Collectivités territoriales et institutions publiques › Industrie agroalimentaire › Établissements thermaux et centres de thalassothérapie › Milieu associatif › Restauration

## Calendrier des sessions

Numéro Carif	Dates de formation	Ville	Organisme de formation	Type d'entrée	CPF	Modalités
00200492	du 21/09/2020 au 30/06/2021	Dax (40)	UNIVERSITE DE BORDEAUX - INSTITUT DU THERMALISME		MON COMPTE FORMATION	Contrat app FPC Contrat pro

00224344

du 20/09/2021 au  
30/06/2022

Dax (40)

UNIVERSITE DE  
BORDEAUX -  
INSTITUT DU  
THERMALISME



00303571

du 19/09/2022 au  
30/06/2023

Dax (40)

UNIVERSITE DE  
BORDEAUX -  
INSTITUT DU  
THERMALISME



00462309

du 07/10/2024 au  
04/07/2025

Dax (40)

UNIVERSITE DE  
BORDEAUX -  
INSTITUT DU  
THERMALISME



00532954

du 06/10/2025 au  
03/07/2026

Dax (40)

UNIVERSITE DE  
BORDEAUX -  
INSTITUT DU  
THERMALISME



00532958

du 06/10/2025 au  
03/07/2026

Dax (40)

UNIVERSITE DE  
BORDEAUX -  
INSTITUT DU  
THERMALISME

Non  
éligible

