

LICENCE PROFESSIONNELLE

Métiers de la santé : nutrition, alimentation

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
- Communication avec les différents acteurs de la promotion de la santé en fonction des orientations nationales et locales en santé publique - Développement (conception, planification, mise en œuvre et évaluation) de projets de promotion, d'actions de sensibilisation, d'information, de prévention et d'éducation nutritionnelle et le développement durable à l'exemple des Programmes Alimentaires Territoriaux - Conseil pour une alimentation saine et durable - Aide à la constitution d'une base de référence scientifique et professionnelle en prévention santé - Participation au développement de projets R&D (formulation) de nouveaux produits alimentaires/compléments alimentaires	<i>Compétences transversales</i> - Utiliser les outils numériques de référence et les règles de sécurité informatique pour acquérir, traiter, produire et diffuser de l'information ainsi que pour collaborer en interne et en externe - Identifier et sélectionner avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet - Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation - Développer une argumentation avec esprit critique - Se servir aisément des différents registres d'expression écrite et orale de la langue française - Communiquer par oral et par écrit, de façon claire et non ambiguë, dans au moins une langue étrangère - Identifier et situer les champs professionnels potentiellement en relation avec les acquis de la mention ainsi que les parcours possibles pour y accéder - Caractériser et valoriser son identité, ses compétences et son projet professionnel en fonction d'un contexte - Identifier le processus de production, de diffusion et de valorisation des savoirs - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives - Travailler en équipe et en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité sociale et environnementale - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles	Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés. Chaque ensemble d'enseignements à une valeur définie en crédits européens (ECTS). Pour l'obtention du grade de licence, une référence commune est fixée correspondant à l'acquisition de 180 crédits ECTS.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
- Participation à la stratégie d'information du consommateur et de commercialisation de produits alimentaires et nutraceutiques - Contribution à la constitution du dossier scientifique pour la demande de mise sur le marché d'ingrédients - Participation à la démarche qualité dans l'industrie agroalimentaire et/ou nutraceutique - Veille scientifique, technologique et réglementaire (composition, étiquetage, dossier d'allégation) sur les aliments santé et compléments alimentaires	<i>Compétences spécifiques</i> - Participer à la recherche des propriétés fonctionnelles du nouveau produit - Participer à la création des dossiers réglementaires (allégations, autorisation de mise sur le marché, agrément sanitaire) - Contribuer à la veille réglementaire - Participer à la mise en conformité réglementaire de l'information du consommateur (étiquetage, publicités...) - Contribuer à la veille concurrentielle sur les tendances et les innovations pour les aliments, les nutraceutiques et les ingrédients - Participer à la conception et à la mise en oeuvre d'une production d'aliments, de nutraceutiques en veillant au respect de la réglementation en hygiène - Identifier les opportunités de développer des nouveaux produits et des concepts/messages nutritionnels - Identifier et doser des constituants d'un aliment ou de nutraceutiques, par des méthodes durables - Contrôler et valider la conformité réglementaire des aliments ou de nutraceutiques - Interpréter la composition d'un aliment ou d'un nutraceutique - Participer à la détermination de la déclaration nutritionnelle des produits finis - Participer à la recherche des propriétés fonctionnelles du nouveau produit, en étudiant la composition des aliments, ses propriétés nutritionnelles En veillant au respect de la réglementation du secteur en matière de qualité, hygiène, sécurité environnement, et développement durable : - Contribuer à la veille réglementaire, notamment en hygiène, qualité et sécurité alimentaires. - Contribuer au déploiement et l'amélioration d'une démarche qualité - Veiller aux respects des règles d'hygiène en prenant en compte les risques sanitaires des matières premières aux produits finis - Réaliser des audits qualité en entreprise - Mener une réflexion éthique sous tendant les activités de prévention et éducation nutritionnelle - Participer à des projets de prévention en éducation nutritionnelle (analyse, diagnostic, action adaptée) valorisant des actions partenariales avec des structures en charge de l'éducation à la santé (associations, comités départementaux d'éducation pour la santé, centres de protection maternelle et infantile, écoles, etc.)	

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	- Élaborer des programmes pédagogiques adaptés aux besoins d'une population - Proposer des actions à visée éducative et/ou préventive de tout public - Proposer une alimentation saine, durable et adaptée aux besoins - Participer à des ateliers d'éducation thérapeutique sous le contrôle d'un professionnel de santé disposant des compétences en éducation thérapeutique <i>Dans certains établissements, d'autres compétences spécifiques peuvent permettre de décliner, préciser ou compléter celles proposées dans le cadre de la mention au niveau national.</i> <i>Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.</i>	