

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 16570**

Intitulé

L'accès à la certification n'est plus possible

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Industrie agro-alimentaire, alimentation spécialité Aliments-santé

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université de Bretagne Occidentale - Brest	Président de l'Université de Bretagne Occidentale, Recteur chancelier de l'académie de Rennes, Université de Bretagne Occidentale - Brest

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1967)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées sont sensiblement différentes selon la taille des structures, les plus grandes entreprises demandent plus de spécialisation que les PME qui imposent une polyvalence des activités décrites ci-dessous.

Grands domaines activités :

- **Conception** : il participe à la recherche et mise au point de nouveaux produits, à l'amélioration de produits déjà présents sur le marché.

Il participe à la constitution du dossier scientifique pour la demande de mise sur le marché d'un nutriment, à la conception l'étiquetage nutritionnel, à l'élaboration des dossiers de reconnaissance d'allégations fonctionnelles auprès des organismes de veille et de tutelle.

- **Contrôle et dosage** : il analyse la composition des aliments ou compléments pour vérifier la conformité avec la réglementation, leur valeur nutritionnelle. Il peut être amené à faire de la veille technologique.

Dans le secteur de la restauration, il évalue la qualité nutritionnelle des repas.

- **Marketing et Commercialisation** : il peut réaliser des fiches produits, réaliser des études de marché, créer des outils de communication destinés à un public averti ou au grand public. Il contribue à la commercialisation des aliments ou compléments fonctionnels.

Compétences ou connaissances transversales :

- Connaître les propriétés physiologiques des nutriments, des ingrédients alimentaires (PAI) et leur devenir dans l'organisme,
- Connaître le rôle des ingrédients dans les compléments nutritionnels fonctionnels pour répondre aux exigences du monde professionnel (alimentaire, para-pharmaceutique ou cosmétique),

- Comprendre une étude épidémiologique,

- Réaliser une étude statistique sur une population,

- Assurer une veille technologique et juridique,

- Savoir synthétiser, faire preuve d'idées originales, innovantes et s'investir dans une mission.

Concevoir ou améliorer de nouveaux aliments ou compléments fonctionnels :

- Améliorer la qualité nutritionnelle de produits existants,

- Rechercher et mettre au point de nouveaux produits avec incorporation de compléments nutritionnels destinés à l'alimentation humaine ou animale,

- Rechercher et mettre au point de nouveaux compléments nutritionnels.

Tester et contrôler :

- Identifier et doser de constituants des nutriments dans un aliment ou un complément alimentaire,

- Maîtriser les outils analytiques et juger la validité des résultats.

Tester l'innocuité ou déterminer l'efficacité d'un nutriment :

-Expérimentation animale, tests sur cultures cellulaires,

-Etudes cliniques.

Vérifier l'application de la législation concernant les aliments et compléments fonctionnels :

- Connaître les différentes catégories de produits,

- Connaître les différents textes et décrets,

- Suivre l'évolution de la législation,

- Participer à la constitution du dossier scientifique pour la demande de mise sur le marché d'un nutriment,

- Concevoir l'étiquetage nutritionnel.

Aider à la conception une stratégie marketing pour le développement et la mise sur le marché d'un produit :

- Réaliser des fiches techniques sur les nutriments,

- Concevoir des enquêtes,

- Réaliser des études de marché.

Créer et utiliser les outils de la communication nutritionnelle:

- Mise en place d'ateliers pédagogiques,
- Conception de dépliants, livrets...
- Réalisation de cédérom,
- Participer à la conception et à l'amélioration de sites internet.

Participer à la gestion et à l'organisation de projet ou de manifestations : planifier, budgéter...

Gérer un commerce ou un rayon diététique et de compléments alimentaires.

Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

- Cabinets de communication nutritionnelle
- Associations ou Structures impliquées dans l'éducation nutritionnelle du public
- Distribution

- Technicien spécialisé en nutrition,
- Assistant d'ingénieur,
- Diététicien conseil, diététicien qualitatif
- Animateur santé,
- Formateurs dans la communication nutritionnelle
- Technico-commercial
- Technico-commercial,
- Responsable d'un rayon « Compléments fonctionnels » en GMS, Para-Pharmacie,
- Gérant d'un magasin de diététique.

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1206 : Management et ingénierie études, recherche et développement industriel

K1205 : Information sociale

K1601 : Gestion de l'information et de la documentation

K1402 : Conseil en Santé Publique

J1402 : Diététique

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

Elle se déroule sur 1 an soit 2 semestres soit 60 crédits (Ects) séparés par un stage de 13 semaines.

UE1 (7,5 ECTS) : Biochimie, Physiologie, Chimie

UE2 (7,5 ECTS) : Biochimie, Physiologie

UE3 (5 ECTS) : Législation, Réglementation, Etiquetage

UE4 (5 ECTS) : Anglais, Statistiques, Informatique, Marketing, Communication

UE5 (5 ECTS) : Transversal

UE6 (5 ECTS) : Pathologies et nutrition

UE7 (7,5 ECTS) : Chimie alimentaire, Microbiologie, Analyse sensorielle, Biologie moléculaire, Équilibre nutritionnel

UE8 (5 ECTS) : Anglais, Communication nutritionnelle

UE9 (5 ECTS) : Transversal

UE10 (7,5 ECTS) : Stage

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	QUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat d'apprentissage	X	
Après un parcours de formation continue	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
En contrat de professionnalisation	X	Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n° 84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)
Par candidature individuelle	X	

Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X	Enseignants + Enseignants-chercheurs + Professionnels
---	---	---

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS

ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX

Base légale

Référence du décret général :

Arrêté du 17 novembre 1999 publié au JO du 24 novembre 2011 relatif à la licence professionnelle

Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :

Arrêté d'habilitation n° 20000144 du 6 mars 2012 relatif aux habilitations de l'université de Brest à délivrer les diplômes nationaux

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

Décret 2002-590 du 24 avril 2002 relatif à la validation des acquis et de l'expérience par les établissements d'enseignement supérieur

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

<http://www.univ-brest.fr/cap-avenir>

Autres sources d'information :

<http://www.univ-brest.fr>

Lieu(x) de certification :

Université de Bretagne Occidentale - Brest

Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :

Quimper

Historique de la certification :