

Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 30113**

Intitulé

Licence Professionnelle : Licence Professionnelle Métiers de la santé : nutrition, alimentation (fiche nationale)

AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION	QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION
Université d'Artois, Université de Bordeaux, Université de Bretagne Occidentale - Brest, Université Claude Bernard - Lyon 1, Université de Montpellier, Université de Rennes 1	Recteur de l'académie, Chancelier des universités ; Président de l'Université accréditée pour délivrer le diplôme.

Niveau et/ou domaine d'activité

II (Nomenclature de 1969)

6 (Nomenclature Europe)

Convention(s) :

Code(s) NSF :

221 Agro-alimentaire, alimentation, cuisine, 331 Santé

Formacode(s) :

Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

- Communication avec les différents acteurs de l'action sanitaire et sociale, des orientations nationales et locales en matière de santé publique
- Participation à la planification, conception, mise en œuvre et évaluation de projets de promotion, d'actions de sensibilisation, d'information, de prévention et d'éducation pour la santé
- Collaboration à l'élaboration d'objectifs nutritionnels et mise en place d'une stratégie de soins diététiques
- Intervention dans le développement de nouveaux produits, marketing et commercialisation de produits alimentaires et diététiques
- Participation au développement d'approches partenariales ou de réseau en promotion de la santé
- Aide à la constitution d'une base de référence scientifique et professionnelle en prévention à la santé
- Réalisation d'enquêtes après sélection d'outils pertinents et rédaction de rapports
- Contribution à la constitution du dossier scientifique pour la demande de mise sur le marché d'un nutriment, conception de l'étiquetage nutritionnel et veille technologique
- Exploitation et enrichissement de fonds documentaires et action de formation en santé publique
- Création de bases de données et utilisation de logiciels statistiques
 - Maîtriser les notions de sciences des aliments, nutrition humaine, techniques culinaires, hygiène, qualité et sécurité alimentaires,
 - Mener une réflexion éthique et juridique sous tendant les activités de prévention et éducation à la santé,
- S'intégrer dans des projets en éducation pour la santé (analyse, diagnostic, action adaptée), prévention et des actions d'information,
 - Comprendre la conception, la mise en œuvre d'une production de plats cuisinés et veiller au respect des règles d'hygiène (HACCP),
- Identifier et doser des constituants d'un aliment ou de compléments nutritionnels, réaliser des tests de qualité,
 - Proposer des actions à visée éducative et/ou préventive
- 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, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation.
 - 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.
 - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
 - 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.

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. Pour en savoir plus se reporter au site de l'établissement.

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

- Q : Santé humaine et action sociale
- M : Activités spécialisées, scientifiques et techniques

- O : Administration publique
 - 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, administration, organismes de protection sociale, les secteurs de l'éducation pour la santé et de la promotion de la santé
- Conseiller en Diététique
- Formateur(trice) dans la communication nutritionnelle
- Technicien(ne) spécialisé(e) en nutrition
- Technicien(ne) dans l'industrie agroalimentaire

Codes des fiches ROME les plus proches :

H1502 : Management et ingénierie qualité industrielle

J1402 : Diététique

M1401 : Conduite d'enquêtes

Réglementation d'activités :

Des habilitations spécifiques (hygiène, qualité, sécurité alimentaire, ...) ou des vaccinations particulières peuvent être requises selon le secteur d'activité.

Cette LP ne donne pas accès à la profession réglementée de Diététicien Nutritionniste. Seuls les titulaires d'un Bac+2 DUT Diététique et BTS Diététique pourront exercer cette profession réglementée.

Modalités d'accès à cette certification

Descriptif des composantes de la certification :

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.

Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.

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.

Bloc de compétence :

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°1 de la fiche n° 30113 - Usages numériques	<ul style="list-style-type: none"> · 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.
Bloc de compétence n°2 de la fiche n° 30113 - Exploitation de données à des fins d'analyse	<ul style="list-style-type: none"> · Identifier, sélectionner et analyser avec esprit critique diverses ressources dans son domaine de spécialité pour documenter un sujet et synthétiser ces données en vue de leur exploitation. · Analyser et synthétiser des données en vue de leur exploitation. · Développer une argumentation avec esprit critique.
Bloc de compétence n°3 de la fiche n° 30113 - Expression et communication écrites et orales	<ul style="list-style-type: none"> · 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.
Bloc de compétence n°4 de la fiche n° 30113 - Positionnement vis à vis d'un champ professionnel	<ul style="list-style-type: none"> · 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.

INTITULÉ	DESCRIPTIF ET MODALITÉS D'ÉVALUATION
Bloc de compétence n°5 de la fiche n° 30113 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle	<ul style="list-style-type: none"> · Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. · Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. · 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.
Bloc de compétence n°6 de la fiche n° 30113 - Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser les notions de sciences des aliments, nutrition humaine, techniques culinaires, hygiène, qualité et sécurité alimentaires,
Bloc de compétence n°7 de la fiche n° 30113 - Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.	<ul style="list-style-type: none"> • Mener une réflexion éthique et juridique sous tendant les activités de prévention et éducation à la santé, • S'intégrer dans des projets en éducation pour la santé (analyse, diagnostic, action adaptée), prévention et des actions d'information,
Bloc de compétence n°8 de la fiche n° 30113 - Gestion et adaptation des les processus de production	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la conception, la mise en œuvre d'une production de plats cuisinés et veiller au respect des règles d'hygiène (HACCP), • Identifier et doser des constituants d'un aliment ou de compléments nutritionnels, réaliser des tests de qualité,
Bloc de compétence n°9 de la fiche n° 30113 - Elaboration de programmes pédagogiques adaptés	<ul style="list-style-type: none"> • Proposer des actions à visée éducative et/ou préventive,

Validité des composantes acquises : illimitée

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUINON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat d'apprentissage	X	Leur composition comprend : <ul style="list-style-type: none"> - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements

Après un parcours de formation continue	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
En contrat de professionnalisation	X		Leur composition comprend : - une moitié d'enseignants-chercheurs, d'enseignants ou de chercheurs participant à la formation - des professionnels qualifiés ayant contribué aux enseignements. - des professionnels qualifiés n'ayant pas contribué aux enseignements
Par candidature individuelle		X	
Par expérience dispositif VAE prévu en 2002	X		Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

	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 22 janvier 2014 fixant les modalités d'accréditation d'établissements d'enseignement supérieur
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master
- Arrêté du 17 novembre 1999 relatif à la licence professionnelle
- Arrêté du 27 mai 2014 fixant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle
- Arrêté du 16 mars 2015 modifiant la nomenclature des mentions du diplôme national de licence professionnelle-

- Arrêté du 30 juillet 2018 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2014 fixant le cadre national des formations conduisant à la délivrance des diplômes nationaux de licence, de licence professionnelle et de master

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

- Université Claude Bernard - Lyon 1, arrêté du : 28/06/2016
- Université d'Artois, arrêté du : 25/06/2015
- Université de Bordeaux, arrêté du : 26/05/2018
- Université de Bretagne Occidentale - Brest, arrêté du : 25/07/2017
- Université de Montpellier, arrêté du : 05/02/2018
- Université Rennes 1, arrêté du : 29/06/2017

Référence du décret et/ou arrêté VAE :

- Décret VAE - Code de l'éducation : article L 613-3 modifié par la loi n° 2015-366 du 31 mars 2015
- Décret n° 2017-1135 du 4 juillet 2017 relatif à la mise en œuvre de la validation des acquis de l'expérience

Références autres :

Pour plus d'informations

Statistiques :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Autres sources d'information :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

[Université d'Artois](#)

[Université de Bordeaux](#)

[Université de Bretagne Occidentale - Brest](#)

Université Claude Bernard - Lyon 1

Université de Montpellier

Université Rennes 1

Lieu(x) de certification :

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

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

Pour plus d'informations se reporter au site web des établissements.

Historique de la certification :