

Domaine: Sciences, Technologies, Santé Mention: métiers de la santé: nutrition, alimentation

RNCP25032 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221
Code(s) ROME	H1502, H1206
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit

Certificateur(s)

Université de Montpellier

<http://www.umontpellier.fr>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

Parcours: nutrition et alimentation humaine

Ce professionnel est un spécialiste de l'hygiène alimentaire et des attentes de la population en matière de conseil et d'éducation nutritionnelle, dans un souci de prévention mais également de formation.

Il analyse et comprend le comportement alimentaire humain. Il est capable de concevoir et de mettre en oeuvre une production de plats cuisinés à l'avance. Il maîtrise les principes de l'intervention des aliments fonctionnels et des nutraceutiques dans l'alimentation humaine. Il conçoit, met en oeuvre et évalue des projets de promotion de la santé et de bonne conduite alimentaire. Il comprend et participe à des enquêtes épidémiologiques alimentaires.

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Il a des compétences en contrôle, qualité, sécurité, traçabilité. Il est capable de construire, d'animer et d'analyser une épreuve d'analyse sensorielle. Il maîtrise le vocabulaire juridique spécifique et sait construire une argumentation juridique.

Il est apte à s'intégrer dans une équipe et à encadrer des équipes opérationnelles.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Ce professionnel est un cadre moyen ou un agent de maîtrise dans la restauration collective, les structures de santé publique (collectivités territoriales, DDASS, centres d'examens pour la santé, comité d'éducation pour la santé...), les industries alimentaires et pharmaco-diététiques, les structures de recherche, les établissements de soins (C.H.U., cliniques, ...) ou encore dans la petite et grande distribution.

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

responsable restauration collective

RÉGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

A compléter (Reprise)

Marché du travail

Indicateurs au niveau des familles professionnelles (FAP) des métiers visés, agrégés au niveau national — France Travail / DARES (open data).

Tension de recrutement (DARES 2024)	Très élevée (5/5)
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 763 €
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire · tension 5/5 (Très élevée) H0X90 — Techniciens du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité · tension 5/5 (Très élevée) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie) · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	22 306
Jugés difficiles à recruter	48 %
Emplois saisonniers	4 %
Familles professionnelles (FAP)	H0X40 — Ouvriers qualifiés du contrôle qualité et de laboratoire H0X90 — Techniciens du contrôle qualité H1X93 — Ingénieurs des méthodes de production, du contrôle qualité N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement N1X90 — Ingénieurs et cadres d'étude, recherche et développement (industrie)

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE

Personnes ayant contribué aux enseignements (Loi n°84-52 du 26 janvier 1984 modifiée sur l'enseignement supérieur)

COMPOSITION DU JURY — VAE

Enseignants-chercheurs et professionnels

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<http://www.iutmontp.univ-montp2.fr>

<http://www.umontpellier.fr/>

<http://geniebio.iutmontp.univ-montp2.fr//index.php>

Université de Montpellier

Iut de Montpellier-Sète

Département de génie biologique

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/25032/>