

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

RNCP30113 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	331, 221
Formacode(s)	21554, 43070
Code(s) ROME	M1401, J1402, H1502
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	01/01/2025

Certificateur(s)

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE · SIRET : 11004401300040

UNIVERSITE DE RENNES · SIRET : 13003051300019

UNIVERSITE D ARTOIS · SIRET : 19624401600016

UNIVERSITE CLAUDE BERNARD LYON 1 · SIRET : 19691774400019

UNIVERSITE DE MONTPELLIER · SIRET : 13002979600013

UNIVERSITE DE BORDEAUX · SIRET : 13001835100010

UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE · SIRET : 19941111700013

UNIVERSITE DE PERPIGNAN VIA DOMITIA (UPVD) · SIRET : 19660437500010

UNIVERSITE DE RENNES I · SIRET : 19350936100013

UNIVERSITE BREST BRETAGNE OCCIDENTALE (UBO) · SIRET : 19290346600014

UNIVERSITE AMIENS PICARDIE JULES VERNE · SIRET : 19801344300017

UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE · SIRET : 19761904200017

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

A compléter (Reprise)

ACTIVITÉS VISÉES

- 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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

- 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.

Blocs de compétences

RNCP30113BC01 — Usages numériques

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

RNCP30113BC02 — Exploitation de données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

RNCP30113BC03 — Expression et communication écrites et orales

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

RNCP30113BC04 — Positionnement vis à vis d'un champ professionnel

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

RNCP30113BC05 — Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.

RNCP30113BC06 — Application de la réglementation du secteur en matière de : qualité, hygiène, sécurité et environnement

LISTE DE COMPÉTENCES

- Maîtriser les notions de sciences des aliments, nutrition humaine, techniques culinaires, hygiène, qualité et sécurité alimentaires,

RNCP30113BC07 — Réalisation d'un diagnostic et/ou d'un audit pour apporter des conseils.

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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,

RNCP30113BC08 — Gestion et adaptation des les processus de production

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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,

RNCP30113BC09 — Elaboration de programmes pédagogiques adaptés

LISTE DE COMPÉTENCES

- Proposer des actions à visée éducative et/ou préventive,

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

- Q : Santé humaine et action sociale

- M : Activités spécialisées, scientifiques et techniques
- O : Administration publique

TYPE D'EMPLOIS ACCESSIBLES

- 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

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

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.

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)	Élevée (4/5) Moyenne pondérée par l'emploi ; les familles ci-dessous s'échelonnent de 1 à 5 sur 5.
Facteurs principaux	Manque de main-d'œuvre disponible
Salaire médian (mensuel)	2 533 €
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) L2X61 — Agents administratifs · tension 1/5 (Très faible) L4X80 — Techniciens des services administratifs · tension 4/5 (Élevée) L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) · tension 3/5 (Modérée) V3X80 — Autres professionnels para-médicaux · tension 5/5 (Très élevée)
Projets de recrutement (BMO 2026)	52 049
Jugés difficiles à recruter	34 %
Emplois saisonniers	9 %
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 L2X61 — Agents administratifs L4X80 — Techniciens des services administratifs L5X90 — Cadres administratifs, comptables et financiers (hors juristes) V3X80 — Autres professionnels para-médicaux

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation initiale, Formation continue, Apprentissage, Contrat de professionnalisation, VAE

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

A compléter (Reprise)

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, FORMATION CONTINUE, APPRENTISSAGE, CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION

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

COMPOSITION DU JURY — VAE

Composition définie par le Code de l'éducation : article L613-4 modifié par la loi n°2016-1088 du 8 août 2016 - art. 78

Financement en alternance (NPEC)

Niveau de prise en charge d'un contrat d'apprentissage par les OPCO, fixé par France compétences par branche professionnelle (CPNE).

Prise en charge usuelle	10 800 €
Selon la branche	6 500 € – 11 080 €

Prise en charge	Branches concernées
10 800 €	Valeur par défaut · 199 branches
11 080 €	CPNE Boulangerie-pâtisserie industrielles, CPNE Casinos, CPNE industries alimentaires diverses, CPNEFP ICGV entreprises de la viande, CPNEFP Transformation Laitière
10 940 €	CPNE-FP de l'Esthétique
10 500 €	CPNE des industries de santé (CPNEIS)
9 000 €	CPNE chimie
8 160 €	CPNE de la branche de l'hospitalisation privée à statut commercial et du thermalisme
8 100 €	CPNE de l'ingénierie, des services informatiques et du conseil
7 500 €	CPNE du commerce de détail alimentaire non spécialisé
6 500 €	CPNE du Commerce de détail et de gros à prédominance alimentaire

Base légale

Date d'échéance de l'enregistrement	01/01/2025
--	------------

Liens avec d'autres certifications

NOUVELLE(S) CERTIFICATION(S)

RNCP40442

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

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

Demande CPF — formations engagées

Dossiers CPF engagés	1
Montant total engagé	2 500 €
Coût moyen par dossier	2 500 €
Durée moyenne	1190 h
Période	08/2021
France compétences	84 %
Reste à charge titulaire	16 %

Formations engagées via le CPF — Caisse des Dépôts (open data), tous organismes confondus.