

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

RNCP40442 · RNCP · Publiée

L'essentiel

Niveau de qualification	Niveau 6
Sigle	Licence Professionnelle — Licence professionnelle
Code(s) NSF	221, 344r
Formacode(s)	43070, 21570, 21516
Code(s) ROME	H1210, H1502, M1401, M1703
Type d'enregistrement	Enregistrement de droit
Date d'échéance	31/12/2029

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

CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS · SIRET : 19753471200017

UNIVERSITE PARIS EST CRETEIL VAL DE MARNE · SIRET : 19941111700013

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

UNIVERSITE AMIENS PICARDIE JULES VERNE · SIRET : 19801344300017

UNIVERSITE DE ROUEN NORMANDIE · SIRET : 19761904200017

Partenaires habilités

19 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 17 à former et organiser l'évaluation et 2 à former.

Organisme	SIRET	Habilitation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM DE MARTINIQUE	39064039900015	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CNAM EN REGION OCCITANIE	49189213900016	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE DES ARTS ET METIERS	34896746400028	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS DE LA REUNION	44338132200025	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATIONAL DES ARTS ET METIERS EN GUADELOUPE	39174243400015	Former et organiser l'évaluation

ASSOCIATION DE GESTION DU CONSERVATOIRE NATION DES ARTS ET METIERS AUVERGNE-RHONE-ALPES	4432062890 0045	Former et organiser l'évaluation
ASSOCIATION LA CADENELLE	7829474020 0015	Former et organiser l'évaluation
CNAM BOURGOGNE FRANCHE-COMTE	3402231630 0023	Former et organiser l'évaluation
CNAM BRETAGNE - AGCNAM	4341136190 0119	Former et organiser l'évaluation
CNAM CENTRE-VAL DE LOIRE - AGCNAM	4491135700 0013	Former et organiser l'évaluation

Liste complète des 19 partenaires habilités : <https://data.aktaconseil.fr/certifications/rncp40442-metiers-de-la-sante-nutrition-alimentation-fiche-nationale/partenaires>

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

La licence professionnelle est un diplôme national de l'enseignement supérieur qui confère à son titulaire le grade de licence. Elle confère les mêmes droits à tous ses titulaires, quel que soit l'établissement qui l'a délivrée.

La licence professionnelle poursuit un objectif d'insertion professionnelle et elle est organisée pour favoriser la formation tout au long de la vie.

La licence professionnelle favorise la personnalisation des parcours de formation et offre des dispositifs d'accompagnement pédagogique, en tenant compte de la diversité et des spécificités des publics accueillis en formation initiale et en formation continue.

Cette licence professionnelle certifie les compétences d'accompagnement sur la qualité des produits de consommation, en tenant compte de l'évolution des demandes des consommateurs, des réglementations et des avancées scientifiques.

Dans un souci de prévention, les titulaires de cette licence professionnelle sont à même d'élaborer un conseil éclairé relatif à l'éducation nutritionnelle auprès de particuliers soucieux de leur santé et de leur bien-être, ainsi que d'assister les professionnels du secteur de l'alimentation et de la nutraceutique.

Ils s'insèrent dans différents secteurs d'emploi (industries alimentaires et nutraceutiques, fournisseur d'ingrédients biosourcés, restauration collective durable et action sociale, commerce de détail de produits nutraceutiques en magasin spécialisé...).

ACTIVITÉS VISÉES

- 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
- 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

COMPÉTENCES ATTESTÉES

Compétences transversales

- 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
- Compétences spécifiques**
- 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 œuvre 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.)
 - 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
- 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

RNCP40442BC01 — Utiliser les outils numériques de référence

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC02 — Exploiter des données à des fins d'analyse

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC03 — S'exprimer et communiquer à l'oral, à l'écrit, et dans au moins une langue étrangère

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC04 — Se positionner 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC05 — Agir 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
- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC06 — Contribuer au développement d'un produit alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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 œuvre 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

RNCP40442BC07 — Analyser et interpréter la composition d'un produit alimentaire

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification

RNCP40442BC08 — Participer à une démarche qualité dans les secteurs d'activités de l'alimentation et de la nutrition

LISTE DE COMPÉTENCES

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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification

RNCP40442BC09 — Contribuer à apporter un conseil en nutrition

LISTE DE COMPÉTENCES

- 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.)
- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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 de la voie d'accès à la certification.

Secteur d'activité et type d'emploi

SECTEURS D'ACTIVITÉS

Q : Santé humaine et action sociale

M : Activités spécialisées, scientifiques et techniques

O84.12Z : Administration publique (tutelle) de la santé, de la formation, de la culture et des services sociaux, autres que sécurité sociale.

C10 industries alimentaires :

- C1089Z : Fabrication de compléments alimentaires et d'autres produits alimentaires
- C1086Z : Fabrication d'aliments destinés à une alimentation particulière

G4773 : Commerce de détail de produits pharmaceutiques en magasin spécialisé

Secteurs :

Éducation nutritionnelle et promotion de la santé

Industrie Agroalimentaire (IAA) et des nutraceutiques

Collectivités territoriales, associations, administration, organismes de protection sociale

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
- Chargé de mission de prévention nutritionnelle et alimentaire
- Conseiller en éducation nutritionnelle et alimentaire.
- Assistant ingénieur spécialisé en nutrition
- Assistant ingénieur en R&D et formulation (Industries agro-alimentaires, nutraceutique)
- Assistant ingénieur scientifique et réglementaire (Industries agro-alimentaires, nutraceutique)
- Assistant ingénieur en qualité (Industries agro-alimentaires, nutraceutique)
- Technico-commercial
- Technicien d'études cliniques
- Responsable de la qualité nutritionnelle et sanitaire en restauration collective

Après 3 à 5 années d'expérience professionnelle et/ou des formations complémentaires, les diplômés pourront accéder à des postes de :

- Responsable de projet dans les secteurs de l'Industrie agro-alimentaire et des nutraceutiques
- Conseiller marketing ou relation client dans les secteurs de l'Industrie agro-alimentaire et des nutraceutiques
- Attaché de recherche clinique
- Formateur dans la communication nutritionnelle

Sous réserve d'être titulaire d'un BTS Diététique et nutrition ou d'une licence professionnelle BUT Génie Biologique parcours Diététique et Nutrition :

- Conseiller en diététique

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)

Modérée (3/5)

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)	2 696 €
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) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement · tension 5/5 (Très élevée) R1X68 — Employés des services commerciaux · tension 3/5 (Modérée) R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) · tension 3/5 (Modérée) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique · tension 2/5 (Faible)
Projets de recrutement (BMO 2026)	61 624
Jugés difficiles à recruter	31 %
Emplois saisonniers	8 %
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) N0X70 — Techniciens d'étude, recherche et développement R1X68 — Employés des services commerciaux R3X83 — Professions intermédiaires du marketing et des services commerciaux (hors achats) R4X90 — Cadres commerciaux, acheteurs et cadres de la mercatique

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

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

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

Pour les parcours de licence professionnelle sur une année : étudiants titulaires d'un BTS "Diététique et nutrition" ; ou d'autres niveau 5 (BTS, 2^{de} année de licence...) dans les domaines de l'analyse biologique et biotechnologique, biologie, chimie, biochimie ; étudiants titulaires du DEUST Préparateur/Technicien en pharmacie

COMPOSITION DU JURY — FORMATION INITIALE, 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 — FORMATION CONTINUE

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

Articles L6411-1 à L6423-3 du Code du travail

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	31/12/2029
Date de dernière délivrance possible	31/12/2033

Liens avec d'autres certifications

ANCIENNES VERSIONS
RNCP30113

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.cnam.fr/>
<https://www.u-picardie.fr/>
<https://www.univ-lyon1.fr/>
<https://www.univ-artois.fr/>
<https://www.u-bordeaux.fr/>
<https://www.umontpellier.fr/>
<https://www.univ-rennes.fr/>
<https://www.univ-rouen.fr/>
<https://www.u-pec.fr/>

Données en open data : Insertion professionnelle des diplômés

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rncp/40442/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	5 460 €
Durée	1019 h

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.

Se former en apprentissage

Formations en apprentissage	2
Organismes gestionnaires (CFA)	2
Organismes formateurs	2
Régions couvertes	2
Départements couverts	2
Organismes certifiés Qualiopi	2
Sessions	de 10/2025 à 06/2028

Catalogue des formations en apprentissage — réseau des Carif-Oref. Sans frais pour l'alternant : formation financée par l'OPCO de la branche (NPEC).