

Licence professionnelle nutrition, alimentation parcours diététique

FACULTÉ LIBRE DES LETTRES ET DES SCIENCES HUMAINES

Psychologie / Santé Formation initiale Bac + 3

DERNIÈRE MISE À JOUR / 03/06/2025

- › Durée : 1 an - 60 crédits
- › Campus : ICT Toulouse et Institut Limayrac
- › Stage : Obligatoire de 12 semaines

- › Type de diplôme : Diplôme national de licence professionnelle
- › Bourses : Éligible aux bourses du CROUS
- › Capacité d'accueil : Minimum 15 personnes / Maximum 26 personnes



Présentation de la formation

Cette licence a pour objectif de compléter la formation initiale des diététiciens vers un niveau Bac +3 et de favoriser leur insertion professionnelle. Elle permet d'approfondir les compétences du diététicien dans le domaine de la diététique thérapeutique et, de la prévention et de la promotion de la santé afin de répondre aux évolutions du métier.

Les + de la formation

- › Une équipe enseignante constituée de nombreux professionnels experts
- › Immersion professionnelle continue durant l'année dans des secteurs très variés
- › Un taux de réussite de 100 %
- › Un accompagnement personnalisé
- › Formation de 40h à l'ETP

Objectifs pédagogiques de la formation

À l'issue de cette formation, les étudiants seront capables de :

- ✓ Adapter la prise en charge diététique dans des contextes spécifiques (cancer, troubles de la déglutition, nutrition artificielle, allergie, pédiatrie, sport, troubles du comportement alimentaire, addiction)
- ✓ Créer et animer des séances d'éducation nutritionnelle et thérapeutique
- ✓ Conduire des projets en nutrition
- ✓ Réaliser un audit dans le domaine de la qualité et de l'hygiène alimentaire
- ✓ Créer son entreprise

Évaluation des acquis et compétences

Les acquis seront évalués par des examens terminaux (au 1er et 2nd semestre), des travaux individuels et de groupe dans le courant de l'année ainsi que la soutenance du rapport de stage en fin d'année.

Méthodes pédagogiques mobilisées :

Les cours sont dispensés en présentiel sur deux sites (ICT et Institut Limayrac à Toulouse).

Les cours sont articulés avec des mises en situations et des études de cas pratiques.

Les supports de cours sont mis à disposition sur Drive partagé.

De nombreux projets sont également menés dans l'année et encadrés par des tuteurs diététiciens, permettant de découvrir différents secteurs professionnels

Partenaires

Partenariat avec l'Institut Limayrac à Toulouse.

Chiffres clés

100%

Taux de réussite
en 2023

84%

Taux d'insertion dans la vie
professionnelle
à 3 mois en 2023

Interview



TÉMOIGNAGE ALUMNI

Noa Berini

Alumni et diététicienne spécialisée
en nutrition périnatale

[LIRE L'INTERVIEW](#)

Programme

L'enseignement comprend 495 heures de cours en présentiel sur l'année (octobre à mars). Une journée par semaine est consacrée au travail personnel et de groupe. Le stage se déroulera sur 12 semaines (avril à juin).

Contenu de la formation

Notre formation propose une alternance entre les cours magistraux et les travaux dirigés dispensés par un large panel de professionnels et d'enseignants pour englober le plus grand nombre de secteurs professionnels dans lequel peut exercer un diététicien.

Programme de formation

Bloc 1 - Réalisation d'un diagnostic et/ou un audit pour apporter des conseils

- Conduite de projet – 10h
- Psychologie de la santé – 20h
- Alimentation et handicap – 15h
- Alimentation et cancer – 15
- Troubles du comportement alimentaire – 16h
- Allergies alimentaires – 9h
- Nutrition artificielle – 16h
- Troubles de la déglutition – 9h
- Nutrition du sportif – 16h
- Pédiatrie et périnatalité – 17h
- Addictions – 10h
- La démarche d'audit et PMS – 36h

Bloc 2 - Elaboration de programmes pédagogiques adaptés

- Promotion de la santé – 17h
- Précarité et inégalités sociales – 10h
- Culture et alimentation dans le monde – 10h
- Informatique et bureautique – 15h
- Éducation thérapeutique – 40h

Bloc 3 - Action en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Projet personnel et professionnel – 12h
- Projet tutoré – 10h
- Crédit d'entreprise – 20h
- Qualité et environnement – 30h
- Démarche de soins diététique – 11h
- Professionalisme, leadership et management – 17h

Bloc 4 - Positionnement via à vis d'un champ professionnel

- Éthique dans la santé – 20h
- Techniques de recherche d'emploi – 9h
- Développer son activité en entreprise – 20h
- Anglais scientifique et technique – 34 h
- Initiation à la recherche – 31 h
- Stage en entreprise – 12 semaines

Stage

12 semaines de stage consécutives doivent être effectuées à la fin de la formation (d'avril à juin).

Ce stage fait l'objet d'un rapport d'activité écrit et d'une soutenance orale devant un jury qui sera validant pour l'obtention de la licence.

Équipe pédagogique

L'équipe pédagogique pluridisciplinaire est composée de professionnels diététiciens experts dans leur domaine, de médecins, d'autres professionnels de santé et d'enseignants/enseignants chercheurs, afin d'offrir la formation la plus complète possible, alliant expérience professionnelle et réflexion sur les pratiques.

Et après ?

Accompagnement vers la professionnalisation

La licence a pour premier objectif l'insertion professionnelle des étudiants.

Tout au long de leurs études, les étudiants seront accompagnés dans leur projet professionnel par l'équipe encadrante, avec des échanges en groupes et des temps individuels.

Des supports sur le plan social, méthodologique ou psychologique peuvent être proposés en cas de difficulté.

DÉCOUVREZ NOTRE ACCOMPAGNEMENT

Poursuite d'études

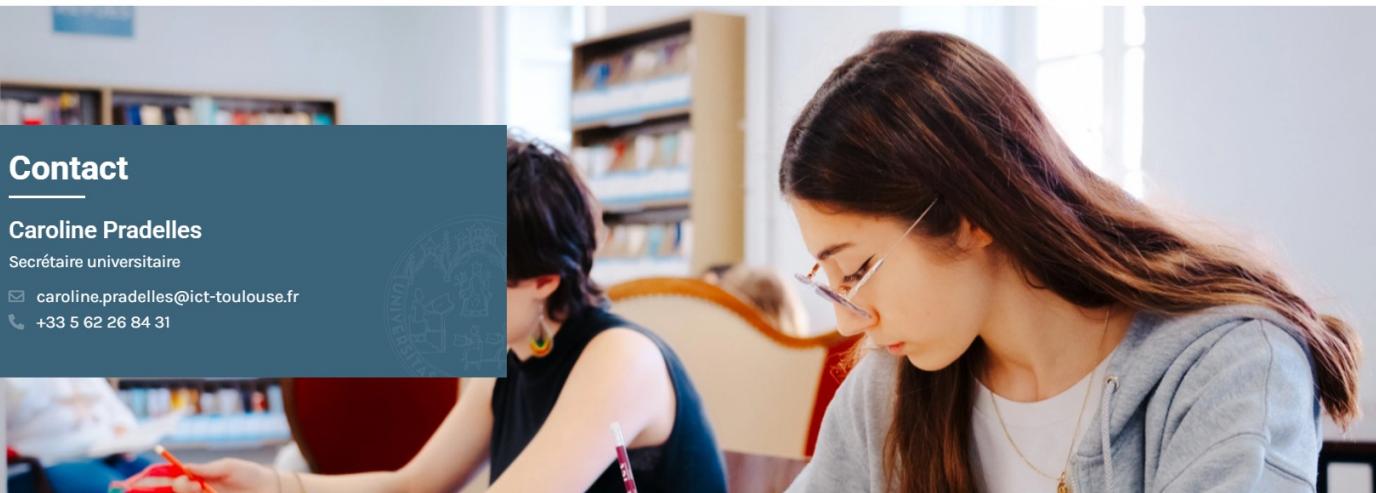
Cette licence a pour premier objectif l'insertion dans le milieu professionnel.

Toutefois, la poursuite d'étude peut se réaliser vers certains masters, comme :

- ✓ Master ETP (Éducation Thérapeutique du Patient)
- ✓ Master MEEF (Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation)
- ✓ Master QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement)

Types d'emplois accessibles :

- | | |
|---|--|
| › Établissement de santé (hôpitaux, cliniques, soins médicaux et de réadaptation) | › Collectivités et associations (santé publique et prévention) |
| › Établissements médico-sociaux (accueillant des personnes âgées, des enfants et/ou des personnes en situation de handicap) | › Restauration collective |
| | › Prestataire de santé à domicile |
| | › Secteur libéral et réseaux de professionnels |



Contact

Caroline Pradelles

Secrétaire universitaire

✉ caroline.pradelles@ict-toulouse.fr
📞 +33 5 62 26 84 31

