



Techniques culinaires adaptées à la santé

Durée
1 an



Structure de
formation
Faculté de
pharmacie

Présentation

Le parcours Techniques culinaires adaptées à la santé, dirigé par l'université de Montpellier et localisé sur le site du CFA de Nîmes Marguerite, **ouvert à la formation en alternance et à la formation continue.**

Ce parcours concerne l'adaptation des techniques culinaires aux pathologies et au vieillissement de la population. L'enseignement se veut pratique et destiné aux futurs responsables des cuisines collectives ou professionnels de la restauration.

Ce diplôme national délivré par l'Université de Montpellier vous permettra de répondre aux besoins émergents du marché et de travailler dans le domaine de l'alimentation liée à la santé, en hôtellerie restauration, en restauration collective ou au sein de l'industrie agroalimentaire.

Savoir faire et compétences

- * Savoir concevoir une alimentation adaptée face aux enjeux liés à l'augmentation de la longévité et aux spécificités nutritionnelles
- * Maîtriser les liens existant entre aliments et santé
- * Connaître les techniques nécessaires à la réalisation de produits, mets et menus, en corrélation avec l'alimentation et la santé
- * Connaître les interactions aliments/médicaments et des aliments entre eux

Admission

Conditions d'accès

STATUT> Salarié en contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, rémunéré en fonction de son âge et de son année de formation.

COUT DE LA FORMATION > Formation financée par la Région, la taxe d'apprentissage, les entreprises, ou par les OPCO.

Pré-requis nécessaires

- * Signer un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation avec une entreprise
- * Etre titulaire au minimum d'un BAC+2 dans le secteur : BTS HR, BTS Sciences et technologies des aliments, BTS Diététique, DUT Génie biologique ...
- * OU 2ème validée de licence dans le domaine ou Licence Sciences sanitaires et sociales, licence Sciences pour la santé, licence Sciences de la vie et de la terre, Sciences de la vie
- * OU expérience significative dans le domaine avec possibilité de VAE.

Et après



Insertion professionnelle

QUELQUES METIERS POSSIBLES

- * *Chef de cuisine en restauration traditionnelle*
- * *Manager en restauration collective*
- * *Responsable laboratoire ou qualité en industrie agroalimentaire*
- * *Responsable de projet*
- * *Technicien de production*
- * *Conseiller dans le domaine de la nutrition*

Infos pratiques

Contacts

Responsable pédagogique

Delphine Margout Jantac

☎ +33 4 11 75 95 94

✉ delphine.margout-jantac@umontpellier.fr

Contact administratif

Fabienne Coutolleau

✉ fabienne.coutolleau@umontpellier.fr

Lieu(x)

📍 Montpellier - Faculté de Pharmacie



Programme

Organisation

COURS

- * Connaissance des aliments et techniques culinaires
- * Les régimes alimentaires
- * Santé et Pharmacologie
- * Anatomie et physiologie
- * Conférences à thème

TRAVAUX DIRIGES

- * Connaissance des aliments et techniques culinaires
- * Les régimes alimentaires
- * Gestion, marketing de l'innovation et circuits de distribution
- * Anglais
- * Projet tutoré

TRAVAUX PRATIQUES

- * Techniques culinaires
Appropriées aux parcours :
 - Hôtellerie restauration
 - Restauration collective
 - Industrie agroalimentaire (Un quart du programme)