



Université Saint-Joseph de Beyrouth
Faculté de pharmacie
Département de nutrition

The background of the right page is a photograph of a doctor in a white lab coat with a stethoscope around their neck, standing behind a counter. In the foreground, there is a collection of fresh produce including a red apple, a kiwi slice, a tomato, and some green leafy vegetables. A yellow measuring tape is draped over the produce. A teal-colored rounded rectangle is overlaid on the bottom right of the image, containing the text 'LICENCE EN NUTRITION ET DIETETIQUE' in white, bold, sans-serif capital letters.

LICENCE EN NUTRITION ET DIETETIQUE

☎ 01-421000
✉ fp@usj.edu.lb
🌐 usj.edu.lb

📘 Département de Nutrition -
Université Saint-Joseph
🐦 USJLiban
📷 [departement_de_nutrition_usj](https://www.instagram.com/departement_de_nutrition_usj)
▶ USJ TV
📍 [school/usjliban](https://www.linkedin.com/school/usjliban)

Campus des sciences médicales, rue de Damas
B.P. 11-5076 Riad El Solh, Beyrouth 1107 2180 - Liban

■ Conditions d'admission

- Bac Libanais ou équivalent
- Niveau A au test d'aptitude de langue française de l'USJ
- Sur dossier scolaire (bac scientifique) ou par voie de concours (toutes options)

■ Spécificités

- Combinaison des systèmes anglo-saxon et français
- Département greffé sur une faculté de Pharmacie d'où l'importance accordée à la diététique **thérapeutique** dans le cursus
- Diplômes reconnus en Europe et partout dans le monde occidental

■ Formation polyvalente

La licence en nutrition et diététique est au carrefour des sciences biomédicales, alimentaires et humaines

- La nutrition et la physiologie du sportif
- La diététique thérapeutique
- Les aliments et la nutrition générale
- La nutrition communautaire
- La technologie alimentaire
- Les standards et régulations alimentaires



■ Les titulaires de la « Licence en nutrition & diététique » sont :

- Admis sur titre en 4^e année Ingénierie Nutrition/Santé à l'université UniLaSalle – Beauvais – France
- Eligibles pour continuer les Masters suivants : Nutrition Humaine – Nutrition & Physiologie Sportives – Technologie Alimentaire – Bio-marketing ...

■ Une formation pratique sur le terrain professionnel

- Les stages en cours de formation permettent à l'étudiant d'être en contact avec les milieux professionnels relevant de sa formation afin qu'il découvre sa vocation d'avenir lui permettant de choisir la bonne voie pour les études post-licence.
- En fin de licence l'opportunité de faire un stage professionnel hospitalier à l'Hôtel Dieu de France (HDF - Beyrouth) est unique à nos étudiants. De plus, les médecins de l'HDF assurent une partie de l'enseignement en Licence.



■ Aperçu de la formation

1^{ère} année

- Sciences fondamentales
- Introduction à la nutrition et aux micronutriments
- Controverses en nutrition

2^e année

- Technologie alimentaire
- Cours et TP chimie alimentaire
- Microbiologie alimentaire
- Règles et standards alimentaires
- Cours et TP introduction aux aliments
- Nutrition au cours du cycle de vie
- Marketing

3^e année

- Cours et TD de diététique thérapeutique
- Nutrition communautaire
- Nutrition & physiologie sportives
- Nutrition du sujet âgé
- Psychologie de la nutrition

Stage d'insertion professionnelle : cuisine, catering, club sportif, hôpital, stage spécialisé (diabète)...

Possibilité de faire un semestre en France à l'Université UniLaSalle - Beauvais

« Certificat de stage hospitalier professionnel » collaboration avec plus de 10 hôpitaux, avec priorité à l'HDF.

■ Opportunité de devenir ingénieur en Alimentation/ Santé

Partenariat avec UniLaSalle - Beauvais – France permettant l'Admission en 4^{ème} année d'études en « Ingénierie en Alimentation et Santé », options suivantes :

- Formulation Ingrédients et Qualité des Aliments (FIQA)
- Marketing, communication et vente (MCV)
- Alimentation et bénéfices santé (PREVALS)



■ Opportunités de travail et débouchés

- Diététique en cabinet privé
- Diététique Hospitalière
- Diététique Sportive
- Nutrition Communautaire ou ONG
- Marketing de produits alimentaires
- Fonction Publique (Ministère de la santé...)
- Elaboration des normes et standards
- Protection du consommateur
- Industries agro-alimentaires
- Contrôle qualité des aliments
- Unités de production d'aliments et de restauration (caterings...)
- Recherche et développement
- Enseignement scolaire en Nutrition