



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, standing behind a counter. In the foreground, there is a collection of fresh fruits and vegetables, including a red apple, a kiwi slice, a tomato, and lettuce. A yellow measuring tape is draped over the produce. A teal semi-transparent box is overlaid on the bottom right of the image, containing the text 'LICENCE EN NUTRITION ET DIETETIQUE' in white, bold, uppercase 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](#)
▶ USJ TV
📍 [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



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

MASTER EN NUTRITION

Options :
Nutrition humaine
Nutrition &
physiologies sportives

☎ 01-421000

✉ fp@usj.edu.lb

🌐 usj.edu.lb

📘 Département de Nutrition -
Université Saint-Joseph

🐦 USJLiban

📷 departement_de_nutrition_usj

▶ USJ TV

📍 school/usjliban

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

La Nutrition et l'activité physique, couvertes par la Licence en Nutrition et Diététique – USJ (LNUDI), sont intégrées aux disciplines médicales et sont des éléments-clés dans la prévention et la prise en charge des maladies chroniques telles que diabète, obésité, maladies cardiovasculaires et cancers. Le Master en Nutrition dont l'objectif est de former des spécialistes en Nutrition Humaine ou en Nutrition et Physiologie Sportives complète la LNUDI par une formation avancée intégrant enseignement, stages et recherche.

■ Compétences

Chacune des 2 options de ce master comporte 120 crédits sur 4 semestres.

Compétences acquises :

- Elaborer des recommandations et conseils diététiques et/ou sportifs sur mesure pour diverses populations cibles
- Concevoir et mener un projet de recherche dans le domaine de la nutrition et de la physiologie du sport
- Communiquer et afficher des connaissances scientifiques nutritionnelles et/ou sportives issues de la recherche
- Prendre en charge un individu en fonction du contexte physiologique ou pathologique (Option Nutrition Humaine)
- Appliquer la diététique thérapeutique en milieu hospitalier, privé ou communautaire (Option Nutrition Humaine)
- Maîtriser la biomécanique du mouvement et la physiologie sportive (Option Nutrition Sportive)
- Prendre en charge des sportifs à travers des diètes et des programmes d'entraînement/performance appropriés (Option Nutrition Sportive)



■ Eligibilité

Licence en nutrition & diététique, Doctorat d'exercice en pharmacie, Licence en sciences agronomiques, Diplôme d'ingénieur agricole, Licence en agriculture, Licence en sciences biologiques (biologie, biochimie, physiologie ...)

■ Maladies chroniques au Liban

40% des libanais âgés entre 20 et 39 ans souffrent d'obésité (Nasreddine et co. 2012)

12% des libanais âgés de plus de 25 ans souffrent de Diabète et 30% souffrent d'hypertension artérielle (OMS, 2008)



■ Les secteurs qui recrutent

- 1 Services de diététique hospitaliers
- 2 Secteur public
- 3 Firmes marketing alimentaire
- 4 O.N.G.
- 5 Services pour réfugiés
- 6 Ecoles, collectivités
- 7 Catering
- 8 Clubs sportifs amateurs ou professionnels

■ Points forts

- **Approche multidisciplinaire**
Fusion de sciences nutritionnelles, sportives et thérapies nutritionnelle et sportive
- **Intervenants étrangers**
Élargissement des perspectives grâce aux expertises internationales, particulièrement en toxicologie
- **Recherche et épidémiologie**
Axes de recherche en cours à l'échelle nationale depuis plus de 6 ans au profit des étudiants
- **Contact étroit avec le milieu professionnel**
Stage professionnel et stage de recherche intégrés aux deux formations

■ Les métiers

- Diététique hospitalière
- Diététique pour sportifs
- Cabinet privé
- Gestion de services publics (ministères de la santé, des affaires sociales ...)
- Nutrition communautaire
- Gestion de services d'alimentation pour collectivités
- Conseil et audit sur entraînement sportif





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

MASTER EN TECHNOLOGIE ALIMENTAIRE

Agroalimentaire | Gestion de la qualité
Chaîne logistique | Emballage
Sécurité et salubrité alimentaires

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

📘 Département de Nutrition -
Université Saint-Joseph
🐦 USJLiban
📷 departement_de_nutrition_usj
▶ USJ TV
🌐 school/usjliban

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

La technologie alimentaire est la mise en application des connaissances et des techniques scientifiques depuis la sélection des matières premières jusqu'à l'utilisation du produit alimentaire par le consommateur final en passant par toutes les étapes de transformation, de stabilisation, de conditionnement et de distribution.

■ Compétences

Ce master comporte 120 crédits sur 4 semestres permettant d'acquérir les compétences suivantes :

- Gérer une unité de production alimentaire en faisant face aux défis de production et de distribution
- Innover et mener des recherches dans le domaine alimentaire
- Mettre en œuvre et assurer le contrôle de la qualité au sein des unités de production et de distribution alimentaire
- Mettre en œuvre des politiques de développement durable et de sensibilisation au sein d'une entreprise agroalimentaire
- Concevoir des stratégies de commercialisation des produits alimentaires

■ Le secteur agroalimentaire au Liban en chiffres (IDAL)

> 1400 entreprises

32% de la production du secteur industriel

21% du total des exportations industrielles.

25% de la main-d'œuvre du secteur industriel

■ Eligibilité

Détenir une licence en Nutrition et diététique, Agriculture, Agronomie, Agroalimentaire, Biologie, Chimie, Biochimie, Laboratoire.



■ Les secteurs qui recrutent

- 1 Industries agroalimentaires
- 2 Commerce, distribution
- 3 Audit, conseil
- 4 Communication
- 5 Secteur public
- 6 Restauration

■ Points forts

- **Approche multidisciplinaire**
Fusion de sciences alimentaires, nutritionnelles, environnementales et managériales
- **Intervenants étrangers**
Élargissement des perspectives grâce aux expertises internationales
- **Intervenants industriels**
Découverte des coulisses des métiers de l'agroalimentaire
- **Hands-on learning**
Six mois de stage professionnalisant, visites de terrain, travaux pratiques

■ Les métiers

- Assurance et gestion de la qualité
- Gestion de la production
- Gestion de la chaîne logistique alimentaire
- Analyse sensorielle des produits alimentaires
- Recherche et développement
- Auditeur
- Consultant
- Salubrité alimentaire

