



## **REFERENTIEL**

### **DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE**

**Mention : Métiers de la Santé : Nutrition, alimentation**

**Parcours : PREVENTION ET COMPORTEMENT EN SANTE**

### **INSTITUT DU THERMALISME**

**ANNÉE 2024-2025**

Document voté au Conseil d'Administration de l'Institut du Thermalisme le 20/06/2024  
Document voté au Conseil d'Administration du Collège des Sciences de la Santé le 17/07/2024

## DESCRIPTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

traction pour MCC et référentiel étudiant

	Nb ECTS	Coefficients	CM (h)	ED (h)	TP (h)	Total cours (h)	Travail personnel (h)	Activités pro dirigées (h)	Total étudiant (h)
<b>S5</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>116,5</b>	<b>270,5</b>	<b>60,5</b>	<b>447,5</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>817,5</b>
☐ (vide)	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>116,5</b>	<b>270,5</b>	<b>60,5</b>	<b>447,5</b>	<b>370</b>	<b>0</b>	<b>817,5</b>
UE 01A Prévention, Politiques publiques, Projets, Animation	6	3	49,5	49,5	57,5	156,5	70	0	226,5
E 01B Comportements en Santé - Techniques de préparation alimentaires ad.	13	4	31	144	3	178	200	0	378
UE 02 Marketing et Gestion	6	2	36	37	0	73	70	0	143
UE 03 Anglais	5	1	0	40	0	40	30	0	70
<b>S6</b>	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>31</b>	<b>18</b>	<b>53</b>	<b>260</b>	<b>560</b>	<b>873</b>
☐ (vide)	<b>30</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>31</b>	<b>18</b>	<b>53</b>	<b>260</b>	<b>560</b>	<b>873</b>
UE 04 Projets tutorés	12	4	2	11	3	16	140	0	156
UE 05 Mémoire	18	6	2	20	15	37	120	560	717
<b>Total général</b>	<b>60</b>	<b>20</b>	<b>120,5</b>	<b>301,5</b>	<b>78,5</b>	<b>500,5</b>	<b>630</b>	<b>560</b>	<b>1690,5</b>

Remarque : Pour l'alternance, le temps de formation hebdomadaire est de 35 heures, pouvant être lissé sur l'ensemble des semaines de formation.  
Ce temps supplémentaire est réalisé en bibliothèque ou en plateau technique.

## MODALITÉS DU CONTRÔLE DES CONNAISSANCES

UE OBLIGATOIRES – SEMESTRE 5 Par Module	Coeff. dans UE	Coeff. dans S5	1 <sup>ère</sup> session		2 <sup>ème</sup> session	
			Modalités	Durée	Modalités	Durée
UE1 A : Prévention, Politiques publiques, Projets, Animation						
Module 1 : Contrôle terminal	1,5	3	Écrit	2h	Écrit	2h
Module 2 : Contrôle continu	1,5		Ecrit/oral	✱	Ecrit / oral	✱
UE1 B: Comportement de Santé – Techniques de préparations alimentaires adaptées						
Module 1 : Contrôle terminal	2	4	Écrit	3h	Écrit	3h
Module 2 : Contrôle continu	2		Ecrit/oral	✱	Ecrit/oral	✱
UE 2 : Management et Gestion						
Module 1 : Contrôle terminal	1	2	Écrit	3h	Écrit	3h
Module 2 : Contrôle continu	1		Ecrit/oral	✱	Ecrit/ oral	✱
UE 3 : Communication en langues étrangères						
Module 1 : Contrôle continu	1	1	Ecrit/oral	✱	Ecrit/oral	✱
TOTAL SEMESTRE 5		10				

⊛ : A définir par le responsable de la Mention

UE OBLIGATOIRES – SEMESTRE 6 Par Module	Coeff. dans UE	Coeff. dans S6	1 <sup>ère</sup> session		2 <sup>ème</sup> session	
			Modalités	Durée	Modalités	Durée
UE4 : Projet tutoré						
Module 1 : Présentation orale en Anglais	0,25	2	Présentation orale	5 min*	Présentation orale	5 min*
Module 2 : Présentation orale	0,75		Présentation orale	10 min	Présentation orale	10 min
Module 3 : Production d'un poster	0,5		Poster de type scientifique V1		Poster de type scientifique V2	
Module 4 : Conduite de projet par le tuteur pédagogique	0,5		Évaluation du suivi du projet		Report de la note de la session1	
UE5 : Mémoire						
Module 1 : Présentation orale	3	8	Évaluation par le jury de soutenance	20 min	Évaluation par le jury de soutenance	20 min
Module 2 : Rédaction d'un mémoire	4		Évaluation par le jury pédagogique V1		Évaluation par le jury pédagogique V2	
Module 3 : Travail en entreprise	1		Évaluation par le tuteur en entreprise		Report de la note de la session1	
TOTAL SEMESTRE 6		10				

\* les 5 min de présentation en anglais sont comprises dans les 10 min de présentation orale

## ORGANISATION DES ÉPREUVES

Deux sessions d'examen sont prévues.

- La première session des contrôles terminaux se déroule :
  - en mars pour l'UE 4 (Projet tutoré)
  - en mai, pour les UE1A, UE1B, UE2, UE3.
  - en juin, pour l'UE5 (Mémoire)
- La seconde session se déroule en septembre pour toutes les UE.

Remarque : Ce planning est susceptible d'adaptation pour les étudiants relevant du dispositif PHASE de l'Université de Bordeaux (public à besoins spécifiques). Les durées d'examen et l'organisation des épreuves peuvent être adaptées.

## VALIDATION DU DIPLÔME

1 - La licence professionnelle est validée si les étudiants obtiennent :

- **une moyenne des notes des UE1A, UE1B, UE2 et UE3**, affectées de leur coefficient, **égale ou supérieure à 10 sur 20**, soit :

$$\text{MOYENNE S5} = \frac{[(\text{note UE1A} \times \text{coeff UE1A}) + (\text{note UE1B} \times \text{coeff UE1B}) + (\text{note UE2} \times \text{coeff UE2})] + (\text{note UE3} \times \text{coeff UE3})}{(\text{coeff UE1A} + \text{coeff UE1B} + \text{coeff UE2} + \text{coeff UE3})}$$

- **une moyenne des notes des UE4 et UE5**, affectées de leur coefficient, **égale ou supérieure à 10 sur 20**

$$\text{MOYENNE S6} = \frac{(\text{note UE4} \times \text{coeff UE4}) + (\text{note UE5} \times \text{coeff UE5})}{(\text{coeff UE4} + \text{coeff UE5})}$$

Une mention est attribuée au vu de la moyenne générale des 6 UE affectées de leur coefficient, selon les modalités suivantes :

- **Mention Très Bien** pour une moyenne générale égale ou supérieure à 16/20
- **Mention Bien** pour une moyenne générale comprise entre 14/20 et 16/20
- **Mention Assez Bien** pour une moyenne générale comprise entre 12/20 et 14/20
- **Mention Passable** pour une moyenne générale comprise entre 10/20 et 12/20

Chaque semestre validé permet l'obtention de 30 ECTS.

2 - En cas d'échec à la 1<sup>ère</sup> session :

- L'étudiant se présente aux épreuves de 2<sup>nde</sup> session (contrôle terminal et/ou contrôle continu) des UE de 1<sup>ère</sup> session non validées de son choix.
- Les notes du module 4 de l'UE4 et du module 3 de l'UE5 sont conservées.
- Les règles de compensation et d'attribution des mentions s'appliquent pour la Session 1 et pour la Session 2.

3- En cas d'échec après les Sessions 1 et 2 d'examen, les UE (et les ECT correspondants) pour lesquels la note obtenue est supérieure ou égale à 10/20 restent acquis.

## ANNEXES

### DESCRIPTIFS DES UE DE LA LICENCE PROFESSIONNELLE

**Mention : Métiers de la Santé : Nutrition, alimentation**

**Parcours : Prévention Comportement en Santé**

**Responsable : Grégory LAUGA**

## UE 1A : PREVENTION, POLITIQUES PUBLIQUES, PROJETS, ANIMATION

**Nombre de crédits ECTS : 6**

**Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 226 h**

**Année / Semestre : S5**

**Responsable de l'UE : Grégory LAUGA**

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 01A Prévention, Politiques publiques, Projets, Animation			157 h	10 h
	<b>1. Education thérapeutique du patient</b>		47 h	3 h
		1. Cadre et repères en ETP : Historique, cadre juridique, finalité	2 h	0 h
		1. Cadre et repères en ETP : Introduction Maladies chroniques et compétences	3 h	0 h
		2. Compétences relationnelles (CNV, posture professionnelle, gestion de conflits, écoute active)	4 h	0 h
		2. DEP Diagnostic Educatif Partagé, Patient Expert	4 h	0 h
		2. Entretien Motivationnel	2 h	0 h
		2. Ethique, qualité de vie, accompagnement, autonomie	2 h	0 h
		3. Ateliers, Techniques d'animation, séances éducatives, outils	7 h	0 h
		3. Exemple d'outils d'animation	2 h	0 h
		3. L'obésité chez l'enfant RéPOP	6 h	0 h
		4. Les troubles du comportement alimentaire : Regard d'expert	3 h	3 h
		5. Construction d'une démarche éducative appliquée à des cas concrets	6 h	0 h
		6. Evaluation	4 h	0 h
		7. APA Animation : exemples Ateliers ETP	3 h	0 h
	<b>2. La santé en France : Politiques publiques et Système</b>		9 h	0 h
		1. HAS Surpoids et obésité métiers de la santé	2 h	0 h
		2. PNNS, PNA dans la Région	4 h	0 h
		3. Système de santé en France	3 h	0 h

<b>3. Gestion de Projet</b>	15 h	0 h
1. Outils gestion de projet (Gantt)	2 h	0 h
2. AAP Appel à Projet : préparation appel fictif	2 h	0 h
3. AAP Appel à Projet : correction AAP fictif Correction	3 h	0 h
4. Méthodologie/théorie de projet en promotion de la Santé Partie 1	4 h	0 h
4. Méthodologie/théorie de projet en promotion de la Santé Partie 2	4 h	0 h
<b>4. Alimentation et développement durable</b>	10 h	6 h
Producteurs - les filières alimentation & labels	4 h	0 h
RSE Alimentation durable	3 h	3 h
RSE et Développement durable	3 h	3 h
<b>5. Initiation Thermalisme</b>	3 h	0 h
Catégories d'eaux	3 h	0 h
<b>6. Compétences Transversales</b>	17 h	0 h
Connaissance de soi auto évaluation, métacognition, concentration...	3 h	0 h
La communication	6 h	0 h
La transmission: technique courant didactico-pédagogique	2 h	0 h
Les soft skills	6 h	0 h
<b>7. Animation</b>	53 h	1 h
APA Visite sur site UTAP CH de Bayonne	3 h	0 h
Brainstorming	3 h	0 h
Exposés des étudiants Diet aux étudiants non Diet : Bases de la Diététique	5 h	0 h
2b. Visite EHPAD Humanitude : les Jardins du soleil Dax	3 h	0 h
journée francophone de nutrition 2024	32 h	0 h
Présentation des Exposés des étudiants Diet aux étudiants non Diet : Bases de la Diététique	1 h	1 h
Visite CERS	3 h	0 h
Visite thermes Borda	3 h	0 h
Présentation NAPCES	3 h	0 h
	<b>157 h</b>	<b>10 h</b>

### **Objectifs pédagogiques :**



- Prévention : Maîtriser les phases et les pratiques d'un programme ETP
- Prévention : Comprendre les principales politiques publiques de Santé
- Projet : Maîtriser les phases et les outils de la gestion projet
- Thermalisme : Découvrir les activités, les soins, les établissements
- Compétences : Développer ses compétences
- Animation : Connaître et expérimenter différentes techniques d'animation

#### **Compétences acquises :**

- Monter un programme ETP et animer des ateliers ETP, concevoir et rédiger une séance éducative, créer des outils pédagogiques
- Se situer dans les multiples plans des politiques publiques
- Utiliser les outils d'une gestion de projet
- Expérimenter la prise de parole et l'animation d'un groupe
- Savoir conduire et animer un groupe en situation d'apprentissage
- Savoir utiliser des techniques d'ingénierie de projet pour développer l'éducation en santé et la prévention
- Mieux se connaître, mieux connaître les autres
- Savoir utiliser les outils de communication inter-personnelle et intra-personnelle.

#### **Validation de l'UE1A :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.

## UE 1B : Comportement de Santé – Techniques de préparations alimentaires adaptées

**Nombre de crédits ECTS : 13**

**Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 378 h**

**Année / Semestre : S5**

**Responsable de l'UE : Grégory LAUGA**

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 01B Comportements en Santé - Techniques de préparation alimentaires adaptées			178 h	68 h
	<b>1. Sociologie de l'alimentation</b>		13 h	0 h
	1. Alimentation et civilisation		2 h	0 h
	2.a Sociologie de l'alimentation (Initiation)		3 h	0 h
	2.b Sociologie de l'alimentation (Historique et symbolique)		3 h	0 h
	2.c Sociologie de l'alimentation (Suite et fin)		6 h	0 h
	<b>2.les TCA</b>		50 h	34 h
	1. La grossophobie		2 h	2 h
	1b. CARALIM : évolution du comportement alimentaire		10 h	10 h
	1c. Comportements alimentaires		3 h	3 h
	1c. Troubles du comportement alimentaire		2 h	2 h
	2. Dimension psychologique / sociale des patients TCA		6 h	6 h
	3. La néophobie		2 h	2 h
	3. Parcours d'un patient TCA chirurgie bariatrique. Cas clinique		6 h	6 h
	4. Psychologie Ado		3 h	3 h
	5 Analyse sensorielle : Application tests sensoriels		3 h	0 h
	5 Analyse sensorielle : Approche comportementale		2 h	0 h
	5 Analyse sensorielle : Cours tests sensoriels		3 h	0 h
	5 Analyse sensorielle : Introduction		2 h	0 h

	5 Physiologie du goût (cours)	3 h	0 h
	5 Physiologie du goût (TP) Dégustation	3 h	0 h
<b>3. Publics et santé</b>		60 h	7 h
	1. Physio personne en situation de handicap, femme enceinte et AP adaptée	2 h	0 h
	1. Physiologie des nourrissons / enfants / ados / adultes et AP adaptée à l'âge	2 h	0 h
	1. Physiologie seniors AP adaptée	6 h	0 h
	2a. Nutrition du sportif blessé	3 h	3 h
	2a. Sportif : Nutrition	4 h	4 h
	Activité physique Généralités effets physiologiques	3 h	0 h
	Pratique APA	4 h	0 h
	Pratique sportive, entretien	24 h	0 h
	PSC1	10 h	0 h
	Sédentarité	1 h	0 h
	Sommeil	1 h	0 h
<b>4. Pathologies et comportement en santé</b>		36 h	19 h
	2a. Gastronomie Holistique Humanitude	7 h	7 h
	Addictologie	3 h	3 h
	Alcool Physiologie	2 h	0 h
	Cancer	2 h	0 h
	Insuffisance rénale	2 h	0 h
	L'arthrite et l'ostéoporose	2 h	0 h
	L'asthme et BPCO	2 h	0 h
	Le diabète	2 h	0 h
	Maladie cardiaques et HTA	2 h	0 h
	Présentation du projet et Visite du Village	3 h	0 h
	Prise en charge Malades Alzheimer	9 h	9 h
<b>5. Dossier Préparations alimentaires adaptées</b>		19 h	8 h
	1. De quoi parlons-nous?	2 h	0 h

2.A R&D - Définition du projet	2 h	0 h
2.B - Présentation des thématiques pour les sujets de TP	1 h	0 h
3 Validation des bons d'économat	1 h	0 h
4a. R&D - Présentation du dossier culinaire	1 h	0 h
4b. R&D - Présentation des TP Préparations alimentaires adaptées	1 h	0 h
4c. R&D - TP Préparations alimentaires adaptées	8 h	8 h
5.b Point d'étape en zoom Projet et réalisations	1 h	0 h
6. R&D - Pitch / Bilan et perspectives	3 h	0 h
	<b>178 h</b>	<b>68 h</b>

### **Objectifs pédagogiques :**

- Découvrir la sociologie de l'alimentation et la psychologie des personnes face à l'alimentation
- Découvrir et comprendre les TCA chez différents publics
- Acquérir des connaissances sur l'activité physique et les attitudes sédentaires
- Découvrir différents types de pathologies
- Pour le dossier « Préparations alimentaires adaptées » :
  - expérimenter le travail d'équipe, dans le cadre du développement d'un nouveau produit/service (démarche R&D) ;
  - contribuer à l'identification de besoin en santé en s'appuyant sur son expérience professionnelle antérieure (constat),
  - expliciter, argumenter le choix de cette innovation, en s'appuyant sur des données issues de la littérature scientifique (articles, recommandations, publications, etc...) ;
  - contribuer à la définition d'une problématique claire et précise, et proposer une réponse innovante en créant un nouveau produit (ou équivalent) ;

### **Compétences acquises :**

- Comprendre le patient/client dans sa problématique globale de santé bio psycho sociale
- Adapter son message, son action en fonction du patient / client
- Connaître les attitudes favorisant une prise en charge en activité physique et reconnaître les comportements sédentaires.
- Faire preuve de créativité dans l'adaptation culinaire comme dans l'animation de groupes
- Savoir transmettre ses connaissances en lien avec les comportements alimentaires
- Pour le dossier « Préparations alimentaires adaptées » :
  - argumenter le caractère innovant du projet envisagé et décrire la composition de sa préparation culinaire et les étapes de conception (production), en vue d'obtenir un produit (ou service) pouvant potentiellement être proposé et/ou commercialisé ;
  - réaliser une analyse nutritionnelle du produit et ainsi justifier en quoi cette innovation est une réponse au besoin de santé & nutritionnel préalablement identifié ;
  - définir les caractéristiques organoleptiques du produit/service à partir d'une fiche dégustation qui aura été créée et la production de compte-rendu d'analyse sensorielle

- définir le coût de l'innovation et de proposer un plan marketing (cible, positionnement, marketing mix – les 4P)

**Validation de l'UE1B :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.

## UE 2 : MANAGEMENT ET GESTION

**Nombre de crédits ECTS : 6**

**Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 143 h**

**Année / Semestre : S5**

**Responsables de l'UE : Sybille DUPUY**

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 02 Marketing et Gestion			73 h	29 h
	<b>1.E-communication et création site internet</b>		6 h	6 h
		Marketing digital	6 h	6 h
	10.Stratégie d'entreprise		9 h	0 h
		Diagnostic stratégique	3 h	0 h
		Stratégies de développement	6 h	0 h
	<b>2. Intelligence artificielle</b>		3 h	0 h
		IA - Généralités et outils	3 h	0 h
	<b>3.Entrepreneuriat en santé</b>		2 h	2 h
		Partage d'expériences / Création d'entreprise	2 h	2 h
	<b>4.Gestion financière : Demande de subvention</b>		6 h	6 h
		Gestion financière : Demande de subvention	6 h	6 h
	<b>5.Management d'équipe</b>		6 h	6 h
		Management d'équipe	6 h	6 h
	<b>6.Marketing alimentaire</b>		12 h	0 h
		Le plan marketing	12 h	0 h
	<b>7.Marketing social</b>		6 h	0 h
		Marketing social	6 h	0 h

<b>8.Méthodes d'enquêtes</b>	2 h	0 h
Méthodes d'enquêtes-introduction	2 h	0 h
<b>9.Stratégie &amp; Marketing</b>	2 h	0 h
Révisions	2 h	0 h
Gestion financière : Coût complet	9 h	9 h
Gestion financière : Coût complet	9 h	9 h
Méthodes d'enquêtes	10 h	0 h
Méthodes qualitatives et quantitatives	10 h	0 h
	<b>73 h</b>	<b>29 h</b>



**Objectifs pédagogiques :**

- Appréhender l'intelligence artificielle et ses outils
- Appréhender les techniques d'enquête qualitatives et quantitatives
- Appréhender la stratégie d'entreprise et le processus de développement des actions marketing
- Maîtriser la démarche marketing de l'alimentation
- Appréhender la notion de marketing social
- Appréhender la notion de marketing digital
- Appréhender les notions de financement d'un projet (plan de financement) et les documents de synthèse de gestion financière (compte de résultat, bilan)
- Appréhender le management d'équipe

**Compétences acquises :**

- Réaliser une enquête (étude de marché, analyse de besoins)
- Elaborer un plan marketing adapté à l'alimentation, intégrant les outils du digital
- Créer un site web
- Monter un dossier de demande de subvention d'un projet
- Réaliser un diagnostic stratégique
- Comprendre une stratégie d'entreprise
- Etablir le coût complet d'un produit
- Animer une équipe projet professionnelle

**Validation de l'UE2 :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.

### UE 3 : COMMUNICATION EN LANGUE ETRANGERE

Nombre de crédits ECTS : 5

Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 70 h

Année / Semestre : S5

Responsables de l'UE : Grégory LAUGA

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 03			40 h	40 h
Anglais				
	Anglais		40 h	40 h
		Préparation au TOEIC	10 h	10 h
		Anglais Technique	30 h	30 h
			40 h	40 h

**Objectifs pédagogiques :**

- Développer la capacité à travailler dans un contexte international
- Se préparer à passer le test TOEIC

**Compétences acquises :**

- Présenter un projet en langue anglaise
- Avoir un échange scientifique et technique en langue anglaise

**Validation de l'UE3 :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.

#### UE 4 : PROJET TUTEURE

Nombre de crédits ECTS : 12

Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 156 h

Année / Semestre : S6

Responsables de l'UE : Grégory LAUGA

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 04 Projets tutorés			16 h	0 h
1. Gestion des références bibliographiques			8 h	0 h
1.ENT			1 h	0 h
2.Ressources documentaires			2 h	0 h
3.Analyse et synthèse de l'information scientifique			3 h	0 h
4.Zotero			2 h	0 h
2. Présentation de la charte des projets tutorés			2 h	0 h
Présentation PTUT			2 h	0 h
5. Aide à la rédaction - Poster			1 h	0 h
Aide à la rédaction - Poster			1 h	0 h
6. Engagements			5 h	0 h
			16 h	0 h

### **Objectifs pédagogiques :**

- Le projet tutoré correspond à un travail à la fois conceptuel et académique, à la fois en prise directe avec le terrain.
- L'étudiant doit faire l'apprentissage du travail en équipe et de son animation, en respectant des objectifs et un calendrier établis dès le départ.
- Selon l'importance du projet, ce travail peut être individuel ou collectif ; une préférence est accordée au travail en petits groupes constitués de 3 à 4 personnes.
- **Le projet tutoré doit rendre l'étudiant autonome** dans la recherche d'informations et dans la prise de responsabilités
- Renforcer le réseau professionnel de l'étudiant
- Mettre en œuvre la méthodologie de projet qui sera la même pour le futur mémoire

### **Compétences acquises :**

- Identifier et sélectionner diverses ressources spécialisées pour documenter un sujet
- Travailler en équipe autant qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet
- Rechercher des documents sur la base BABORD + : débiter une recherche en définissant son projet documentaire, en menant une recherche d'information efficace et en choisissant et en utilisant les outils appropriés/comprendre et utiliser une référence bibliographique, rechercher sur internet et analyser la fiabilité des sources d'information et des résultats obtenus
- Présenter un travail en français et en anglais, à l'aide d'un poster
- **Présenter un travail (contexte et question de départ, état des connaissances, problématique, méthodologie, résultats, discussion, conclusion) et rédiger un poster en équipe basé sur cette expérience professionnelle.**

### **Validation de l'UE4 :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.

## UE 5 : MEMOIRE

**Nombre de crédits ECTS : 18**

**Volume horaire total pour l'étudiant(e) : 717 h**

**Année / Semestre : S6**

**Responsables de l'UE : Grégory LAUGA**

UE	Chapitre	Séance	Volume	Volume par des professionnels
UE 05 Mémoire			37 h	3 h
	<b>. 1Aide à l'insertion professionnelle</b>		5 h	3 h
	1 construction CV et lettre de motivation		3 h	3 h
	2. Validation CV et lettre de motivation		2 h	0 h
	<b>2. Présentation charte mémoire</b>		2 h	0 h
	Présentation Charte Mémoire		2 h	0 h
	<b>3. Aide à la rédaction - Mémoire</b>		6 h	0 h
	Aide à la rédaction - Mémoire		6 h	0 h
	Retour Stage		15 h	0 h
	<b>4. Exposés "Etudiants évaluateurs d'un mémoire"</b>		3 h	0 h
	3. Soutenances des Exposés Mémoires		3 h	0 h
	<b>5.Séminaire mémoire</b>		6 h	0 h
	Séminaire Mémoire 02 -2025 Février		3 h	0 h
	Séminaire Mémoire 04 -2025 Avril		3 h	0 h
			<b>37 h</b>	<b>3 h</b>

**Objectifs pédagogiques :**

- Elaborer une réflexion personnelle sur un thème (question de recherche) ayant trait aux champs professionnels de la licence professionnelle en s'appuyant sur l'activité de terrain menée au sein de la structure d'accueil
- Apprendre à construire et à mettre en forme un travail universitaire de synthèse et d'analyse transmissible
- Apprendre à communiquer et à restituer oralement son travail

**Compétences acquises :**

- Présenter et analyser la problématique dans son contexte technique, économique, scientifique, institutionnel et réglementaire
- Argumenter la méthodologie utilisée, les étapes de la démarche et leurs conditions de réalisation
- Synthétiser des données en vue de leur exploitation
- Développer une analyse critique des résultats obtenus
- Evaluer les perspectives du travail réalisé
- 
- **Présenter un travail (contexte et question de départ, état des connaissances, problématique, méthodologie, résultats, discussion, conclusion) et rédiger un mémoire personnel basé sur cette expérience professionnelle.**

**Validation de l'UE5 :**

La validation de l'UE est possible si la note est  $\geq 10/20$  avec obtention des ECTS correspondants.