



Université Claude Bernard Lyon 1 – Ecole d'été : Nutrition, santé et processus cognitifs dans les choix alimentaires

Publié le mardi 7 juillet 2015

Voir en ligne : <https://www.france-science.org/Universite-Claude-Bernard-Lyon-1,8199.html>

L'Université Claude Bernard Lyon 1 organise une école d'été **du 7 au 25 septembre 2015** sur "**Nutrition, Santé et Processus cognitifs dans les choix alimentaires**".

PROGRAMME DE FORMATION

- L'objectif de cette école d'été est de former les étudiants aux interactions entre alimentation, nutrition, santé, sédentarité et processus cognitifs.
- Programme en anglais : conférences, ateliers pratiques, ateliers de savoir-faire et rencontres avec les professionnels de la nutrition.
- 3 semaines en septembre (7 au 25)

PROGRAMME CULTUREL

- Visite de la ville de Lyon (plusieurs quartiers classés Patrimoine Mondial de l'Unesco)
- Découverte du savoir-faire des producteurs locaux lors des visites de terrain
- Gastronomie et art culinaire français

QUI EST ELIGIBLE ?

Niveau Licence / Master dans le domaine des process alimentaires, de la diététique ou de la biochimie métabolique.

FRAIS

1850€ incluant matériel académique, visites de terrain et déjeuners.

Ne sont pas inclus : billets d'avion, l'hébergement, dépenses personnelles (loisirs, temps libre), passeport, assurance maladie et assurance personnelle, petit-déjeuners et dîners.

LOGEMENT

Merci de bien vouloir contacter Odalys : <http://www.hotel-lyon-bioparc.com/chambres/>

BIENVENUE A LYON, CITE DE LA GASTRONOMIE

Lyon est l'une des métropoles européennes les plus attractives. Avec des établissements réputés internationalement s'appuyant sur des pôles de compétitivité forts, Lyon est une ville étudiante aux nombreux atouts.

Entre tous les arts, celui du bien vivre fait la renommée de Lyon dans le monde entier. Avec nombre de restaurants étoilés, de chefs célèbres, de brasseries, de bouchons au décor centenaire, de cafés comptoirs, de lieux avant-gardistes, quels que soient vos goûts, vous êtes servi ! Saveurs et couleurs que l'on retrouve également au gré des étals de marchés de plein air ou dans les Halles de Lyon Paul Bocuse, un marché couvert permanent où se ravitaillent les grands chefs.

QUELQUES PARTENAIRES

- **Institut Paul Bocuse** : Depuis plus de 20 ans, l'Institut Paul Bocuse se positionne résolument à la pointe des tendances. Il participe activement aux évolutions des pratiques culinaires et du management de l'hôtellerie et de la restauration. Dans le cadre de son Centre de Recherche, il accueille également des doctorants pour étudier les pratiques, les comportements et les valeurs de ces métiers. La mission de l'Institut Paul Bocuse : transmettre avec exigence les connaissances techniques et managériales pour préparer ses étudiants aux meilleures carrières dans le monde.

- **CENS** : CENS (The Centre for European Nutrition and Health) est un réseau d'experts scientifiques, de cliniciens et d'industriels travaillant ensemble pour apporter à la population civile des réponses aux enjeux de santé publique, économiques et sociaux liés à la nutrition.

INSCRIPTION ET PROCÉDURE D'ADMISSION

Inscription sur le site **avant le 20 juillet 2015** avec une lettre de motivation, un CV ainsi qu'une lettre de recommandation.

Nombre de places limité. La réponse finale vous sera donnée le 21 juillet.

Pour plus d'informations : <http://summerschoolnutrition2015.univ-lyon1.fr>

