Hygiène

UE 06

Enseignant(s) responsable de l'UE : Sylvia RAKIPI

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU11HYG
Nombre de crédits ECTS	2 (facteur de pondération)
Volume horaire	30 h (Q1 30 / Q2 0)
Période de l'année	Quadrimestre 1
Niveau du cycle	1er cycle
Cadre européen de certification	Niveau 6
Caractère dans le programme	Cours obligatoire dans le programme
Langue(s) d'enseignement	Français
Coordonnées du service	Campus d'Anderlecht, Avenue Émile Gryzon 1 (bât. 4C), 1070 Anderlecht
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI11HYG Hygiène 1	30	2	NON

Contribution de l'UE au profil d'enseignement du programme

- **HE03** HE. 3. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique coordonne la production des repas de l’achat à la distribution
- **HE05** HE. 5. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique développe et met en place la sécurité alimentaire et des programmes d’hygiène en conformité avec la législation
- **RE01.5** ARES. 1.5 Adopter un comportement responsable et citoyen
- **RE02.3** ARES. 2.3 Respecter la législation et les réglementations.
- **RE03** ARES. 3 Gérer (ou participer à la gestion) les ressources humaines, matérielles et administratives:
- **RE03.3** ARES. 3.3 Participer à la démarche qualité
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE04.4** ARES. 4.4 Utiliser des concepts, des méthodes, des protocoles dans des situations variées
- **RE04.5** ARES. 4.5 Evaluer la pertinence d’une analyse, d’un schéma.

Autres connaissances ou compétences prérequises

Hygiène 1

Néant

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Hygiène 1

Objectifs
Maîtrise de règles d'hygiène et de sécurité en cuisine collective. Comprendre le fonctionnement et le développent des micro-organismes. Développer son esprit critique.
Contenu

Marche en avant, zones propres/zones sales

Liaison chaude/froide

Prévention des toxi-infections alimentaires: HACCP - 5M

Gestion des allergènes

Gestion du personnel de cuisine - Gestion des plaintes

Réflexion sur la qualité - hygiène

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Hygiène 1

Cours ex-cathedra - interactif

Acquis d'apprentissage sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE

Hygiène 1

A l'issue du cours de Hygiène 1, l'étudiant est capable de :

- Connaître et mettre en place des systèmes de sécurité aux activités spécifiques de son domaine professionnel.
- Pouvoir les transposer dans des exercices professionnalisants (analyser/comprendre une situation, proposer une mise aux normes etc.)
- Appliquer la législation et les procédures relevant du domaine de l'hygiène alimentaire.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Hygiène 1 : Syllabus sous forme de ppt.	sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Hygiène 1 : Syllabus sous forme de ppt. disponible sur le campus numérique - ! à compléter par les notes prises durant les cours !	sur le campus numérique	—

Mode d'évaluation et de pondération par activité au sein de l'UE

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Janvier			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Janvier bis			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Août			
Ensemble de l'UE			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé