Activités d'intégration professionnelle II

UE 27

Enseignant(s) responsable de l'UE : Sylvia RAKIPI
Autres enseignant·e·s de l'UE : Isabelle DE WULF, Ekram MAIMOUNI

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	DIU23AIPSTG2
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	70 h (Q1 35 / Q2 35)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 2
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	UE06 - UE14
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI23STACOLL Stage en cuisine de collectivité	70	4	OUI

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

- **HE06** HE. 6. Au terme de sa formation, le bachelier en Diététique élabore et adapte un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- **RE01.3** ARES. 1.3 Développer ses aptitudes d'analyse, de curiosité intellectuelle et de responsabilité
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE05.3** ARES. 5.3 Collaborer avec l'équipe pluridisciplinaire

Autres connaissances ou compétences prérequises

Stage en cuisine de collectivité

UE6 et UE14

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Stage en cuisine de collectivité

Objectifs
Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique.

Coordonner la conception et la production des repas de l'achat à la distribution.

Collaborer avec une équipe de travail pluridisciplinaire.

Développer et mettre en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation.

Contenu

1 semaine de stage pratique en collectivité axé sur l'hygiène + rapport de stage

1 semaine de stage pratique en collectivité axé sur les menus + rapport de stage

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Stage en cuisine de collectivité

Stage professionnel incluant :

- des contacts téléphoniques des professeurs superviseurs

- la rédaction d'un rapport de stage

- l'évaluation certificative des deux rapports de stage

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

Stage en cuisine de collectivité

Assurer en tant que futur professionnel de la santé le travail du diététicien lors d'un stage (de cuisine de collectivité, de gestion de la qualité, d'audit d'hygiène...) .
- Sur le lieu de stage à travers 3 axes principaux : les compétences relationnelles, les compétences techniques et la motivation du stagiaire
- A travers le rapport de stage qui valorise par écrit les acquis de stage dans le rapport de stage

Description des supports de cours indispensables

Aucun support indispensable renseigné.

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Stage en cuisine de collectivité : Supports : - RGEE de stage - Dossier de stage -Convention de stage Sources : -Cours de : Diététique générale 1, Hygiène 1, Technologie de la restauration collective, infrastructure et équipement, étude nutritionnelle et durable, cours de diététique thérapeutique, cours de diététique de l'enfant, cours d'hygiène, méthodologie de la recherche...	—	—

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			
Travaux hors session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Date de remise du rapport de stage le 13/11/2023			

Juin			
Ensemble de l'UE			
Travaux hors session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Date de remise du rapport de stage le 05/02/2024			
Août			
Ensemble de l'UE			
Travaux durant la session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —