Diététique en food service

UE 14

Enseignant(s) responsable de l'UE : Céline VAN DEN DAELEN
Autres enseignant·e·s de l'UE : Thierry DENIES, Aude DILLIS

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU12DFOSE
Nombre de crédits ECTS	3 (facteur de pondération)
Volume horaire	50 h (Q1 0 / Q2 50)
Période de l'année	Quadrimestre 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	—
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
DI12EX2 Exercices de diététique 2	20	1	OUI
DI12ENMCND Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité	15	1	NON
DI12EIM Etude de l'Infrastructure et du matériel	15	1	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
- **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
- **RE03** ARES. 3 Gérer (ou participer à la gestion) les ressources humaines, matérielles et administratives:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Exercices de diététique 2

UE2 Diététique générale 1

Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité

UE 2 Diététique générale 1

Etude de l'Infrastructure et du matériel

UE 06 Hygiène 1

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Exercices de diététique 2

Objectifs

Calculer des journées alimentaires pour un adulte sain en adéquation avec les recommandations

Créer et corriger des menus de collectivité

Se familiariser avec les grammages habituels des denrées alimentaires ainsi qu'avec les termes culinaires

Maîtriser les concepts de prix à l'unité/au kilo, poids bruts/nets/comestibles, % d'absorption des matières grasses, pertes en eau etc. des aliments (cf: Poids et Mesures)

Pouvoir réaliser un bon de commandes de denrées alimentaires pour une collectivité.

Découvrir et appliquer la durabilité dans des menus de collectivité

Pouvoir optimiser les conditions de travail au départ d'un plan de cuisine selon les critères d'hygiène (marche en avant)

Contenu

- Exercices de création et corrections de menus (équilibre/durabilité)
- Exercices de gestion de cuisine de collectivité (bon de commande, prix de reviens, poids bruts, poids nets)
- Diagramme de fabrication
- Application de la marche en avant sur plan

Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité

Objectifs

Coordonner la production des repas de l'achat à la distribution

Contenu

- Alimentation durable
- Les cahiers de charges de cuisine de collectivité
- Règles d'élaboration des menus de collectivité
- Réaliser un plan alimentaire
- Calcul des poids nets et bruts, prix de reviens
- Réaliser un bon de commande
- Gestion des allergènes en collectivité

Etude de l'Infrastructure et du matériel

Objectifs

Familiariser l'étudiant à infrastructure en collectivité

Contenu

- Hygiène appliquée à l'infrastructure
- Marche en avant

- Matériel de distribution et production

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Exercices de diététique 2

Situation problème, résolution de problème, études de cas, mise en situation, discussion guidée, pratiques avec les pairs

Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité

Cours ex cathédra

Exercices formatifs

Travail à réaliser en classe

Etude de l'Infrastructure et du matériel

Ex cathédra

activité en cuisine

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

Exercices de diététique 2

Corriger ou réaliser un menu équilibrés pour une cuisine de collectivité ou une demande particulière.
Estimer les poids bruts des aliments et gérer les commandes

Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité

Être capable de:

- Réaliser/corriger des menus (vertical/horizontal, couleur, texture, saison/culture, durabilité etc.)
- Calculer les parts alimentaires pour un BET donné
- Distribuer les parts sur une journée
- Transposer les parts en quantités d'aliments/recettes
- Calculer une journée/semaine/mois
- Corriger le cas échéant
- Réaliser un bon de commande

Etude de l'Infrastructure et du matériel

Connaître le gros et petit matériel de la cuisine collective ainsi que le mode d'emploi et la maintenance s'y référant.

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Exercices de diététique 2 : Présentations PPT et documents divers du cours de Technologie de la restauration collective + notes de l'étudiant prises au cours et énoncés d'exercices	—	—
Etude nutritionnelle des menus de collectivité - notions de durabilité : PPT	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Exercices Travail		
Etude de l'Infrastructure et du matériel : PPT	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Aucune référence complémentaire renseignée.

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

Cette unité d'enseignement est évaluée en épreuve intégrée.

Juin

Ensemble de l'UE

Travaux hors session	30 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	70 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Les 30% d'évaluation concerne la remise d'un travail pour le cours d'exercices. Il consistera en la réalisation d'un travail (modalités sur le campus numérique - CN) à remettre pour le 22 mai 2025 en classe et sur le CN.

Août

Ensemble de l'UE

Travaux durant la session	30 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Examen écrit	70 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé

Les 30% d'évaluation concerne la remise d'un travail pour le cours d'exercices. Il consistera en la réalisation d'un travail (modalités sur le campus numérique - CN) à remettre en version papier pour le jour de l'examen (voir horaire) et sur le CN.