Diététique en food service

UE 14

Enseignant(s) responsable de l'UE : Thierry DENIES
Autres enseignant·e·s de l'UE : Nacira Abdeslami

Année d'études	Bloc 1
Acronyme	DIU12DFOOS
Nombre de crédits ECTS	3 (facteur de pondération)
Volume horaire	46 h (Q1 0 / Q2 46)
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 de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuves spécifiques par activité d'apprentissage
UE prérequises	Néant
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI12TRCOL Technologie de la restauration collective	26	2	NON
DI12EX2 Exercices de diététique 2	20	1	OUI

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:
- **RE03.4** ARES. 3.4 Respecter les normes, les procédures et les codes de bonne pratique.
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE05.4** ARES. 5.4 Développer des modes de communication adaptés au contexte rencontré.
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:
- **RE06.2** ARES. 6.2 Intégrer la démarche diététique à tous les stades de la chaîne alimentaire
- **RE06.5** ARES. 6.5 Traduire et appliquer des théories et des modèles pratiques dans la démarche diététique

Autres connaissances ou compétences prérequises

Technologie de la restauration collective

UE06 Hygiène 1

UE09 Technique Culinaire 1

Exercices de diététique 2

UE02 Diététique Générale 1

UE06 Hygiène 1

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technologie de la restauration collective

Objectifs

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

Contenu

Familiarisation de l'étudiant.e à l'environnement d'une cuisine de collectivité

- Hygiène appliquée à l'infrastructure
- Marche en avant
- Matériel de production et de distribution des repas

Apprentissage de la gestion des menus de collectivités

- Durabilité dans l'alimentation
- Règles d'élaboration des menus en collectivité
- Réalisation d'un planning d'alimentation collective
- Cahiers de charges et cuisine de collectivité
- Fiches techniques de collectivité : matériel et méthodes adaptées
- Réalisation et émission d'un bon de commande
- Gestion pratique des règles sanitaires dans les menus de collectivité
- Gestion de la production de repas sans allergènes

Exercices de diététique 2

Objectifs

Mettre en pratique la conception de repas en collectivité, la planification de l'achat des denrées alimentaires et élaborer les outils visant à la réalisation des repas en cuisine de collectivité

Contenu

- Calculer des journées alimentaires pour un adulte sain en adéquation avec les recommandations en vigueur
- Créer et corriger des menus de collectivités
- Maîtriser les portions alimentaires adéquates à la collectivité
- Se familiariser avec les concepts de :
    - Poids bruts, nets
    - Prix d'achat et prix de revient
    - Technique culinaire adaptée à la collectivité
- Elaborer une fiche technique de réalisation de mets adaptée à l'environnement de cuisine collective
- Réaliser un bon de commande
- Appliquer les règles de sécurité sanitaire à la production de repas sur base d'un plan de cuisine collective

De manière transversale, intégrer les notions de durabilité dans la gestion de l'alimentation en collectivité

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technologie de la restauration collective

Cours ex cathedra

Exercices formatifs en classe

Ateliers d'apprentissages divers

Exercices de diététique 2

Exercices dirigés

Travaux en petits groupes

Mise en situation visant à la résolution de problèmes et l'élaboration de solutions professionnelles

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

Technologie de la restauration collective

Etre capable :

- Traduire en parts les besoins nutritionnels
- Transposer les parts en quantités d'aliments et les répartir de manière adéquate en repas sur la journée
- Calculer une journée, semaine, cycle complet de menus
- Corriger une alimentation saine
- Concevoir et corriger des menus
- Concevoir et corriger des fiches techniques de production de mets et repas
- Réaliser un bon de commande

Connaître l'infrastructure d'une cuisine collective : locaux, matériel, circulation des denrées alimentaires et déchets

Connaître le gros et petit matériel spécifique aux cuisines collectives

Connaître l'utilisation, l'entretien, le nettoyage et la désinfection du matériel de production de repas collectivité

Exercices de diététique 2

Etre capable de :

- réaliser ou corriger un menu de collectivité d'adultes sains
- adapter les fiches techniques culinaires à une cuisine collective
- intégrer la durabilité dans la gestion des repas de collectivité

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Technologie de la restauration collective : PowerPoint Exercices Documents et publications officiels sélectionnés par l'enseignant.e	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Exercices de diététique 2 : Supports du cours théorique Documents de références émis par les autorités (CSS entre autre) Notes de l'étudiant.e prises aux cours théoriques	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Enoncés des exercices, PowerPoint		

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 épreuves spécifiques par activité d'apprentissage.

Méthode d'intégration :

- Si aucune des notes des différentes AA qui composent l'UE ne se situe en deçà de 8/20, c'est la technique de la moyenne arithmétique pondérée qui est appliquée.
- Si la note d'une ou plusieurs AA composant une UE se situe en deçà de 8/20, la note finale de l'UE correspondra à la plus mauvaise des notes reçues.

Juin			
Technologie de la restauration collective — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Exercices de diététique 2 — méthode d'intégration : 50 %			
Évaluation continue	60 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	40 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
L'évaluation est constituée : • de tests de connaissances et travaux en cours de quadrimestre et • de la remise d'un travail pour le mardi 26/05/2026 avant 14h en version papier et sur le Campus Numérique			

Août			
Technologie de la restauration collective — méthode d'intégration : 50 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
Exercices de diététique 2 — méthode d'intégration : 50 %			
Travaux durant la session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : Livre fermé
L'évaluation continue des Exercices de Diétiétique en Food Service n'est pas remédiables à la session du mois d'août Le travail est à déposer sur le Campus Numérique et en version papier pour le mercredi 14/08/2026 avant 14h			