Activités d'intégration professionnelle II

UE 27

Enseignant(s) responsable de l'UE : Ekram MAIMOUNI
Autres enseignant·e·s de l'UE : Pauline ETCHEBERRY, Thierry DENIES

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	DIU22AIPSTG2
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	70 h (Q1 0 / Q2 70)
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	Français
Coordonnées du service	Campus de Bruxelles, Avenue Émile Gryson 1 (bât. 4C), 1070 Bruxelles
Mode d'évaluation	Unité évaluée en épreuve intégrée
UE prérequises	UE05 Microbiologie I et Hygiène alimentaire ; UE14 Diététique en food service
UE corequises	Néant

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI22STACOLL 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

UE5 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

2 semaines de stage pratique en collectivité axé sur l'hygiène et 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

Description	Accès à la source	URL
Stage en cuisine de collectivité : - RGEE de stage - Guide de l'étudiant - Convention de stage - Présentations 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	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Date de remise du rapport de stage le 09/02/2026			

Août			
Ensemble de l'UE			
Travaux durant la session	100 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Date de remise du rapport de stage le 19/08/2026			