Technique culinaire diététique

UE 32

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

Année d'études	Bloc 2
Acronyme	DIU22TCUD
Nombre de crédits ECTS	8 (facteur de pondération)
Volume horaire	62 h (Q1 0 / Q2 62)
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	UE02 Diététique générale I
UE corequises	UE20 Diététique thérapeutique de l'adulte I ; UE21 Diététique générale III ; UE31 Diététique thérapeutique de l'adulte II

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI22TCDT Technique culinaire diététique - Théorie	13	2	NON
DI22EDG Exercices de diététique 3	10	2	OUI
DI22TCDPR Technique culinaire diététique - Pratique	39	4	OUI

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

- **RE01** ARES. 1 S'impliquer dans sa formation et dans la construction de son identité professionnelle:
- **RE02** ARES. 2 Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires:
- **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.
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Technique culinaire diététique - Théorie

UE2 Diététique générale 1 UE6 Hygiène UE12 Diététique en food service UE16 Nutrition UE17 Diététique thérapeutique 1 UE19 Diététique générale 2

Exercices de diététique 3

UE2 Diététique générale

UE6 Hygiène

UE14 Diététique en food service

UE18 Diététique générale II

UE20 Diététique thérapeutique

Technique culinaire diététique - Pratique

UE2 Diététique générale

UE6 Hygiène

UE14 Diététique en food service

UE18 diététique générale II

UE20 Diététique thérapeutique

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Technique culinaire diététique - Théorie

Objectifs
Adapter l’alimentation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques
Adapter l’alimentation aux différentes situations pathologiques
Contenu

- aptation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques :
  - Les enfants et les adolescents
  - Les femmes enceintes ou allaitantes
  - Les personnes âgées
  - Les sportifs
  - L’alimentation végétarienne

  Adaptation aux différentes situations pathologiques :
  - Les textures modifiées et enrichissements
  - Le régime sans résidus
  - Le régime pauvre en fibres
  - Le régime riche en fibres
  - Le régime sans gluten
  - Le régime «contrôlé en sel»
  - Le régime «hypo-lipidique»
  - Le régime de prévention des MCV
  - Le régime «contrôlé» sucre
  - Le régime «contrôlé en énergie»

Rappel : rédaction de fiche technique & des descripteurs de dégustation

Exercices de diététique 3

Objectifs
Adapter l’alimentation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques ainsi qu'à différentes situations pathologiques
Élaborer, calculer et gérer des mets, repas, journées alimentaires adaptés aux différentes situations diététiques rencontrées

Contenu
Exercices de création et de gestion de mets, repas, journées alimentaires adaptés aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques ainsi qu'à différentes situations pathologiques

Technique culinaire diététique - Pratique

Objectifs
Adapter l'alimentation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques
Adapter l'alimentation aux différentes situations pathologiques

Contenu
Elaboration de repas adaptés aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques et à différentes situations pathologiques

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Technique culinaire diététique - Théorie

Cours Ex-cathedra et mise en situation (cas pratique)

Exercices de diététique 3

Exercices supervisés en sous groupes, interactions avec les pairs

Technique culinaire diététique - Pratique

Exercices supervisés en sous groupes, interactions avec les pairs

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

Technique culinaire diététique - Théorie

-Adhérer aux principes d'une cuisine saine
- Déterminer adéquatement les caractéristiques des aliments ayant un intérêt pour la santé
- Sélectionner de manière appropriée les techniques de cuisson et de préparation en fonction des cas (modifications physiologiques et/ou pathologies précises)
-Sélectionner de manière appropriée les techniques de substitution d'ingrédients, d'allègement et de valorisation nutritionnelle des recettes
- Mettre en évidence les possibilités gustatives de la cuisine saine
- Considérer adéquatement les besoins alimentaires reliés à des conditions particulières

- Rédiger correctement les documents utiles en cuisine (bon de commande, fiche de stock, fiche technique ...)

Exercices de diététique 3

Adapter l'alimentation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques ainsi qu'à différentes situations pathologiques
Élaborer, calculer et gérer des mets, repas, journées alimentaires adaptés aux différentes situations diététiques rencontrées

Technique culinaire diététique - Pratique

Elaboration de repas adaptés aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques et à différentes situations pathologiques

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Technique culinaire diététique - Pratique : • Le cours de techniques culinaire théorique • Le manuel HACCP d'auto-contrôles - Guide de bonnes pratiques d'hygiène • Le syllabus de cuisine • Toutes les fiches pratiques: recettes, organoleptiques, prise de température...	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Technique culinaire diététique - Théorie : Présentations Powerpoint (à compléter par des notes prises au cours par l'étudiant)	sur le campus numérique	—
Exercices de diététique 3 : • Cas patients • cours théoriques de techniques culinaire • cours théorique de diététique thérapeutique	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—

Description des références et des supports complémentaires

Description	Accès à la source	URL
Technique culinaire diététique - Pratique : Présentation PPT de cours de Techniques culinaires diététiques	—	—
Exercices de diététique 3 : Support de cours de diététique thérapeutique, de diététique générale, d'hygiène.	—	—
Exercices de diététique 3 : Présentation PPT de cours de Techniques culinaires diététiques (CAMPUS NUMERIQUE)\r\n\r\n	—	—
Technique culinaire diététique - Pratique : Support de cours de diététique thérapeutique, de diététique générale, d'hygiène.	sur le campus numérique	—
Exercices de diététique 3 : Cariel L, Techniques culinaires : Bases culinaires de la diététique, TEC & DOC, Lavoisier, Paris, 2002	—	—
Technique culinaire diététique - Théorie : Cariel L, Techniques culinaires : Bases culinaires de la diététique, TEC & DOC, Lavoisier, Paris, 2002	en bibliothèque	—

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

Évaluation continue	30 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé
Travaux hors session	30 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé
Examen oral	40 %	Type de questions : Examen Oral	Examen à livre : Livre fermé

L'étudiant constitue un dossier en binôme qui sera remis hors session le 22/4/26 sur le CN et en version papier

Une évaluation continue est prévue à chaque séance d'exercice.

Tout cela mène à une épreuve de cuisine diététique appliqué au cas clinique de chaque binôme qui aura lieu le dernier cours soit le 18 et le 22 mai 26.

Août			
Ensemble de l'UE			
Évaluation continue	70 %	Type de questions : —	Examen à livre : —
Travaux durant la session	30 %	Type de questions : —	Examen à livre : —

- L'UE est remédiable uniquement pour la partie dossier écrit à conditions:
  - d'avoir réussi l'évaluation continue et l'épreuve de cuisine

Le reste de l'évaluation est non remédiable (les notes de l'évaluation continue et l'épreuve en cuisine seront reportés)