Ecologie Alimentaire : du projet à l'assiette *

UE 44

Enseignant(s) responsable de l'UE : Ekram MAIMOUNI
Autres enseignant·e·s de l'UE : Charlotte NICOLAS

Année d'études	Bloc 3
Acronyme	DIU33ECOALI
Nombre de crédits ECTS	4 (facteur de pondération)
Volume horaire	39 h (Q1 26 / Q2 13)
Période de l'année	Quadrimestre 1 & 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	UE37 Législation des denrées alimentaires

Liste des activités d'apprentissage

Activité d'apprentissage	Volume horaire	ECTS	Présence obligatoire
DI33SEMEAPA Séminaires	13	1	OUI
DI33PROEAPA Projet	26	3	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:
- **RE04** ARES. 4 Concevoir des projets techniques ou professionnels complexes:
- **RE05** ARES. 5 Assurer une communication professionnelle:
- **RE06** ARES. 6 Pratiquer les activités spécifiques à son domaine professionnel:

Autres connaissances ou compétences prérequises

Séminaires

Tous les cours du bloc 1 et du bloc 2

Co-requis : Législation des denrées alimentaires (bloc 3)

Projet

Tous les cours du bloc 1 et du bloc 2

Co-requis : Législation des denrées alimentaires (bloc 3)

Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE

Séminaires

Objectifs

Compléter les connaissances acquises lors de formation en rencontrant des acteurs du terrain.

Contenu

Différents thèmes liés à la durabilité de l'alimentation pourront être traités par les orateurs, par exemple la conservation, la fermentation, labels & scores (bio, eco-score, etc.), les critères de durabilité, les liens entre alimentation et biodiversité, visites extérieurs...

Projet

Objectifs

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer une recette sur base des critères environnementaux et nutritionnels

Contenu

- Recherche bibliographique
- Législation des denrées alimentaires
- Hygiène et sécurité alimentaires
- Labels et scores
- Allégations et valorisation nutritionnelles
- Etiquetage
- Critères de durabilité (respect des saisons, approvisionnement local, gaspillage alimentaire, emballage, ...)
- Mise au point de recettes améliorées
- Qualité organoleptique
- Travail de présentation et de rédaction

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement

Séminaires

Séminaires - présentations ppt

Projet

Travail de groupe :

alternance de séances guidées, de travail autonome, d'exercices, de présentations et de préparations en cuisine

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

Séminaires

Acquérir de nouvelles connaissances grâce aux séminaires

Projet

Utiliser l'ensemble des connaissances acquises pour améliorer une recette sur base des critères environnementaux et nutritionnels

Description des supports de cours indispensables

Description	Accès à la source	URL
Séminaires : présentations et ressources diverses	Ce support de cours est disponible sur le campus numérique	—
Projet : présentations et ressources diverses	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 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.

Janvier			
Séminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Au-delà de 25% d'absence, justifiée ou non, la note de 0 sera attribuée pour l'AA.			

Août			
Séminaires — méthode d'intégration : 30 %			
Examen écrit	100 %	Type de questions : Questionnaire mixte (combinaison de plusieurs types de questions différentes)	Examen à livre : Livre fermé
Au-delà de 25% d'absence, justifiée ou non, la note de 0 sera attribuée pour l'AA.			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux durant la session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Evaluation continue (non remédiable, 30% de la note de l'UE) : 1 présentation orale avec ppt, remise d'un pré-rapport du projet et d'un bon de commande pour le lundi 03/11/2025 sur le campus numérique, réalisation de recettes lors de la séance en cuisine Au-delà de 25% d'absences, justifiées ou non, la note de 0/20 sera attribuée pour l'AA. Remise de travaux pendant la session (remédiable, 40% de la note de l'UE) : remise du dossier écrit final, par groupe, pour le premier jour de la 2ème session, sur le campus numérique Examen oral (remédiable, 30% de la note finale) : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit (minimum 10/20).			
Juin			
Projet — méthode d'intégration : 70 %			
Évaluation continue	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Travaux hors session	40 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Examen oral	30 %	Type de questions : Non applicable	Examen à livre : —
Evaluation continue (non remédiable, 30% de la note de l'UE) : 1 présentation orale avec ppt, remise d'un pré-rapport du projet et d'un bon de commande pour le lundi 032/11/2025 sur le campus numérique, réalisation de recettes lors de séance en cuisine Au-delà de 25% d'absences, justifiées ou non, la note de 0/20 sera attribuée pour l'AA. Remise de travaux hors session (remédiable, 40% de la note de l'UE) : remise du dossier écrit final, par groupe, pour le lundi 09/03/2026 sur le campus numérique Examen oral (remédiable, 30% de la note finale) : présentation du travail et défense individuelles, avec support ppt. Le passage de l'examen oral est conditionné par la réussite du travail écrit (minimum 10/20).			