

Gestion de la cuisine collective	UE 09
---	--------------

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 1	
Acronyme : DIU12GCC	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable :	MAIMOUNI Ekram - ekram.maimouni@cnldb.be
Autre(s) enseignant(s) de l'UE :	BEN ABDELKADER Nouredine - n.benabdelkader@cnldb.be DE WULF Isabelle - isabelle.dewulf@cnldb.be DEPOORTERE Fabienne - fabienne.depoortere@cnldb.be DEVOS Laurent - laurent.devos@cnldb.be DILLIS Aude - aude.dillis@cnldb.be POPOLO CAGNISI Angela - angela.popolo@cnldb.be TUTS D. dimitri.tutst@cnldb.be
Nombre d'heures : 125 h	Nombre de crédits : 10 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : <input type="text" value="1"/>	Période : Q2
Cadre européen de certification : Niveau 6	
Liste des UE pré requises : Néant	
Liste des UE co requises : Néant	
Caractère obligatoire ou au choix dans le programme ou option de l'étudiant :	
Cours obligatoire dans le programme.	

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

Au terme de sa formation, le bachelier en **Diététique** est capable de :

- **AAT 2 : Prendre en compte les dimensions déontologiques, éthiques, légales et réglementaires propres à la diététique**
- **AAT 3 : Coordonner la conception et la production des repas de l'achat à la distribution**
- **AAT 5 : Développer et mettre en place la sécurité alimentaire et des programmes d'hygiène en conformité avec la législation**
- **AAT 8 : Transmettre oralement et par écrit un message pertinent qui concerne l'alimentation et la diététique**
- **AAT 9 : Déterminer les critères nutritionnels selon les besoins spécifiques de la situation pratique**

Autres connaissances ou compétences prérequis :

Les cours de diététique générale, exercices de diététique 1 et diététique appliquée 1 du Q1



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Diététique appliquée 2 :

Objectifs :

**Etablir un menu parfaitement équilibré pour l'adulte sain à son domicile et en cuisine de collectivité
Connaître la composition nutritionnelle des aliments en vue d'équilibrer la journée alimentaire**

Contenu :

Création et équilibre de menus de cuisine de collectivité et de journée alimentaires. Calcul de la valeur nutritionnelle

Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable) :

Objectifs :

Partie étude des menus et durable :

- Elaborer et adapter un cycle de menus, de plan de production et de recettes
- Elaborer (ou corriger) un menu de collectivité en fonction des besoins d'une population données et des contraintes matérielles et en tenant compte de l'aspect durable
- Apprécier la valeur nutritionnelle d'un menu
- Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d'hygiène, de travail et les normes HACCP
- Inventorier le gros matériel et apprécier son hypothétique adéquation aux besoins de l'infrastructure

Contenu :

- Technologie de la restauration collective – Infrastructure et équipement :

Etude de la conception d'une cuisine collective et de ses annexes.

- Technologie de la restauration collective – Etude nutritionnelle et Durable :

* L'alimentation durable

* Élaboration de menus pour personnes ne suivant pas de régime particulier, adaptés aux facteurs nutritionnels et non nutritionnels de la collectivité

Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks :

Objectifs :

Maîtriser les grands principes de la comptabilité et de gestion optimisée des achats et des stocks.

Contenu :

Notions de base de comptabilité générale, la facture, la gestion des achats et des stocks. Exercices.

Exercices de diététique 2 :

Objectifs :

Adapter un cycle de menus et apprendre à gérer les commandes

Contenu :

Exercices de gestion de ressources alimentaires, matérielles et humaines en cuisine de collectivité.

Etablir un menu de collectivité en tenant compte des critères nutritionnels et durables, informer le consommateur de la présence d'allergènes

Visites, séminaires et conférences 1 :

Objectifs :

Actualiser ses connaissances par le biais de la fréquentation de conférences, visites et séminaires.

Développer son esprit critique vis-à-vis des nouvelles informations

Contenu :

Visites, séminaires et conférences sur les thèmes de la cuisine de collectivité, de l'hygiène en milieu hospitalier

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique :

Objectifs :

Établir le lien entre les types d'aliments et leur préparation culinaire

Coordonner la distribution et le service des repas

Respecter les normes, procédures et les codes de bonne pratique d'hygiène, de travail et les normes HACCP

Caractériser les aliments et les techniques culinaires les plus courantes

Apprécier par l'auto-évaluation la qualité organoleptique des aliments et préparations

Contenu :

Mise en application d'une fonction de cuisine (chef, second, cuisinier, commis, plongeur), mise en pratique d'un menu de collectivité, mise en pratique des règles de Bonnes Pratiques d'Hygiène, de Travail et des normes HACCP, gestion des stocks, des allergènes, évaluation organoleptique des préparations

Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Diététique appliquée 2 :

Création de journées alimentaires et de menus en fonction des besoins du public cible, mise en situation, discussion guidée, pratiques avec les pairs

Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable) :

- Technologie de la restauration collective – Infrastructure et équipement :

Apprécier l'hypothétique adéquation entre le matériel et les besoins de l'infrastructure

- Technologie de la restauration collective – Etude nutritionnelle et Durable

Cours ex-cathedra et interactifs (exercices, vidéos, visites...)

Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks :

Syllabus disponible sur le CNLDB

Exercices de diététique 2 :

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

Visites, séminaires et conférences 1 :

Présence aux visites, séminaires, conférences; réflexion et discussions autour des visites, conférences et séminaires sous forme de travaux écrits

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique :

Mises en situation, pratique avec les pairs, discussion guidée, utilisation d'outils professionnels

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

Cours Concernés	H	ECTS	Pond.	Janvier				Juin *				Deuxième session					
				Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	Eval Continue	Travaux	Ecrit	Oral	NR	Travaux	Ecrit	Oral		
Diététique appliquée 2	10	1	10%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable)	30	2	20%	0%	0%	%	0%	0%	0%	25%	75%	0%	0%	25%	75%	0%	0%
Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks	30	2	20%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	100%	0%	0%
Exercices de diététique 2	10	1	10%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	NR	0%	0%	0%	0%
Visites, séminaires et conférences 1	10	1	10%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%
Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique	35	3	30%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	NR	0%	0%	0%	0%

NR = Note reportée

Informations sur le mode d'évaluation :

Attention la méthode de calcul de la note UE ci-dessous prévaut sur toute autre consigne indiquée dans la fiche UE.

Méthode de calcul de la note finale d'une UE

La note finale attribuée à une UE doit, dans tous les cas, être calculée en effectuant la moyenne arithmétique pondérée des notes des AA composant l'UE.

Remarque :

Lors des délibérations, en raison de circonstances exceptionnelles et notamment sur proposition des mini-jurys, rien n'empêche que le jury plénier puisse attribuer les crédits associés à une UE dont la note est inférieure à 10/20, sans modifier la valeur de cette dernière.

(Par rapport aux évaluations continues, veuillez communiquer les dates d'évaluation et/ou de remise des travaux)

Diététique appliquée 2 (10h) : Examen écrit: normes de composition + plan alimentaire à calculer et justifier + questions ouvertes

Technologie de la restauration collective – Infrastructure et équipement (15h) :

Travail de groupe à remettre lors du dernier cours, en début de séance, à l'heure pile, contre signature.

La présence de tous les membres du groupe est obligatoire.

Technologie de la restauration collective – Etude nutritionnelle et Durable (15h) :

Examen écrit : correction (justifiée par rapport à la théorie) d'un menu de cuisine de collectivité

Gestion économique et administrative – gestion des stocks (30h) : Evaluation sur base de questions ouvertes et/ou fermées

Gestion de cuisine de collectivité pratique (35h) : Evaluation sur base des grilles descriptives des profils de fonction en cuisine de collectivité

Exercices de diététique 2 (10h) : Evaluation continue partielle sous forme d'interrogations + examen écrit à questions ouvertes

Visites, séminaires et conférences (VSC) 1 (10h) : Evaluation à l'aide de travaux de réflexion et discussions autour des visites, conférences et séminaires

La réussite de l'unité d'apprentissage implique une note finale d'au moins 10/20.

La note finale de l'UE est déterminée sur base de la moyenne arithmétique pondérée des notes des différentes activités d'apprentissage, chaque AA contribuant à la note finale selon une pondération correspondant au nombre d'ECTS qui lui sont associés.

Justifier la NR en 2de session :

Si la note obtenue à l'UE est inférieure à 10/20 et que l'étudiant obtient dans l'une des composantes de l'UE un minimum de 10/20, cette note pourra être reportée

L'absence à une évaluation entraîne la notification d'une absence pour l'ensemble des AA.

Informations complémentaires :

Cours pratique à présence obligatoire (TP : diététique appliquée 2, exercices de diététique 2, gestion de cuisine de collectivité pratique, VSC 1): en cas de dépassement des 25% d'absence, la note de l'UE sera de 0/20. L'absence à une évaluation certificative pour ces cours sera traduite par une note de 0/20 pour cette évaluation.

Acquis d'apprentissages sanctionnés, spécifiques et contribuant à l'UE :

À l'issue du cours de **Diététique appliquée 2**, l'étudiant est capable de :

Créer une journée parfaitement équilibrée en fonction des besoins du public cible
Connaitre la composition en nutriments des principaux aliments

À l'issue du cours de **Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable)**, l'étudiant est capable de :

- **Elaborer et adapter un cycle de menus, de plan de production et de recettes**
- **Elaborer (ou corriger) un menu de collectivité en fonction des besoins d'une population données et des contraintes matérielles et en tenant compte de l'aspect durable**
- **Apprécier la valeur nutritionnelle d'un menu**

À l'issue du cours de **Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks**, l'étudiant est capable de :

comprendre la logique d'une successions de commandes aboutissant à une gestion optimale d'un stock en en minimisant le coût tout en garantissant le respect d'un stock critique de sécurité

À l'issue du cours de **Exercices de diététique 2**, l'étudiant est capable de :

- **Planifier les commandes relies à un menu**
- **Coordonner la production des repas de l'achat à la distribution**
- **Calculer le coût des aliments d'un menu**

À l'issue du cours de **Visites, séminaires et conférences 1**, l'étudiant est capable de :

- **Comprendre des nouvelles informations, actualiser ses connaissance et développer une réflexion suite à la fréquentation de séminaires, de conférences, et de visites**

À l'issue du cours de **Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique**, l'étudiant est capable de :

- **Planifier les tâches en cuisine de collectivité**



Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Diététique appliquée 2 :

Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations Nutritionnelles pour la Belgique, CSS 9285, Bruxelles, 2016

C. Seeuws, Table Belge de composition des aliments, NUBEL 5ième édition, mars 2010.

ISBN:9789074362092

Conseil Supérieur de la Santé, Poids et mesures. Manuel de quantification standardisé des denrées alimentaires en Belgique, révision 2005, CSH 6545-2 2010, Bruxelles, 2007

Bruxelles environnement, Calendrier des fruits et légumes locaux, de saisons et hors serre, Bruxelles

Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable) :

Support de cours

Cahier de charge de la FWB

Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks :

Syllabus

Exercices de diététique 2 :

Conseil Supérieur de la Santé, Recommandations Nutritionnelles pour la Belgique, CSS 9285, Bruxelles, 2016

C. Seeuws, Table Belge de composition des aliments, NUBEL 5ième édition, mars 2010.

ISBN:9789074362092

Conseil Supérieur de la Santé, Poids et mesures. Manuel de quantification standardisé des denrées alimentaires en Belgique, révision 2005, CSH 6545-2 2010, Bruxelles, 2007

Bruxelles environnement, Calendrier des fruits et légumes locaux, de saisons et hors serre, Bruxelles

Visites, séminaires et conférences 1 :

Présentations PowerPoint des séminaires et conférences si disponibles

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique :

Syllabus du cours des cours de Techniques culinaire – Gestion – Technologie de la restauration collective

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Diététique appliquée 2 :

Cours de diététique générale et technologie de la restauration collective

Technologie de la restauration collective (infrastructure et équipement - étude nutritionnelle et durable) :

Gestion économique et administrative - gestion des commandes et des stocks :

Bibliographie mentionnée dans le syllabus

Exercices de diététique 2 :

Visites, séminaires et conférences 1 :

Gestion de Cuisine de Collectivité Pratique :