

Technique culinaire diététique	UE 21
---------------------------------------	--------------

CATEGORIE : PARAMEDICALE	SECTION : Diététique
	OPTION :
Année : BLOC 2	
Acronyme : DIU22TCUD	
Langues d'enseignement : Français	
Coordonnées du service : HELdB - CAMPUS CERIA Bâtiment 4C - 1er étage Avenue Emile Gryzon 1 - 1070 Bruxelles	
Enseignant responsable : DILLIS A. - aude.dillis@cnldb.be	
Autre(s) enseignant(s) de l'UE : BEN ABDELKADER Nouredine - n.benabdelkader@cnldb.be DE WULF Isabelle - isabelle.dewulf@cnldb.be MAIMOUNI Ekram - ekram.maimouni@cnldb.be POPOLO CAGNISI Angela - angela.popolo@cnldb.be	
Nombre d'heures : 85 h	Nombre de crédits : 10 ECTS (Facteur de pondération)
Niveau du cycle : 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 6: Diagnostiquer les besoins nutritionnels d'un public cible sur base de la collecte et de l'analyse de ses caractéristiques

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 :

Néant



Descriptif des objectifs et des contenus de l'UE :

Hygiène 2 :

Objectifs :

- Création d'une check-list individuelle de contrôle d'hygiène pour une cuisine de collectivité
- Réalisation d'outils de bonne pratique d'hygiène et de travail y compris H.A.C.C.P

Contenu :

- Notions complémentaires et législatives d'hygiène alimentaire
- Réalisation personnelle d'outils

Technique culinaire diététique - Théorie :

Objectifs :

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

Contenu :

Adaptation aux personnes bien portantes ayant des besoins spécifiques :

- Les enfants
- 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 «hyposodé»
- Le régime «hypo-lipidique»
- Le régime de prévention des MCV
- Le régime «sans» sucre
- Le régime «hypo énergétique»

Exercices de diététique générale :

Objectifs :

Mettre en pratique les notions vues au cours de diététique

Contenu :

- Exercices de consultation
- Schéma alimentaire équilibré
- Notion d'alimentation durable

Technique culinaire diététique - Pratique :

Objectifs :

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

Contenu :

Les thèmes abordés :

- Le végétarisme
- Le végétalisme
- La maladie coeliaque
- L'alimentation pauvre en sel
- Utilisation d'épices et d'aromates
- Textures modifiées et enrichissements
- Dénutrition
- Alimentation pauvre en graisses saturées et en sucres
- Improvisation sur un thème vu en cours



Activités et méthodes d'apprentissage et d'enseignement :

Hygiène 2 :

Création et utilisation d'outils

Technique culinaire diététique - Théorie :

Cours ex-cathedra, exercices en sous groupes et présentation de produits par des firmes

Exercices de diététique générale :

Etude de cas, mises en situation, discussion d'idées, pratique avec les pairs

Technique culinaire diététique - Pratique :

Expérimentation et évaluation de recettes, utilisation de produits diététiques spécifiques, d'outils spécifiques, discussion d'idées, pratique avec les pairs

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		
Hygiène 2	15	2	20%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%
Technique culinaire diététique - Théorie	15	2	20%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%
Exercices de diététique générale	10	2	10%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%
Technique culinaire diététique - Pratique	45	4	50%	0%	0%	0%	0%	100%	0%	0%	0%	0%	100%	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.

Hygiène 2 : l'évaluation portera sur un travail de groupe.

Dépôt du travail lors du dernier cours

Techniques culinaires théorique : l'évaluation portera sur un travail de groupe.

Dépôt du travail le 15 mai 2019 (lors du cours)

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 :

La réussite de l'unité d'apprentissage implique une note finale d'au moins 10/20. Cependant la maîtrise de tous les acquis d'apprentissage conditionne la validation par le jury des crédits associés à cette UE. 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. Si une note est inférieure à 10/20, la moyenne n'est pas calculée et cette seule note devient la note de l'UE.

Si plusieurs AA sont en échec, la note la plus basse constitue la note d'UE.

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

L'absence à plus de 25% lors des cours d'exercices de diététique ou de technique culinaire diététique pratique = zéro pour le cours. L'absence à une évaluation=zéro pour cette évaluation



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

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

- Reconnaître les règles d'hygiène à appliquer dans la manipulation des aliments.
- Sélectionner les techniques de conservation selon le type d'aliment.

À l'issue du cours de **Technique culinaire diététique - Théorie**, l'étudiant est capable de :

- 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

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

- Envisager le déroulement d'une consultation diététique

-

À l'issue du cours de **Technique culinaire diététique - Pratique**, l'étudiant est capable de :

- Sélectionner de manière appropriée les techniques de cuisson et de préparation en fonction des cas (modifications physiologiques et/ou pathologies précises)
- Appliquer les règles adéquates d'hygiène dans la manipulation des aliments
- Considérer adéquatement les besoins alimentaires reliés à des conditions particulières

Description des sources, des références et des supports OBLIGATOIRES :

Hygiène 2 :

Support de cours

Technique culinaire diététique - Théorie :

Support de cours

Exercices de diététique générale :

- Fascicule de poids et mesures
- Tabel NUBEL
- Fascicule du CSS 2016
- Calendrier des fruits et légumes de saison

Technique culinaire diététique - Pratique :

Support de cours de diététique thérapeutique, de diététique générale, d'hygiène.

Description des sources, des références et des supports SUGGERES :

Hygiène 2 :

/

Technique culinaire diététique - Théorie :

Cariel L, Techniques culinaires : Bases culinaires de la diététique, TEC & DOC, Lavoisier, Paris, 2002

Exercices de diététique générale :

/

Technique culinaire diététique - Pratique :

/