

**MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE**

DIRECTION DES LYCEES ET COLLEGES

BREVET DE TECHNICIEN SUPERIEUR

DIETETIQUE

1997

Sous-direction des formations professionnelles, initiales et continues

SOMMAIRE

- Arrêté portant définition et fixant les conditions de délivrance du
brevet de technicien supérieur Diététique----- p. 2

Annexe I

- Référentiel de certification
capacités et compétences----- p. 10
savoirs associés----- p. 33
unités constitutives----- p. 75

Annexe II

- Stage en milieu professionnel----- p. 84

Annexe III

- Horaires----- p. 89

Annexe IV

- Règlement d'examen----- p. 91

Annexe V

- Définition des épreuves ponctuelles et
des situations d'évaluation en cours de formation----- p. 93

Annexe VI

- Tableau de correspondance d'épreuves et d'unités----- p. 106

**Arrêté portant définition et fixant les conditions de délivrance du
brevet de technicien supérieur Diététique**

ORIGINAL

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Direction des lycées et collèges

Sous-direction des formations
professionnelles, initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels

**MINISTERE
DE L'EMPLOI
ET DE LA SOLIDARITE**

Direction générale de la santé

Sous-direction des professions de santé

Bureau PS 3

**Arrêté portant définition et fixant les conditions de délivrance du brevet de technicien
supérieur Diététique**

NOR/SEC 95N | L 19702399 | A |

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE**

LE MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA SOLIDARITE

- VU le décret n° 95-665 du 9 mai 1995 modifié portant règlement général du brevet de technicien supérieur ;
- VU l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
- VU l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;
- VU l'avis de la commission professionnelle consultative « Secteur sanitaire et social » du 3 février 1997 ;
- VU l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 9 avril 1997 ;
- VU l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche du 28 avril 1997,

ARRETENT

ARTICLE PREMIER

La définition et les conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur Diététique sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

ARTICLE 2

Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet de technicien supérieur Diététique sont définies en annexe I au présent arrêté.

ARTICLE 3

La formation sanctionnée par le brevet de technicien supérieur Diététique comporte des stages en milieu professionnel dont les finalités et la durée exigée pour se présenter à l'examen sont précisées en annexe II au présent arrêté.

ARTICLE 4

En formation initiale sous statut scolaire, les enseignements permettant d'atteindre les compétences requises du technicien supérieur sont dispensés conformément à l'horaire hebdomadaire figurant en annexe III au présent arrêté.

ARTICLE 5

Le règlement d'examen est fixé en annexe IV au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe V au présent arrêté.

ARTICLE 6

Pour chaque session d'examen, la date de clôture des registres d'inscription et la date de début des épreuves pratiques ou écrites sont arrêtées par le ministre chargé de l'éducation nationale.

La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

ARTICLE 7

Chaque candidat s'inscrit à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles 16, 23, 24 et 25 du décret du 9 mai 1995 modifié susvisé.

Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Le brevet de technicien supérieur Diététique est délivré aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret précité.

ARTICLE 8

Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisées conformément à l'arrêté du 6 novembre 1987 portant modification des conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur Diététique et les épreuves de l'examen organisées conformément au présent arrêté sont précisées en annexe VI au présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 6 novembre 1987 précité et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 17 du décret précité et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

ARTICLE 9

La première session du brevet de technicien supérieur Diététique organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1998.

La dernière session du brevet de technicien supérieur Diététique organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 6 novembre 1987 portant définition du brevet de technicien supérieur Diététique et modifiant les modalités de formation sanctionnée par ce diplôme et de l'arrêté du 6 novembre 1987 portant modification des conditions de délivrance du brevet de technicien supérieur Diététique aura lieu en 1997. A l'issue de cette session, les arrêtés du 6 novembre 1987 précités sont abrogés.

ARTICLE 10

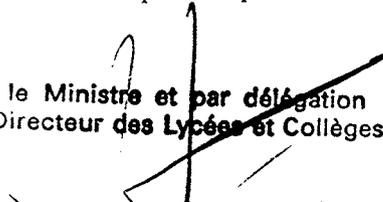
Le directeur des lycées et collèges, le directeur général de la santé et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

- 9 SEP. 1997

LE CHEF DE SERVICE


Alain BOISSINOT

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur des Lycées et Collèges


Alain BOISSINOT

Nota : le présent arrêté et ses annexes III, IV et VI seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale du 16 oct 1997, vendu au prix de... MF, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four - 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. L'arrêté et l'ensemble de ses annexes seront diffusés par les centres précités

Annexe I

Référentiel de certification

INTRODUCTION

INTRODUCTION AU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Le titulaire du brevet de technicien supérieur Diététique est un professionnel de la santé en matière de nutrition.

Collaborateur de médecins, de gestionnaires et de chercheurs, il apporte sa compétence scientifique et technique pour assurer : la qualité des aliments et des préparations, l'équilibre nutritionnel, l'établissement de régimes sur prescription médicale, le respect des règles d'hygiène.

Il peut intervenir tout au long de la chaîne alimentaire : conception, production, distribution...

Il assure également une mission de formation, de prévention et d'éducation en matière de nutrition.

Les différentes tâches ont été regroupées en activités. Ces activités, au nombre de vingt-deux, ont été elles-mêmes classées en quatre fonctions :

- la fonction « Conception - élaboration »
- la fonction « Gestion »
- la fonction « Organisation - encadrement - contrôle »
- la fonction « Formation - éducation - prévention »

Chaque activité implique la mise en oeuvre d'une ou plusieurs capacités.

Pour chaque capacité, on décrit les conditions de sa mise en oeuvre (on donne), l'action attendue (on demande), les indicateurs d'évaluation (on exige).

Capacités - Compétences

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_1_ Participe à la conception de plans, de locaux (collectivités, commerces...), au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation.

Capacité 1_1_1_ Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - un dossier technique comportant : - le plan des locaux. - les caractéristiques de la collectivité. - les contraintes budgétaires - éventuellement les textes réglementaires. - les fiches techniques d'appareils 	<ul style="list-style-type: none"> - de proposer un aménagement rationnel des locaux. - de prévoir le matériel adapté au cas proposé et son implantation. 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse critique de la situation antérieure à la rénovation. - un plan schématique à l'échelle des aménagements conforme aux propositions. - la justification des modifications proposées et des raisons du choix. - le respect des textes réglementaires.

Capacité 1_1_2_ Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des secteurs alimentaires ou des commerces, prévoir le matériel nécessaire à leur fonctionnement.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - un dossier technique comportant : - les caractéristiques de la collectivité ou du commerce. - le budget d'équipement. - éventuellement les textes réglementaires. - les fiches techniques d'appareils. 	<ul style="list-style-type: none"> - de proposer un plan des locaux. - de prévoir le matériel adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse des données. - un plan schématique à l'échelle, conforme aux propositions. - la justification des choix. - le respect des textes réglementaires.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1_2 - Elaboration de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale.

Capacité 1_2_1 - Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de la collectivité. - le budget alimentaire et certains paramètres : coût des aliments, saison... 	<p>d'établir :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les rations journalières - les répartitions quantitative et qualitative possibles - les plans alimentaires - les menus 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse de la collectivité - l'exposé des apports nutritionnels conseillés pour les sujets de la collectivité et leurs justifications biochimiques et physiologiques. - la justification et la présentation des rations équilibrées - l'utilisation judicieuse des équivalences alimentaires - la répartition adaptée au cadre proposé - la conformité des menus au plan alimentaire en tenant compte du budget et des paramètres de la collectivité

Capacité 1_2_2 - Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les menus de base de la cuisine centrale pour une période définie. - les grammages et les fiches techniques des préparations culinaires. - les caractéristiques quantitatives et qualitatives des régimes standards. 	<ul style="list-style-type: none"> - d'adapter les menus de base et leurs grammages aux régimes standards. - de réaliser les préparations culinaires classiques et leurs adaptations (quantitative, qualitative et/ou technique). 	<ul style="list-style-type: none"> - la justification du choix qualitatif et quantitatif des aliments dans les régimes standards - la justification de l'adaptation qualitative et quantitative des menus de base de la cuisine centrale aux régimes standards - la représentation sous forme de tableaux, des menus obtenus et des grammages nécessaires - la maîtrise des techniques culinaires traditionnelles, diététiques et nouvelles.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1-3 - Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé.

Capacité 1-3-1 - Conduire et réaliser un bilan alimentaire

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques du sujet - la prescription médicale 	<ul style="list-style-type: none"> - d'élaborer un questionnaire permettant de faire le bilan alimentaire du sujet - de conduire un interrogatoire alimentaire - d'interpréter les informations recueillies. 	<ul style="list-style-type: none"> - la maîtrise de la méthodologie du questionnaire - la prise en compte du contexte socio-culturel dans la communication avec le sujet - le respect de l'éthique professionnelle - l'analyse et la synthèse des informations recueillies.

Capacité 1-3-2 - Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel et culturel du sujet.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques du sujet - la prescription médicale - le bilan alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - de présenter le régime adapté au cas proposé. - de proposer des menus. 	<ul style="list-style-type: none"> - l'analyse des caractéristiques physio-pathologiques du sujet et la prise en compte de la prescription médicale pour l'élaboration du régime. - les apports nutritionnels, leurs justifications et leur évolution éventuelle. - le calcul justifié de la ration et son évolution éventuelle. - l'utilisation judicieuse des équivalents alimentaires. - des répartitions adaptées au cadre proposé. - la présentation du régime proposé au sujet. - la conformité des menus au régime aux goûts et à l'environnement socio-professionnel et culturel du sujet.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1 - 4 - Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières.

Capacité 1 - 4 - 0 - Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de l'individu, de ses activités habituelles et particulières. - les fiches techniques de produits adaptés à ces conditions de vie 	<ul style="list-style-type: none"> - de préciser l'organisation qualitative et quantitative de son alimentation et les menus correspondants - d'en réaliser les préparations spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse des caractéristiques du sujet, de ses conditions de vie et de ses activités particulières. - une analyse des modifications physiologiques et biochimiques du sujet, liées aux activités particulières. - l'étude de leurs conséquences sur le mode d'alimentation du sujet. - la répartition qualitative et quantitative de sa ration. - les menus correspondants. - la connaissance et l'utilisation pratique des différentes catégories de produits destinés à une alimentation particulière.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1 - 5 - Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques ...

Capacité 1 - 5 - 1 - Concevoir et réaliser un questionnaire d'enquêtes de motivations de consommation ... dans un but commercial ou à des fins préventives

On donne	On demande	On exige
Les objectifs et les paramètres de l'enquête (origine géographique, catégories socio-professionnelles ...).	- de réaliser le questionnaire adapté.	- la maîtrise de la méthodologie du questionnaire.

Capacité 1 - 5 - 2 - Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête.

On donne	On demande	On exige
Les résultats statistiques de consommation d'aliments fonction de paramètres différents (origine géographique, catégories socio-professionnelles ...).	- de formuler des propositions exploitables dans un but commercial ou à des fins préventives	- l'analyse des résultats et leur synthèse. - la représentation graphique éventuelle des éléments les plus pertinents.

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_6_ Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires.

Capacité 1_6_0_ Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">- le ou les types de rationnaires.- la ou les recette(s) d'une préparation.- le prix des ingrédients.- les tables de composition des aliments.	<ul style="list-style-type: none">- d'établir une fiche technique de préparation culinaire pour 10, 50 ou 100 personnes.	<ul style="list-style-type: none">- une présentation opérationnelle de la fiche faisant apparaître<ul style="list-style-type: none">- la composition en ingrédients- les apports nutritionnels- les matériels et techniques utilisés- l'analyse des tâches- des suggestions de présentation et d'associations de préparations culinaires.- la détermination du coût matière.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1-7 - Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits

Capacité 1-7-1 - Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage ---)

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - un dossier comportant : <ul style="list-style-type: none"> la dénomination des produits leur composition éventuellement les conditions d'utilisation les réglementations des produits alimentaires, de leur étiquetage (éventuellement) 	<ul style="list-style-type: none"> - de présenter un projet de fiche technique ou de modifier une fiche technique déjà existante en fonction des utilisateurs possibles - et/ou de présenter un projet d'étiquetage en vue de la commercialisation du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> - la prise en compte des réglementations en vigueur. - une présentation claire et concise, mettant en évidence la composition, les qualités du produit, ses conditions et ses modes d'utilisations.

Capacité 1-7-2 - Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les objectifs à atteindre et la stratégie commerciale de l'entreprise - les caractéristiques de l'entreprise (positionnement) - les caractéristiques de la clientèle en termes socio-démographiques et en termes de niveau de motivation et d'information 	<ul style="list-style-type: none"> - de proposer un mode de communication adapté au couple objectif-cible - de définir un axe publicitaire 	<ul style="list-style-type: none"> - l'argumentation conduisant au choix du mode de communication, de l'axe publicitaire ou du type de promotion retenus - la présentation du support de communication ou de son projet.

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_8_ Rédaction de documents professionnels

Capacité 1_8_1_ Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche ...

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">- l'objectif à atteindre.- un thème d'étude.- une documentation éventuelle.	<ul style="list-style-type: none">- de rédiger un document professionnel (article, note, affiche ...).	<ul style="list-style-type: none">- une présentation et/ou une rédaction adaptée(s) au public concerné.

Capacité 1_8_2_ Rédiger un rapport

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">- la possibilité d'une recherche bibliographique.- des conditions de travail autonome.	<ul style="list-style-type: none">- de conduire une étude personnelle et de rédiger un rapport.	<ul style="list-style-type: none">- l'objectif de l'étude.- la justification du choix de l'étude.- la méthodologie utilisée.- la bibliographie.- les perspectives éventuelles d'utilisation des informations et des résultats de l'étude.- une rédaction structurée et paginée.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_1_ Gestion des achats

Capacité 2_1_0_ Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de la collectivité - la méthode d'achat - la liste des fournisseurs - la nature des produits (denrées et matériels) à acheter - la ou les fiches techniques nécessaires, éventuellement - les textes réglementaires, codes d'usages, spécifications relatives aux marchés publics - les conditions de vente des fournisseurs - les formulaires du bon de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> - d'apprécier la méthode d'achat - de choisir le ou les fournisseur - d'établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> - le principe et l'intérêt de la méthode d'achat - l'établissement d'une fiche récapitulative d'étude de marché des différents fournisseurs comportant : <ul style="list-style-type: none"> les délais de livraison les quantités minimales les prix et réductions les conditions de paiement - la passation de la commande

Fonction 2_Gestion

Activité 2_2_ Gestion des stocks

Capacité 2_2_0_ Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de la collectivité - les mouvements d'un stock de denrées pour une période déterminée - les éléments du coût d'achat - la méthode de valorisation des stocks - la consommation de la denrée (éventuellement le plan alimentaire) - le coût de passation d'une commande - le coût de possession d'un stock. - les délais de livraison du fournisseur - éventuellement les textes réglementaires concernant le stockage 	<ul style="list-style-type: none"> - de gérer les stocks au moindre coût, en conformité avec les textes réglementaires pour assurer le maintien des qualités hygiéniques, organoleptiques et nutritionnelles des aliments stockés 	<ul style="list-style-type: none"> - le choix et/ou la réalisation d'un modèle de fiche de stock - la tenue des fiches de stock - la valorisation des sorties de stocks suivant la méthode proposée (présentation de l'intérêt de la méthode) - la justification et la détermination de la cadence d'approvisionnement optimale des dates de commande et de livraison du stock de sécurité de la quantité à commander

Fonction 2_Gestion

Activité 2_3_ Gestion des conditions d'exploitation.

Capacité 2_3_0_ Proposer un choix de préparations qui, présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les types de rations - les fiches techniques de préparations - les prix des ingrédients - les éléments de calcul des marges - les prix de vente des préparations - budget alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> - de proposer des associations de préparations respectant l'équilibre nutritionnel et le budget proposé pour un repas, une journée ou une période plus longue 	<ul style="list-style-type: none"> - la détermination et l'analyse des charges - la détermination du coût de revient des préparations - la mise en évidence des résultats réalisés sur la vente des préparations - la justification des associations du point de vue nutritionnel et économique.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_4_ Gestion prévisionnelle

Capacité 2_4_1_ Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de l'entreprise ou de la collectivité - les prévisions (ventes et charges) pour une période donnée. 	<ul style="list-style-type: none"> - la présentation pour une période donnée : <ul style="list-style-type: none"> - d'un compte d'exploitation prévisionnel - des budgets <ul style="list-style-type: none"> • de vente • des approvisionnements • de la fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> - la présentation des calculs préalables - la présentation sous forme de tableau du ou des documents demandés.

Capacité 2_4_2_ Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits en fonction du seuil de rentabilité calculé.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les éléments constitutifs du repas (denrées, techniques de préparation, de vente...) - une analyse partielle des charges (en charges fixes et charges variables) - le prix de vente du repas 	<ul style="list-style-type: none"> - de déterminer le seuil de rentabilité - d'expliquer les décisions à prendre par le gestionnaire 	<ul style="list-style-type: none"> - le complément d'analyse des charges en fonction de leur variabilité - la justification de la méthode utilisée pour déterminer le seuil de rentabilité et la détermination de ce seuil. - l'analyse critique et les solutions adaptées au résultat obtenu.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_5_ Gestion du personnel

Capacité 2_5_0_ Participer à la prévision et à la planification des besoins quantitatifs et qualitatifs en personnel.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">- les caractéristiques de la collectivité- les moyens matériels et humains existants- éventuellement le statut des personnels	<ul style="list-style-type: none">- de prévoir l'organisation du travail dans un service donné.	<ul style="list-style-type: none">- la définition des postes de travail à pourvoir (analyse des tâches).- le profil professionnel requis- l'évaluation du nombre de postes nécessaires- le planning de fonctionnement et les emplois du temps du personnel.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_6_ Création et gestion d'un petit commerce

Capacité 2_6_1_ Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - des informations sur la zone de chalandise (documents statistiques, résultats d'enquêtes sur la structure et les caractéristiques de la clientèle potentielle ---) - les caractéristiques du commerce envisagé. 	<ul style="list-style-type: none"> - de juger de l'opportunité de la création du commerce 	<ul style="list-style-type: none"> - la détermination du marché potentiel et/ou le calcul du chiffre d'affaires potentiel du commerce - la justification du maintien de l'aménagement, ou de l'abandon du projet de création.

Capacité 2_6_2_ Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques du commerce - les éléments financiers relatifs à la situation de départ. 	<ul style="list-style-type: none"> - d'envisager les modalités de création d'un commerce et de présenter le bilan de constitution 	<ul style="list-style-type: none"> - la justification des critères du choix de la forme juridique - la présentation des étapes à réaliser pour constituer l'entreprise.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_6_ Création et gestion d'un petit commerce (suite)

Capacité 2_6_3_ Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux.

On donne	On demande	On exige
les caractéristiques du commerce des documents comptables et/ou des indications chiffrées relatives à des opérations ponctuelles (achat, vente, conditions de paiement etc...)	<ul style="list-style-type: none">- d'appliquer des règles élémentaires de comptabilité et de gestion de la trésorerie dans le cas d'un petit commerce.- d'utiliser la lettre de change, instrument de paiement et de crédit	<ul style="list-style-type: none">- l'enregistrement d'opérations comptables élémentaires (trésorerie, dettes, créances, T.V.A)- la présentation d'un compte de résultat et d'un bilan simplifiés.- la présentation d'un budget de trésorerie et des indications sur la manière de l'équilibrer- la présentation d'une lettre de change dûment remplie.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_1_ Contrôle de l'hygiène
 - des locaux, du matériel
 - des denrées
 - du personnel
 en application des textes réglementaires

Capacité 3_1_0_ Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires.

On donne	On demande	On exige
- une situation théorique (étude de cas) ou concrète (stage).	- de présenter une étude critique de la situation.	- une analyse de la situation - la connaissance des textes réglementaires et leurs justifications scientifiques. - l'argumentation des solutions éventuelles à apporter.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

activité 3_2_ Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale

compétence 3_20_ Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - caractéristiques de la collectivité - cahier des charges - moyens matériels et humains - standards - menu - fiches techniques des plats - fiches correspondant à ce menu - planning de travail du personnel de cuisine - éventuellement les textes réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - de présenter le planning des interventions de contrôle du diététicien au cours de la réalisation des préparations constituant le menu 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse du planning fourni - la connaissance des textes réglementaires et leurs justifications scientifiques. - le respect du cahier des charges et des textes réglementaires - la justification des interventions de contrôle.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_3_ Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques.

Capacité 3_3_0_ Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - les caractéristiques de la collectivité - les caractéristiques de fonctionnement du secteur diététique et ses possibilités d'approvisionnement. - les moyens matériels et humains. - des menus de régime. - les fiches techniques de produits industrialisés et des préparations culinaires traditionnelles et/ou diététiques. - éventuellement les textes réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> - de présenter le planning d'organisation du travail conduisant à l'élaboration des préparations composant les menus. - de faire apparaître les interventions de contrôle du diététicien au cours de la réalisation de ces préparations. 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse de la situation - le respect des textes réglementaires - la justification de l'organisation retenue. - la justification des interventions de contrôle.

Fonction : 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_4_Organisation et contrôle de la distribution des repas.

Capacité 3_4_0 Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires.

On donne	On demande	On exige
<p>une situation théorique (étude de cas) ou concrète (stage) qui précise un ou plusieurs modes de distribution des repas d'une collectivité. éventuellement les textes réglementaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - de présenter une étude critique de la situation. - de proposer des corrections éventuelles ou un autre mode de distribution. - de préciser dans le système de distribution donné ou choisi, les rôles du diététicien dans <ul style="list-style-type: none"> - l'organisation - l'encadrement - le contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> - une analyse de la situation. - une présentation justifiée des étapes de la distribution alimentaire corrigée, en application des textes réglementaires. - la justification des interventions du diététicien au cours des différentes étapes de chaque distribution alimentaire.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_5_ Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

Capacité 3_5_0_ Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> - une situation concrète portant sur la consommation alimentaire d'un individu ou d'un groupe d'individus. - les fiches techniques des préparations et leur coût de revient. 	<ul style="list-style-type: none"> - de proposer les conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition après étude comparative de la consommation réelle et des rations alimentaires théoriques. 	<ul style="list-style-type: none"> - l'estimation en masse ou en volume des portions alimentaires - un tableau comparatif de la consommation réelle par rapport aux rations alimentaires théoriques. - les incidences économiques et/ou nutritionnelles des écarts observés. - les corrections ou des propositions précises intéressant la gestion et/ou la nutrition.

Fonction 4 - Formation - Education Prévention

4-1 - Formation et information des personnels des secteurs professionnels :

- secteurs alimentaires : gestionnaires, personnels de cuisine, d'entretien des locaux du service alimentaire, agents chargés de proposer aux consommateurs un choix dans les menus, agents chargés de la distribution ---.
- secteurs de soins : personnel médical et para-médical.
- secteurs de la production et de la distribution alimentaire : personnel technique et commercial.

4-2 - Education nutritionnelle des consommateurs :

Education nutritionnelle des personnes isolées ou en groupe - bien-portantes ou malades - pour qu'elles aient une alimentation équilibrée, saine, agréable à consommer, respectant leur environnement socio-professionnel et culturel, et adaptée le cas échéant à une pathologie.

4-3 - Education, information du grand public :

Actions de formation, d'information, de prévention : conférences, causeries, débats, interventions médiatiques...

4-1-0 - Transmettre des informations adaptées à un public donné
4-2-0 - en utilisant les moyens didactiques appropriés.
4-3-0

On donne	On demande	On exige
nature du public objectifs de l'action à reprendre virtuellement les supports pratiques mis à la disposition du diététicien	- de choisir la ou les techniques de communication - de présenter tout ou partie d'une information adaptée au public.	- la justification de la méthode pédagogique et du choix du ou des supports utilisés. - la présentation argumentée du plan détaillé de l'exposé. - la justification de la sélection des informations. - une expression correcte et un vocabulaire adapté à la situation.

Savoirs-associés

FRANCAIS

L'enseignement du français dans les sections de techniciens supérieurs se réfère aux dispositions de l'arrêté du 30 mars 1989 (BOEN n° 21 du 25 mai 1989) fixant les objectifs, les contenus de l'enseignement et le référentiel de capacités du domaine de l'expression française pour le brevet de technicien supérieur.

SCIENCES HUMAINES

PREAMBULE

Les fonctions d'un diététicien sont multiples au sein d'une entreprise, publique ou privée, sanitaire ou non. Les différents partenaires avec lesquels il collabore l'obligent, en un laps de temps réduit, à adapter son langage et son comportement à des situations diverses.

OBJECTIFS

Il est donc indispensable de lui proposer un enseignement permettant :

- de mieux comprendre et aborder les autres, grâce à l'étude de la psychologie, individuelle ou sociale ;
- pour la mise en pratique de ces notions, de mieux communiquer, et, pour cela, de connaître et maîtriser les techniques adéquates.

I - NOTIONS DE PSYCHOLOGIE

A - Générale

- notions de base ;
- culture, groupes, réseaux de communication ;
- analyse des interactions socio-culturelles et économiques chez l'individu ou au sein d'un groupe.

B - Etude du comportement alimentaire

1° Individuel

- notions de base : pulsions, besoins, oralité, relation nourricière ;
- approche psychologique de la notion de régime : interdit, frustration, culpabilité ;
- transformation du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, etc.

2° Social

- les mythes, les rites, le menu ;
- analyse des facteurs socio-culturels et économiques influant sur le comportement alimentaire. Problèmes d'adaptation.

- étude des moyens d'éducation en matière de consommation et de nutrition.

II - MOYENS ET TECHNIQUES

Le diététicien ayant un rôle de formation, d'information et de promotion, il doit être rompu aux exercices suivants qui relèvent de la maîtrise de la langue écrite et orale (cf programme de Français) :

A - Ecrits

- résumés, analyse, synthèse de documents ;
- rédaction de rapports, compte-rendus, article ;
- établissement de fiches informatives, de notices ;
- rédaction de lettres, d'avis, de notes, administratives ou commerciales ;
- établissement de questionnaires en vue de sondages, d'enquêtes, et analyse des résultats.

B - Audiovisuels

- entretien individuel ;
- présentation d'exposés ;
- participation à des conférences ;
- animation de réunions, de débats, avec des groupes plus ou moins nombreux ;
- production de documents pédagogiques tels que : diapositives, films vidéo ou non, affiches, documents sonores, etc.

OBJECTIFS

L'enseignement théorique de biochimie-biologie a pour objectifs d'apporter les connaissances indispensables à la compréhension des enseignements professionnels et notamment ceux de physiopathologie, de Nutrition et Alimentation et de Régimes.

Il comprend d'abord quatre aspects fondamentaux:

1° l'étude de l'organisation moléculaire de la matière vivante ou biochimie structurale,

2° l'étude des transformations chimiques qui se déroulent au sein de la matière vivante, leurs interrelations et leurs régulations : c'est la biochimie métabolique

3° l'étude de l'ultrastructure et de la physiologie des différents organites cellulaires: c'est la biologie cellulaire

4° l'étude des principales fonctions des tissus, organes et appareils de l'homme : c'est la physiologie humaine.

A ces quatre aspects fondamentaux, il faut ajouter des aspects spécifiques comme l'étude de la grossesse physiologique et du développement de l'enfant, étude qui doit permettre l'acquisition des connaissances nécessaires à la compréhension de la nutrition de la femme enceinte et de celle de l'enfant ainsi que l'acquisition de bases indispensables à l'enseignement de la physiopathologie relative à l'enfant.

De la même façon, l'enseignement de Microbiologie-Virologie-Parasitologie-Toxicologie doit permettre:

- de comprendre les aspects réglementaires de la profession en matière d'hygiène alimentaire
- de prendre conscience du rôle toxique ou nuisible de certaines substances chimiques, de certains microorganismes et de certains parasites
- d'appréhender les applications technologiques de la

microbiologie dans le domaine des industries agro-alimentaires.

Les travaux pratiques de biochimie-biologie permettront d'illustrer les cours, d'introduire expérimentalement les concepts et de familiariser l'étudiant avec les techniques d'analyse utilisées en biochimie, microbiologie, et technologie alimentaires. Dans son activité quotidienne, le diététicien est amené à utiliser un certain nombre de produits alimentaires. Une meilleure utilisation de ces produits implique une meilleure connaissance de leurs procédés d'analyse et de fabrication. De la même façon, dans son activité de contrôle de l'hygiène des locaux, du matériel et des denrées, il importe que le futur diététicien ait une vision pratique et concrète de la microbiologie et de l'asepsie.

PROGRAMME

1ière PARTIE: BIOCHIMIE

1- BIOCHIMIE STRUCTURALE

- 1-1- Composition élémentaire qualitative et quantitative de la matière vivante. Oligo-éléments.
- 1-2- Eau et éléments minéraux
- 1-3- Glucides:
 - 1-3-1- Oses :
 - Isomérisation des oses: représentation linéaire des aldoses et des cétooses
 - Structure cyclique des oses
 - Propriétés physiques et chimiques
 - Méthodes d'analyse
 - Différents types d'oses et de dérivés d'oses: glucose, fructose, galactose, ribose, 2-désoxyribose, osamines, acides uroniques, acides sialiques.

- 1-3-2- Oligosides:
 - Liaison osidique: structure, hydrolyse chimique et enzymatique
 - Principaux diholosides: saccharose, lactose, maltose
- 1-3-3- Polyholosides:
 - Structure, propriétés et localisation
- 1-3-4- Hétérosides:
 - Définition et exemples
- 1-4- Lipides et composés liposolubles
 - 1-4-1- Acides gras:
 - Structure et nomenclature
 - Principaux acides gras saturés et insaturés
 - 1-4-2- Glycérides:
 - Structure, propriétés et localisation
 - Classification et exemples
 - 1-4-3- Glycérophospholipides:
 - Principaux groupes
 - Structure, propriétés et localisation des lécithines
 - 1-4-4- Sphingolipides:
 - Principaux groupes
 - Structure, propriétés et localisation des sphingomyélines
 - 1-4-5- Composés liposolubles:
 - Stérols et stéroïdes: principaux représentants, structure et propriétés du cholestérol
 - Vitamines liposolubles: structure et rôle des vitamines A, D, E et K.
- 1-5- Protides:
 - 1-5-1- Acides aminés naturels:
 - Structure et classification
 - Propriétés physiques et chimiques
 - Méthodes d'analyse
 - 1-5-2- Peptides:
 - Liaison peptidique: hydrolyse chimique et enzymatique

- Méthodes de détermination d'une structure peptidique: composition et séquence

- Principaux peptides d'importance biologique: glutathion, hormones peptidiques

1-5-3- Holoprotéides ou protéines:

- Structure et conformation: dénaturation des protéines

- Relation structure-fonction

- Propriétés physiques et chimiques

- Isolement, fractionnement et Purification

- Principales catégories de protéines: exemples et localisation

1-5-4-Hétéroprotéides:

- Principaux groupes: phosphoprotéines, lipoprotéines, glycoprotéines, chromoprotéines (hémoglobines, cytochromes)

1-6- Composés nucléotidiques et acides nucléiques:

- 1-6-1- Nucléotides et dérivés : structures et principaux nucléotides (AMP et AMP cyclique, ADP, ATP)

- 1-6-2- Acides ribonucléiques et desoxyribonucléiques: structures, propriétés et localisations cellulaires.

2- ENZYMOLOGIE

- 2-1- Vitesse de réaction et catalyse

- 2-2- Définition et caractères généraux des enzymes: classification et principaux types d'enzymes.

- 2-3- Spécificité de la catalyse enzymatique

- 2-4- Etude de la réaction enzymatique: vitesse initiale, influence de la concentration en enzyme et en substrat sur la vitesse initiale, définition

et signification des paramètres cinétiques.

- 2-5- Effecteurs physiques et chimiques de la réaction enzymatique: pH, température, activation et inhibition.
- 2-6- Notion d'enzyme allostérique
- 2-7- Coenzymes et vitamines hydrosolubles
- 2-8- Régulation de l'activité enzymatique dans la cellule.
- 2-9- Intérêt des enzymes en biochimie clinique et en industrie agro-alimentaire (génie enzymatique).

3- BIOCHIMIE METABOLIQUE

3-1- Bioénergétique:

-Eléments de thermochimie et de thermodynamique appliqués aux transformations biologiques

-Principaux systèmes d'oxydo-réduction chez les êtres vivants.

-Couplages énergétiques: production d'ATP

-Chaînes respiratoires mitochondriales

3-2- Cycle tricarboxylique de Krebs

3-3- Métabolisme glucidique:

-Interconversions glucose-fructose-galactose

-Glycogénogénèse et glycogénolyse

-Catabolisme aérobie et anaérobie du glucose

-Voie des pentoses phosphates

- Néoglucogénèse

3-4- Métabolisme lipidique:

- Synthèse et dégradation des acides gras saturés;
acides gras essentiels.

- Cétogénèse

- Synthèse et dégradation des acyl-glycérols

- Métabolisme du cholestérol et des phospholipides

- Origine, rôle et destinée des lipoprotéines

3-5- Métabolisme azoté

3-5-1- Métabolisme des acides aminés:

- Décarboxylation, désamination, transamination

- Acides aminés cétogénés et glucoformateurs

- Ammoniogénèse

- Uréogénèse

- Catabolismes particuliers de la leucine et de
la phénylalanine.

3-5-2- Uricogénèse

3-6- Interconversions entre les métabolismes glucidique,
lipidique et aminé.

4- GENETIQUE MOLECULAIRE: Conservation, transmission et
expression de l'information génétique.

4-1- Réplication de l'ADN

4-2- Transcription de l'ADN : notion de gène; ARN
messager

4-3- Biosynthèse des protéines: le code génétique, la
traduction protéique, les phénomènes post-
traductionnels.

4-4- Contrôle de l'expression génétique

4-5- Applications: le génie génétique.

2ème PARTIE: PHYSIOLOGIE

1- ORGANISATION CELLULAIRE ET TISSULAIRE DES ETRES VIVANTS.

1-1- Méthodes d'étude des cellules

1-2- Structure et ultrastructure cellulaires; rôle des organites cellulaires.

1-3- Tissus:

- tissus épithéliaux
- tissus conjonctifs : adipeux, cartilagineux, osseux
- tissus musculaires

2- FONCTIONS DE NUTRITION

2-1- Milieu intérieur

2-1-1- Sang:

- Composition
- Renouvellement des cellules sanguines
- Catabolisme de l'hémoglobine et métabolisme du fer
- rôles du sang

2-1-2- Lymphe:

- Composition
- Origine de la lymphe et circulation lymphatique

2-2- Circulation sanguine

2-2-1- Anatomie et histologie de l'appareil circulatoire

2-2-2- Physiologie de la circulation:

- Révolution cardiaque
- Automatisme cardiaque
- Circulation dans les vaisseaux
- Pression artérielle

2-3- Digestion:

2-3-1- Anatomie et histologie de l'appareil digestif

2-3-2- Physiologie de la digestion: absorption digestive

2-4- Fonctions d'échange et d'excrétion

2-4-1- Respiration:

- Anatomie et histologie de l'appareil respiratoire
- Physiologie de la respiration: mécanique ventilatoire, échanges gazeux pulmonaires et tissulaires

2-4-2- Excrétion rénale:

- Anatomie et histologie de l'appareil rénal
- Composition et formation de l'urine

3- FONCTIONS DE RELATION ET D'INFORMATION

3-1- Système nerveux:

3-1-1- Organisation général du système cérébrospinal et du système neuro-végétatif

3-1-2- Réflexes

3-1-3- Fonctions sensorielles et motrices

3-1-4- Comportements alimentaires : faim, appétit, soif.

3-2- Appareil endocrinien:

- Thyroïde, parathyroïdes, pancréas, surrénales, gonades, systèmes endocrines diffus, complexe hypothalamo-hypophysaire.

4- MAINTIEN DE L'INTEGRITE DE L'ORGANISME

4-1- Régulations et adaptations physiologiques

4-1-1- Régulations métaboliques

a) Constance du milieu intérieur :

- glycémie
- équilibre acido-basique
- équilibre hydro-minéral
- métabolisme phosphocalcique

b) Rôle intégrateur du foie

- 4-1-2- Adaptations biochimiques et physiologiques:
 - jeûne
 - adaptation au travail et à l'effort
- 4-2- Défense de l'organisme: l'immunité.
 - 1-2-1- Tissus et cellules de l'immunité
 - 1-2-2- Immunité non spécifique:
 - barrière cutanéomuqueuse
 - réaction inflammatoire
 - 4-2-3- Immunité spécifique:
 - antigènes
 - immunité humorale:
 - * les anticorps :
 - structure, origine, fonction
 - * le complément
 - * la réaction antigène-anticorps
 - immunité à médiation cellulaire
 - notion d'hypersensibilité
 - 4-2-4- Régulation de la réponse immunitaire
 - Coopérations cellulaires
 - Facteurs solubles de régulation
 - Mémoire et tolérance immunitaires
 - 4-2-5- Dysfonctionnement:
 - Allergies
 - Maladies auto-immunes
 - Déficits immunitaires
 - Myélomes, lymphomes
 - 4-2-6- Applications cliniques et thérapeutiques:
 - Vaccination et sérothérapie
 - Immunothérapie
 - Transplantation d'organes
 - Hybridomes et anticorps monoclonaux
 - Sérologie

5- TRANSMISSION DE LA VIE ET DEVELOPPEMENT DE L'ENFANT

- 5-1- Gamètes et fécondation
- 5-2- Gestation et lactation

- 5-2-1- Gestation:
 - Développement embryonnaire et foetal
 - Rôle du placenta
 - Modifications physiologiques générales de l'organisme maternel
 - Surveillance de la grossesse
- 5-2-2- Accouchement normal
- 5-2-3- Lactation
- 5-3- Développement de l'enfant:
 - 5-3-1- Anatomie et physiologie du nouveau-né
 - 5-3-2- Développement staturo-pondéral de la naissance à l'âge adulte: croissance pondérale, croissance staturale, évolution dentaire.
 - 5-3-3- Modifications digestives et immunitaires
 - 5-3-4- Principales étapes du développement psychomoteur.

3ème PARTIE

MICROBIOLOGIE-VIROLOGIE-PARASITOLOGIE-TOXICOLOGIE

1- CLASSIFICATION DES ETRES VIVANTS

2- BACTERIOLOGIE

- 2-1- Cellule bactérienne: morphologie et structure
- 2-2- Physiologie bactérienne:
 - Nutrition des bactéries. Types respiratoires
 - Croissance bactérienne: facteurs de croissance
 - Classification des bactéries
 - Principes de l'identification bactérienne
 - Principes du dénombrement bactérien. Applications à la microbiologie des aliments : tests de contamination fécale
- 2-3- Pouvoir pathogène des bactéries:
 - Virulence
 - Toxines: nature, propriétés et modes d'action

- Intoxications: toxiinfections alimentaires
 - Infections d'origine alimentaire
- 2-4- Agents antimicrobiens

3- MYCOLOGIE

- 3-1- Morphologie et structure des levures et des moisissures
- 3-2- Contamination des aliments
- 3-3- Prévention des contaminations. Agents fongicides

4- VIROLOGIE

- 4-1- Structure et classification des virus
- 4-2- Multiplication virale
- 4-3- Maladies virales d'origine alimentaire
- 4-4- Agents antiviraux

5- PARASITOLOGIE

- 5-1- Classification zoologique des parasites
- 5-2- Notions de parasitologie générale: les cycles de parasites
- 5-3- Parasitoses dues à des protozoaires
- 5-4- Parasitoses dues à des métazoaires: les Helminthes

6- TOXICOLOGIE

- 6-1- Définitions fondamentales: DMM, DL50, DJA
- 6-2- Principaux modes d'action moléculaire des substances toxiques
- 6-3- Principales réactions de détoxification
- 6-4- Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques
- 6-5- Toxicité des aliments:
 - 6-5-1- Toxicité intrinsèque
 - 6-5-2- Toxicité extrinsèque ou induite
 - 6-5-3- Problèmes posés par certains matériaux d'emballage et par les produits de nettoyage et de désinfection.

4ème PARTIE

TRAVAUX PRATIQUES

1- MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS

1-1- Techniques de base de la microbiologie:

- Etat frais, coloration de Gram, coloration de spores
- Manipulation aseptique
- Techniques d'isolement
- Techniques de numération

1-2- Microbiologie appliquée:

- Techniques de prélèvement appliquées au lait, à la viande, aux produits de charcuterie, aux conserves, aux produits congelés et surgelés
- Techniques de contrôle appliquées au lait et aux produits laitiers :
 - . examens microscopiques
 - . test de contamination fécale
 - . contrôles de stérilisation et pasteurisation
 - . recherche de la flore fongique

2- BIOCHIMIE DES ALIMENTS

2-1- Techniques d'extraction : extraction de la matière grasse du lait

2-2- Techniques de fractionnement et de purification: précipitations fractionnées, dialyse, chromatographies

2-3- Techniques de caractérisation:

- ions minéraux: calcium, fer II, phosphates et carbonates
- molécules organiques: cholestérol, oses, osides, acides aminés et protéines.

2-4- Techniques de dosage:

2-4-1- Méthodes volumétriques:

- dosage de la vitamine C par le dichlorophénolindophénol
- dosage de l'alcool par oxydation sulfochromique
- dosage complexométrique des ions calcium et

magnésium

2-4-2- Méthodes polarimétriques : dosage du saccharose

2-4-3- Méthodes colorimétriques : dosage de la caséine du lait

3- ANATOMIE-HISTOLOGIE

3-1- Anatomie de l'appareil locomoteur: os et muscles

3-2- Organisation des êtres vivants:

- appareils et organes : dissection d'un
petit mammifère

- tissus et cellules: observations microscopiques

NUTRITION ET ALIMENTATION

PROGRAMME

1- BESOINS NUTRITIONNELS ET APPORTS RECOMMANDES DES DIFFERENTES CATEGORIES D'INDIVIDUS EN FONCTION DE L'AGE, DE L'ETAT PHYSIOLOGIQUE, DU MODE DE VIE

1-1- Besoins et apports recommandés en eau : rôles, pertes, facteurs de variations, besoins, apports recommandés.

1-2- Besoins énergétiques et apports recommandés en énergie

- Méthodes de détermination des besoins énergétiques: principes des méthodes usuelles, résultats, avantages et limites de ces méthodes

- Composantes et facteurs de variation du besoin énergétique

- Détermination et étude des apports recommandés

- Objectifs de ces recommandations

1-3- Besoins qualitatifs et quantitatifs et apports recommandés en protides, lipides, glucides, éléments minéraux, vitamines, fibres alimentaires végétales:

- Justifications et évaluations des besoins

- Carences d'apport, d'absorption, d'utilisation métabolique

- Interaction des nutriments

- Apports recommandés et équilibre nutritionnel

2- ALIMENTATION RATIONNELLE DES DIFFERENTES CATEGORIES D'INDIVIDUS EN FONCTION DE L'AGE, DE L'ETAT PHYSIOLOGIQUE, DU MODE DE VIE.

- Etablissement de rations alimentaires

équilibrées et adaptation à des conditions évolutives ou différentes.

- Vérification de l'équilibre d'une ration : méthode par calcul systématique, et par appréciation rapide grâce aux aliments de sécurité

- Utilisation des équivalences alimentaires

- Organisation de l'alimentation familiale ou collective pour une durée déterminée:

* journée: répartitions de la ration et menus

* semaines: plans alimentaires et menus, en tenant compte des facteurs économiques, des facteurs socio-culturels, du rapport qualité-prix, des moyens matériels et humain existants

- Evolution des modes alimentaires et leurs conséquences

3- CONNAISSANCE DES ALIMENTS

Etude comprenant:

- l'évolution de la consommation et la consommation actuelle

- les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques

- les intérêts nutritionnels, les équivalences alimentaires, la place dans l'alimentation rationnelle

- les caractères hygiéniques (parasitologiques, microbiologiques, toxicologiques)

- la technologie (de fabrication, de transformation, de conservation, de distribution)

- la diffusion et les utilisations au niveau familial et collectif

- le rapport qualité-prix

3-1- Introduction générale à l'étude des aliments

- notions sur l'aptitude des aliments à répondre aux besoins (utilisation digestive, utilisation métabolique)

- notions concernant les qualités organoleptiques, les qualités hygiéniques des aliments

- notions de rapport qualité-prix en fonction de leur utilisation en milieu familial et collectif

- modifications générales induites par les traitements subis par les aliments
- 3-2- Étude des procédés de conservation des denrées alimentaires:
 - Justification de leur nécessité
 - Principes des procédés de conservation
 - Incidences sur les qualités organoleptiques, hygiéniques et nutritionnelles
 - Formes de commercialisation
 - Règles de stockage et conseils d'utilisation des denrées alimentaires conservées en milieu familial et collectif
- 3-3- Étude des différents groupes d'aliments traditionnels
 - 3-3-1- Produits laitiers:
 - Étude du lait de vache:
 - . valeur nutritionnelle de la matière première: le lait cru de mélange
 - . hygiène du lait cru:
 - * contaminations: microorganismes, substances étrangères
 - * prophylaxie
 - * moyens de lutte qui débouchent sur l'étude technologique des divers modes de conservation du lait et incidences sur la valeur nutritionnelle du lait cru de mélange
 - Les laits modifiés (gélifiés, empesurés, fermentés):
 - . technologie
 - . valeur nutritionnelle
 - Étude comparée de quelques autres laits (chèvre, brebis...)
 - Fromages:
 - . technologies traditionnelles et nouvelles
 - . valeur nutritionnelle
 - Place de fait: place souhaitable des différents produits laitiers

3-3-2- Viandes

- Etude technologique:
 - . passage de l'animal vif au morceau de viande: abattage; contrôles vétérinaires; détermination de la qualité; maturation; découpage des carcasses; détermination des catégories et applications culinaires.
 - . transformations industrielles (charcuterie, conservation)
 - . formes de commercialisation
- Hygiène des viandes:
 - . contaminations: microorganismes, parasites, substances étrangères
 - . prophylaxie
- Valeur nutritionnelle:
 - . chair musculaire(viande de boucherie, de basse-cour, de gibier)
 - . abats
 - . produits de charcuterie
- Place de fait: place souhaitable

3-3-3- Produits de la pêche: poissons, crustacés, mollusques...

- Critères de classifications
 - Etude technologique:
 - . conservation et méthodes de pêche
 - . transformations industrielles
 - . circuits et formes de commercialisation
 - Hygiène:
 - . caractères de fraîcheur
 - . ichtyosisme
 - . contaminations: microorganismes, parasites, substances étrangères
 - . prophylaxie
 - Valeur nutritionnelle
 - Place de fait: place souhaitable
- ### 3-3-4- Oeufs et ovoproduits
- Structure de l'oeuf
 - Hygiène:
 - . critères de fraîcheur
 - . contaminations: microorganismes, substances

étrangères

. prophylaxie

- Conserverie
- Valeur nutritionnelle
- Formes de commercialisation
- Place de fait; place souhaitable

3-3-5- Produits céréaliers et assimilés: blé et dérivés; riz; maïs; autres céréales secondaires; tapioca; produits nouveaux.

- Contaminations: substances étrangères, parasites
- Valeur nutritionnelle du grain de céréales et modifications de celle-ci en fonction de la technologie
- technologies de transformation des céréales; valeur nutritionnelle des produits obtenus
- Formes de commercialisation
- Place de fait; place souhaitable

3-3-6- Végétaux frais : légumes et fruits frais

- Critères de classifications
- Récolte, circuits et formes de commercialisation
- Valeur nutritionnelle des légumes et des fruits à la récolte
- Modifications de la valeur nutritionnelle:
 - . lors des circuits de commercialisation
 - . lors d'utilisations familiales ou collectives
- Contaminations: microorganismes, parasites, substances étrangères
- Place de fait; place souhaitable

3-3-7- Végétaux secs: légumes secs traditionnels; fruits secs et séchés.

- Contaminations: parasites, substances étrangères
- Valeur nutritionnelle
- Place de fait; place souhaitable

3-3-8- Produits sucrés:

- Classification
- Etude technologique
- Formes de commercialisation
- Etude nutritionnelle
- Place de fait; place souhaitable

3-3-9 Corps gras

- Critères de classification
- Étude technologique (étude préalable des graines et fruits oléagineux)
- Formes de commercialisation
- Etude nutritionnelle
- Incidences du stockage, des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles des corps gras
- Conseils et règles de stockage et d'utilisation
- Place de fait; place souhaitable

3-3-10 Boissons

- Classifications
- Technologie
- Formes de commercialisation
- Contaminations : microorganismes, parasites, substances étrangères
- Valeur nutritionnelle des diverses boissons
- Conseils d'utilisation
- Place de fait; place souhaitable

3-3-11- Condiments-Epices

3-4- Nouveaux produits alimentaires

- Motivations de création
- Exploitations de la génétique et évolution technologique
- Amélioration et innovation de méthodes de production et d'élevage
- Technologie des nouveaux produits
- Qualités organoleptiques et hygiéniques
- Valeur nutritionnelle
- Formes de commercialisation
- Utilisations dans l'alimentation
- Rapport qualité-prix et comparaison avec les produits alimentaires traditionnels

3-5- Aliments et boissons destinés à une alimentation particulière

- Classification et réglementation
- Technologie; formes de commercialisation

- Qualités organoleptiques et hygiéniques
- Indications spécifiques et valeur nutritionnelle
- Règles et conseils de stockage et d'utilisations
- Rapport qualité-prix et comparaison avec les produits alimentaires traditionnels
- Comparaison entre produits, de même nature, destinés à une alimentation particulière
- Place dans l'alimentation correspondante

4- DROIT DE L'ALIMENTATION

4-1- Introduction au droit de l'alimentation

4-1-1- Le rôle consultatif des organismes internationaux:
OMS et FAO; Codex Alimentarius

4-1-2- Le droit communautaire

- la Communauté Economique Européenne
- les directives et règlements communautaires, leur incorporation dans le droit interne français
- la jurisprudence communautaire: exemples portant sur l'application du droit de l'alimentation

4-1-3- Le droit interne français

4-1-3-1- Le rôle des organismes consultatifs spécialisés:
Conseil Supérieur d'Hygiène Publique, CNERNA, INSERM, INRA ...

- Le rôle des organismes professionnels

4-1-3-2- L'action des associations de consommateurs

4-1-3-3- Les lois et règlements et leur hiérarchie

- Loi de 1905 modifiée et autres textes législatifs (code rural, code de la Santé Publique ...)
- Règlements: démonstration de leur importance et de leurs rôles à partir de l'étude de quelques textes significatifs:
 - * décrets (exemple du décret relatif aux conserves appertisées)
 - * arrêtés ministériels (exemples des arrêtés relatifs à l'hygiène du personnel, des denrées et des locaux)

- * arrêtés préfectoraux et municipaux
(exemple du règlement sanitaire départemental)
- * circulaires (circulaires concernant
l'hygiène alimentaire dans les établissements
scolaires et universitaires)

4-1-3-4- Les coutumes et les usages professionnels
(exemple: le code des usages des
produits de charcuterie)

4-1-3-5- Les contrats " collectifs": normes, labels,
certificats de qualification, contrats de qualité...

4-1-3-6- Le code des marchés publics

4-1-3-7- La jurisprudence: étude de quelques
exemples montrant le droit de l'alimentation
tel qu'il est appliqué par les juridictions
civiles, pénales, administratives, commerciales.

4-2- Etude des principaux textes

4-2-1- Textes relatifs à la protection des consommateurs
en famille ou en collectivité: répression des
fraudes, étiquetage, additifs, matériaux au
contact des aliments, produits de nettoyage...

4-2-2- Textes portant réglementation des principaux
aliments et boissons

4-2-3- Textes portant réglementation des aliments et
boissons destinés à une alimentation particulière

4-2-4- Textes généraux relatifs à l'hygiène et à la
sécurité du personnel et du consommateur

4-2-5- Textes relatifs à la restauration collective
directe ou différée

BASES PHYSIOPATHOLOGIQUES DE LA DIETETIQUE

Ce programme comporte deux parties: A et B. La partie A regroupe les affections et processus pathologiques pour lesquels la diététique joue un rôle important, voire prépondérant, soit à titre préventif, soit à titre curatif.

Dans la partie B sont réunies des notions sommaires mais indispensables sur:

- l'alimentation entérale et l'alimentation parentérale
- les affections et processus pathologiques pouvant avoir un retentissement nutritionnel
- les thérapeutiques particulières pouvant avoir des conséquences sur l'alimentation

La pathologie endocrinienne, à l'exception de celle qui concerne le pancréas endocrine étudiée dans la partie A, sera traitée en B.

Tous les états pathologiques, sauf mention particulière, seront étudiés aux différents âges de la vie (nourrisson, enfant, adulte, personne âgée) et dans des états physiologiques divers (croissance, gestation, allaitement, etc...)

INTRODUCTION

L'examen clinique, les examens paracliniques,
le dossier médical.

Le secret médical.

A - AFFECTIONS OU PROCESSUS PATHOLOGIQUES POUR LESQUELS
LA DIETETIQUE A UN ROLE IMPORTANT , ET SOUVENT PREPONDERANT
SOIT A TITRE PREVENTIF SOIT A TITRE CURATIF.

OESOPHAGE

Cancer de l'oesophage
Reflux gastro-oesophagien- Hernies hiatales
Oesophagites (peptiques et caustiques)
Rétrécissement cicatriciel de l'oesophage
Chirurgie oesophagienne, complications et
séquelles.

ESTOMAC

Ulcères gastro-duodénaux

Gastrites

Tumeurs de l'estomac

Chirurgie gastrique, complications et séquelles

INTESTIN GRELE- COLON - RECTUM

Diarrhées aiguës et chroniques

Dysenteries

Constipation

Colopathies fonctionnelles et colites

Maladie de Crohn et R C II

Tumeurs colo-rectales

Résection étendue du grêle (grêle court)

Chirurgie de l'intestin grêle, du côlon, du rectum,
indications, complications et séquelles .

FOIE - VOIES BILIAIRES - PANCREAS

Cirrhose du foie

Tumeurs du foie

Lithiase biliaire

Pancréatites

Tumeurs du Pancréas

MALADIES DE LA NUTRITION

Diabète pancréatique

Hypoglycémies

Dyslipoprotéïnémies

Obésité

Maigreurs et dénutritions

PATHOLOGIE RENALE

Classification des néphropathies

Insuffisances rénales

Dialyse, et transplantation

PATHOLOGIE CARDIO-VASCULAIRE

Classification des cardiopathies

Athérosclérose et ses principales complications

Hypertension artérielle

Insuffisance cardiaque

PEDIATRIE

Rappels sur la croissance et la nutrition de l'enfant

Erreurs alimentaires

Notions sommaires sur la déshydratation aigue du nourrisson.

Diarrhées aigues.

Diarrhées chroniques et malabsorptions.

Intolérance au gluten- Mucoviscidose

Intolérance aux disaccharides (lactose et saccharose).

Grêle court

Constipation - Maladie de HIRSCHSPRUNG

Vomissements

Sténose du pylore- Hernie hiatale- Reflux gastro-oesophagien

Maladies métaboliques et de la nutrition:

concernant les glucides (galactosémie-fructosémie-glycogénoses)

concernant les protéines et les acides aminés (Intolérance aux protéines du lait de vache, Phénylcétonurie, leucinoase)

Hypovitaminoses et hypervitaminoses

Syndrome néphrotique de l'enfant

Insuffisance rénale de l'enfant

Obésité

GERIATRIE

Physiopathologie et diététique des personnes âgées.

GROSSESSES NORMALES ET PATHOLOGIQUES.

Evolution d'une grossesse normale , accouchement compris. Besoins.

Processus pathologiques pouvant survenir au cours d'une grossesse soit du fait du retentissement de la grossesse sur l'organisme maternel, soit du fait de l'existence d'une affection connue avant l'état de gestation et ayant un retentissement sur l'évolution de la grossesse. Prévention.

L'allaitement : conséquences sur les besoins alimentaires,

ALLERGIE ALIMENTAIRE.

BRÛLURES

B - NOTIONS GENERALES INDISPENSABLES MAIS SOMMAIRES SUR L'ALIMENTATION ENTERALE ET PARENTERALE, LES PROCESSUS PHYSIOLOGIQUES ET PATHOLOGIQUES POUVANT AVOIR UN RETENTISSEMENT NUTRITIONNEL, LES THERAPEUTIQUES PARTICULIERES.

Nutrition entérale et nutrition parentérale

L'acte chirurgical et ses conséquences nutritionnelles.

Les comas, les états infectieux sévères, les hémorragies digestives et leurs conséquences nutritionnelles.

Eléments de cancérologie

Stomatologie et O R L

Les hépatites et les ictères

Les hyperuricémies

Les lithiases rénales
Les syndromes néphrotiques

La tuberculose

L'insuffisance respiratoire

Les anémies

Pathologie endocrinienne

Pathologie iatrogène due aux laxatifs, à la corticothérapie, aux antibiotiques, à la chimiothérapie antimétabolique, à la radiothérapie, aux anxiolytiques et antidépresseurs, aux oestroprogestatifs etc.....

Rhumatologie et pathologie osseuse

Prise en charge d'un prématuré

Etats grabataires

REGIMES

PROGRAMME

- 1- Méthodologie et conduite de l'interrogatoire alimentaire.
Interprétation quantitative et qualitative

- 2- Méthodologie de l'établissement d'un régime:
Adaptation quantitative et qualitative de :
 - l'apport énergétique
 - l'apport protidique, lipidique et glucidique
 - l'apport hydrique
 - l'apport minéral
 - l'apport en vitamines
 - l'apport en fibres alimentaires

- 3- Organisation de l'alimentation pour une durée déterminée:
 - Choix des aliments (traditionnels ou destinés à une alimentation particulière); leur répartition sur une durée déterminée
 - Evolution du régime à court et à long terme
 - Etablissement de menus ou adaptations de menus élaborés en cuisine centrale
 - Estimation et contrôle de la consommation alimentaire relative au régime

- 4- Différents modes d'administration de l'alimentation
 - 4-1- Voies d'administration:
 - Voie orale
 - Voie entérale (sondes nasogastriques, sondes de gastrostomie ou de jéjunostomie) avec assistance mécanique ou sans assistance mécanique.
 - 4-2- Adaptation de l'alimentation à ces voies d'administration et en fonction du cas pathologique ou chirurgical:
 - osmolarité
 - température
 - texture et consistance

TECHNIQUES CULINAIRES

OBJECTIFS :

Cet enseignement a pour but :

- de concilier les impératifs nutritionnels, gastronomiques et sanitaires des préparations culinaires
- d'utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires pour justifier les techniques culinaires de base
- de maîtriser les techniques culinaires classiques
- de familiariser les étudiants avec la terminologie et les techniques de la cuisine de collectivité
- d'apprendre à modifier quantitativement et qualitativement les recettes pour les adapter au nombre et/ou aux caractéristiques des clients.

METHODOLOGIE :

L'utilisation pratique des aliments, conduite parallèlement à leur étude théorique, s'appuiera sur les techniques culinaires utilisées en milieu familial et en milieu collectif.

L'enseignement des techniques culinaires sera conduit selon une progression de complexité croissante.

L'approche concrète des locaux, des matériels et des techniques de collectivité sera faite lors de visites, de stages et éventuellement de travaux pratiques organisés en cuisine pédagogique de collectivité.

PROGRAMME

1- EQUIPEMENT ET AGENCEMENT DES CUISINES ET DES SECTEURS ALIMENTAIRES

1-1- Matériels et appareils:

- de conservation des denrées alimentaires
- de préparation, de cuisson
- de transport
- de distribution
- de nettoyage

1-2- Locaux:

- de réception des denrées alimentaires
- de stockage, d'entreposage
- de préparation, de cuisson
- de distribution
- de restauration
- sanitaires

2- TECHNIQUES CULINAIRES

2-1- Techniques culinaires de base:

2-1-1- Divers modes de cuisson:

- cuisson en milieu aqueux: cuisson à l'anglaise, pochage...
- cuisson à la vapeur
- grillades, sautés, rôtis, poêlés
- cuisson à l'étouffée: braisés et ragoûts
- fritures

2-1-2- Différentes liaisons et émulsions

2-1-3- Différents types de pâtes:

- Brisée, sablée, feuilletée
- Levées à base de levure biologique
de poudre levante
de blanc d'oeufs
- Pâte à chou
- Pâte à crêpe, pâte à frire

2-2- Auxiliaires de préparation

2-2-1- Jus: fonds blancs, bruns: "glaces": gelées

2-2-2- Farces

2-2-3- Duxelles, mirepoix, matignon

2-3- Applications des techniques de base et de l'utilisation des auxiliaires de préparation aux:

- Potages, veloutés, consommés
- Sauces

2-4- Adaptations des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires:

- produits alimentaires intermédiaires et cuisine d'assemblage
- cuisson dans enceinte à micro-ondes, polycuiseurs...
- cuisson et conservation sous vide
- techniques culinaires adaptées au mode de distribution des aliments: liaison froide, liaison chaude...

3- UTILISATION PRATIQUE DES ALIMENTS

A- Dans le cadre de l'alimentation rationnelle des bien-portants:

3-1- Produits laitiers

3-2- Viandes: viandes de boucherie, volailles et abats

3-3- Produits de la pêche: poissons, coquillages, crustacés...

3-4- Oeufs et ovoproduits

3-5- Produits céréaliers et assimilés:

- farines de blé
- semoules, pâtes alimentaires
- riz, maïs et dérivés, tapioca

3-6- Légumes et fruits frais

3-7- Légumes et fruits secs

3-8- Produits sucrés

3-9- Corps gras

B- Dans le cadre des régimes adaptés à une pathologie:

- Aliments traditionnels
- Produits destinés à une alimentation particulière

4- REALISATIONS PRATIQUES DE MENU(S) POUR UN REPAS OU UNE JOURNEE

A- Dans le cadre de l'alimentation rationnelle des bien-portants

B- Dans le cadre de régimes adaptés à une pathologie.

PROGRAMME

1- L'ENTREPRISE

1-1- Définition et modes d'analyse:

- Typologies
- Insertion dans le tissu économique (branche, secteur, filière) ; application au secteur alimentaire:

* l'agroalimentaire:

. économie agroalimentaire (structure et filières)

. modèle alimentaire et stratégie des firmes

* la restauration de collectivité (collectivité de bien-portants, collectivité de malades)

1-2- Les problèmes fondamentaux de la création et du fonctionnement:

- Positionnement de l'entreprise sur ses marchés et choix du produit

Application de la démarche marketing au secteur alimentaire:

. analyse des besoins et de leur évolution; étude du marché

. les réponses en terme de nouveaux produits (biens et services)

. l'adaptation des produits au marché

. les formes de distribution

- Détermination des ressources nécessaires à la création et au fonctionnement

Application au cas du commerce de produits diététiques ou du cabinet de consultation:

. étude de la zone de chalandise, détermination du marché potentiel

. investissements à réaliser et leur financement

. évaluation du besoin en fonds de roulement, besoins de trésorerie

- Mise en place d'une organisation et prise en compte des interdépendances entre les fonctions:

. étude d'organigrammes d'établissements hospitaliers, d'entreprises industrielles (producteurs de produits alimentaires et/ou diététiques), d'administrations

cas particulier de la restauration de collectivité, étude des différents centres de travail

. incidences de l'évolution de la technologie sur les structures et l'organisation du travail (surgelés, cuisson sous vide...)

- Relations avec l'environnement: rapports avec les administrations, les institutions financières, les organismes professionnels

- Cas particulier du fonctionnement administratif et financier d'un établissement public

1-3- L'entreprise en tant que Système

- Etude particulière du sous-système approvisionnement:

. processus d'approvisionnement, organisation des services d'approvisionnement, étude économique de l'approvisionnement notamment dans le cas de la restauration de collectivité

. ses relations avec les autres sous-systèmes

2- STRATEGIE D'ENTREPRISE

2-1- La structure des décisions dans l'entreprise: la fixation des objectifs
(exemples empruntés aux secteurs d'activité diététique)

2-2- Le processus d'élaboration de la politique de l'entreprise: l'élaboration des choix stratégiques (exemple: le couple marché-produit dans le cas de la restauration)

2-3- Prévision et planification de l'activité (depuis la prévision des ventes jusqu'à l'élaboration de plans et programmes notamment d'approvisionnement et de production)

3- LE SYSTEME D'INFORMATION DE LA PRODUCTION

3-1- Les coûts (composantes, analyse, prévision) :

- charges fixes et charges variables
- marges sur coûts variables
- charges directes et indirectes
- la méthode des centres d'analyse et son application:
 - . dans la restauration de collectivité
 - . en gestion hospitalière des services alimentaires
- introduction à l'analyse des écarts: application au cas de la restauration de collectivité
- seuil de rentabilité
- ratios d'exploitation

3-2- Principe de gestion budgétaire: application portant plus particulièrement sur l'enchaînement budget des ventes, budget alimentaire, budget des approvisionnements

3-3- Notions relatives au choix et au financement de l'investissement: critères de choix des matériels notamment dans le cas de la restauration de collectivité (prise en compte des problèmes de coût de fonctionnement, de maintenance...)

3-4- La synthèse des informations au niveau de l'entreprise: notion de bilan et de compte de résultat

3-5- Introduction à l'analyse de la valeur dans les secteurs alimentaires

4- LES HOMMES ET LA PRODUCTION

4-1- Les relations sociales

4-2- La politique du personnel et l'administration du personnel (profil de poste, recrutement, évolution de carrière, rémunération, formalités administratives liées au personnel) : étude portant notamment sur la situation des personnels des services alimentaires.

4-3- Organisation du travail du personnel : emploi du temps, rotation.

5- LE CADRE JURIDIQUE

5-1- Notions de droit civil, commercial et fiscal:
- notion de contrat (contrat de vente, de transport...)

- notion de responsabilité
- formes juridiques d'entreprise
- la qualité de commerçant et ses conséquences
- le fonds de commerce
- principe de la TVA et de l'imposition des bénéfices

5-2- Droit social:

- organisation des relations collectives (syndicats, conventions collectives)
- organisation des relations individuelles (le contrat de travail)
- la réglementation du travail et le contrôle de son application (salaire, durée du travail, congés, conditions de travail, CHSCT, inspection du travail)
- la représentation du personnel
- les conflits du travail, les conseils de prud'hommes
- les conflits collectifs
- les problèmes relatifs à l'emploi et à la formation
- la protection sociale

6- TRAITEMENT DE L'INFORMATION DANS LE CADRE DES ACTIVITES PRODUCTIVES

6-1- Notions relatives aux outils d'aide à la décision:

. utilisation de notions de statistique descriptive (caractéristiques de tendance centrale, de dispersion, total et moyenne mobiles, corrélation, régression linéaire, indices)

. représentation graphique

- . techniques d'enquête (élaboration de questionnaires, échantillon, dépouillement et exploitation)
- 6-2- Opérations sur fichiers (manuels ou informatiques)
- 6-3- Saisie, diffusion, stockage d'informations en utilisant des supports divers et en recourant à des logiciels professionnels adaptés aux tâches à accomplir
- 6-4- Utilisation de logiciels de traitement de texte, de gestionnaire de base de données, de tableurs
- 6-5- Méthodes et outils de la planification (application à l'organisation du travail du personnel du service alimentaire)
- 6-6- La communication professionnelle

LANGUE VIVANTE ETRANGERE

1. OBJECTIFS

Etudier une langue vivante étrangère contribue à la formation intellectuelle et à l'enrichissement culturel de l'individu.

Pour l'étudiant de brevet de technicien supérieur, cette étude est une composante de la formation professionnelle et la maîtrise d'une langue vivante étrangère est une compétence indispensable à l'exercice de la profession.

Sans négliger aucun des quatre savoir-faire linguistiques fondamentaux (comprendre, parler, lire et écrire la langue vivante étrangère) l'on s'attachera à satisfaire les besoins spécifiques à l'activité professionnelle courante et à l'utilisation de la langue vivante étrangère dans l'exercice du métier.

Il sera bon de privilégier l'anglais comme langue vivante étrangère pour ses applications professionnelles. Si celle-ci n'est pas retenue comme langue obligatoire, il est vivement conseillé de la choisir comme langue facultative.

2. COMPETENCES FONDAMENTALES

Elles seront développées dans les domaines suivants :

- exploitation de la documentation, en langue vivante étrangère, afférente aux domaines techniques et commerciaux (notices techniques, documentation professionnelle, articles de presse, courrier, fichier informatisé ou non...);
- utilisation efficace des dictionnaires et ouvrages de référence, appropriés ;
- compréhension orale d'informations ou instructions à caractère professionnel et maîtrise de la langue orale de communication au niveau de l'échange de type professionnel ou non, y compris au téléphone ;
- expression écrite, prise de notes, rédaction de comptes rendus, de lettres, de messages, de brefs rapports.

Une liaison étroite avec les professeurs d'enseignement technologique et professionnel est recommandée au profit mutuel de la langue et de la technologie enseignées, dans l'intérêt des étudiants. —

3. CONTENUS

3.1 Grammaire

La maîtrise opératoire des éléments morphologiques et syntaxiques figurant au programme des classes de première et terminale constitue un objectif raisonnable. Il conviendra d'en assurer la consolidation et l'approfondissement.

3.2. Lexique

On considérera comme acquis le vocabulaire élémentaire de la langue de communication et le programme de second cycle des lycées.

C'est à partir de cette base nécessaire que l'on devra renforcer, étendre et diversifier les connaissances en fonction des besoins spécifiques de la profession.

3.3 Eléments culturels des pays utilisateurs d'une langue vivante étrangère.

La langue vivante étrangère s'entend ici au sens de la langue utilisée par les techniciens et doit être pratiquée dans sa diversité : écriture des dates, unités monétaires, abréviations, heure... En anglais, on veillera à familiariser les étudiants aux formes britanniques, américaines, canadiennes, australiennes... représentatives de la

Unités constitutives

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 1

EPREUVE E 1 : Biochimie - physiologie

L'unité de biochimie - physiologie englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 2

EPREUVE E 2 : Connaissance des aliments

L'unité de connaissance des aliments englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 3

EPREUVE E 3 : Bases physiopathologiques de la diététique

L'unité de bases physiopathologiques de la diététique englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 4

EPREUVE E 4

C	CAPACITES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits			x		x		x
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			x		x		x
C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			x		x		x
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget							x
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							x
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							x
C2.6.1	Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise							x
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée							x
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							x

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 5

EPREUVE E 5

C	CAPACITES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.1.1	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire			x			x	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			x			x	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	x	x	x			x	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	x	x	x	x	x	x	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	x		x		x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	x	x	x	x	x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	x	x	x	x	x	x	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation... dans un but commercial ou à des fins préventives	x	x	x	x	x	x	x
C1.5.2	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	x	x	x	x	x	x	x
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			x			x	
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires							x
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	x						
C1.8.2	Rédiger un rapport	x						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché							x
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	x		x		x	x	x
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			x				
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			x			x	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			x		x	x	
C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			x		x	x	

BTS DIETETIQUE

C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	x		x		x	x	x
C4.1.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	x						
C4.2.0								
C4.3.0								

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 6.1

EPREUVE E 6 / Sous-épreuve Etude de cas

C	CAPACITES	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité		x	x	x			x	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis		x	x	x	x	x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet		x	x	x	x	x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière		x	x	x	x	x	x	
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget				x		x	x	x
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition				x		x	x	x

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 6.2

EPREUVE E 6 / Sous-épreuve Mise en oeuvre de techniques culinaires

C	CAPACITES	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis				x		x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet		x		x		x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière				x		x	x	
C1.6.0	Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations				x		x	x	
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)							x	
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine				x			x	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers				x			x	
C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires				x			x	
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés		x						

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve -unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

TABLEAU RECAPITULATIF

C	CAPACITES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.1.1	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire			U5			U5	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			U5			U5	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	U5 U61	U5 U61	U5 U61			U5 U61	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	U5 U61	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	U5		U5		U5	U5	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	U5 U61	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation... dans un but commercial ou à des fins préventives	U5	U5	U5	U5	U5	U5	U5
C1.5.2	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	U5	U5	U5	U5	U5	U5	U5
C1.6.0	Rédiger une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations			U62		U62	U62	
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			U5			U5 U62	
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires			U4		U4		U4 U5
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	U5						
C1.8.2	Rédiger un rapport	U5						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			U4		U4		U4 U5
C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			U4		U4		U4
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	U5		U5 U61		U5 U61	U5 U61	U5 U61
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel, d'un budget							U4
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							U4
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							U4
C2.6.1	Apprécier le marché de la zone de chalandise							U4
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé							U4
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							U4
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			U5				
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			U5 U62			U5 U62	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			U5 U62		U5	U5 U62	

BTS DIETETIQUE

C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			U5 U62		U5	U5 U62	
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	U5		U5 U61		U5 U61	U5 U61	U5 U61
C4.1.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	U5						
C4.2.0		U62						
C4.3.0								

Annexe II

**Activités professionnelles
Stage en milieu professionnel**

ANNEXE 2

STAGE EN MILIEU PROFESSIONNEL

A - OBJECTIFS

Les étudiants en section de techniciens supérieurs Diététique doivent accomplir vingt semaines de stages à temps plein dans des collectivités, organismes ou structures présentant des activités en nutrition et en diététique.

Le mémoire qu'ils rédigeront portera à la fois sur les stages de restauration collective de première année et sur les stages de diététique thérapeutique et le stage à option de deuxième année .

1. Première année : stages de restauration collective

Ces stages auront une durée de six semaines. La scolarité (cours, travaux dirigés et travaux pratiques) étant de vingt-huit semaines, une partie de ces stages (deux semaines) se déroulera pendant les vacances scolaires.

Ils se dérouleront dans deux collectivités différentes dont l'une au moins sera une collectivité de bien-portants.

Le but de ces stages est de permettre :

- une participation effective :

- à l'élaboration des repas et aux techniques de préparation des plats ;
- aux tâches d'économat ;

- une approche concrète des problèmes relatifs à la gestion, à l'organisation des moyens matériels et humains, à la distribution des repas et à l'hygiène.

2. Deuxième année

La durée totale de ces stages sera de quatorze semaines. La scolarité (cours, travaux dirigés et travaux pratiques) étant de vingt-deux semaines, une partie de ces stages se déroulera donc obligatoirement pendant les vacances scolaires.

a) Stages de diététique thérapeutique

Durée totale : dix semaines.

Ces stages se situeront dans un ou des établissements d'hospitalisation, de soins ou de cure. Ils s'effectueront dans au moins deux services différents.

L'encadrement devra être assuré par un diététicien maître de stage.

Au cours de ces stages, les étudiants :

- assureront la prise en charge diététique de malades sous le contrôle et la responsabilité du maître de stage ;
- étudieront les places et rôle de l'ensemble des diététiciens dans les structures d'accueil.

b) Stage à option

Durée : quatre semaines.

Ce stage pourra se dérouler :

- en restauration collective (institution, municipalité, entreprise...);
- en structure de Santé publique : Protection maternelle infantile, crèche, service de santé scolaire, Institut médico-pédagogique, foyer du troisième âge, centre d'hygiène alimentaire et d'alcoologie, centre de santé intégré, centre sportif...;
- en structure de recherche ;
- dans l'industrie agroalimentaire ou pharmacodiététique ;
- en secteurs de distribution de produits alimentaires et diététiques ;
- dans les structures d'information et de formation ;
- en cabinet libéral.

Pour ce stage, l'étudiant sera responsable de la recherche de ce stage qui pourra être un stage en responsabilité ou un stage d'observation et qui pourra être éventuellement le support de l'étude personnelle du mémoire.

B - ORGANISATION

Les stages sont obligatoires pour les étudiants relevant d'une préparation présentielle ou à distance.

1. Voie scolaire

Cette formation, organisée avec le concours des milieux professionnels, est sous le contrôle des autorités académiques dont relève l'étudiant et, le cas échéant, des services du conseiller culturel près l'ambassade de France du pays d'accueil pour un stage à l'étranger.

La recherche des terrains de stage est assurée sous la responsabilité du chef d'établissement en accord avec les entreprises recevant les stagiaires (stage à option excepté).

Chaque période de stage en entreprise fait l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'étudiant et la (ou les) entreprises (s) d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (circulaires du 30 octobre 1959, BOEN n° 24 du 14 décembre 1959 et du 26 mars 1970, BOEN n° 17 du 23 avril 1970). Toutefois, cette convention pourra être adaptée pour tenir compte des contraintes imposées par la législation du pays d'accueil.

Pendant les stages en entreprise, l'étudiant a obligatoirement la qualité d'étudiant stagiaire et non de salarié.

Afin d'en assurer le caractère formateur, les périodes de stage sont placées sous la responsabilité de l'équipe pédagogique dans son ensemble qui est associée à leur mise en place, à leur suivi, à l'exploitation qui en est faite. Les étudiants seront suivis et visités par les professeurs de la section.

En fin de stage, un certificat est remis au stagiaire par le responsable de l'entreprise ou son représentant, attestant la présence de l'étudiant. Le certificat de stage sera exigé au moment de l'inscription du candidat à l'examen. Une fiche d'appréciation sera remplie par le maître de stage.

Un candidat qui n'aura pas présenté ces pièces ne pourra être admis à subir l'épreuve Présentation et soutenance d'un mémoire (U.5).

Dans le cas d'un fractionnement, à caractère exceptionnel, comme dans celui du prolongement sur la période de vacances, le partenariat avec l'entreprise ou les entreprises d'accueil fera l'objet d'une convention en précisant les modalités.

2. Voie de l'apprentissage

Pour les apprentis, les certificats de stage sont remplacés par la photocopie du contrat de travail ou par une attestation de l'employeur confirmant le statut du candidat comme apprenti dans son entreprise.

Les objectifs pédagogiques sont les mêmes que ceux des candidats scolaires.

3. Voie de la formation continue

a) candidats en situation de première formation ou en situation de reconversion

La durée des stages est de vingt semaines. Elle s'ajoute à la durée de formation dispensée dans le centre de formation continue.

Les modalités sont celles des candidats « voie scolaire », à l'exception du point suivant :

- le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel ;
- la recherche de l'entreprise d'accueil peut être assurée par l'organisme de formation.

b) candidats en situation de perfectionnement

Les certificats de stage peuvent être remplacés par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant de la diététique en qualité de salarié à temps plein pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

Ces candidats rédigent un mémoire conforme à la définition de l'épreuve Présentation et soutenance d'un mémoire (U.5).

4. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (voie scolaire, apprentissage, formation continue), de l'un des cas précédents.

5. Candidats qui se présentent au titre de leur expérience professionnelle

Le certificat de stage peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé.

Ces candidats rédigent un mémoire conforme à la définition de l'épreuve Présentation et soutenance de mémoire (U.5).

C - AMENAGEMENT DE LA DUREE DU STAGE

La durée normale du stage est de vingt semaines. Cette durée peut être réduite soit pour raison de force majeure dûment constatée soit dans le cas d'une décision d'aménagement de la formation ou d'une décision de positionnement. Pour les candidats qui suivent une formation en un an, l'organisation du stage est arrêtée d'un commun accord entre le chef d'établissement, le candidat et l'équipe pédagogique.

	Durée normale	Durée minimum en cas de positionnement ou d'aménagement de formation
Stage en restauration collective	6 semaines	3 semaines
Stage en diététique thérapeutique	10 semaines	5 semaines
Stage optionnel	4 semaines	2 semaines

Toutefois, les candidats qui produisent une dispense de l'unité 5 (notamment au titre de la validation des acquis professionnels), ne sont pas tenus d'effectuer de stage.

D - CANDIDATS AYANT ECHOUÉ A UNE SESSION ANTERIEURE DE L'EXAMEN

Les candidats ayant échoué à une session de l'examen et qui n'ont pas obtenu l'unité 5 peuvent représenter le mémoire déjà soutenu lors des deux sessions suivantes. Ils peuvent effectuer de nouveaux stages en vue d'élaborer un nouveau mémoire.

Les candidats redoublants qui ont obtenu l'unité 5 doivent s'impliquer normalement dans les activités professionnelles organisées par leur établissement en deuxième année.

Les candidats apprentis redoublants peuvent présenter à la session suivant celle au cours de laquelle ils n'ont pas été déclarés admis :

- soit leur contrat d'apprentissage initial prorogé pendant un an ;
- soit un nouveau contrat conclu avec un autre employeur (en application des dispositions de l'article L.117-9 du code du travail).

Annexe III

Horaires

ANNEXE III

HORAIRE HEBDOMADAIRE
(Formation initiale sous statut scolaire)

ENSEIGNEMENTS	Première année = 28 semaines Total (cours + TD + TP)	Deuxième année = 22 semaines Total (cours + TD + TP)
Français - Sciences humaines	2 (2 + 0 + 0)	3 (1 + 2 + 0)
Biochimie -Biologie	10,5 (6,5 + 2 + 2)	4 (3 + 1 + 0)
Nutrition et alimentation	7,5 (4,5 + 3 + 0)	3 (1 + 2 + 0)
Bases physiopathologiques de la diététique	1 (1 + 0 + 0)	6 (6 + 0 + 0)
Régimes		7 (4 + 3 + 0)
Techniques culinaires	5 (0 + 0 + 5)	4 (0 + 0 + 4)
Economie et gestion	6 (2 + 4 + 0)	5 (2 + 3 + 0)
TOTAL	32 (16 + 9 + 7)	32 (17 + 11 + 4)
ENSEIGNEMENT FACULTATIF		
Langue vivante étrangère	1 (0 + 1 + 0)	1 (0 + 1 + 0)

Annexe IV

Règlement d'examen

BTS DIETETIQUE

ANNEXE IV

REGLEMENT D'EXAMEN

BTS DIETETIQUE			Voie scolaire, apprentissage, formation professionnelle continue dans les établissements publics ou privés, enseignement à distance et candidats justifiant de 3 ans d'expérience professionnelle		Formation professionnelle continue dans des établissements publics habilités	
Epreuves	Unités	Coef	Forme : ponctuelle	Durée	Evaluation en cours de formation	
E.1 Biochimie - physiologie Coef : 2	U . 1	2	écrite	3 h	2 situations d'évaluation	
E.2 Connaissance des aliments Coef : 2	U . 2	2	écrite	4 h	2 situations d'évaluation	
E.3 Bases physiopathologiques de la diététique Coef : 3	U . 3	3	écrite	4 h	2 situations d'évaluation	
E.4 Economie et gestion Coef : 2	U . 4	2	écrite	3 h	2 situations d'évaluation	
E.5 Présentation et soutenance de mémoire Coef : 3	U . 5	3	orale	1 h max.	ponctuelle orale	
E.6 Epreuve professionnelle de synthèse Coef : 5						
Sous-épreuve : Etude de cas	U.61	2,5	écrite	3 h 30	2 situations d'évaluation	
Sous-épreuve : Mise en oeuvre de techniques culinaires	U.62	2,5	pratique	3 h	2 situations d'évaluation	
Epreuve facultative						
Langue vivante étrangère	UF1	1	orale	20 min.*	ponctuelle : orale	

* précédée d'un temps égal de préparation.

N.B. : La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation figurent dans l'annexe V, définition des épreuves.

Annexe V

Définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation

BTS DIETETIQUE

ÉPREUVE 1 : Biochimie - physiologie

Coefficient : 2

U1

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en biochimie-biologie indispensables à la compréhension des enseignements professionnels de physiopathologie, de nutrition, d'alimentation et de régimes.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les connaissances de biochimie, de physiologie humaine. Elle peut faire appel aux connaissances acquises en travaux pratiques.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales, l'aptitude à les organiser et à les utiliser
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation par contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3 h).

L'épreuve comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents.

La commission de correction est composée de professeurs de biochimie-biologie.

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites, organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement de biochimie-biologie.

Chaque situation (durée : 3 h ; coef : 1) comporte une ou plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du programme de biochimie et de physiologie ; elles peuvent faire appel à des connaissances relevant des travaux pratiques.

Les deux parties (biochimie et physiologie) sont obligatoirement présentes sur l'ensemble des deux situations.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

À l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales et spécifiques du diététicien dans le domaine des aliments et de leur utilisation dans le cadre d'une alimentation rationnelle ou d'une alimentation particulière.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur l'étude d'aliments traditionnels ou nouveaux ou destinés à une alimentation particulière. Elle peut porter sur tout ou partie des points suivants :

- la composition quantitative et qualitative des aliments
- la microbiologie, la virologie, la parasitologie et la toxicologie alimentaires
- les incidences de la technologie sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments ainsi que sur leur utilisation culinaire
- les incidences des procédés de conservation et des utilisations culinaires sur les qualités organoleptiques, nutritionnelles et sanitaires des aliments
- les répercussions de la réglementation (française, européenne, internationale) sur la composition quantitative et qualitative des aliments ainsi que sur leur commercialisation et leurs utilisations possibles.
- l'utilisation digestive et métabolique des aliments par l'organisme humain
- la place des aliments et leur forme d'utilisation en milieu familial et/ou collectif pour les individus sains ou malades pouvant avoir des activités ou des conditions de vie particulières.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales relatives aux aliments
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4 h).

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à un groupe d'aliments ou à un aliment. Le sujet peut faire appel à l'utilisation de documents (extraits de textes réglementaires et/ou extraits de résultats d'analyses chimiques, microbiologiques ; données technologiques, résultats d'enquêtes de consommation, de motivations, d'enquêtes épidémiologiques ; extraits d'articles scientifiques ...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de nutrition-alimentation ou diététique
- un professeur de biochimie-biologie (pour la microbiologie, la virologie, la parasitologie, la toxicologie).

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation ou diététique et de biochimie-biologie (pour la microbiologie, la virologie, la parasitologie, la toxicologie).

Chaque situation (durée : 3 h ; coef : 1) comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relative à un groupe d'aliments ou à un aliment. Les deux situations ne peuvent pas porter sur le même aliment ou groupe d'aliments.

BTS DIETETIQUE

Chaque situation porte sur au moins trois points énumérés dans le contenu de l'épreuve ; les deux situations sont construites selon un principe de complémentarité des points énoncés.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances de base en physiopathologie et la capacité du candidat à mettre en relation des connaissances de biochimie, physiologie, physiopathologie et diététique.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur :

- les connaissances de biochimie et/ou de physiologie en relation avec la pathologie proposée
- la définition, l'étude physiopathologique, l'étiopathogénie de l'affection considérée, les principaux signes, les complications et les séquelles éventuelles ; en cas de dysfonctionnement métabolique ou d'acte chirurgical, les conséquences physiologiques et biochimiques seront envisagées
- la diététique à appliquer en précisant et en justifiant les bases du régime (éventuellement jusqu'au calcul de la ration), le choix des aliments, leur mode de préparation et le cas échéant d'administration, l'évolution du régime.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales en physiopathologie
- la mise en relation des connaissances de biochimie et/ou de biologie, de pathologie et de diététique
- les capacités d'analyse et de raisonnement scientifique
- les capacités de synthèse
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 4 h).

L'épreuve peut prendre la forme d'une étude de synthèse portant sur une affection déterminée ou elle peut s'appuyer sur une étude de cas (les éléments de cette étude sont alors fournis tel que le bilan biologique, le bilan clinique...).

La commission de correction comporte :

- un professeur de biochimie-biologie
- un médecin
- un diététicien.

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de biochimie-biologie, des régimes et les médecins chargés de l'enseignement des bases physiopathologiques de la diététique. Des diététiciens seront associés à ces évaluations.

Chaque situation (durée : 4 h ; coef : 1,5) peut prendre la forme d'une étude de synthèse ou d'une étude de cas comme dans l'épreuve ponctuelle. Les deux situations ne peuvent pas porter sur la même affection.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

BTS DIETETIQUE

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier la connaissance des secteurs et des activités professionnelles du diététicien, acquise lors de stages ou d'activités effectués en milieu professionnel :

- en restauration collective
- en diététique thérapeutique
- dans d'autres secteurs ou activités moins traditionnels

Elle permet d'apprécier aussi l'aptitude du candidat à conduire une étude personnelle en nutrition ou en diététique

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur :

- la production d'un mémoire au cours de la formation ou lors d'activités relevant de la compétence du diététicien,
- sa présentation et sa soutenance devant une commission d'interrogation.

Le mémoire n'excède pas soixante dix pages dactylographiées double interligne, annexes non comprises. Les annexes sont des documents faisant l'objet d'une exploitation dans le mémoire. Leur volume est limité de manière à ce que le nombre de pages du mémoire avec ses annexes soit inférieur à cent.

Contenu du mémoire :

1 - Secteurs et activités professionnels

Le candidat fera une présentation des principales caractéristiques de chacun des secteurs professionnels concernés. Il fera apparaître son implication personnelle dans la relation et l'analyse des différentes activités :

a) activités en restauration collective

Le candidat mettra en évidence :

- l'organisation des moyens matériels et humains
- l'importance des techniques de gestion, de production et de distribution
- le respect des règles de l'équilibre nutritionnel
- le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- l'importance de la formation et de l'information des personnels des services alimentaires.

Des exemples illustreront chacun de ces points dont l'énoncé n'est pas limitatif. Cette étude sera l'occasion de souligner les rôles possibles du diététicien.

b) activités en diététique thérapeutique

Le candidat fera l'étude :

- des places et rôles de l'ensemble des diététiciens pour l'une des structures d'accueil ;
- de la prise en charge diététique de trois malades relevant de pathologies différentes.

Chaque cas comportera une présentation du malade, un rappel de physiopathologie, le résultat de l'interrogatoire alimentaire, l'établissement et la justification du régime prescrit, l'évolution de ce dernier en fonction des bilans cliniques et paracliniques ainsi que des réactions psychologiques du malade, éventuellement le régime de sortie.

c) activités optionnelles

La nature et le secteur de ces activités optionnelles sont laissés au choix du candidat. Celui-ci justifiera son choix et présentera les étapes de la préparation de ces activités. Il décrira les activités réalisées, mettra en évidence leur intérêt et soulignera la place possible du diététicien.

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet d'apprécier les connaissances fondamentales en économie et gestion ainsi que leur mobilisation dans le cadre des activités du diététicien.

● Contenus de l'épreuve :

L'épreuve porte sur les connaissances d'économie et gestion appliquées aux activités relevant de la compétence du diététicien.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- analyser une ou plusieurs situations professionnelles en tenant compte de leur dimension humaine, des contraintes de gestion et des contraintes juridiques et réglementaires
- exploiter les informations provenant des services administratifs, techniques et commerciaux
- résoudre des problèmes d'organisation, de contrôle de production ou de gestion dans le cadre des fonctions du diététicien.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve écrite : durée 3 h).

L'épreuve comporte plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Divers travaux peuvent être demandés au candidats : textes, graphiques, tableaux, résultats chiffrés ...

La commission de correction comporte :

- un professeur d'économie-gestion
- un diététicien

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée de l'enseignement d'économie et gestion associant un diététicien.

Chaque situation (durée : 2 h 30 ; coef : 1) comprend plusieurs questions liées ou indépendantes relatives à des situations professionnelles relevant de la compétence du diététicien.

Les mêmes travaux que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être demandés au candidat.

Les deux situations seront construites dans la complémentarité des connaissances et des compétences attendues.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il

BTS DIETETIQUE

2 - Etude personnelle en nutrition ou en diététique

Cette étude doit être authentique et basée sur des observations réelles, et/ou, des expériences vécues.

Le candidat précisera :

- l'objectif et la justification du choix de l'étude ;
- la méthode de travail utilisée ;
- les résultats des travaux effectués ou la présentation des informations recueillies ;
- éventuellement les perspectives d'utilisation ou de prolongement de l'étude.

Ce travail peut éventuellement être en relation avec les activités optionnelles.

● Evaluation :

L'évaluation porte sur le document écrit, sa présentation et l'interrogation qui lui succède. Elle permet d'évaluer :

- les connaissances du candidat et son aptitude à les utiliser
- la capacité à appréhender le milieu professionnel et à se situer dans les fonctions du diététicien
- les qualités d'analyse et de synthèse
- la logique et la rigueur de l'argumentation
- l'esprit critique et la capacité à proposer des solutions adaptées
- les qualités d'expression et de communication.

Les critères d'évaluation font l'objet d'une grille d'évaluation nationale.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle : (épreuve orale : durée 1 h max.)

L'épreuve comporte une présentation orale de quinze minutes environ suivie d'une interrogation au cours de laquelle le candidat est amené à argumenter, à justifier les affirmations orales ou écrites.

La commission d'interrogation comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique ou un professeur de biochimie-biologie
- un professionnel
- un professeur de lettres, éventuellement.

Les candidats qui se présentent en justifiant de trois ans d'expérience professionnelle dans un domaine correspondant aux finalités du brevet de technicien supérieur Diététique ainsi que les candidats ayant bénéficié d'aménagement de stages doivent produire un mémoire conforme en tous points à la structure du mémoire définie ci-dessus.

Les candidats ayant échoué à l'examen peuvent :

- présenter à nouveau le même mémoire lors des deux sessions suivantes ;
- s'ils le jugent opportun, refaire intégralement le mémoire ou le modifier en y intégrant de nouvelles observations ou études.

BTS DIETETIQUE

EPREUVE 6 : Epreuve professionnelle de synthèse

Coefficient : 5

U 61 - U 62

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier que le candidat est capable de :

- proposer une alimentation adaptée à une situation donnée
- mettre en oeuvre des techniques culinaires qui garantissent la qualité organoleptique, nutritionnelle, sanitaire de l'alimentation proposée ;
- élaborer des documents techniques d'aide à la gestion en collectivité (liste prévisionnelle de denrées, organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

SOUS-EPREUVE : ETUDE DE CAS

Coefficient : 2,5

U61

● Contenus de la sous épreuve :

L'épreuve porte sur une étude de cas relative à un individu ou à un groupe précisant :

- l'état physiologique et/ou pathologique, éventuellement le bilan alimentaire ;
- le mode de vie : individus isolés ou en groupe (famille, collectivités ...), la situation géographique et les conditions climatiques, les contextes socio-professionnel et culturel, les conditions de vie habituelles ou particulières ;
- les conditions matérielles et financières du cas proposé.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- mobiliser ses connaissances (fondamentales, technologiques et professionnelles)
- prendre en compte toutes les données qui caractérisent la situation ;
- proposer des solutions réalistes et adaptées au cas donné.
- argumenter les choix effectués.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'épreuve ponctuelle et pour l'évaluation en contrôle en cours de formation.

● Formes de l'évaluation :

→ **Ponctuelle :** (épreuve écrite - durée 3 h 30)

L'épreuve prend la forme d'une étude de cas.

Cette étude porte sur :

- tout ou partie des besoins et des apports nutritionnels conseillés adaptés au cas proposé ;
- l'alimentation rationnelle pour une période déterminée et peut porter sur :
 - * le choix des aliments et la justification de ce choix (aliments traditionnels et nouveaux ; produits destinés à une alimentation particulière) ;
 - * le calcul de rations et/ou l'adaptation de rations ;
 - * les répartitions possibles et l'utilisation des équivalences alimentaires ;
 - * les plans alimentaires ;
 - * les menus ou des adaptations de menus ;
 - * des conseils d'utilisation et/ ou de recettes ;
 - * le coût de revient .

La commission de correction comprend :

- un professeur de nutrition-alimentation ou un professeur de diététique
- un diététicien

BTS DIETETIQUE

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'équipe enseignante chargée des enseignements de nutrition-alimentation et de régimes. Ces deux situations se présentent sous forme d'une étude de cas dont le candidat doit traiter tout ou partie des points indiqués (cf. l'épreuve ponctuelle).

La première situation (durée : 2h30 ; coef : 1) porte sur une étude de cas relative à un individu bien portant ou malade dont la famille peut être prise en compte dans l'étude.

La deuxième situation (durée : 3 h 30 ; coef : 1,5) porte sur une étude de cas relative à une collectivité de bien-portants et/ou de malades.

Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

Le candidat est informé à l'avance de la date des évaluations.

A l'issue des évaluations, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

SOUS-ÉPREUVE : MISE EN ŒUVRE DE TECHNIQUES CULINAIRES

Coefficient : 2,5

U62

● Contenus de la sous épreuve :

L'épreuve porte sur le programme de techniques culinaires. Elle comporte :

- la réalisation de deux ou trois préparations culinaires convenant en milieu familial ou collectif. Une préparation de type traditionnel sera imposée ; l'autre ou les autres pourront consister en une adaptation quantitative ou qualitative ou technique d'une recette à un cas précisé pouvant relever d'une pathologie.
- la rédaction d'une liste prévisionnelle de denrées et de fiches techniques à partir de documents types fournis au candidat.

● Evaluation :

L'épreuve permet d'évaluer l'aptitude du candidat à :

- prévoir la liste des denrées nécessaires
- maîtriser les techniques culinaires classiques
- adapter une technique (ou une recette) pour concilier les impératifs nutritionnels, diététiques, gastronomiques et économiques
- rédiger une fiche technique destinée aux opérations de gestion alimentaire (organisation du travail, protocoles de préparation, matériels, surveillance sanitaire, rapport qualité nutritionnelle/coût...).

Modalités :

Epreuve : orale
Durée : 20 minutes + 20 minutes de préparation
Coefficient : 1

Définition de l'épreuve :

L'épreuve consiste en un entretien prenant appui sur des documents appropriés.

Annexe VI

Tableau de correspondance épreuves/unités

TABLEAU DE CORRESPONDANCE EPREUVES/UNITES

BTS Diététique (Arrêté du 6 novembre 1987)

BTS Diététique défini par le présent arrêté

Epreuves	Epreuves ou sous-épreuves	Unités
Biochimie-physiologie	Biochimie-physiologie	U1
Connaissance des aliments	Connaissance des aliments	U2
Bases physiopathologiques de la diététique	Bases physiopathologiques de la diététique	U3
Economie et gestion	Economie et gestion	U4
Présentation et soutenance de mémoire	Présentation et soutenance de mémoire	U5
Epreuve professionnelle de synthèse	Epreuve professionnelle de synthèse	
	• Etude de cas	U6.1
	• Mise en oeuvre de techniques culinaires	U6.2