

ACTIVITES TECHNOLOGIQUES DE L'ALIMENTATION

Les activités technologiques d'alimentation seront contextualisées et auront plusieurs objectifs :

- Mettre en œuvre des techniques culinaires de base en maîtrisant les règles d'hygiène : modes de préparation, de cuisson, de transformation d'un aliment brut en préparation culinaire ;
- Mettre en œuvre des techniques d'évaluation organoleptique des aliments et des préparations ;
- Veiller à la qualité nutritionnelle, organoleptique et sanitaire des préparations en respectant les règles d'organisation, d'hygiène et de sécurité ;
- Utiliser la connaissance des propriétés physiques et chimiques des constituants alimentaires pour justifier les techniques culinaires de base et l'utilisation éventuelle d'additifs alimentaires ;
- Adapter l'alimentation à différentes situations physiologiques, économiques, culturelles et culturelles ;
- Adapter l'alimentation à différentes situations pathologiques ;
- Familiariser les étudiants avec le concept et les techniques de la cuisine de collectivité ;
- Sensibiliser au développement durable ;
- Rédiger des documents techniques ;
- Maîtriser le risque sanitaire.

Les activités technologiques d'alimentation mettent en œuvre des étapes :

- D'observation,
- D'analyse,
- D'expérimentation et /ou de fabrication,
- De comparaison,
- D'évaluation,
- Et de rédaction.

Les étudiants devront proposer des hypothèses de travail, des solutions, des réponses et/ou réalisations.

	1^{ère} année	2^{ème} année
<i>Activités technologiques d'alimentation</i>	4 (0+0+4)	4 (0+0+4)

THEMES	NOTIONS ET CONTENUS
Techniques culinaires de base	
Modes de cuissons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuisson en milieu aqueux. 2. Cuisson à la vapeur. 3. Cuisson en papillote. 4. Cuisson en enceinte à micro-ondes. 5. Rôtis. 6. Fritures plates. 7. Braisés. 8. Ragoûts.
Techniques de changement de texture	<ol style="list-style-type: none"> 1. Emulsions 2. Mousses 3. Épaississement avec des gélifiants
Réalisation de pâtes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brisée, sablée, feuilletée : 2. Levées à base de levure de boulanger, de poudre à lever, de blanc d'œufs ; 3. Pâte à chou. 4. Pâte à crêpes.
Service alimentaire en restauration collective	Maitrise sanitaire Réglementation en vigueur.

	<p>Démarche qualité. Méthode H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point). Plan de maîtrise sanitaire. Analyse de l'organisation d'une unité de production. Étude des modes de production et de distribution. Conception d'outils. Connaissance des matériels.</p>
Développement durable	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix de produits. ➤ Utilisation des ressources. ➤ Action contre le gaspillage ➤ Gestion des déchets.
Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution équipements et des produits alimentaires	
En fonction des produits	<p>Utilisation des produits alimentaires intermédiaires. Utilisation des additifs alimentaires</p>
En fonction des équipements	<p>Techniques de maintien en température. Technique de refroidissement rapide</p>
Adaptation rationnelle des aliments et des préparations pour le bien portant	
Maîtrise des qualités nutritionnelles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Méthodes de travail et outils adaptés pour conserver les caractéristiques nutritionnelles.
Application pratique des repères alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choix judicieux des aliments. ➤ Qualité et équivalences nutritionnelles. ➤ Adaptation des quantités et textures en fonction des âges et états physiologiques. ➤ Respect des tailles de portions. ➤ Adaptation à des contraintes spécifiques
Adaptation rationnelle des aliments et des préparations adaptées à certains contrôles alimentaires	
Alimentation contrôlée en	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Energie, ➤ Protéines. ➤ Lipides. ➤ Glucides. ➤ Fibres alimentaires. ➤ Résidus. ➤ Sodium (en sel) ➤ Potassium
Alimentation d'exclusion	Exclusion du gluten et des allergènes
Alimentation enrichie	Enrichissement des préparations avec des aliments courants ou des ADDFMS (Aliments Destinés à Des Fins Médicales Spéciales)
Alimentation à Texture mixée	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Liquéfiée ➤ Mixée ➤ Hachée ➤ Avec de petits morceaux tendres
Evaluation sensorielle.	
Initiation à l'analyse sensorielle	<p>Méthodes d'évaluation : étude descriptive, discriminative et hédonique Notion de descripteur. Construction et utilisation d'un document d'analyse sensorielle</p>

