

1^{ère} SEQUENCE = séances / semaine : 2h30 + 2h30 + 3h

			NUTRITON - ALIMENTATION				
Semaine	Dates		Lundi 10h30 13h ET 16h 17h = 3h30 Classe entière	date	Mercredi 15h30 –18h = 2h30 Classe entière	date	Jeudi 15h300 – 16h30 = 1h Classe entière
MODULE 1 Règlementation et textes généraux de l’hygiène alimentaire							
MODULE 2 Etiquetage des denrées alimentaires							
2	11/09 Au 15/09	11/09	Prise de contact Présentation des objectifs de l’année Et de l’organisation des séances	13/09	Service alimentaire en restauration collective Démarche qualité. HACCP Maitrise sanitaire Plan de maîtrise sanitaire.	14/09	Analyse de l'organisation d'une unité de production A mettre en lien avec les séances de TP Plan de cuisine à analyser, délimiter Déterminer circuits pour une marche en avant cohérente
3	18/09 Au 22/09	18/09	Réglementation en vigueur Le droit de l'alimentation au niveau international et européen Le droit interne français	20/09	Les mentions obligatoires et facultatives L’étiquetage nutritionnel	21/09	Les sigles de qualité
4	25/09 Au 29/09		<i>Semaine intégration</i>				
MODULE 3 Les besoins nutritionnels et apports recommandés							
5	02/10 Au 06/10		<u>Besoin énergétique</u> Composition corporelle Méthodes de détermination des besoins énergétiques <i>Réunion parents 05/10 -18h</i>		Composantes et facteurs de variations du besoin énergétique Détermination du besoin énergétique d’un individu		Etude des Valeurs Nutritionnelles Recommandées en énergie pour des groupes de population

6	09/10 Au 13/10	<u>Apports et besoins nutritionnels conseillés :</u> L'énergie L'eau	Les protéines et les acides amines Les lipides	Exercices d'application + contrôles
7	16/10 Au 20/10	Les glucides Les fibres alimentaires	Les minéraux Les vitamines	Exercices d'application + contrôles Conseil semi-semester Arrêt des notes
8-9	23/10 Au 05/11	Vacances de la Toussaint		

2nde SEQUENCE = séances / semaine : 2h30 + 2h30 + 3h

3 au 7 nov. : Equip Hôtel (rest collective, développement, durable, innovation) Visite en autonomie possible- Badge à commander en ligne pour entrée gratuite

NUTRITON - ALIMENTATION							
Semaine	Dates	Date	Lundi 10h30 13h ET 16h 17h = 3h30 Classe entière	date	Mercredi 15h30 –18h = 2h30 Classe entière	date	Jeudi 15h300 – 16h30 = 1h Classe entière
		MODULE 4 : L'alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique et du mode de vie					
10	06/11 Au 10/11		Etablir une ration alimentaire équilibrée		Etablir une ration alimentaire équilibrée Le plan alimentaire		L'alimentation de la personne âgée Connaître les spécificités de l'alimentation des enfants et des adolescents <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>
11	13/11 Au 17/11		L'alimentation hors foyer Loi Egalim Gemrcn				Exercices d'application <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>

12	20/11 Au 24/11		L'alimentation des séniors		L'alimentation des enfants et adolescents : Recherches en binômes ou seul sur les thèmes tirés au sort	Exercices d'application <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>
13	27/11 Au 01/12		L'alimentation des enfants et adolescents : Les spécificités Présentations orales des documents et recherches		L'alimentation des enfants et adolescents : Les spécificités Synthèse	Exercices d'application <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>
14	04/12 Au 08/12		Les spécificités de l'alimentation de la femme allaitante L'alimentation de la femme enceinte Exercices d'application		L'alimentation des travailleurs de force L'alimentation des travailleurs de nuit	Exercices d'application <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>
15	11/12 Au 15/12		<i>Semaine Examen Blanc sauf ATA</i>			
16	18/12 Au 22/12		L'alimentation du sportif		L'alimentation végétarienne et végétalienne	Exercices d'application <i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i>
17 -18	23/12 Au 07/01		<i>Vacances de Noel</i> <i>Fin des notes 1^{er} semestre</i> <i>31/12</i>			

3^{ème} SEQUENCE = 9 séances / semaine : 2h30 + 2h30 + 3h

NUTRITON - ALIMENTATION							
Semaine	Dates		Lundi 10h30 13h ET 16h 17h = 3h30 - Classe entière	date	Mercredi 15h30 –18h = 2h30 Classe entière	date	Jeudi 15h300 – 16h30 = 1h Classe entière
MODULE 5 : Etude des procédés de conservation des denrées alimentaires							
	08/01 Au 12/01		Les procédés de conservation : Conservation par la chaleur Conservation par le froid Autres procédés de conservation		Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires		En fonction des équipements Techniques de maintien en température. Technique de refroidissement rapide
20	15/01 Au 19/01		9h30 / 10h20 : Cours normaux 10h30 / 12h : Ancienne élève : Clémence Daclin Parcours professionnel / échange avec élèves	17/01 : Orientation - entreprises Matin : Présentation post bts : IFRIA - Progress santé Après-midi : Restauration sociale : COMPASS		18/01 : Carrières professionnelles Matin : Anciens élèves PSH + Présentation nutriscore Théo Vasseur ? Après-midi : SMARTDIET - Anne Laure Meunier	
21	22/01 Au 26/01	JPO samedi 27/01 : 9h/12h	En fonction des produits Utilisation des produits alimentaires intermédiaires. Utilisation des additifs alimentaires 1. Les fruits et légumes Les légumes Les fruits Modification des fruits et des légumes Commercialisation et place dans la ration		2. Les Légumes secs Les légumineuses Commercialisation et place dans la ration Le soja		<i>Tous les produits seront abordés sous forme D'exposé à l'oral Prévoir support écrit informatique et fiche de synthèses Planning en ligne définit dès le début de l'année Et si possible intervention , visites filiales professionnelles</i>
22	29/01 Au 02/02		3. Les féculents Le blé Les autres céréales Les céréales pour petit-déjeuner La pomme de terre		Semaine sociale Le mardi Mercredi : Conférence L214 - 9h 12h30 Alimentation végétarienne		4. Les produits laitiers Le lait Les produits laitiers frais Les fromages

23	05/02 Au 09/02		<p>Rdv 10 h Sortie confiserie Kubli 17 rue Gustave Eiffel 91420 MORANGIS https://www.kubli.fr/blogs/articles-de-presse/actualites-kubli-dans-la-presse</p> <p>Les produits laitiers - suite Le lait Les produits laitiers frais Les fromages</p>		<p>Présentation CERIN Les produits laitiers Au self du Lycée Déroulé horaire à déterminer 15h - 18h</p>	
24-25	10/02 Au 25//02	<i>Vacances d'hiver</i>				
26-27	26/02 Au 08/03	Stage n° 1 restauration collective : 2 semaines				
28	11/03 Au 15/03		<p>5. Les boissons Les boissons (sodas, eaux, vins, à base de fruits) Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée) Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)</p>		<p>6. Les produits sucrés 7. Les produits ajoutés aux aliments Les additifs alimentaires Les arômes et les auxiliaires de technologies Les édulcorants et les sucres de synthèse</p>	<p><i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i></p>
29	18/03 Au 22/03		<p>Lundi matin 18 mars La nouvelle pâtisserie Atelier AURAE 7 rue de Sablonville à Neuilly sur Seine, à 2min à pied du métro 1 Porte Maillot. https://www.atelier-aurae.com/a-propos-atelier-aurae</p>		<p>8. Les viandes, Œufs, Poissons : VPO ✓ Les viandes ✓ Les poissons Les œufs</p>	<p><i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i></p>
30	25/03 Au 29/03		<p>9. Les corps gras Etude et utilisation des corps gras</p>			<p><i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i></p>

31	02/04 Au 05/04		<p>10. Les nouveaux produits alimentaires et produits ultra-transformés</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les nouvelles sources de protéines ✓ Les nouveaux aliments <p>Aliments et boissons destinés à une alimentation particulière</p>				<p><i>Veille documentaire / revue de presse</i> <i>Sur l'heure de culture générale/professionnelle</i></p>
32-33	06/04 Au 21/04		<i>Vacances de printemps</i>				
34	22/04 Au 25/04		<p><i>Semaine examen blanc avec ATA</i></p>				
35	29/04 Au 03/05		<p><i>Fin des cours et arrêt des notes : 03/05</i> <i>Bilan année</i></p>				

4^{ème} SEQUENCE = STAGES

NUTRITON - ALIMENTATION							
Semaine	Dates		Lundi 10h30 13h ET 16h 17h = 3h30 Classe entière	date	Mercredi 15h30 –18h = 2h30 Classe entière	date	Jeudi 15h30 – 16h30 = 1h Classe entière
36-37-38	06/05 Au 24/05		Stage n° 2 restauration collective : 3 semaines				
39-40-41-42-43-44	27/05 Au 05/07		Stage optionnel 5 semaines				

PLANNING EXPOSES PRODUITS

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
22/01	Rebecca LELO SHUNGU Laura TAILLE Claire MENAGER Elise WATIER	Les fruits et légumes Les légumes Les fruits Modification des fruits et des légumes Commercialisation et place dans la ration
24/01	Thomas BELFORT	Les Légumes secs Les légumineuses Le soja Commercialisation et place dans la ration
29/01	Marie BOURRAS Karina BONDARIEVA Axel RAHARINTSOA	Les féculents Le blé Les autres céréales Les céréales pour petit-déjeuner La pomme de terre
	David WANG	Les boissons, des produits sucrés Les boissons (sodas, eaux, vins) Les produits sucrés (produits pâtisserie, confiserie)
5/02	Enzo DAS NEVES Constance DUPATY	Les produits laitiers Le lait Les produits laitiers frais Les fromages
11/03	Marine JOSEPH Apolline DUCOURANT Alexandre MOREAU	6 : Les viandes, Œufs, Poissons : VPO Les viandes Les poissons Les œufs
18/03	Raissa GARCIA CONCALVES MOREIRA	7 : Les corps gras Etude et utilisation des corps gras
25/03	Capucine SCHROEDER Elisa FARANT	8 : Les produits ajoutés aux aliments Les additifs alimentaires Les arômes et les auxiliaires de technologies Les édulcorants et les sucres de synthèse
02/04	Coline GUILLOT David TRAN	9 : Les nouveaux produits alimentaires et produits ultra-transformés Les nouvelles sources de protéines Les nouveaux aliments Aliments et boissons destinés à une alimentation particulière
03/04		

PLANNING REVUE DE PRESSE

Sujets et actualités portants sur l'univers de la diététique

Présentation orale 15 mn

Prévoir un support qui sera mis sur école directe avec les sources et liens des articles

Echange avec la classe au terme de l'oral

DATES	Etudiant (s)
02/10	
09/10	
16/10	
06/11	
13/11	
20/11	
27/11	
04/12	
18/12	
08/01	

dates	Etudiants
15/01	
22/01	
29/01	
05/02	
11/03	
18/03	
25/03	
02/04	
29/04	