

PROGRESSION ANNEE 2025 – 2026 SCIENCE DES ALIMENTS – BTS 2^{ème} Année

Heure de cours : 4h /semaine : Mardi 8h30/10h 30 – 16h30/17h30 – Jeudi 10h30/11h30

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	Savoirs	Savoir faire	Savoir être	Attendus aux examens
1	3/09 au 05/09		Rentrée : Mercredi 03/09 – 10h /13h Début des cours : jeudi 04/09 8h30				
2	10/09 Au 12/09	09/09 11/09	Organisation générale de l'année Bilan exposés 1ère année : acquis et lacunes 2h consécutives : Cours, travaux dirigés, entraînements aux épreuves 1h : Applications pratiques, exercices individuels, revue de presse, approfondissement des avec les exposés faits l'an dernier et actualisation présentation d'un sujet	Maîtriser la structure de l'épreuve E2-U2, connaître les critères d'évaluation Méthodologie : analyse de sujets, gestion du temps,	Analyser une question d'examen, structurer une réponse méthodique	Développer autonomie et rigueur dans l'apprentissage	Réponses structurées, vocabulaire technique précis, synthèse efficace
3	15/09 au 19/09	16/09 18/09	Thème : Fruits et légumes Contenus : Fruits : classification, maturation, conservation (réfrigération, atmosphère contrôlée...) Légumes : familles botaniques, valeur nutritionnelle, pertes vitaminiques Technologies : surgélation, appertisation, déshydratation Circuits de distribution ; logistique achats	Classification botanique, composition nutritionnelle, procédés de conservation	Analyser qualités organoleptiques, établir comparaisons nutritionnelles	Observer méthodiquement, questionner les professionnels	Connaître valeurs nutritionnelles, technologies de transformation, critères qualité <i>Étude de cas d'examen (sujet type 2008, 2015)</i>
4	22/09 Au 26/09		Semaine Intégration				
5	29/09 Au 02/10	28/09 02/10	Thème : Viandes et volailles Viandes : structure, maturation, classification (rouge/blanche), découpe	Structure musculaire, composition nutritionnelle viandes rouges/blanches, modes d'élevage	Identifier critères de fraîcheur, analyser étiquetage, classifier les morceaux	: Esprit critique face aux filières, respect des professionnels, observation rigoureuse	Maîtriser classification, valeurs nutritionnelles, facteurs d'altération (sujets 2003, 2010)

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	Savoirs	Savoir faire	Savoir être	Attendus aux examens
6	06/10 Au 10/10	07/10 09/10	<u>Thème : Protéines animales vs végétales</u> Alternatives aux viandes en restauration collective Impact environnemental	Qualité protéique et équivalences nutritionnelles Recommandations G-RCN	Comparer valeurs biologiques, calculer apports, concevoir complémentations	Ouverture aux nouveaux modes alimentaires, objectivité scientifique	Maîtriser indices qualité protéique, argumenter choix nutritionnels
			<u>Les volailles</u> Volailles : spécificités nutritionnelles, modes d'élevage, transformation Technologies : réfrigération, maturation, conditionnement sous vide	Identification volailles	Identifier critères de fraîcheur, analyser étiquetage, classer les morceaux	Esprit critique face aux filières, respect des professionnels, observation rigoureuse	Maîtriser classification, valeurs nutritionnelles, facteurs d'altération
7	13/10 Au 17/10	14/10 16/10	<u>Thèmes Charcuteries :</u> Salaisons (jambon, lardons), Produits fermentés (saucissons) Conserves de viande Additifs : nitrites/nitrates, conservateurs, colorants Qualité sanitaire : HACCP, traçabilité, réglementation	Technologies charcutières, salaison, fumage, fermentation, conserves	Synthétiser observations terrain, analyser filières, identifier additifs Evaluer qualité sanitaire	Esprit de synthèse, recul critique, capacité d'analyse comparative Esprit critique sur l'ultra-transformation, conscience nutritionnelle	maîtriser procédés de conservation Mobiliser observations concrètes, connaître additifs spécifiques et autorisés (sujet 2016)
		15/10	Visite de Rungis Pavillon viande, fruits, légumes Départ : 4h – porte de st cloud – CIV / INTERFEL <u>FOCUS RUNGIS ET CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT :</u> Histoire et organisation de Rungis : plus grand marché de gros mondial Circuits courts vs circuits longs : producteur → consommateur Acteurs de la filière : producteurs, grossistes, détaillants, restaurateurs Logistique : transport frigorifique, traçabilité, gestion des flux Enjeux économiques : formation des prix, saisonnalité, importations Préparation visite : organisation, plan du site, pavillons à visiter, grille d'observation				
		14/10 16/10	<u>Thème : Poissons et produits de la mer</u> Poissons : composition (gras/maigres), conservation (glace, surgélation), altération Produits de la mer : crustacés, mollusques, spécificités Contaminants : métaux lourds, microplastiques, réglementation	Composition lipidique poissons, conservation, contaminants marins	Évaluer fraîcheur poisson, analyser circuits distribution, observer terrain	Observation méthodique terrain, questionnaire professionnel, synthèse	Connaître spécificités nutritionnelles, maîtriser conservation produits mer
8- 9		18/10 au 02/11	VACANCES DE TOUSSAINT – 2 semaines				

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	Savoirs	Savoir faire	Savoir être	Attendus aux examens
10	03/11 Au 07/11		SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS				
12 - 16	18/11 au 20/12		STAGE THERAPEUTIQUE N°1 - 5 SEMAINES				
17-18	20/12 Au 04/01		VACANCES DE NOEL – 2 semaines				
19	05/01 Au 09/01	05/01 06/01	Thème : Produits céréaliers et légumineuses Céréales : structure grain, raffinage vs complet, technologies (panification, extrusion) Légumineuses : classification, trempage/cuisson, facteurs antinutritionnels Qualité protéique : indices chimiques, complémentation céréales/légumineuses Aspects nutritionnels : fibres, IG, micronutriments	Structure du grain, procédés de transformation, qualité protéique, complémentation	Calculer indices chimiques, analyser étiquetages, comparer valeurs nutritionnelles	Rigueur dans les calculs, précision terminologique	Maîtriser calculs nutritionnels, connaître facteurs limitants, argumenter choix alimentaires (sujet type 2019)
20	12/01 Au 16/01	12/01 13/01	Thème : Produits laitiers Technologies : écrémage, homogénéisation, concentration Qualité nutritionnelle : protéines, calcium, vitamines	Lait : composition, traitements (pasteurisation, stérilisation, UHT) Laits fermentés : yaourts, kéfir, ferments lactiques	Composition du lait, technologies de transformation, microbiologie lactique	Objectivité dans l'analyse, respect des traditions alimentaires	Connaître traitements thermiques, maîtriser classification produits laitiers (sujets 2001, 2009, 2020)
		Mercredi 14/01 et 15/01 : FORUM METIERS FORMATION					
21	19/01 Au 23/01	19/01 20/01	Thème : Fromages Classification : pâtes (pressées, molles, persillées), procédés de fabrication Affinage : flores microbiennes, évolution biochimique, conditions d'affinage Aspects nutritionnels : concentration protéique, lipides, calcium Réglementation : AOP, appellations, normes sanitaires	Classification fromages, technologies fromagères, affinage, microbiologie	Classier par technologies, analyser compositions nutritionnelles, identifier défauts	Appréciation organoleptique, respect du patrimoine gastronomique	Maîtriser classification technologique, connaître flores d'affinage (sujet 2013)

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	Savoirs	Savoir faire	Savoir être	Attendus aux examens
22	26/01 Au 30/01	26/01 (27/01 : journée sociale)	<u>Thème : Pain et produits de boulangerie</u> Panification : pétrissage, fermentation, cuisson, rôle du gluten Types de pains : tradition, complet, spéciaux, sans gluten Additifs : améliorants, conservateurs, enzymes Conservation : rassisement, emballage, surgélation	Panification, fermentation alcoolique, additifs boulangerie, conservation	Analyser procédés, identifier facteurs qualité, comparer pains	Appréciation sensorielle, ouverture aux innovations	Maîtriser fermentation, connaître additifs spécifiques (sujet 2017)
23	02/02 Au 06/02	02/02 03/02	<u>Thème : Corps gras et lipides</u> Huiles : extraction (pression, solvants), raffinage, compositions Beurre et margarines : technologies, acides gras trans, textures Oméga 3 : sources, stabilité, allégations santé Rancissement : auto-oxydation, antioxydants, conservation	Classification lipides, procédés d'extraction, raffinage, hydrogénation	Analyser compositions en acides gras, évaluer qualité nutritionnelle	Objectivité face aux polémiques nutritionnelles	Maîtriser acides gras essentiels, connaître procédés technologiques (sujets 2007, 2018, 2024)
24	09/02 Au 13/02	09/02 10/02	<u>Thème : Produits sucrés et édulcorants</u> Sucres : saccharose, fructose, technologies betterave/canne Produits sucrés : confiseries, chocolat, miel, sirops Édulcorants : aspartame, stévia, polyols, réglementation Aspects nutritionnels : caries, diabète, index glycémique	Sucres simples/complexes, procédés sucrerie, édulcorants de synthèse	Calculer équivalences sucrantes, analyser étiquetages, évaluer index glycémiques	Recul critique sur consommation sucrée, éducation nutritionnelle	Connaître technologies sucrières, maîtriser édulcorants alternatifs (sujets 2004, 2022)
25	16/02 Au 20/02	16/02 17/02	<u>Thème : Boissons</u> Boissons alcoolisées : vins, bières, spiritueux, fermentation/distillation Boissons non alcoolisées : sodas, jus, eaux aromatisées Eaux : minérales, de source, traitements, réglementation	Classification boissons, fermentation alcoolique, additifs, réglementation	Analyser compositions, identifier procédés, évaluer qualité sanitaire	Responsabilité face à l'alcool, objectivité nutritionnelle	Connaître fermentation, maîtriser réglementation alcool Aspects nutritionnels : alcool/calories, additifs, allégations (sujets 2004, 2022)

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal		Savoirs	Savoir faire	Savoir être	Attendus aux examens
26	21/02 au 01/03		VACANCES D'HIVER – 1 SEMAINE					
27 -31	02/03 au 03/04		STAGE THERAPEUTIQUE N°2 5 SEMAINES					
32	06/04 Au 10/04	Sujet fait en sept 06/04 07/04	<u>Thème : Sel et santé</u> Sources sodium : sel ajouté, aliments transformés, conservateurs Technologies : réduction graduelle, substituts potassium, exhausteurs goût Aspects santé : hypertension, recommandations PNNS, populations à risque Innovations : sels réduits, algues, nouvelles technologies	: Sources alimentaires sodium, technologies de réduction, substituts, réglementation	Analyser teneurs sodium, évaluer alternatives, calculer apports	Conscience enjeux santé publique, responsabilité professionnelle	Connaître sources cachées, maîtriser stratégies de réduction (sujet 2023)	
33	13/04 Au 17/04		SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS					
34 35	18/04 Au 03/05		VACANCES DE PRINTEMPS – 2 semaines					
36	04/05 AU 07/05 <i>Semaine conseils de classe</i>		04/05 05/05	REVISIONS : Consolidation des lacunes identifiées Entrainements sujets d'examens	Synthétiser connaissances des 2 années	Analyser un sujet d'examen, Comparer, calculer structurer une réponse méthodique	Gestion du stress, confiance en ses acquis	Mobilisation transversale des connaissances
37	11/05 Au 18/05		11/05 12/05					
38	18/05 Au 22/05		18/05 19/05					
	22/05		Fin des cours					

EPREUVES NATIONALES 2025 (A titre indicatif)

- ATA : 19/05 au 23/05
- Biochimie : 02/06
- SDA : 03/06
- Physiopathologie : 04/06
- Economie gestion : 05/06
- Etude de cas : 06/06
- Rendu de mémoire au SIEC : Envoyé ou déposé en 3 exemplaires avec AR : 15/08

Penser à avoir toutes les attestations de stage signées remises par vos tuteurs au terme du stage. PSH ne les a pas !!!