

PROGRESSION ANNEE 2025 – 2026

BLOC 2 CONCEVOIR UNE ALIMENTATION SAINES, DURABLE, ADAPTEE

Heure de cours : 2h/semaine – Mercredi 10h40 / 12h40 et/ou Jeudi 8h30-10h40

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	SECURITE ALIMENTAIRE	
2			Rentrée : Mercredi 10/09 – 14h /17h Début des cours : jeudi 11/09 8h30		
			THEME/CHAPITRES	NOTIONS ABORDEES	POINTS ESSENTIELS / COMPLÉMENTAIRES
3	15/09 au 19/09	17/09 18/09	Introduction au bloc 2, enjeux sécurité alimentaire	Risque : définitions, nature (physique, chimique, biologique) Cadre légal alimentation Présentation des principaux textes légaux (UE + France) Les acteurs de la sécurité alimentaire (EFSA, DGCCRF, ANSES...)	Règlement (CE) n°178/2002 : principes généraux de la législation alimentaire. Règlement (CE) n°852/2004 : hygiène des denrées alimentaires. Loi Egalim (2018) : alimentation durable dans la restauration collective. <i>Ex : Rappels steaks contaminés (transveralité)</i>
4	22/09 Au 26/09	24/09	Semaine d'intégration Du mardi 23/09 au vendredi 26/09		
5	29/09 Au 03/10	1/10 2/10	HACCP Présentation démarche qualité	Introduction HACCP	Principes de la méthode HACCP, identification des points critiques Paquet Hygiène, règlement CE 852/2004 <i>Articles sur les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).</i> <i>Travail su plan de nettoyage cuisine ste Thérèse</i>
6	06/10 Au 10/10	7/10 9/10	Bases de la composition alimentaire ET nutritionnelle	Repères nutritionnels, besoins énergétiques, groupes d'aliments	Analyse composition aliments : pain, yaourt,..... Utilisation table CIQUAL Equivalences et profils alimentaires
7	13/10 Au 17/10	14/10 16/10	PNNS (Programme National Nutrition Santé), recommandations ANSES	Historique PNNS Recommandation	Exercices PNNS , composition alimentaire Densité nutritionnelle Campagnes PNNS
8 – 9	18/10 au 02/11	VACANCES DE TOUSSAINT			

10	03/11 Au 07/11	05/11	Étiquetage et réglementation	Réglementation étiquetage NUTRI-SCORE Gestion des risques Droits et obligations du consommateur en cas d'intoxication alimentaire DJA	Réglementation sur l'étiquetage nutritionnel européenne et française Règlement UE 1333/2008, règlement INCO Règlement INCO (UE) 1169/2011, décret allergènes Décryptage d'étiquettes produits alimentaires, étude comparative Droit alimentaire et responsabilités des exploitants Allergènes, contaminants Analyse d'étiquettes, débat sur les additifs, les allergènes et les contaminants (métaux lourds, mycotoxines, méthylmercure....)
11	10/11 Au 14/11	12/11	Conservation et transformation	Procédures de conservation à chaud et à froid	Réfrigération, surgélation stérilisation, pasteurisation, etc. Impact sur la qualité nutritionnelle Gestion des coûts de production (matières premières, énergies, main d'oeuvre) en restauration collective Réglementation sur les procédés de conservation des aliments
12	17/11 Au 21/11	19/11	Élaboration de menus équilibrés	G RCN Recommandations en restauration collective	Gestion des achats alimentaires (cahier des charges, appels d'offres) en restauration collective Élaboration de menus équilibrés, respect des recommandations GEMRCN Construction d'un menu scolaire ou EHPAD GEMRCN Analyse plan de menus
13	24/11 Au 28/11	26/11	Alimentation durable (écologie, saisonnalité)	Gestion déchets (tri, valorisation) Droit environnement	Principes d'une alimentation durable (circuits courts, saisonnalité, agriculture biologique) et leur application en restauration collective Empreinte carbone, gaspillage alimentaire (label gaspi sept/2025) Loi AGECE, Loi EGAlim
14	01/12 Au 05/12		SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS		
15	08/12 Au 12/12	10/12	Alimentation durable (écologie, saisonnalité)	Gestion déchets (tri, valorisation) Droit environnement	Principes d'une alimentation durable (circuits courts, saisonnalité, agriculture biologique) et leur application en restauration collective Empreinte carbone, gaspillage alimentaire (label gaspi sept/2025) Loi AGECE, Loi EGAlim
			Adaptation des menus à différents publics	Contrôle allergènes Gestion RH	Contrôle des allergènes et adaptation des menus pour les populations à risque (enfants, personnes âgées, malades) Gestion des ressources humaines (formation, motivation, management) en restauration collective
			Techniques culinaires adaptées	Contrôle cuisson Gestion production	Contrôle des cuissons et de la qualité organoleptique des plats Gestion de la production culinaire (planification, organisation, suivi) en restauration

					collective Bonnes pratiques de cuisson et de production en restauration Principes de gestion de la production en restauration et en milieu hospitalier
16	15/12 Au 19/12	17/12	Sécurité alimentaire en restauration collective Prévention des risques alimentaires collectifs	Techniques HACCP en collectivité Réglementation sécurité alimentaire Plan de nettoyage Droit restauration	Chaîne du froid, bonnes pratiques d'hygiène, Prévention des risques alimentaires collectifs (TIAC, intoxications) Paquet Hygiène (règlements CE 852/2004, 853/2004), HACCP Simulation d'audit hygiène, analyse d'une intoxication alimentaire
17-18	20/12 Au 04/01	VACANCES DE NOEL			

19	05/01 Au 09/01	07/01	Gestion des ressources et des coûts	Gestion des coûts Analyse budgétaire	Analyse des coûts (matières premières, main-d'œuvre, énergie) et du budget en restauration collective Optimisation de la gestion des ressources en restauration collective et en milieu hospitalier Techniques de gestion budgétaire et d'analyse des coûts en restauration et en milieu hospitalier
20	12/01 Au 16/01	14/01	FORUM METIERS FORMATION Mercredi 14/01 et 15/01		
21	19/01 Au 23/01	21/01	Démarche qualité et audits	Audits internes Gestion contrats	Audits internes et externes des process, des productions et des services en restauration collective Gestion des contrats fournisseurs (cahier des charges, contrôles) Réglementation sur les démarches qualité en restauration et en industrie agroalimentaire Procédures d'audit et de gestion des contrats fournisseurs
22	26/01 Au 30/01	28/01 (27/01 : journée sociale)	Traçabilité et gestion des non-conformités	Procédures de crise Droit sanitaire	Procédures de traçabilité des denrées alimentaires (matières premières, lots de production) Gestion des non-conformités (rappels de produits, alertes) et des crises alimentaires
23	02/02 Au 06/02	04/02	Formation des professionnels	Formation hygiène Gestion formation	Formation à l'hygiène alimentaire du personnel de cuisine, de production et de service - Gestion de la formation continue du personnel en restauration collective et en milieu hospitalier
24	09/02 Au 13/02	11/02	Prévention et gestion des crises	Communication risques	Communication sur les risques alimentaires auprès des consommateurs et des autorités Procédures de communication de crise en cas d'incident ou d'intoxication

					alimentaire
25	16/02 Au 20/02	18/02	Innovation alimentaire	Gestion alertes Droit innovation	Gestion des alertes alimentaires (retraits, rappels) et évaluation des nouveaux aliments/ingrédients Droit de l'innovation alimentaire (autorisation, étiquetage) Flexitarisme, superaliments, foodtech PNNS, recommandations ANSES Cadre juridique de l'innovation alimentaire en restauration Analyse de blogs, articles, supports vidéo
26 27	21/02 Au 08/03	VACANCES DE FEVRIER			
28	09/03 AU 13/03	11/03	Évaluation et amélioration continue	Sécurité innovations Gestion qualité	Sécurité des innovations alimentaires (expérimentations, validations) Normes et certifications qualité en restauration et dans l'agroalimentaire
29	16/03 AU 20/03	18/03	Sensibilisation à l'alimentation durable	Plans d'action Droit environnement	Saisonnalité, circuits courts, lutte contre le gaspillage alimentaire Plans d'action pour une alimentation durable (approvisionnements locaux, réduction du gaspillage) en restauration collective
30	23/03 Au 27/03	25/03	Organisation d'actions collectives	Gestion déchets Gestion événements	Loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire), Loi EGalim Atelier anti-gaspillage, calcul de l'empreinte carbone d'un menu Calcul de l'empreinte carbone, atelier anti-gaspillage
31	30/03 Au 03/04	01/04	Veille réglementaire et scientifique	Sécurité collective Actualités sécurité Droit actualités	Recherche documentaire, lecture critique, veille réglementaire Code de la santé publique, textes officiels Analyse de fiches techniques, actualités régl
32	06/04 Au 10/04	08/04			
33	13/04 Au 17/04	SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS			
34 35	18/04 Au 03/05	VACANCES DE PRINTEMPS			
36	04/05 AU 07/05		Conseil de classe Fin des cours		

37	11/05		STAGE SANTE PUBLIQUE – 1^{ère}	2 ^{ème} partie : 2 ^{ème} année	
38	Au		partie	2 semaines :	
39	05/06		4 SEMAINES	<i>30/11 au 11/12 (à confirmer)</i>	
40					