

1^{ère} SEQUENCE = 6 séances

SEMAINE	DATES		OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
SEMAINE DE RENTREE 10h – 12h - Molitor				
1	Jeudi 03 sept	04/09	Présentation programme année Explication déroulement, organisation séances, épreuve CCF Thèmes en fonction des populations et contextes : Enfants/adultes : Education alimentaire précarité dénutrition, diabète, végétarien, sans sel, textures, allergènes,	<u>Documents à rédiger :</u> • Bon de commande • Progression de travail • Fiches techniques réaliser documents écrits pour semaine suivante
2	Du 07 au 11 sept	11/09	Séance révision menu n°1 Techniques : Taillages: ciseler cuisson simple : sauter Sauce émulsionnée froide : mayonnaise Pâte de base : Marbré	Club Sandwich ☞ Marbré
3	Du 14 au 18 sept	18/09	Techniques : Taillages : Émincer, ciseler Cuissons : Sauter Pâte de base :	Salade de lentilles noisette et carottes ☞ Riz au lait / crème caramel
4	Du 21 au 25 sept	SEMAINE INTEGRATION		
			CONTEXTES	REALISATIONS
5	Du 28 sept au 02 oct.	02/10	001_ Centre de loisirs , enfants 8/12 ans en surpoids Prévention nutritionnelle « <i>Manger malin, grandissez plus fort</i> »	Utilisation des Légumineuses
6	Du 05 au 09 oct.	09/10	002_ Alimentation sans gluten : Association ; atelier enfants parents « <i>Une belle assiette n'a pas besoin du gluten</i> »	Escalope de volaille panée, gratin de courgettes Crêpes fourrées et biscuit de Savoie
7	Du 12 au 16 oct.	16/10	003_ ETP / Clinique DT1 & 2 « <i>Bien manger avec le diabète, c'est possible !</i> »	Entrée à base de légumes secs Poissons vapeur/étuvé Dessert amylicé (20 g glucides/ portion)
8-9	Du 17 oct. au 1 ^{er} nov.		VACANCES DE LA TOUSSAINT	
10	Du 02 nov. au 06 nov.	06/11	004_ Co animation atelier pâtisserie « <i>Desserts IG bas – Oubliez le sucre, pas vos envies !</i> »	3 desserts IG BAS
11	Du 09 nov. au 13 nov. Mercredi 11/11 : FERIE	13/11	005_ <u>Adaptation hyposodée / cardiologie</u> « <i>Moins de sel plus de saveurs ; cuisiner pour son cœur</i> »	Plat de poisson , riz Dessert à base de pâte à chou

SEMAINE DENUTRITION 16/20 novembre

BTS2 Diététique Progression d'Activité Technologique D'Alimentation 2026/2027

Version 12/10/2026 13:58:46

SEMAINE	DATES		OBJECTIFS DE LA SEANCE	PLATS REALISES / TECHNIQUES ETUDIEES
12	Du 16 nov. au 20 nov.	20/11	<u>Sujet v007-04</u> Sportif – HACCP « Glucides et foulées : l'équation de la performance »	Poulet sauté aux carottes - riz Tartelette amande poire
13	Du 23 nov. au 27 nov.	27/11	<u>Semaine examen blanc</u> 8h30 – 11H30 12H30 – 15H30 remise en état des locaux 11h30	Passage en ½ groupe Tiers temps le matin Epreuve de 2h
14-15	Du 30 nov. au 11 déc.		SECONDE PERIODE STAGE SANTE PUBLIQUE 2- 3 SEMAINES	
16	Du 14 déc. au 18 déc.	18/12	Noel	Menu festif petit budget Travail par binôme ou seul
17-18	Du 19 déc. au 03 janv.		VACANCES DE NOEL	
19-20- 21-22- 23	Du 04 janv. au 05 fév.		STAGE THERAPEUTIQUE 1^{ERE} PERIODE 5 semaines	
24-25	Du 06 fév. au 21 fév.		VACANCES DE FEVRIER	
26	Du 22 fév. au 26 fév.	26/02	Vendredi 26/02 : forum	
27	Du 1 ^{er} mars au 05 mars	05/03	Diabète gestationnel (v24-05)	Papillote poisson – Légumes Tarte aux pommes
28	Du 08 mars au 12 mars	12/03	REPOP - HDJ Enfants adolescents Atelier culinaire obésité v25-02	Poke bowl Crêpes fourrées
29	Du 15 mars au 19 mars	19/03	Promotion fruits et légumes (024-01)	Quiche végétarienne Dessert de fruits de saison
30	Du 22 mars au 26 mars	26/03	EXAMEN BLANC + CCF	
31	Du 30 mars au 02 avril	02/04	29/03 : Lundi de Pâques + CCF	
32 33	Du 05 au 18 avril		VACANCES DE PRINTEMPS (1 semaine)	
34-35 36- 37	Du 12 avril au 19 mai		STAGE THERAPEUTIQUE 2nde PERIODE 5 semaines	
38	Du 18 au 21 mai	21/05	A voir en fonction des différentes convocations de fin d'année et dates d'épreuves	
39	Du 24 au 28 mai	28/05		
40	Du 1 ^{er} au 04 juin		PREVISION SEMAINE ECRIT OFFICIEL BIO/PHYSIO + CCF BLOC 2	
41	Du 07 juin au 11 juin		A voir en fonction des différentes convocations de fin d'année et dates d'épreuves	
42-43 44- 45 46	Du 14 juin au 16 juillet		STAGE THERAPEUTIQUE 2nde PERIODE POSSIBLE 5 semaines	