

PROGRESSION ANNEE 2026 – 2027 – BTS 2^{ème} Année
BLOC 2 CONCEVOIR UNE ALIMENTATION SAIN, DURABLE, ADAPTEE

Heure de cours : 4h/semaine – mercredi 9h30 /11h – vendredi 13h30 – 16h

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES
1	Jeudi 03 sept		SEMAINE DE RENTREE 10h – 12h – Molitor • Présentation déroulement année • Rappels sur épreuves et CCF nouveau référentiel • Etat des lieux stages thérapeutiques • Droit et devoirs étudiant : • Prise de notes • Matériel • Concentration • Travail régulier • Implication recherche stage

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
Organisation générale de l'année Bilan exposés 1ère année : acquis et lacunes 2h consécutives : Cours, travaux dirigés, entraînements aux épreuves 1h : Nouveaux chapitres, Applications pratiques, exercices individuels, revue de presse, approfondissement des exposés faits l'an dernier et actualisation présentation d'un sujet	E4 : Conception alimentation saine durable , écrit 4h, organisé par l'établissement, fin de formation - juin 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
Ordre des chapitres susceptible d'être modifié en fonction des interventions filières			

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
	Du 01 au 04 sept	04/09	Rendu mémoire stage restauration collective. Préparation des supports écrits cuisine pour le 11 et 18/09 + Précisions sur organisation des ateliers Imbrications de la sécurité alimentaire et des ateliers <i>Commande, chiffrage, facturation, supports donnés aux patients, réalisation</i> Projections sur plats stage santé publique prévus pour atelier	
2	Du 07 au 11 sept	09/09 11/09	Concevoir un atelier cuisine thème en lien avec stage santé publique	Commande, chiffrage, facturation, supports donnés aux patients, réalisation Travail sur plats stage santé publique prévus pour atelier

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
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>
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	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
3	Du 14 au 18 sept	16/09 18/09	10- Prévention des risques alimentaires collectifs Plan de nettoyage	1. Contrôle des cuissons et de la qualité organoleptique des plats 2. 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
4	Du 21 au 25 sept		SEMAINE INTEGRATION	
5	Du 28 sept au 02 oct.	30/09 02/10	11 - Démarche qualité et audits Audits internes Gestion contrats	1. Audits internes et externes des process, des productions et des services en restauration collective 2. Gestion des contrats fournisseurs (cahier des charges, contrôles) 3. Réglementation sur les démarches qualité en restauration et en industrie agroalimentaire Procédures d'audit et de gestion des contrats fournisseurs

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
Thème : <u>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, classifier les morceaux	Esprit critique face aux filières, respect des professionnels, observation rigoureuse	Maîtriser classification, valeurs nutritionnelles, facteurs d'altération

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
6	Du 05 au 09 oct.	07/10 09/10	12- Traçabilité et gestion des non-conformités Procédures de crise Droit sanitaire	1. Procédures de traçabilité des denrées alimentaires (matières premières, lots de production) 2. Gestion des non-conformités (rappels de produits, alertes) et des crises alimentaires
7	Du 12 au 16 oct.	14/10 16/10	13- Prévention et gestion des crises Communication risques	1. Communication sur les risques alimentaires auprès des consommateurs et des autorités 2. Procédures de communication de crise en cas d'incident ou d'intoxication alimentaire
8-9	Du 17 oct. au 1 ^{er} nov.		VACANCES DE LA TOUSSAINT	

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
Thèmes Charcuteries : 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)
Thème : Poissons et produits de la mer 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, questionnement professionnel, synthèse	Connaître spécificités nutritionnelles, maîtriser conservation produits mer

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
10	Du 02 nov. au 06 nov.	04/11 06/11	14- Formation des professionnels Formation hygiène Gestion formation	1. Formation à l'hygiène alimentaire du personnel de cuisine, de production et de service 2. - Gestion de la formation continue du personnel en restauration collective et en milieu hospitalier
11	Du 09 nov. au 13 nov.	Mercr edi 11/11 : FERIE 13/11	15- Innovation alimentaire Gestion alertes Droit innovation	1. Gestion des alertes alimentaires (retraits, rappels) et évaluation des nouveaux aliments/ingrédients 2. Droit de l'innovation alimentaire (autorisation, étiquetage) 3. Flexitarisme, superaliments, foodtech 4. PNNS, recommandations ANSES 5. Cadre juridique de l'innovation alimentaire en restauration 6. Analyse de blogs, articles, supports vidéo

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
<u>Thème : Produits laitiers</u> 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)
<u>Thème : Fromages</u> 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 Classifier par technologies, analyser compositions nutritionnelles, identifier défauts	Appréciation organoleptique, respect du patrimoine gastronomique	Maîtriser classification technologique, connaître flores d'affinage (sujet 2013)

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
12	Du 16 nov. au 20 nov.	18/11 20/11		
13	Du 23 nov. au 27 nov.	25/11 27/11	EXAMEN BLANC Planning à déterminer sur heures de cours Une épreuve écrite E4 : 3 à 4 h	
14-15	Du 30 nov. au 11 déc.		SECONDE PERIODE STAGE SANTE PUBLIQUE 2- 3 SEMAINES	
16	Du 14 déc. au 18 déc.	16/12 18/12	16- Gestion des ressources et des coûts En restauration collective Analyse budgétaire	1. <i>Analyse des coûts (matières premières, main-d'œuvre, énergie) et du budget en restauration collective</i> 2. <i>Optimisation de la gestion des ressources en restauration collective et en milieu hospitalier</i> <i>Techniques de gestion budgétaire et d'analyse des coûts en restauration et en milieu hospitalier</i>

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
<u>Thème : Produits céréaliers et légumineuses</u> Céréales : structure grain, raffinage vs complet, technologies (panification, extrusion) Légumineuses : classification, trempage/cuisson, facteurs anti-nutritionnels 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)
<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 : rassissement, 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)

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
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.	24/02 26/02	Vendredi 26/02 : forum	
27	Du 1 ^{er} mars au 05 mars	03/03 05/03	Finalisation : Atelier cuisine thème en lien avec santé publique	Commande, chiffrage, facturation, supports donnés aux patients, réalisation
28	Du 08 mars au 12 mars	10/03 12/03		

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
<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)
<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)

Semaine	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
29	Du 15 mars au 19 mars	17/03 19/03		
30	Du 22 mars au 26 mars		EXAMEN BLANC + CCF	Planning à déterminer
31	Du 30 mars au 02 avril		29/03 : Lundi de Pâques + CCF	Planning à déterminer
32 33	Du 05 au 18 avril	VACANCES DE PAQUES (1 semaine)		
34 - 35 36 -37	Du 12 avril au 19 mai	STAGE THERAPEUTIQUE 2nde PERIODE 5 semaines		

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
<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	Dates		SECURITE ALIMENTAIRE Restauration Collective	
			THEME PRINCIPAL CHAPITRES	ELEMENTS DU REFERENTIEL
38	Du 18 au 21 mai	19/05 21/05		REVISIONS : Consolidation des lacunes identifiées Synthétiser connaissances des 2 années Gestion du stress, confiance en ses acquis Mobilisation transversale des connaissances
39	Du 24 au 28 mai			Semaine de révision
40	Du 1 ^{er} au 04 juin		PREVISION SEMAINE ECRIT OFFICIEL BIO/PHYSIO + CCF BLOC 2	
41	Du 07 juin au 11 juin			
42 - 43 44 - 45 46	Du 14 juin au 16 juillet		STAGE THERAPEUTIQUE 2 ^{de} PERIODE POSSIBLE 5 semaines	

SCIENCE DES ALIMENTS			
THEMES	SAVOIRS	SAVOIR ETRE	ATTENDUS AUX EXAMENS
Thème : Sel et santé 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)
Fin juin : Oraux de mémoire pour celles et ceux qui ont effectués leurs deux stages thérapeutiques dans l'année			