

PROGRESSION ANNEE 2026 – 2027 -BTS 1
BLOC 2 CONCEVOIR UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE, ADAPTEE

Heure de cours : 3h/semaine – Mardi 8h30 – 11h30

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	SECURITE ALIMENTAIRE	
			THEME/CHAPITRES	NOTIONS ABORDEES	POINTS ESSENTIELS / COMPLÉMENTAIRES
2	07/09 au 11/09		Rentrée : Jeudi 10/09 : 8h30 – 10h00 Crypte- présentation générale // 12h30 -13h30 : Déjeuner Molitor 13h30 -15h30 : informations 1ère année BTS Diététique Début des cours : vendredi 11/09 - 8h30		
3	14/09 au 18/09	15/09	Introduction au bloc 2 CONCEVOIR UNE ALIMENTATION SAINE, DURABLE, ADAPTEE	Principes généraux	Comprendre les enjeux globaux : → Sécurité alimentaire /précarité, → Sécurité alimentaire / hygiène , textes réglementaires → Environnementaux : saisonnalité, circuits de distributions
4	21/09 Au 25/09		Semaine d'intégration Du lundi 21/09 au vendredi 25/09		
5	28/09 Au 02/10	29/09	Sécurité alimentaire en restauration collective	Cadre légal alimentation Réglementation sécurité alimentaire Droit restauration	Chaîne du froid, bonnes pratiques d'hygiène, Règlement (CE) n°178/2002 : principes généraux de la législation alimentaire. Paquet Hygiène (règlements CE 852/2004, 853/2004), HACCP Simulation d'audit hygiène, analyse d'une intoxication alimentaire Présentation des principaux textes légaux (UE + France) Les acteurs de la sécurité alimentaire (EFSA, DGCCRF, ANSES...)
6	05/10 Au 09/10	6/10	HACCP Présentation démarche qualité	Introduction HACCP Techniques HACCP en collectivité	Principes de la méthode HACCP, identification des points critiques Paquet Hygiène, Règlement (CE) n°852/2004 : hygiène des denrées alimentaires. Prévention des risques alimentaires collectifs (TIAC, intoxications) <i>Articles sur les TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).</i> Travail su plan de nettoyage cuisine Albert de Mun
7	12/10 Au 16/10	13/10	Bases de la composition alimentaire ET nutritionnelle (<i>généralités : détail vu en alimentation nutrition</i>)	Repères nutritionnels, besoins énergétiques, groupes d'aliments	Analyse composition aliments Utilisation table CIQUAL Équivalences et profils alimentaires
8 – 9	18/10 au 02/11		VACANCES DE TOUSSAINT		

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	SECURITE ALIMENTAIRE	
10	02/11 Au 06/11	03/11	PNNS (Programme National Nutrition Santé), recommandations ANSES	Historique PNNS Recommandation	Exercices PNNS , composition alimentaire Densité nutritionnelle Campagnes PNNS
11	09/11 Au 13/11	10/11	Étiquetage et réglementation	Réglementation étiquetage NUTRI-SCORE Sigles de qualité 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, méthyl mercure....)
12	16/11 Au 20/11	17/11	Présentation AFDN Me Cottus 10h30-11h30	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'œuvre) en restauration collective Réglementation sur les procédés de conservation des aliments
		10	Conservation et transformation		
13	23/11 Au 27/11	24/11	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
14	30/11A u 04/12		SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS		4 écrits : BPADN- BC1 – BC 2 – BC3 1 oral : Anglais
15	07/12 Au 11/12	08/12	Élaboration de menus équilibrés	G RCN Recommandations en restauration collective	Construction d'un menu scolaire ou EHPAD GEMRCN Analyse plan de menus
16	14/12 Au 18/12	15/12	Alimentation durable (écologie, saisonnalité)	Gestion déchets (tri, valorisation) Droit environnement Label Bio, Haute Qualité Environnementale	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
17-18	20/12 Au 03/01		VACANCES DE NOEL		

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	SECURITE ALIMENTAIRE	
19	04/01 Au 08/01	05/01	Alimentation durable : Enjeux environnementaux	Principes d'une alimentation durable	Circuits courts, saisonnalité, agriculture biologique Application en restauration collective Empreinte carbone, gaspillage alimentaire (label gaspi sept/2025)
20	11/01 Au 15/01	12/01	Alimentation durable : enjeux socio-économiques et culturels	Précarité alimentaire	Exercices d'application Gestion des ressources humaines (formation, motivation, management) en restauration collective
21	18/01 Au 22/01	19/01	Alimentation durable : Santé et nutrition	Adaptation des menus à différents publics	Contrôle des allergènes et adaptation des menus pour les populations à risque (enfants, personnes âgées, malades) Exercices d'applications
22	25/01 Au 30/01	26/01	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
23	01/02 Au 05/02	02/02			
24 25	06/02 21/02		VACANCES DE FEVRIER		

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	CONNAISSANCE DES ALIMENTS		
26	22/02 Au 26/02	23/02	Les sucres : Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades	En pâtisserie, confiserie Le cacao, le chocolat En s pâtisserie, confiserie	Les fruits Les légumes La pomme de terre	Les légumes secs Les légumineuses - Le soja
		26/02	FORUM : vendredi 26/02			
27	01/03 Au 05/03	02/03	Les viandes : Bœuf, veau, agneau, porc	Les viandes : Bœuf, veau, agneau, porc	Les abats	Les volailles, gibiers

Dates et ordre pouvant être susceptibles d'évoluer en fonction des interventions professionnelles : sucres, viandes, produits, laitiers, fruits et légumes ,

Semaine		Date	Chapitre / Thème principal	CONNAISSANCE DES ALIMENTS		
28	08/03	09/03	Les œufs,	Les poissons	Le lait	Les produits laitiers frais (laits

	AU 12/03		Les ovo produits		(vache, chèvre, brebis, autres laits)	fermentes, spécialités laitières (Taillefine, Danacol, bifidus...), desserts lactés,
29	15/03 AU 19/03	16/03	Présentation Me Amar Sotto / Interbev : La filière viande		Le blé (farine, semoule, pain, pâte alimentaires, pains	Les autres céréales (riz, maïs, seigle, orge avoine)
30	22/03 Au 26/03	23/03	SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS		4 écrits : BPADN- BC1 – BC 2 – BC3 1 oral : Anglais // + Atelier cuisine	Intervention CULTURES SUCRES : date à confirmer
31	30/03 Au 03/04	01/04	Les fruits Les légumes La pomme de terre	Les légumes secs Les légumineuses - Le soja		
32 - 33	05/04 au 18/04		VACANCES DE PPRINTEMPS			
34	19/04 au 22/04	20/04	Les fromages (frais, affines, fondus)	Les corps gras origine animale (beurre, crème) Origine végétale (margarines, huiles) Etude et utilisation des corps gras	Les charcuteries	Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée) Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)
35	26/04 au 30/04	27/04	Les boissons (eaux, jus, sodas)	Les épices Les herbes et aromates Les condiments	Les nouvelles sources de protéines Les nouveaux aliments (extrudes, fonctionnels, énergisants)	Les produits ultra-transformés : Les additifs et auxiliaires technologiques Les aliments en agroalimentaire dont les céréales pdj
36	03/05 AU 04/05		CONSEIL DE CLASSE FIN DES COURS			
37 38 39 40	10/05 au 04/06		STAGE RESTAURATION COLLECTIVE : 4 SEMAINES			
41 42 43 44	07/06 Au 02/07		STAGE SANTE PUBLIQUE – 1^{ère} partie 4 SEMAINES		2 ^{ème} partie : 2 ^{ème} année 2 semaines : A définir	

Veille réglementaire, scientifique, actualités professionnelle : Recherche documentaire, lectures critiques, Code de la santé publique, textes officiels (HAS, ARS, ...)

Analyse de fiches techniques

Évaluation et amélioration continue : Sécurité innovations, Gestion qualité, Normes et certifications qualité en restauration et dans l'agroalimentaire