

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

**1<sup>ère</sup> SEQUENCE = 12 séances / semaine : 4H30 + 3H30**

		NUTRITON - ALIMENTATION				
Semaine	Dates	<b>Lundi</b> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<b>Mardi</b> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	date	
2	09/09 Au 13/09	Semaine de rentrée Jour de rentrée BTS 1 : mercredi 11/09 Formalités administratives, photo (13/11) , règlement				
<b>MODULE 1 Règlementation et textes généraux de l'hygiène alimentaire</b>						
3	16/09 Au 20/09	Présentation des objectifs de l'année Et de l'organisation des séances		<b>Service alimentaire en restauration collective (en Lien avec A.T.A)</b>  Démarche qualité. HACCP Maîtrise sanitaire Plan de maîtrise sanitaire.		Analyse de l'organisation d'une unité de production  A mettre en lien avec les séances de TP Plan de cuisine à analyser, délimiter Déterminer circuits pour une marche en avant cohérente
4	23/09 Au 27/09	<b>SEMAINE INTEGRATION – PROGRAMME A VENIR</b>				
<b>MODULE 2 Les besoins nutritionnels et apports recommandés</b>						
5	30/09 AU 04/10	<u>Besoin énergétique</u> Composition corporelle Méthodes de détermination des besoins énergétiques		Composantes et facteurs de variations du besoin énergétique Détermination du besoin énergétique d'un individu		Etude des Valeurs Nutritionnelles Recommandées en énergie pour des groupes de population

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

6	07/10 Au 11/10	<u>Apports et besoins nutritionnels</u> <u>conseillés :</u> L'énergie L'eau		Les protéines et les acides aminés Les lipides		Exercices d'application + contrôles  <b>Réunion parents 08/10 (distanciel)</b>
7	14/10 Au 18/10	Les glucides  Les fibres alimentaires		Les minéraux  Les vitamines		Exercices d'application + contrôles
8-9	19/10 Au 04/11	VACANCES DE LA TOUSSAINT				<b>Arrêt des notes : fin octobre</b>

**2<sup>nd</sup>e SEQUENCE = 21 séances / semaine : 4H30 + 3H30**

<b>MODULE 3 : L'alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge, de l'état physiologique et du mode de vie</b>						
10	04/11 au 08/11	Etablir une ration alimentaire équilibrée		Etablir une ration alimentaire équilibrée		Le plan alimentaire  <b>Conseil semi-semester 4/11</b>
11	12/11 Au 15/11			L'alimentation de la personne âgée Spécificités de l'alimentation de la personne âgée		Exercices et/ou rations

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>						
Semaine		<i><b>Lundi</b></i> 8h30 h 13h = 4h30 <i>Classe entière</i>	<i>date</i>	<i><b>Mardi</b></i> 10h00 –13h30 = 3h30 <i>Classe entière</i>	<i>date</i>	
12	18/11 AU 22/11	L'alimentation hors foyer ( <i>restauration sociale</i> )		Loi Egalim Gemrcn (G-RCN)		
13	25/11 Au 29/11			L'alimentation des enfants et adolescents : <b>Recherches en binômes ou seul sur les thèmes tirés au sort</b>		
14	02/12 Au 06/12	<b>SEMAINE EXAMEN BLANC : 1 épreuve nutrition + Ecrits ATA</b>				
15	09/12 Au 13/12	L'alimentation des enfants et adolescents : Les spécificités Présentations orales des documents et recherches		L'alimentation des enfants et adolescents : Les spécificités Synthèse		<i>Voir pour présentation groupes</i> <i>Restauration Sociale</i> <i>Sodexo / Elior / Compass / Indépendant/</i> <i>APHP / Et</i> <i>Positionnement stages</i> <i>( stage n°1 : 10/02 - 21/02)</i> <i>( stage n°2 : 12/05 - 30/02)</i>
16	16/12 Au 20/12	Les spécificités de l'alimentation de la femme allaitante L'alimentation de la femme enceinte		L'alimentation des travailleurs de force L'alimentation des travailleurs de nuit		<i>Voir pour présentation groupes</i> <i>Restauration Sociale</i> <i>Sodexo / Elior / Compass / Indépendant</i> <i>Et</i> <i>Positionnement stages</i> <i>( stage n°1 : 10/02 - 21/02)</i> <i>( stage n°2 : 12/05 - 30/05)</i>

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

17 -18	21/12 Au 05/01	<i>Fin des notes 1<sup>er</sup> semestre 31/12</i>	<b>VACANCES DE NOEL</b>
--------	----------------------	--	-------------------------

**semaine : 4H30 + 3H30**

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>						
Semaine	Dates	<b>Lundi</b> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<b>Mardi</b> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	date	
19	06/01 Au 10/01	Les spécificités de l'alimentation de la femme allaitante L'alimentation de la femme enceinte		L'alimentation des travailleurs de force L'alimentation des travailleurs de nuit		Exercices d'application
20	13/01 AU 20/01	<b>FORUM DIETETIQUE</b>	Programme sur 2 jours Matinée école et poursuite études POST BTS Anciens élèves : Présentation et échange carrières professionnelles Rencontre professionnelles sur perspectives de carrières			
21	20/01 Au 24/01	L'alimentation du sportif		L'alimentation végétarienne et végétalienne		<b>SAMEDI 25/01 9H – 17H</b> <b>Prévoir 2 à 3 volontaires pour matin et après midi</b>

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

semaine : 4H30 + 3H30

4ème SEQUENCE = 21 séances / semaine : 4H30 + 3H30

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>						
Semaine	Dates	<b>Lundi</b> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<b>Mardi</b> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	date	
<b>MODULE 4 Etiquetage des denrées alimentaires</b>						
22	27/01 Au 31/01	Réglementation en vigueur Le droit de l'alimentation au niveau international et européen Le droit interne français		Les mentions obligatoires et facultatives L'étiquetage nutritionnel Les allégations nutritionnelles Les allégations de santé		Les sigles de qualité Les additifs alimentaires Les arômes et les auxiliaires de technologies
<b>MODULE 5 : Etude des procédés de conservation des denrées alimentaires</b>						
23	03/02 Au 7/02	Les procédés de conservation : Conservation par la chaleur Conservation par le froid Autres procédés de conservation		Adaptation des techniques culinaires en fonction de l'évolution des équipements et des produits alimentaires		<b>En fonction des équipements</b> Techniques de maintien en température. Technique de refroidissement rapide
24-25	<b>STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°1 DU 10 FEVRIER AU 21 FEVRIER : 2 semaines</b>					
26	<b>Du 24/02 au 02/03 : Vacances de février (1 semaine)</b>					

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>						
Semaine	Dates	<i>Lundi</i> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<i>Mardi</i> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	date	
<p><i>Tous les produits seront abordés sous forme D'exposé à l'oral</i>  <i>Prévoir support écrit informatique et fiche de synthèses</i>  <i>Planning en ligne définit dès le début de l'année</i>  <i>Et si possible intervention , visites filières professionnelles</i></p>						
27	03/03 Au 07/03	<b>Voir planning et structure demandée en fin de progression</b> <b>LES FRUITS ET LEGUMES</b>		<b>LES LEGUMES SECS</b> Les légumineuses Le soja		<b>LES FECULENTS</b> Le blé Les autres céréales Les céréales pour petit-déjeuner La pomme de terre
28	10/03 Au 14/03	<b>LES PRODUITS LAITIERS</b> Le lait Les produits laitiers frais		<b>LES PRODUITS LAITIERS - SUITE</b> Les fromages		<b>Mercredi 12 mars</b> <b>Conférence L214 -Alimentation végétale</b> <b>13h30 - 17h</b>
29	17/03 Au 21/03	<b>LES VPO</b> ✓ Les viandes ✓ Les volailles, les gibiers ✓ Les charcuteries		<b>LES VPO</b> ✓ Les poissons ✓ Les œufs		<b>LES PRODUITS SUCRES</b> Les Sucres Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades Le cacao, le chocolat Les produits pâtisserie, confiserie
30	24/03 Au 28/03	<b>LES BOISSONS</b> Les boissons (sodas, eaux, vins, à base de fruits ) Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée) Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)		<b>LES CORPS GRAS</b> Origines Animales Origines Végétales  <b>Mardi matin 25/03 9h30 11h30 :</b> <b>Présentation viande – Interbev –</b> <b>Me Amar Sotto Diététicienne</b>		<b>EXAMEN BLANC ATA</b>
31	31/03 Au 04/04	<b>LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES</b>		Les additifs et auxiliaires technologiques les produits ultra-transformes		<b>EXAMEN BLANC ATA</b>

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**

Version 30/10/2024 12:25

**semaine : 4H30 + 3H30**

					Traitements et modifications Les nouvelles sources de protéines Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisantes Les édulcorants		
32	<b>SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS DU 07 AU 11 AVRIL</b>						
33-34	<b>VACANCES DE PRINTEMPS – DU 12/04 AU 27/04</b>						
35	28/04 AU 02/05				✓		<p><b>La nouvelle pâtisserie Atelier AURAE</b>  7 rue de Sablonville  à Neuilly sur Seine, à 2min à pied du métro 1 Porte Maillot.  <a href="https://www.atelier-aurae.com/a-propos-atelier-aurae">https://www.atelier-aurae.com/a-propos-atelier-aurae</a></p>
36	05/05 AU 07/05						<p>Conseil de classe  A préciser : 5-6-7 mai  07/05 : fin des cours</p>

**5ème SEQUENCE = STAGES**

**NUTRITON - ALIMENTATION**

**STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°2  
DU 12 MAI AU 30 MAI : 3 semaines**

37-38-39

**STAGE A THEMATIQUE OPTIONELLE  
DU 02 JUIN AU 04 JUILLET : 5 semaines**

40-41-  
42-43-44

**PROGRESSION BTS1 Diététique**  
**NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025**  
 Version 30/10/2024 12:25

**PLANNING EXPOSES PRODUITS**

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
<b>LES FRUITS - LES LEGUMES - LES LEGUMES SECS</b>		
03/02	DOURY Enora	Les fruits
03/02	CABEZAS EGEA Hugo	Les légumes
3/02	BOUTOLLEAU Pauline	LES LEGUMES SECS Les légumineuses Le soja
<i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) fruits, légumes légumes secs</i>		
<b>LES FECULENTS</b>		
03/03	KEIROUZ Laeticia	Le blé (farine, semoule, pain, pâte alimentaires, pains Les autres céréales (riz, maïs, seigle, orge avoine)
03/03	GRESSET Romane	Les céréales pour petit-déjeuner (matières premières, soufflées, éclatée, extrudée , pétales, mueslis, La pomme de terre
<i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) légumes secs, féculents, riz blanc, riz complet</i>		
<b>LES PRODUITS LAITIERS</b>		
03/03	SINGH Guneet	Le lait (vache, chèvre, brebis, autres laite)
03/03	GERARD Lilou	Les produits laitiers frais (laits fermentés, spécialités laitières (Taillefine, danacol, bifidus...), desserts lactés,
03/03	DE LASSUS Antoine	Les fromages (frais, affinés, fondus)
<i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative entre produits (les laits / les desserts lactés, les laits fermentés et spécialités laitières /les desserts lactés / les fromages)</i>		
<b>LES VIANDES, ŒUFS, POISSONS : VPO</b>		
10/03	AGESILAS Léa	Les viandes : bœuf, veau, agneau, porc
10/03	OMGBA MBIDA Kayry Lor	Les volailles, gibiers
10/03	CAPDEVILLE Julien	Les charcuteries
10/03	KARAMI Imane	Les poissons
10/03	SZYMCZAK Diane	Les œufs, les ovo produits
<i>Prévoir pour chaque un tableau étude comparative (VN) entre produits ( Les viandes Les volailles, gibiers / Les charcuteries / Les poissons / Les œufs</i>		
<b>LES BOISSONS</b>		
17/03	LAME Vanesa	Les boissons (eaux, jus, sodas)
17/03	BOURDAA Ethan	Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée)
17/03	PANELE J Pierre	Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)
<b>LES PRODUITS SUCRES</b>		
17/03	MAZOUZ Aissa	Les Sucres Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades
17/03	CORNET BRENNAN Erin	Le cacao, le chocolat Les produits pâtisserie, confiserie
<b>LES EPICES LES HERBES ET AROMATES ET CONDIMENTS</b>		
24/03	CHIKH Hamza	Les épices Les herbes et aromates Les condiments

**LES CORPS GRAS**

<b>24/03</b>	MALBOS Jolanta	Origine Animale (beurre, crème) Origine Végétale (margarines, huiles) Etude et utilisation des corps gras
--------------	----------------	---

**LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES**

<b>24/03</b>	GARNIER Leyna	Les additifs et auxiliaires technologiques
		Les produits ultra-transformés Traitements et modifications
<b>24/03</b>	FARANT Elisa	Les nouvelles sources de protéines
		Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisants)
		Les édulcorants

# INFORMATIONS A FOURNIR POUR CHAQUE EXPOSE – PLAN A SUIVRE

## 1 semaine avant la date de présentation, envoyer le support par mail

### 1. PRODUCTION

- Types de productions (élevage, intensif, raisonnée, sauvage...)
- Régions
- Moyens de productions
- Classifications
- Commercialisation et étiquetage des produits (labels , nutriscore)
- Technologie de transformation

### 2. QUALITES

#### 2.1 Organoleptique

#### 2.2 Nutritionnelle (sous forme de tableau)

- Place dans la ration

Tableau de Valeur Nutritionnelle

Constituants	Teneur pour 100 gr	Analyse commentaires
Eau	78%	Teneur en eau élevée Donc valeur Energétique faible
Protéines		
Lipides		
Glucides		
Fibre		
Energie	kJ	
Minéraux	Une ligne par minéral	
Vitamines	Idem	

- Prévoir une analyse comparative  
*Ex-viandes/ volaille/ œufs - MG origine Végétale / animale – Légumes frais, secs, féculents .....*

#### 2.3 Hygiénique :

- Parasitaire, toxicologique
- Modification après récolte, transformation, élevage, cuissons
- Transformations, physico chimiques en cuisine
- Conservation, altération

### 3. ACTUALITES

Consulter la presse et relater les dernières recommandations, observations.

Quelques articles en accès libre sur l'espace de travail ( 60 M de consommateurs, Que choisir)

### 3. PREVOIR UN DOCUMENT DE SYNTHESE (REVISION – EN LIGNE) format pdf

Recto verso - Soigner la mise en page

Utiliser espace, couleur, taille de police : Penser à un document avec les points clés , un plan détaillé qui amène aux questionnement pendant une période de révision.

IL ne s'agit pas de reprendre l'exposé . Chaque étudiant aura pris en note ce qui aura été dit.

Ici c'est une capacité de synthèse qui est demandée