

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

Version 19/01/2025 16:01

1^{ère} SEQUENCE = 12 séances / semaine : 4H30 + 3H30

		NUTRITON - ALIMENTATION				
Semaine	Dates	Lundi 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	Mardi 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				
MODULE 1 Règlementation et textes généraux de l'hygiène alimentaire						
3	16/09 Au 20/09	Présentation des objectifs de l'année Et de l'organisation des séances		Service alimentaire en restauration collective (en Lien avec A.T.A) 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	SEMAINE INTEGRATION – PROGRAMME A VENIR				
MODULE 2 Les besoins nutritionnels et apports recommandés						
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
6	07/10 Au 11/10	<u>Apports et besoins nutritionnels conseillés :</u> L'énergie		Les protéines et les acides amines Les lipides		Exercices d'application + contrôles

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

Version 19/01/2025 16:01

		L'eau			<i>Réunion parents 08/10 (distanciel)</i>
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			<i>Arrêt des notes : fin octobre</i>

2^{nde} SEQUENCE = 21 séances / semaine : 4H30 + 3H30

**MODULE 3 : L'alimentation rationnelle des différentes catégories d'individus en fonction de l'âge,
de l'état physiologique et du mode de vie**

10	04/11 au 08/11	Etablir une ration alimentaire équilibrée Structure et consignes attendues au BTS		L'alimentation hors foyer (restauration sociale) Gemrcn (G-RCN) / Loi Egalim Plan alimentaire, fréquence journalière, plan de menus	Le plan alimentaire : Exercices : Analyser la fréquence des plats sur plan de 20 jours à l'école Corriger et proposer
11	12/11 Au 15/11	11 novembre - férié		GEMRCN PLAN ALIMENTAIRES Poursuite du travail et synthèse	Chapitre en ligne à lire L'alimentation de la personne âgée Spécificités de l'alimentation de la personne âgée

Conseil semi-semestre 4/11

12	18/11 AU 22/11	L'alimentation de la personne âgée Réaliser une ration alimentaire		L'alimentation des enfants et adolescents : Recherches en binômes ou seul sur les thèmes tirés au sort	
13	25/11 Au 29/11	L'alimentation des enfants et adolescents : Présentation orale des travaux de recherche		L'alimentation des enfants et adolescents : Présentation orale des travaux de recherche	

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

Version 19/01/2025 16:01

NUTRITON - ALIMENTATION						
Semaine		<i>Lundi</i> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	<i>date</i>	<i>Mardi</i> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	<i>date</i>	
14	02/12 Au 06/12	SEMAINE EXAMEN BLANC : 1 épreuve nutrition + Ecrits ATA				
15	09/12 Au 13/12	Les spécificités de l'alimentation de la femme allaitante L'alimentation de la femme enceinte Cas concret		Suite femme enceinte CORRECTIONS EXAMENS BLANCS – ATA écrits		
16	16/12 Au 20/12	Savoirs sucrés 1ère séance protocole test Pâtisseries les Belles Envies IG BAS		l'alimentation des travailleurs de force L'alimentation des travailleurs de nuit		Corrections examens blancs Nutrition
17 -18	21/12 Au 05/01	VACANCES DE NOEL				
		<i>Fin des notes 1^{er} semestre 31/12</i>				

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

Version 19/01/2025 16:01

NUTRITON - ALIMENTATION						
Semaine	Dates	Lundi 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	da te	Mardi 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière		
19	06/01 Au 10/01	L'alimentation au travail Exercices d'application				
20	13/01 AU 20/01	<i>Fin activité alimentation sportifs</i> Préparation forum		FORUM DIETETIQUE Programme sur 2 jours Matinée école et poursuite études POST BTS Anciens élèves : Présentation et échange carrières professionnelles Rencontre professionnelles sur perspectives de carrières		
MODULE 4 Etiquetage des denrées alimentaires						
21	20/01 Au 24/01	Nutriscore : Présentation Théo Vasseur		Exercice d'application 2h		SAMEDI 25/01 9H – 17H Prévoir 2 à 3 volontaires pour matin et après midi
		L'alimentation végétarienne et végétalienne CONSEIL DE CLASSE 16H30 – 17H30				
22	27/01 Au 31/01	8h30 – 11h00 Savoirs sucrés 2ème séance protocole test Pâtisseries les Belles Envies IG BAS				Mardi 28 : 9h -17h Semaine sociale Journée cours annulée : Déroulement à la crypte
		L'étiquetage nutritionnel Les mentions obligatoires et facultatives Les allégations nutritionnelles et de santé				
MODULE 5 : Etude des procédés de conservation des denrées alimentaires						
23	03/02 Au 7/02	Devoir sur table : 3 h Etude de cas		10h40 – 11h40 Sté Biopharom : Présentation impédancemètre		<i>Faire le lien avec les chapitres du début d'année Réglementation en vigueur</i> <i>Le droit de l'alimentation au niveau français, européen et</i> DEPOT EXPOSES FRUITS Enora / LEGUMES : Hugo LEGUMES SECS : Pauline
		Fin cours sur étiquetage, mentions, sigles Les sigles de qualité Les procédés de conservation : Conservation par la chaleur et le froid Autres procédés de conservation				

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

Version 19/01/2025 16:01

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

24-25	STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°1 DU 10 FEVRIER AU 21 FEVRIER : 2 semaines
26	Du 24/02 au 02/03 : Vacances de février (1 semaine)

NUTRITON - ALIMENTATION						
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	<p>Voir planning et structure demandée en fin de progression</p> <p>LES FRUITS ET LEGUMES</p>		<p>LES LEGUMES SECS</p> <p>Les légumineuses Le soja</p>		<p>LES FECULENTS</p> <p>Le blé Les autres céréales Les céréales pour petit-déjeuner La pomme de terre</p>
28	10/03 Au 14/03	<p>LES PRODUITS LAITIERS</p> <p>Le lait Les produits laitiers frais</p>		<p>LES PRODUITS LAITIERS - SUITE</p> <p>Les fromages</p>		<p>Mercredi 12 mars Conférence L214 -Alimentation végétale 13h30 - 17H</p>
29	17/03 Au 21/03	<p>LES VPO</p> <p>✓ Les viandes ✓ Les volailles, les gibiers ✓ Les charcuteries</p>		<p>LES VPO</p> <p>✓ Les poissons ✓ Les œufs</p>		<p>LES PRODUITS SUCRES</p> <p>Les Sucres Le miel, sirop, les confitures, gelées, marmelades Le cacao, le chocolat Les produits pâtisserie, confiserie</p>

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

Version 19/01/2025 16:01

30	24/03 Au 28/03		LES BOISSONS Les boissons (sodas, eaux, vins, à base de fruits) Boissons toniques, excitantes (thé, café, chicorée) Boissons alcoolisées (fermentées , distillées)		LES CORPS GRAS Origines Animales Origines Végétales		EXAMEN BLANC ATA
					Mardi matin 25/03 9h30 11h30 : Présentation viande – Interbev – Me Amar Sotto Diététicienne		
31	31/03 Au 04/04		LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES		Les additifs et auxiliaires technologiques les produits ultra-transformés Traitements et modifications Les nouvelles sources de protéines Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisantes Les édulcorants		EXAMEN BLANC ATA
32	SEMAINE EXAMENS BLANCS ECRITS DU 07 AU 11 AVRIL						
33-34	VACANCES DE PRINTEMPS – DU 12/04 AU 27/04						
35	28/04 AU 02/05				✓		La nouvelle pâtisserie Atelier AURAE 7 rue de Sablonville à Neuilly sur Seine, à 2min à pied du métro 1 Porte Maillot. https://www.atelier-aurae.com/a-propos-atelier-aurae
36	05/05 AU 07/05						Conseil de classe A préciser : 5-6-7 mai 07/05 : fin des cours

5ème SEQUENCE = STAGES

NUTRITON - ALIMENTATION

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

37-38-39

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

Version 19/01/2025 16:01

40-41-
42-43-44

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

PROGRESSION BTS1 Diététique
NUTRITION ALIMENTATION & SCIENCE DES ALIMENTS (SDA/CDA) 2024/2025
 Version 19/01/2025

PLANNING EXPOSES PRODUITS

DATES	Etudiant (s)	FAMILLE DE PRODUITS
LES FRUITS - LES LEGUMES - LES LEGUMES SECS		
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>		
LES FECULENTS		
03/03	KEIROUZ Laetia	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>		
LES PRODUITS LAITIERS		
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>		
LES VIANDES, ŒUFS, POISSONS : VPO		
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>		
LES BOISSONS		
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)
LES PRODUITS SUCRES		
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
LES EPICES LES HERBES ET AROMATES ET CONDIMENTS		
24/03	CHIKH Hamza	Les épices Les herbes et aromates Les condiments

LES CORPS GRAS		
24/03	MALBOS Jolanta	Origine Animale (beurre, crème) Origine Végétale (margarines, huiles) Etude et utilisation des corps gras
LES NOUVEAUX PRODUITS ALIMENTAIRES		
24/03	GARNIER Leyna	Les additifs et auxiliaires technologiques Les produits ultra-transformés Traitements et modifications
24/03	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