

## PROGRESSION ANNEE 2024 – 2025 NUTRITION ALIMENTATION / SCIENCE DES ALIMENTS

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

		NUTRITON - ALIMENTATION			
Semaine	Dates	<i>Lundi</i> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<i>Mardi</i> 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
6	07/10 Au 11/10	<u>Apports et besoins nutritionnels conseillés :</u> L'énergie L'eau		Les protéines et les acides amines 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	Arrêt des notes : fin octobre
-----	----------------------	--------------------------	-------------------------------

2<sup>nd</sup>e 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						
NUTRITON - ALIMENTATION						
Semaine	date	<i>Lundi</i> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	date	<i>Mardi</i> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	date	
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-semester 4/11

12	18/11 AU 22/11	L'alimentation de la personne âgée Réaliser une ration alimentaire		L'alimentation des enfants et adolescents : <b>Recherches en binômes ou seul sur les thèmes tirés au sort</b>			
13	25/11 Au 29/11	L'alimentation des enfants et adolescents : <b>Présentation orale des travaux de recherche</b>		L'alimentation des enfants et adolescents : <b>Présentation orale des travaux de recherche</b>			
14	02/12 Au 06/12	<b>SEMAINE EXAMEN BLANC : 1 épreuve nutrition + Ecrits ATA</b>					

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>						
Semaine	<i>date</i>	<b>Lundi</b> <i>8h30 h 13h = 4h30</i> <i>Classe entière</i>	<i>date</i>	<b>Mardi</b> <i>10h00 –13h30 = 3h30</i> <i>Classe entière</i>	<i>date</i>	
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	<b>Savoirs sucrés</b> 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 / <b>VACANCES DE NOEL</b>			Fin des notes 1 <sup>er</sup> semestre 31/12		
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> <b>Préparation forum</b>	<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			
<b>MODULE 4 Etiquetage des denrées alimentaires</b>						
21	20/01 Au 24/01	Nutriscore : Présentation Théo Vasseur  L'alimentation végétarienne et végétalienne <b>CONSEIL DE CLASSE 16H30 – 17H30</b>		<b>Exercice d'application 2h</b>		<b>SAMEDI 25/01 9H – 17H</b> <b>Prévoir 2 à 3 volontaires pour matin et après midi</b>
22	27/01 Au 31/01	<b>8h30 – 11h00 Savoirs sucrés</b> 2ème séance protocole test Pâtisseries les Belles Envies IG BAS <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>		Fin cours sur étiquetage, mentions, sigles <b>Les sigles de qualité</b> <b>Les procédés de conservation :</b> Conservation par la chaleur et le froid Autres procédés de conservation		<b>Mardi 28 : 9h -17h</b>  <b>Semaine sociale</b> <b>Journée cours annulée : Déroulement à la crypte</b>



## MODULE 5 : Etude des procédés de conservation des denrées alimentaires

23	03/02 Au 7/02	<b>Devoir sur table : 3 h</b> <b>Etude de cas</b>		<b>ATA : contrôle écrit 1h la matin</b> <b>Sujet tiré au sort l'après midi</b>		<b>DEPOT EXPOSES</b> <b>FRUITS Enora / LEGUMES : Hugo</b> <b>LEGUMES SECS : Pauline</b>
		Lundi 4/02 : 15h/16h <b>Sté Biopharom : Présentation</b> <b>impédancemètre</b>				

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

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

### SCIENCE DES ALIMENTS

Semaine	Dates	<i>Lundi</i> 8h30 h 13h = 4h30 Classe entière	<i>date</i>	<i>Mardi</i> 10h00 –13h30 = 3h30 Classe entière	<i>date</i>	
<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 style="color: purple;">Voir planning et structure demandée en fin de progression</p> <p><b>LES FRUITS ET LEGUMES</b></p>		<p><b>LES LEGUMES SECS</b> Les légumineuses Le soja</p>		<p><b>LES FECULENTS</b> Le blé Les autres céréales Les céréales pour petit-déjeuner La pomme de terre</p>
28	10/03 Au 14/03	<p><b>LES PRODUITS LAITIERS</b> Le lait Les produits laitiers frais</p>		<p><b>LES PRODUITS LAITIERS - SUITE</b> Les fromages</p>		<p style="color: purple;">Mercredi 12 mars Conférence L214 -Alimentation végétale 13h30 - 17H</p>

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 : Présentation viande – Interbev – 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-transformés Traitements et modifications Les nouvelles sources de protéines Les nouveaux aliments (extrudés, fonctionnels, énergisantes Les édulcorants		<b>EXAMEN BLANC ATA</b>
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				✓		SEANCE BELLES ENVIES PATISSERIE IG BAS
36	05/05 AU 07/05		<b>Conseil de classe 5 mai 13H30</b>				07/05 : fin des cours

#### 5ème SEQUENCE = STAGES

<b>NUTRITON - ALIMENTATION</b>	
37-38-39	<b>STAGE DE RESTAURATION COLLECTIVE N°2 DU 12 MAI AU 30 MAI : 3 semaines</b>
40-41-42-43-44	<b>STAGE A THEMATIQUE OPTIONELLE DU 02 JUIN AU 04 JUILLET : 5 semaines</b>