21-03-

MINISTERE DE L'EDUCATION,DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Direction d'administration de
l'enseignement de promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Service de l'enseignement
de promotion sociale

1040 BRUXELLES, LE
RUE DE LA SCIENCE, 43
02/238.86.11

MONSIEUR JACQUES LEFERE
ADMINISTRATEUR DELEGUE
CPEONS

RUE DES HALLES, 13
1000 BRUXELLES

Ref.: JF./ 5043008 / Dossier pédagogique 51048

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1

Unité de formation : INITIATION A LA DIETETIQUE - APPROCHE THEORIQUE ET PRATIQUE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION
Code Référence : 481103U21C1

Etablissement : INSTITUT D'ENSEIGNEMENT TECHNIQUE PROVINCIAL
RUE DES ARCHERS,12
7130 BINCHE

Monsieur l'Administrateur Délégué.

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur Délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration f.f.

G. Schmit.

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de Melle Schets (02/238.86.54) ou Mr Fortemps(02/238.87.24) ou Mr Dejardin(02/238.87.24)

51048

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME I

...MENT 8bis DOSSIER PEDAGOGIQUE UNITE DE FORMATION

...de d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore ... d'aucune approbation.

...ne émane du:

... organisateur. *PROVINCE DE HAINAUT*

O Directeur(-trice) de l'institut pour la Communauté française: /
... rapporte à l'établissement suivant:

...nation: *Institut d'Enseignement Technique*
... complète: *12, rue des Archers*
7130 BINCHE
... matricule: *5.043.008*
... phone: *064/34.13.92*

Date et signature du chef d'établissement de la C.F.
24.1.96

... Transmis en date du : .... / ..... / ..... par le réseau J. FLAMME D. CHASSE

Directeur Général Régional Directeur Général

O Communauté française
O Provincial et communal

O Libre - confessionnel
O - non confessionnel

... Intitulé de l'unité de formation:

Code: 48 11 03 V 21 C 1

...ation à la DIETETIQUE - approche théorique et pratique

... Finalités de l'unité de formation: repris en annexe 1 n° de *1* page

... Capacités préalables requises: repris en annexe 2 n° de *1* page

... Classement de l'unité de formation:

... enseignement secondaire: transition / ~~qualification~~
degré: ~~inférieur~~ / supérieur

... Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : .....

... Catégorie de l'enseignement supérieur de type long: .....

... ...mandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n°3 de 1 page

... Programme de (des) cours repris en annexe n°4 de 5 pages

... ...ation des capacités terminales repris en annexe n°5 de 2 pages

... Chargé de cours repris en annexe n°6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation: Code de l'unité de formation: 48 1103 U L A C1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	code U	nombre de périodes
Principe de base de la ***diététique***	*CT*	*B*	*100*
Applications pratiques	*PP*	*L*	*80*
2. Part d'autonomie	AUTO	P	*20*
		Total des périodes :	*200* ✓

---

12. Réservé au Service d'Inspection.

a. Observation(s) du(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]

Avis favorable
14/3/96
A. Vellieux insp

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique:
ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

A. COLLINET
INSP. COORD

Date: 18 MARS 1996 Signature:

ANNEXE 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.Finalités générales:

*Concourir à l'épanouissement personnel en promouvant une meilleure insertion professionnelle , sociale, culturelle et scolaire.

*Répondre aux besoins et demandes en formation des entreprises, des administrations,de l'enseignement et d'une manière plus générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2.Finalités particulières:

*Initier les étudiants aux concepts de base de la diététique et à leurs applications pratiques .

*Viser l'amélioration de l'hygiène alimentaire en passant par une (ré)éducation des habitudes du consommateur.

*Contribuer à la prévention de maladies cardio-vasculaires ou autres pathologies lourdes. (Diabète,cancer du côlon,...)

*Contribuer à la prévention des intoxications alimentaires par un meilleur respect des règles d'hygiène.

ANNEXE 2
CAPACITES PREALABLES REQUISES

1.CAPACITES PREREQUISES:

- Sur le plan pratique, être capable de préparer et présenter un plat principal élaboré sur base d'une recette extraite d'un référentiel. (Application)

- Sur le plan théorique, être capable de * Comprendre un texte rédigé en Français, relevant du domaine de l'hôtellerie et correspondant au niveau de la troisième année de l'enseignement secondaire général ou technique de plein exercice. (Texte lacunaire à compléter)

* Calculer d'après les 4 opérations fondamentales et réaliser des pourcentages.

* Maîtriser le système métrique.

2.TITRES POUVANT EN TENIR LIEU:

-Certificat de qualification de l'enseignement secondaire inférieur dans les domaines de la restauration et/ou de l'hôtellerie.

-Brevet ou certificat de l'enseignement de promotion sociale attestant de compétences dans le domaine de la restauration ou de l'hôtellerie.

ANNEXE 3

RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

En ce qui concerne le cours théorique: aucune recommandation particulière

En ce qui concerne la partie pratique: L'infrastructure des locaux s'adaptera obligatoirement à la spécificité des activités pratiques d'enseignement .

ANNEXE 4

La présente UF a pour objectif d'amener l'étudiant à une maîtrise suffisante des matières dans le programme suivant:

A. PRINCIPE DE BASE DE LA DIETETIQUE

1. INTRODUCTION A LA DIETETIQUE

1.1 Généralités:

L'apprenant sera ici capable de définir la nutrition et ses rôles préventif et curatif.
L'apprenant sera également capable de décrire les principes de base de l'alimentation humaine .

1.2 Inventaire des besoins nutritionnels de tout être humain:

L'apprenant sera iciu capable d'identifier et expliquer les besoins nutritionnels suivants:

a) Les besoins plastiques (construire, entretenir, réparer)

b) Les besoins énergétiques ou calorifiques (fournir de lénergie ou de la chaleur)

c) Besoins de fonctionnement (protéger).

d) L'eau en tant que véhicule des aliments dans l'organisme.

1.3 Les nutriments énergétiques et non énergétiques aptes à satisfaire les besoins nutritionnels

L'apprenant sera capable d'identifier, de décrire et de comparer: a)Les glucides

b)Les protides

c)Les lipides

Ces descriptions et comparaisons s'établiront selon les critères d'étude suivants:valeur énergétique, digestibilité, sources alimentaires et besoins pour l'organisme, dilution dans le sang, propriétés, excès et carences.

L'apprenant sera également capable de citer comme nutriment

* l'eau et de décrire les mécanismes d'entrée et de sortie dans le corps humain.

* Les éléments minéraux:Fer,calcium,phosphore et magnésium. et d'identifier leurs sources dans l'alimentation,leur rôle,les conséquences de leurs carences au niveau de l'organisme humain

* Les oligo-éléments:aluminium, cobalt, cuivre, fluor, iode, manganèse, nickel, sélénium, silicium et d'identifier leur rôles dans l'organisme et les conséquences respectives en cas de carence ou d'excès chez l'être humain.

* les vitamines, de procéder à leur classification, d'identifier leur rôle, leurs sources dans l'alimentation et d'énoncer les conséquences en cas de carences ou d' excès dans l'organisme.

* la cellulose, de discuter de sa digestibilité et des proportions à respecter dans l'organisme pour éviter tout excès ou carence.

2.LES GROUPES ALIMENTAIRES ET EXEMPLES:

L'apprenant sera ici capable de citer les grands groupes alimentaires, de classifier des exemples d'aliments dans ces différents groupes, d'étudier la composition commune des aliments de chacun de ces groupes et d'en déduire leur digestibilité.

L'apprenant sera aussi capable d'opérer des substitutions d'aliments au sein d'un même groupe alimentaire et d'analyser les conséquences économiques de telles substitutions .

Remarque: il est proposé à l'enseignant de suivre la classification suivante des principaux groupes alimentaires:

Groupe 1: **LES ALIMENTS DU REGNE ANIMAL RICHES EN PROTEINES** (la viande, le poisson, les oeufs,...)

Groupe 2: **LES ALIMENTS RICHES EN CALCIUM**
(le lait et ses dérivés)

Groupe 3: **LES ALIMENTS RICHES EN LIPIDES**
(beurre, huiles, margarines, ...)

Groupe 4: **LES ALIMENTS RICHES EN AMIDON**
(céréales, farine, semoule, gruaux, pâtes, ...)

Groupe 5: **LES ALIMENTS RICHES EN EAU, EN FIBRES ALIMENTAIRES, EN VITAMINES HYDROSOLUBLES A L'ETAT CRU.** (fruits et légumes crus)

Groupe 6: **LES ALIMENTS DU GROUPE 5 MAIS A L'ETAT CUIT.**

Groupe 7: **LES BOISSONS**

Groupe 8: **LES DIVERS** (aliments sucrés, sel, levure et algues)

3. LA DIGESTION ET L'ABSORPTION.

L'apprenant sera ici capable de décrire et d'expliquer le fonctionnement de la digestion et de l'absorption par l'organisme.

4. ELEMENTS D'HYGIENE.

L'apprenant sera capable de décrire les règles élémentaires d'hygiène corporelle et vestimentaire.

Il identifiera aussi les règles d'hygiène applicables au matériel avant, pendant et après les travaux pratiques.

Enfin, il sera également capable de citer, expliquer et commenter les diifférents types de conservation des denrées alimentaires ainsi que les différentes techniques de transport de ces denrées.

5. ELEMENTS DE SECURITE ET D'ORGANISATION DU TRAVAIL

L'apprenant identifiera les consignes de sécurité élémentaires ainsi que les règles inhérentes à une bonne organisation du travail dans le temps et l'espace.

6. ETUDE DES TECHNIQUES CULINAIRES EN VUE DE L'APPLICATION AU COURS PRATIQUE (PRINCIPES, TECHNIQUES, TRANSFORMATIONS SUBIES, DIGESTIBILITE, CONSEILS, ...)

L'apprenant sera ici capable d'identifier les techniques de préparation des aliments, y compris les techniques de cuisson et d'analyser les principes diététiques qui régissent ces techniques .

7. L'ALIMENTATION DES BIEN PORTANTS

L'apprenant sera ici capable de:

* d'identifier les besoins quantitatifs et qualitatifs journaliers en vue d'une alimentation équilibrée (Exprimés en termes de principes nutritifs et traduits en termes de rations d'aliments)

* de calculer la ration journalière équilibrée standard: Poids idéal , Surcharge pondérale, ration énergétique totale, équilibres entre glucides, lipides et protides.

L'apprenant sera aussi capable de:

*d'adapter l'équilibre alimentaire selon les catégories de consommateurs suivantes:
- L'adulte sain
- La femme enceinte
-Le troisième âge
-Le sportif
-Les enfants de 3 à 13 ans
-Les adolescents

Cette mise au point de l'équilibre alimentaire comprendra obligatoirement les points suivants:

*Règles de base et principales erreurs alimentaires
*Calcul de l'alimentation équilibrée
*Conseils
*Elaboration de menus adaptés à chaque situation (Elaboration individuelle ou par petits groupes)
*Elaboration et critique de plan alimentaire journalier, hebdomadaire, périodique pour une collectivité.

* de décrire les techniques de dissociation et de combinaisons alimentaires à la base des régimes hypocalorifiques.

B. APPLICATIONS PRATIQUES

L'apprenant sera ici capable de:

*Utiliser les techniques de conservation des aliments selon les règles d'hygiène alimentaire.

*Réaliser des menus établis lors de la partie théorique et adaptés à des contraintes d'ordre nutritionnel et psycho-sensoriel (présentation des plats et acceptabilité selon la culture environnante)

*Réaliser ces menus en fonction:

a) des différentes techniques de préparation des fruits et légumes

b) des différentes techniques de cuisson:

- par diffusion

- par concentration:
  . atmosphère humide (eau,vapeur ou sous pression)
  . atmosphère sèche (contact, convection ou rayonnement)
  . atmosphère grasse (sauter ou frire)

- par cuisson mixte: à l'étouffée

c) des techniques de liaison:

  . glucidique
  . lipidique
  . protidique
  . mixte

d) des techniques de base et/ou utilisation des pâtes:

  . pâte levée
  . pâte tournée
  . pâte sablée
  . pâte brisée
  . pâte feuilletée
  . pâte à choux

* appliquer des techniques culinaires adéquates au point de vue nutritionnel.

* comparer de manière critique, après dégustation, différentes réalisations culinaires en vue d'une synthèse. Cette comparaison tiendra compte des aspects pratiques de temps, de difficulté de réalisation et de coût.

ANNEXE 5

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A l'issue de l'unité de formation, l'apprenant sera capable de:

* Caractériser sur le plan nutritionnel les besoins de tout être humain

* Citer et différencier les nutriments énergétiques et non énergétiques.

* Classer des exemples d' aliments dans les principaux groupes alimentaires

* Identifier la composition et la ration journalière idéale des éléments nutritifs repris dans les différents groupes

* Discuter de la digestibilité des éléments nutritifs

* Substituer correctement des aliments à d'autres au sein d'un même groupe alimentaire ou entre groupes alimentaires différents.

*Elaborer un plan alimentaire hebdomadaire et périodique pour une collectivité.

*Comparer et critiquer différents menus en fonction d'un public-cible.

*Rédiger et réaliser un menu à 3 plats (entrée,plat principal et dessert) adapté aux besoins alimentaires d'un public-cible repris dans la classification suivante: Adulte sain, femme enceinte,Troisième âge,sportif,jeunes enfants.

*Comparer et critiquer différents régimes hypocaloriques

*Rédiger et réaliser un menu hypocalorique à 3 plats (entrée,plat de consistance et dessert).

Lors de l'évaluation, il sera tenu compte, selon les tâches imposées à l'apprenant, des critères suivants:

1.Logique développée par l'étudiant

2.Respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité.

3.Présentation des mets préparés

4.Sens de l'organisation. (Dans l'espace et dans le temps)

5.Aptitude à travailler en groupe.

ANNEXE 6

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Un enseignant.