

NOM :	
Prénom :	
Série :	DN

Compétence ciblée : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.

Objectifs et problématique professionnelle : Le professionnel de la nutrition et de l'alimentation, notamment en structures de restauration collective doit pouvoir mettre en place, suivre et corriger les procédures d'hygiène, de qualité et de sécurité de l'environnement. Les objectifs de cette SAÉ sont :

- Observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité dans une structure de restauration collective,
- Observer, analyser et critiquer les menus en vue d'étudier l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective.

Ceci doit être fait en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité, en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques et en s'inscrivant dans une démarche de développement durable.

Descriptif générique : Afin de répondre aux objectifs de cette SAÉ, il s'agit de :

- D'analyser une structure de restauration collective en se basant sur la grille élaborée au S1 (SAÉ1.DN.04)
- D'analyser l'équilibre alimentaire sur un menu de la structure étudiée en se conformant aux recommandations du GEM-RCN,
- De lister les réglementations en vigueur dans le type de structure étudié

Situation professionnelle choisie : Il s'agit d'observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité et l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective, en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité nutritionnelle et en développant durable et en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques.

L'étudiant doit être capable de :	Niveau						
	Note sur	Insuf	Elem	Satisf	T satisf	Maitr	Note obtenue
AC14.01 Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective							
Total	20						
Attendu 1 : Connaître la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective							
Attendu 2 : Observer la conformité des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité de la structure à l'aide d'une grille d'audit du PMS							
Attendu 3 : Proposer des améliorations de l'hygiène de la structure							
AC14.02 Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire							
Total	6						
Attendu 1 : Analyser un menu d'une structure de restauration collective sur 20 repas successifs							
AC14.03 S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire							
Total	4						
Attendu 1 : Corriger et proposer un plan alimentaire selon les fréquences recommandées par le GEM-RCN							
Attendu 2 : Proposer des exemples de menus respectant les fréquences recommandées par le GEM-RCN							
AC14.04 Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective							
Total	20						
Attendu 1 : Identifier la structure							
Attendu 2 : Organisation de la structure							
Attendu 3 : Analyser une fiche technique							
Attendu 4 : Prévoir le prix de revient d'un menu ou plat en restauration collective							
Attendu 5 : Analyse de la gestion des stocks							
Attendu 6 : Analyse de la mise en place d'actions en lien avec le développement durable							
Attendu 7 : Présentation du compte rendu							

Insuf : maîtrise insuffisante, **Elem :** maîtrise élémentaire, **Satisf :** maîtrise satisfaisante, **T satisf :** maîtrise très satisfaisante, **Maitr :** maîtrisé

Synthèse argumentée (5 lignes maximum):

Traces (nommer le(s) fichier(s) selon le modèle DUPONT_Pierre-SAÉ1.1-trace1):