



Code de l'unité de formation : **48 11 06 U21 E1**

Code du domaine de formation : **401**

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Approche des principes de base de diététique	CT	B	32
<b>2. Part d'autonomie</b>	XXX	P	8
		Total des périodes	40

**12. Réserve au Service d'inspection :**

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

**ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD**

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 01 juin 2008.....

Signature :

- 
- (2) A compléter  
(3) Réserve à l'administration  
(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection  
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'administration)

## **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

### **1.1. FINALITES GENERALES**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

### **1.2. FINALITES PARTICULIERES**

L'unité de formation doit permettre à l'étudiant :

- de développer des compétences techniques de base en diététique pour mener à terme des processus de sélection d'aliments en fonction de leurs apports nutritionnels et de composer des menus équilibrés.

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **2.1. CAPACITES**

L'étudiant sera capable :

- ◆ de comprendre un texte écrit (+/- 30 lignes) dans un langage usuel, par exemple en réalisant une synthèse écrite et/ou en répondant à des questions sur le fond ;
- ◆ d'émettre, de manière cohérente et structurée, un commentaire personnel à propos d'un texte ;
- ◆ de résoudre des problèmes mathématiques incluant des conversions d'unités de mesure (poids, capacités...) et l'utilisation de la règle de trois.

### **2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU**

Certificat de l'enseignement secondaire inférieur ou certificat de l'enseignement secondaire du deuxième degré.

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière

#### 4. PROGRAMME DU COURS

##### L'étudiant sera capable de :

- de restituer les étapes successives de la digestion ;
- d'identifier les principales erreurs alimentaires :
  - apport énergétique trop élevé
  - consommation insuffisante de lait et dérivés
  - consommation excessive de graisse
  - abus de sucre à assimilation rapide
  - consommation insuffisante de fruits et légumes
  - abus de sel
  - petit déjeuner insuffisant ou inexistant
- de définir les besoins physiologique de l'organisme sain :
  - matériaux constructeurs (protéines, sels minéraux, eau)
  - matériaux énergétiques (lipides, glucides)
  - matériaux protecteurs (vitamines, fibres, oligoéléments, antioxydants)
- de restituer les bases de l'équilibre alimentaire sur base d'un concept pyramidal :
  - groupe 1 : viande, poisson, œuf, légumes secs
  - groupe 2 : lait et dérivés
  - groupe 3 : matière grasse
  - groupe 4 : féculents et graisses
  - groupe 5 : fruits et légumes crus
  - groupe 6 : fruits et légumes cuits
  - groupe 7 : boissons
  - groupe 8 : concentrés sucrés
- d'identifier les nutriments et les aliments qui en constituent les sources ;
- de quantifier les apports nutritionnels recommandés pour l'énergie et les nutriments pour un organisme sain (besoins énergétiques = calories, protéines, lipides, glucides, oligoéléments...).

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- *sur base de critères lui ayant été définis,*
- *en se basant sur des documents de références,*
  - de déterminer les besoins énergétiques et les besoins en nutriments,
  - de préciser les aliments sources nécessaires à une ration journalière équilibrée ;
  - de justifier ses propositions.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants:

- la pertinence de ses choix ;
- le niveau de clarté de ses justifications.

**6. CHARGE DE COURS :**

Un enseignant ou un expert qui justifiera d'une expérience suffisante et reconnue.