

## Domaine Santé

## Filière Nutrition &amp; diététique

## Sciences des aliments 2 (SA2)

## 1. Caractéristiques du module

Code : S.DI.SO.1006.F.22

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2024-2025

Année d'études : ☒ 1<sup>ère</sup> ☐ 2<sup>ème</sup> ☐ 3<sup>ème</sup>

Crédits ECTS : 5

Type : ☒ Module obligatoire ☐ Module optionnel obligatoire ☐ Module facultatif  
☒ Module dont l'échec définitif entraîne l'exclusion de la filière selon l'art. 32, al.1 du règlement sur la formation de base (Bachelor et Master) à la HES-SO du 2 juin 2020

Organisation temporelle : ☒ Module sur 1 semestre ☐ Semestre d'automne  
☐ Module sur 2 semestres ☒ Semestre de printemps

Langue principale d'enseignement : ☒ Français ☐ Allemand ☐ Anglais

## 2. Prérequis

☐ Avoir validé le/les modules ☐ Avoir suivi le/les modules ☒ Pas de prérequis ☐ Autres :

## 3. Compétences, rôles exercés et apprentissages visés

Références :

Conférence spécialisée Santé des Hautes écoles spécialisées suisses. (2021). *Compétences relatives aux professions de la santé*.  
[https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents\\_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante\\_fr.pdf](https://www.hes-so.ch/fileadmin/documents/HES-SO/Documents_HES-SO/pdf/sante/competences-professions-sante_fr.pdf)

Loi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1<sup>er</sup> février 2020).

Ordonnance du Conseil fédéral du 13 décembre 2019 relative aux compétences professionnelles spécifiques aux professions de la santé selon la LPSan (= OCPSan ; RS 811.212 ; état le 1<sup>er</sup> février 2020).

## Rôles majeurs exercés

☒ Rôle d'expert-e ☒ Rôle de leader ☐ Rôle d'apprenant et de formateur-trice  
☒ Rôle de communicateur-trice ☒ Rôle de promoteur-trice de la santé ☐ Rôle de professionnel-le  
☒ Rôle de collaborateur-trice

## Compétences principales

(Le pronom "elles" utilisé tout au long de ce document désigne les personnes ayant terminé leurs études dans une des filières bachelor selon le document « Compétences relatives aux professions de la santé »)

- A2 Elles conseillent les particuliers, certains groupes de population, les entreprises et les institutions afin qu'ils soient en mesure d'adopter une alimentation saine couvrant les besoins ou répondant à des besoins thérapeutiques.
- A5 Elles initient les interventions basées sur les connaissances scientifiques actuelles et guident des individus ou des groupes de population spécifiques à adapter leur comportement alimentaire à leurs besoins individuels ou aux exigences thérapeutiques.
- B1 Elles veillent à ce que les informations nutritionnelles destinées aux populations cibles reposent sur une communication adéquate et guident les individus ou les populations cibles dans le choix d'aliments favorables à la santé
- C2 Elles s'engagent, dans le cadre d'une coopération interprofessionnelle, à assurer un approvisionnement alimentaire de haute qualité, durable et sûr ainsi que la mise à disposition d'une offre alimentaire favorable à la santé.
- D2 Elles mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité et de sécurité dans le domaine de la nutrition et de la diététique, sur la base de concepts et de procédures existantes et contribuent à leur perfectionnement.
- E1 Elles participent à la mise en œuvre de mesures ou de projets de promotion de la santé et de prévention dans le domaine de la nutrition et la diététique pour des populations cibles et/ou des contextes spécifiques.

## Objectifs généraux d'apprentissage

- Argumenter la qualité des aliments à l'aide d'analyse nutritionnelle, sensorielle et législative basée sur des fondements scientifiques et légaux
- Appliquer une analyse des risques toxicologiques en tenant compte des contraintes au niveau individuel et collectif
- Intégrer la complexité de la restauration collective pour formuler des recommandations durables dans un contexte de santé publique
- Justifier des améliorations concrètes et adaptées au milieu de la restauration collective à l'aide d'audit de qualité
- Identifier les différentes classifications des aliments en lien avec les concepts des aliments ultra-transformés et de l'effet matrice
- Évaluer des aliments à l'aide des processus d'analyse sensorielle
- Démontrer les spécificités des systèmes de production en restauration collective (système de liaison, basse température)

## 4. Contenus et formes d'enseignement et d'apprentissage

## Contenus

- Concepts de santé publique en restauration collective

- Concepts de production en restauration collective
- Analyse des aliments (gamme de produits, NOVA, Nutriscore, AUT, cracking)
- Habiletés culinaires : technologie culinaire et recettes de base
- Toxicologie alimentaire
- Analyse de risque sanitaire et autocontrôle
- Audit de qualité en restauration collective
- Analyse sensorielle (Théorique et pratique)

**Formes d'enseignement et d'apprentissage**

- Cours théoriques
- Travail encadré à distance (asynchrone)
- Audit en formation pratique (immersion)
- Cours pratique de technologie alimentaire et d'analyse sensorielle
- Séminaire d'intégration (AUT, habiletés culinaires)
- Travail personnel individuel

**Exigences de fréquentation :**

- La réalisation de toutes les activités à distance est obligatoire.
- Un taux de présence aux cours donnés en présentiel de 80% est exigé. En cas de taux inférieur ou de non-réalisation des activités à distance, l'étudiant-e-x n'est pas autorisé à se présenter aux examens.
- La tenue professionnelle complète est exigée pour la participation aux ateliers culinaires (se référer aux consignes d'introduction). Le non-respect des consignes entraîne l'exclusion de l'atelier, considérée alors comme une absence.

---

**5. Modalités d'évaluation et de validation**

---

L'évaluation du module repose sur :

- A. **Un examen écrit** portant sur les connaissances en toxicologie, en analyse de risque et en restauration collective.  
Note individuelle  
Coefficient 1
- B. **Un examen oral** portant sur l'analyse nutritionnelle et sensorielle d'une gamme de produit.  
Examen effectué en duo  
Note individuelle. L'obtention d'une note insuffisante déclenche automatiquement un nouvel examen oral visant à combler les lacunes.  
Coefficient 2
- C. **Un dossier RHD** réalisé conformément aux consignes reçues : Travail effectué durant la période de formation pratique FP1.  
Note individuelle. Coefficient 1.

**Période : Examens du semestre de printemps (Semaine 27)**

La **validation** du module (attribution des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante, attribuée sur la base du calcul d'une moyenne à partir des notes locales obtenues aux points (A), (B) et (C) ci-dessus, en tenant compte des coefficients indiqués et pour autant que :

- **La note obtenue au point (B) soit suffisante**

Les exigences de fréquentation mentionnées au point 4 doivent être satisfaites.

---

**6. Modalités de remédiation et de répétition**

---

**Remédiation**

☒ Remédiation possible en cas de note Fx au module

☐ Pas de remédiation

- Modalités :
  - un examen écrit portant sur les lacunes de tout le module sera réalisé
- Période : Période de remédiation du semestre de printemps (en général semaine 35)

La remédiation permet à l'étudiant-e d'obtenir la note E en cas de réussite.

En cas d'échec à la remédiation, l'étudiant obtient la note F et peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

**Répétition**

En cas de répétition du module, les modalités, exigences, conditions de réussite et période font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et le ou la responsable du module et le ou la responsable locale de filière. La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notes de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce cas, l'échec au module est définitif.

---

**7. Bibliographie principale**

---

Se référer au syllabus et au Moodle du module

---

**8. Responsable de module**

---

**Responsable :** Jérôme HERNOT, chargé de cours HEdS

**Enseignants :**

Se référer au syllabus

Descriptif validé le 20.01.2025 par

Pasqualina Riggillo  
Responsable de la filière