

Domaine Santé

Filière Nutrition & diététique

Sciences des aliments 2 (SA2)

1. Caractéristiques du module

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

Degré d'études : ☒ Bachelor ☐ Master

Année académique : 2025-2026

Année d'études : ☒ 1^{ère} ☐ 2^{ème} ☐ 3^{ème}

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

Loi fédérale du 30 septembre 2016 sur les professions de la santé (= LPSan ; RS 811.21 ; état le 1^{er} 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^{er} 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 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, en restauration collective et en analyse sensorielle.
Note individuelle
Coefficient 1

- B. **Un examen oral** portant sur l'analyse nutritionnelle et sensorielle d'une gamme de produit.
Examen effectué en duo, avec note individuelle
Coefficient 3

- C. **Un dossier RHD** écrit effectué durant la semaine d'immersion de la formation pratique (FP1) portant sur :
- un audit en restauration collective
- une comparaison d'alimentation thérapeutique
- un portfolio des aliments
Note individuelle.

Coefficient 1.

Selon le Règlement d'études des filières Bachelor de la HEdS (29 juin 2021),

- Art. 26 alinéa 3 : Tout travail doit être rendu dans les délais fixés
- Art 27 Alinéa 3 : ... tout travail rendu en dehors des délais fixés conduit à l'attribution de la note 1 (F)

et sachant que les dates de reddition sont fixées dès le début de la période de formation pratique (FP1), les dossiers RHD rendus hors délais ne seront pas corrigés et sanctionnés par la note de 1 (F)

Période : Examens du semestre de printemps (Semaine 27)

La **validation** du module (attribution des notes et des crédits ECTS) repose sur l'obtention d'une note ECTS suffisante (égale ou supérieure à 3,95), attribuée sur la base du calcul d'une moyenne des notes locales (A), (B) et (C) ci-dessus, en tenant compte des coefficients indiqués.

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 :
 - si l'examen écrit (A) est insuffisant : un examen oral sera réalisé
 - si l'examen oral (B) est insuffisant : un deuxième examen oral sera réalisé
 - si le dossier RHD (C) : un complément portant sur les lacunes sera demandé
- 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

Selon l'article 37, alinéa 1 du Règlement d'études des filières Bachelor de la HEdS (juin 2021) « Les exigences et les conditions de réussite font l'objet d'un document écrit signé par l'étudiant-e et par la ou le responsable de module voire par le responsable de filière. » La répétition permet à l'étudiant-e d'obtenir les notations de A à E en cas de réussite ou F en cas d'insuffisance. Dans ce dernier cas, l'échec au module est définitif et entraîne l'exclusion de la filière et l'exmatriculation.

Selon l'article 37, alinéa 3 du Règlement d'études des filières Bachelor de la HEdS (juin 2021) « Sur demande écrite dûment motivée de l'étudiant-e, déposée au secrétariat de filière au minimum dans les 30 jours qui précèdent la date de la répétition prévue, un report du délai de répétition du module peut être accordé par la ou le responsable de filière. Un report ne peut être demandé qu'une seule fois pour un module répété. »

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 06.01.2026 par

Pasqualina Riggillo
Responsable de la filière