

Unités constitutives

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 1

EPREUVE E 1 : Biochimie - physiologie

L'unité de biochimie - physiologie englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 2

EPREUVE E 2 : Connaissance des aliments

L'unité de connaissance des aliments englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

UNITE 3

EPREUVE E 3 : Bases physiopathologiques de la diététique

L'unité de bases physiopathologiques de la diététique englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire précisés dans le présent référentiel de certification.

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 4

EPREUVE E 4

C	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
CAPACITES								
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits			x		x		x
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			x		x		x
C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			x		x		x
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget							x
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							x
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							x
C2.6.1	Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise							x
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagée							x
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							x

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 5

EPREUVE E 5

C	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
CAPACITES								
C1.1.1	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire			x			x	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			x			x	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	x	x	x			x	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	x	x	x	x	x	x	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	x		x		x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	x	x	x	x	x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	x	x	x	x	x	x	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation... dans un but commercial ou à des fins préventives	x	x	x	x	x	x	x
C1.5.2	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	x	x	x	x	x	x	x
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			x			x	
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires							x
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	x						
C1.8.2	Rédiger un rapport	x						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché							x
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	x		x		x	x	x
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			x				
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			x			x	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			x		x	x	
C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			x		x	x	

BTS DIETETIQUE

C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	x		x		x	x	x
C4.1.0	Transmettre des informations adaptées à un public	x						
C4.2.0	donné en utilisant les moyens didactiques appropriés							
C4.3.0								

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 6.1

EPREUVE E 6 / Sous-épreuve Etude de cas

C	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C	CAPACITES							
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	x	x	x			x	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	x	x	x	x	x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	x	x	x	x	x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	x	x	x	x	x	x	
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget			x		x	x	x
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition			x		x	x	x

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve (unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

UNITE 6.2

EPREUVE E 6 / Sous-épreuve Mise en oeuvre de techniques culinaires

C	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis			x		x	x	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	x		x		x	x	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière			x		x	x	
C1.6.0	Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations			x		x	x	
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)						x	
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			x			x	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			x			x	
C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			x			x	
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	x						

Ce tableau précise les compétences et les savoirs technologiques associés à certifier dans la sous épreuve -unité) concernée. D'autres compétences et savoirs associés sont mobilisés mais ils font l'objet d'une certification dans d'autres unités de l'examen.

- S1 - Sciences humaines
- S2 - Biochimie-biologie
- S3 - Nutrition-alimentation
- S4 - Bases physiopathologiques de la diététique
- S5 - Régimes
- S6 - Techniques culinaires
- S7 - Economie-gestion

BTS DIETETIQUE

TABLEAU RECAPITUTATIF

C	CAPACITES	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
C1.1.1	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire			U5			U5	
C1.1.2	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires			U5			U5	
C1.2.1	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité	U5 U61	U5 U61	U5 U61			U5 U61	
C1.2.2	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis	U5 U61	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.3.1	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	U5		U5		U5	U5	
C1.3.2	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel du sujet	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.4.0	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière	U5 U61	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61	U5 U61 U62	U5 U61 U62	
C1.5.1	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquête de motivations, de consommation... dans un but commercial ou à des fins préventives	U5	U5	U5	U5	U5	U5	U5
C1.5.2	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	U5	U5	U5	U5	U5	U5	U5
C1.6.0	Rédiger une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organoleptiques et nutritionnelles des préparations			U62		U62	U62	
C1.7.1	Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage...)			U5			U5 U62	
C1.7.2	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires			U4		U4		U4 U5
C1.8.1	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	U5						
C1.8.2	Rédiger un rapport	U5						
C2.1.0	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			U4		U4		U4 U5
C2.2.0	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			U4		U4		U4
C2.3.0	Proposer un choix de préparations qui présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget	U5		U5 U61		U5 U61	U5 U61	U5 U61
C2.4.1	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel, d'un budget							U4
C2.4.2	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits							U4
C2.5.0	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							U4
C2.6.1	Appréier le marché de la zone de chalandise							U4
C2.6.2	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé							U4
C2.6.3	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux							U4
C3.1.0	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires			U5				
C3.2.0	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine			U5 U62			U5 U62	
C3.3.0	Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers			U5 U62		U5	U5 U62	

BTS DIETETIQUE

C3.4.0	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires			U5 U62		U5	U5 U62	
C3.5.0	Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition	U5		U5 U61		U5 U61	U5 U61	U5 U61
C4.1.0 C4.2.0 C4.3.0	Transmettre des informations adaptées à un public donné en utilisant les moyens didactiques appropriés	U5 U62						