

# Alimentation Santé 4<sup>ème</sup> année

## Techniques culinaires et valorisation des matières premières

<b>Outils pour l'ingénieur (15 crédits ECTS)</b>	
Conduite de projet : définition et réalisation	S7
Conduite de projet : cas pratiques	S7
Intelligence économique et veille	S7
Développement personnel	S7
Créativité et innovation, produits et services	S7
De la perception à l'analyse sensorielle	S7
Management d'équipe	S7
Profil sensoriel	S7
Audit nutritionnel	S8
Connaissances des métiers	S8
Outils de gestion	S8
Démarche qualité, mise en pratique en entreprise	S8
Gestion technique des risques sanitaires	S8
<b>Connaissances culinaires (18 crédits ECTS)</b>	
Terminologie culinaire et équipement de production	S7
Les fondamentaux des techniques culinaires	S7 + S8
Introduction à la filière restauration	S7
Créativité culinaire	S7
Cuisine du monde	S7 + S8
Plan de maîtrise nutritionnel	S7
Analyse sensorielle pour la formulation	S8
<b>Développement culinaire (8 crédits ECTS)</b>	
Droit de l'alimentation	S8
Conception culinaire et carte santé	S8
Analyse de l'interface cuisine et application industrielle	S8
<b>Projet de spécialité (5 crédits ECTS)</b>	
Projet de spécialité CULINA	S8
<b>Stage en entreprise (8 crédits ECTS)</b>	
Valorisation du stage en entreprise	S7
<b>Français langue étrangère - facultatif</b>	
Français sur objectifs universitaires	S7 + S8

# Alimentation Santé 5<sup>ème</sup> année

## Techniques culinaires et valorisation des matières premières

<b>Organisation de la restauration (6 crédits ECTS)</b>	
La restauration santé	S9
Référencement et gestion des flux	S9
Les secteurs de la restauration	S9
<b>Choix des matières premières (7 crédits ECTS)</b>	
Achéocuisine et leviers d'innovation	S9
Gestion et réduction des déchets de la restauration	S9
Modulation de la qualité des produits animaux et végétaux	S9
<b>Outils de gestion et de contrôle (6 crédits ECTS)</b>	
Pratique de l'audit en restauration	S9
Législation et outils de gestion en restauration	S9
Management d'équipe en restauration	S9
<b>Marketing, communication et ventes (5 crédits ECTS)</b>	
Communication et culinarité	S9
Marketing BtoB en Restauration Hors Foyer	S9
Prospective en alimentation santé	S9
Technique de négociation d'achat	S9
<b>Projet de spécialité (6 crédits ECTS)</b>	
Marketing Emploi	S9
Projet d'approfondissement CULINA	S9
<b>Stage de fin d'études (30 crédits ECTS)</b>	
Mémoire de fin d'études	S10