

Domaine Santé MScSa

Orientation Nutrition et diététique

FOOD SYSTEM MANAGEMENT (DIFOOD)

1. Caractéristiques du module

Code : S.SA.371.DIFOOD.F.18	Degré d'études :	<input type="checkbox"/> Bachelor	<input checked="" type="checkbox"/> Master
Année académique : 2018-2019	Année d'études :	<input checked="" type="checkbox"/> 1 ^e <input type="checkbox"/> 2 ^e <input type="checkbox"/> 3 ^e	Crédits ECTS : 5
Type :	<input checked="" type="checkbox"/> Module obligatoire	<input type="checkbox"/> Module optionnel obligatoire	<input type="checkbox"/> Module optionnel
Catégorie :	<input checked="" type="checkbox"/> Module principal	<input type="checkbox"/> Module lié au module principal	<input type="checkbox"/> Module facultatif ou complémentaire
Niveau :	<input type="checkbox"/> Module de base	<input checked="" type="checkbox"/> Module d'approfondissement	<input type="checkbox"/> Module avancé
Organisation temporelle :	<input checked="" type="checkbox"/> Module sur 1 semestre	<input type="checkbox"/> Module sur 2 semestres	<input checked="" type="checkbox"/> Semestre d'automne <input type="checkbox"/> Semestre de printemps
Langue principale d'enseignement :	<input checked="" type="checkbox"/> Français	<input type="checkbox"/> Allemand	<input type="checkbox"/> Anglais

Temps de cours : 26 heures **Temps de travail personnel encadré :** 2 h/étu **Temps de travail personnel individuel :** 122 heures

Lieu de cours : HEdS Genève, Rue des Caroubiers 25, 1227 Carouge. En fonction des intervenants, il est possible que quelques cours se donnent à Lausanne

2. Prérequis

Avoir validé le/les modules Avoir suivi le/les modules Pas de prérequis Autres : lectures préalables

3. Compétences visées/ objectifs généraux d'apprentissage

Rôles majeurs exercés

<input checked="" type="checkbox"/> Rôle d'expert	<input checked="" type="checkbox"/> Rôle de manager	<input type="checkbox"/> Rôle d'apprenant et de formateur
<input type="checkbox"/> Rôle de communicateur	<input type="checkbox"/> Rôle de promoteur de la santé	<input checked="" type="checkbox"/> Rôle de professionnel
<input type="checkbox"/> Rôle de collaborateur		

Compétences principales visées

Am1. Elles sont les interlocutrices privilégiées pour les questions de nutrition, identifient des problématiques ou des lacunes méthodologiques et développent les pratiques de manière ciblée dans le contexte socio-sanitaire.

Dm3. Elles initient et gèrent des projets et des programmes de management par la qualité.

Gm1. Elles développent et promeuvent une pratique professionnelle respectueuse des ressources naturelles et économiques dans une perspective de développement durable.

Objectifs généraux du module

Développer les compétences nécessaires pour définir une prestation alimentaire qui correspond à des objectifs de santé publique et répond aux besoins des bénéficiaires.

- Identifier les impacts d'une politique d'alimentation durable sur les coûts d'achat et le respect de critères nutritionnels.
- Répertoire, analyser et inclure des normes nutritionnelles et environnementales existantes dans un label qualité pour le secteur d'activité du portage de repas à domicile.
- Se positionner de manière structurée et documentée sur un risque relatif à la sécurité sanitaire des aliments.

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

Prérequis

Lectures générales

- Bonnin-De Toffoli C, Lazaric N. Consommation durable et sécurité alimentaire. Rev Jurid Environ. 2013;38(4):625-35. [consulté le 20 juin 2018]. Disponible : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00927694/document>
- Groupe de recherche «Good Practice – Restauration Collective» (ed.). Standards de qualité suisses pour une restauration collective promouvant la santé. Berne: Haute école spécialisée bernoise, Section Santé, 1ère version 2009. 2ème version éditée 2015. [consulté le 20 juin 2018]. Disponible : <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/gemeinschaftsgastronomie.html>
- GastroSuisse. Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (bphr). Législation sur les denrées alimentaires et l'hygiène. GastroSuisse [brochure]. Berne: GastroSuisse, 2013 [consulté le 20 juin 2018]. Disponible : http://www.gastrovaud.ch/newspro/images/Guide_des_bonnes_pratiques.pdf
- Fédération Fourchette verte Suisse. Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents [brochure]. Berne : Fédération Fourchette verte Suisse, 2017 [consulté le 20 juin 2018]. Disponible : http://www.fourchetteverte.ch/img/file/Ama%20terra/FV_AT_brochure_FR_WEB.pdf

Contenus

- Système socio-sanitaire suisse et soins à domicile. Définition du besoin et développement de la prestation alimentaire.
- Portage des repas à domicile et référentiels nutritionnels. Présentation de l'organisation et de la logistique pour la production et la livraison de repas ainsi que des principaux référentiels nutritionnels.
- Sécurité des aliments et système qualité. Identification des risques toxicologiques et microbiologiques et description de l'autocontrôle
- Alimentation durable et cycle de vie des produits alimentaires. Interprétation et utilisation des écobilans.

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours, séminaire, présentation orale, travail personnel encadré, travail personnel, lecture.

Exigences de fréquentation

La réalisation de l'ensemble des activités est obligatoire. En cas d'absence, un complément sera exigé.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- a) La réalisation d'une base de données permettant de faire des liens entre les aliments, les coûts d'achat, les références nutritionnelles et les impacts environnementaux d'aliments. Cette base de données devra être utilisée pour soutenir la conception et la présentation d'une activité pédagogique à l'attention de professionnel-le-s du domaine socio-sanitaire.
- b) la réalisation d'une analyse de risques afin de garantir la sécurité alimentaire de repas livré et la description, sous la forme d'un processus détaillé, de la démarche réalisée pour rédiger une prise de position concernant un risque sanitaire. Lors d'un séminaire, l'efficacité et la pertinence des étapes de maîtrise des risques seront discutées.
- c) La création d'un catalogue de normes pour l'élaboration d'un label « alimentation équilibrée et responsable » dans le domaine des repas à domicile. Celui-ci sera accompagné d'une grille d'audit, réalisée en fonction du catalogue de norme et une réflexion sera conduite sur les éventuelles non-conformités.

La validation du module repose sur l'obtention d'une note ≥ 4 , attribuée sur la base de la moyenne des notes obtenues aux points a, b et c, exprimées au dixième. La moyenne est arrondie au 0.5 pour obtenir la note du module. La note de 3.8 est arrondie à 4.0 et la note de 3.7 est arrondie à 3.5.

Périodes de la validation : novembre, décembre 2018 et janvier 2019.

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

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

Remédiation en cas de note supérieure ou égale à 3 et inférieure à 4 Pas de remédiation si la note est inférieure à 3

La remédiation porte sur la rédaction d'un complément portant sur les lacunes constatées dans les évaluations a, b et/ou c. En cas de note inférieure à 4, l'étudiant-e est en situation d'échec à la remédiation. Il-elle peut répéter le module une seule fois, dès que possible.

Le complément devra être rendu 30 jours après la communication officielle de la note finale insuffisante.

Répétition

En cas de note inférieure à 3 ou d'échec après remédiation, le module est répété à la session suivante, en principe l'année suivante. Une note inférieure à 4 à la répétition entraîne l'arrêt de la formation.

7. Bibliographie principale

Voir syllabus de cours

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Raphaël Reinert

Enseignant-e-s : Charlotte de La Baume, Laura Peano, Sophie Progin Batalla, Dr Patrick Edder, Bruno Pertusa, Raphaël Reinert

Le 20 juin 2018 RR

2.07.2018. CRA