

# Concevoir une alimentation adaptée saine et durable



## Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE54 Garantir la qualité des aliments	UE	10h	45h	37h	8
SAE5.DN.01 Amélioration d'une structure de restauration coll	Matière				
Portfolio	Matière				
R5.DN.02 Communication	Matière				
R5.DN.03 Anglais	Matière				
R5.DN.04 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R5.DN.07 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière		6h	4h	
R5.DN.08 Science des aliments	Matière	8h	24h	33h	
R5.DN.09 Environnement professionnel	Matière	2h	15h		
UE64 Garantir la qualité des aliments	UE	3h	11h	16h	8
Portfolio	Matière				
R6.DN.02- Communication	Matière				
R6.DN.03 Anglais	Matière				
Stage	Stage				
R6.DN.06 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière	3h	6h		
R6.DN.07 Science des aliments	Matière		5h	16h	

## Infos pratiques

### Lieu(x)

> Évreux