


Concevoir une alimentation adaptée saine et durable

 ECTS
9 crédits

 Composante
Institut
Universitaire
de Technologie
d'Évreux

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE14 Contrôler la qualité sanitaire en restauration coll.	UE				4
SAE 1.DN.04 Analyse de l'hygiène en restauration collective	Matière				
Portfolio	Matière				
R1.DN.11 Communication	Matière				
R1.DN.12 Anglais	Matière				
R1.DN.13 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R1.DN.17 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière				
R1.DN.18 Microbiologie et sécurité alimentaire	Matière				
R1.DN.19 Développement durable	Matière				
R1.DN.20 Science des aliments	Matière				
UE24 Contrôler la qualité des aliments en resto coll.	UE				5
SAE2DN.4 Analyse de l'hygiène et menus en restauration coll	Matière				
Portfolio	Matière				
R2.DN.09 Communication	Matière				
R2.DN.10 Anglais	Matière				
R2.DN.11 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R2.DN.15 Hygiène Qualité Sécurité Environnement	Matière				
R2.DN.16 Microbiologie et sécurité des aliments	Matière				
R2.DN.17 Développement durable	Matière				
R2.1DN.18 Science des aliments	Matière				
R2.DN.19 Environnement professionnel	Matière				

Infos pratiques

Lieu(x)

> Évreux

