Concevoir une alimentation adaptée saine et durable

ECTS
16 crédits

Composante
Institut Universitaire de Technologie d'Évreux

Liste des enseignements

	Nature	CM	TD	TP	Crédits
UE34 Elaborer des aliments et des menus suivant des normes	UE				8 crédits
Portfolio	Matière				
R3.DN.05 Communication	Matière				
R3.DN.06 Anglais	Matière				
R3.DN.07 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R3.DN.10 Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Matière				
R3.DN.11 Science des aliments	Matière				
R3.DN.12 Environnement professionnel	Matière				
SAE 3.02.DN Mise en place d'un projet nutritionnel	Matière				
UE44 Elaborer des aliments et des menus selon les normes	UE				8 crédits
Portfolio	Matière				
R4.DN.03 Communication	Matière				
R4.DN.04 Anglais	Matière				
R4.DN.05 Projet Personnel et Professionnel	Matière				
R4.DN.08 Hygiène Qualité et Sécurité Alimentaire	Matière				
R4.DN.09 Science des aliments	Matière				
R4.DN.10 Environnement professionnel	Matière				
SAE4.DN.02 Actions d’éducation nutritionnelle	Matière				
Stage	Stage				

Infos pratiques

Lieu(x)

- Évreux

Informations non contractuelles.
Dernière mise à jour le 08 janvier 2025