



Ministère de l'Emploi, de la Formation
professionnelle de l'Apprentissage et de l'Insertion (MEFPAI)
Direction de la Formation Professionnelle et Technique (DFPT)

FICHE DE PRESENTATION ET DE SCENARISATION DE COURS

(Modèle MEFPA)

1. Identification du module

Titre du module	Nutrition/alimentation
Code du module*	Cs506
Quota horaire module	130h
Statut du cours*(obligatoire ou optionnel)	obligatoire
Domaines (filières/séries)	restauration
Métiers	cuisinier
Niveau de qualification(CAP1, CAP2, CAP3, BTS1, bts2)	CAP1
Discipline (titre)	Nutrition/alimentation
Auteur (s)	CFP/ZIG
N° version et date de création	- Version : - Date de création ou de mise à jour :02/03/2021
Nombre de séquences prévues (leçons)	03

critères de performance*	- Détermination correcte des principes nutritionnels - Application correcte des principes nutritionnels - Association précise entre nutriments, besoins de l'organisme et aliments - Conservation optimale de la valeur nutritive des aliments
Durée apprenant* (Heures / semaines)	• 04h
Éléments de compétence	Identifier les constituants alimentaires Déterminer les caractéristiques des aliments Elaborer un menu
Objectifs spécifiques	• 06 Identifier les denrées Utiliser les constituants alimentaires Identifier les denrées Appliquer les principes nutritionnels et alimentaires Identifier un menu Etablir un menu
Contenus clés	Nutriments Aliments Valeur alimentaire Menus régimes
Modalités spatiales (En présentiel ; à distance ou mixte (hybride))	• A distance
Modalités temporelles (En synchrone, en asynchrone ou mixte)	• synchrone
Modalités collaboratives (Travail individuel, en groupe ou mixte)	• mixte