

SHR en BTS MHR - 2e année de formation Option B – Management d'unité de production culinaire

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
Pôle d'activité 1 – Production de services en hôtellerie restauration			
Compétence principale : 1.1 – Concevoir et réaliser des prestations de services en unité de production culinaire			
S1.1.1 - Concepts et services (15%) - 10h			
S1.1.1.4 – Nouvelles tendances en production culinaire.	<ul style="list-style-type: none"> Evolution du comportement alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les facteurs physiologiques et psychosociologiques intervenant sur le comportement alimentaire Observer les nouvelles pratiques de consommation alimentaire Étudier leurs conséquences sur la santé 	<p><i>Repérer les facteurs du comportement alimentaire (faim, soif, appétit, satiété) et présenter leurs origines : physiologique, psychosensorielle et culturelle.</i></p> <p>À partir d'étude de cas ou d'expériences de stage, recenser la diversité des produits pouvant être utilisés en cuisine (produits bruts, produits alimentaires intermédiaires, produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme, produits allégés, produits sans gluten...) en lien avec les attentes de la clientèle (régime, recherche gustative, tendance, éthique...). Lien avec STC.</p> <p>Identifier, à l'aide d'exemples, les impacts culturels et psychosensoriels sur les prises alimentaires et la santé d'un individu.</p>
S1.1.2 – Réglementation (10%) - 8h			
S1.1.2.2 – Déclinaison dans l'unité	<ul style="list-style-type: none"> Critères microbiologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Étudier les risques sanitaires et leur traduction scientifique. 	<p><i>Se limiter à la recherche de l'origine de la contamination et à la mise en place d'actions correctives.</i></p> <p>À partir de résultats d'analyses microbiologiques, analyser et interpréter les résultats. Rechercher des mesures correctives. Établir le lien avec STC ou des expériences de stage.</p>
S1.1.5 – Produits et boissons (30%) - 20h			
S1.1.5.1 – Denrées	<ul style="list-style-type: none"> Propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires. Additifs alimentaires et auxiliaires de technologie 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les principales propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires Identifier l'impact des additifs et auxiliaires de technologie sur l'aliment et la santé du consommateur. 	<p><u>Propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires</u></p> <p><i>Se limitera à l'étude de phénomènes suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Caramélisation - Coagulation - Émulsion - Réaction de Maillard - Foisonnement - Gélification <p>À partir des préparations réalisées en STC, retrouver les principales transformations physico-chimiques mises en œuvre et étudier leur impact sur l'aliment.</p>

SHR en BTS MHR - 2e année de formation Option B – Management d'unité de production culinaire

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
	<ul style="list-style-type: none"> Toxicité des aliments et évaluation de la toxicité 	<ul style="list-style-type: none"> Sensibiliser à la présence de substances toxiques dans les denrées et à leurs effets sur la santé 	<p><u>Additifs alimentaires et auxiliaires de technologie</u> <i>Distinguer additifs alimentaires et auxiliaires technologiques. On se limitera à la connaissance des caractéristiques de chaque catégorie d'auxiliaires ou d'additifs.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> Étiquetage et conditionnement alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Repérer et comprendre les mentions obligatoires et facultatives devant figurer sur l'étiquette. Mettre en relation durée et conditions de conservation, en fonction du procédé de conservation appliqué au produit Identifier l'impact du choix d'un conditionnement sur le produit alimentaire et sur l'environnement 	<p>Rechercher, à partir de produits couramment utilisés, les rôles technologiques de leurs constituants et leurs incidences potentielles sur la santé humaine. Rechercher comment limiter l'introduction de ces substances dans l'alimentation humaine et les mesures réglementaires mises en place (principe de la liste positive) <u>Toxicité des aliments et évaluation de la toxicité</u> <i>Définir les notions de toxicité intrinsèque et extrinsèque et DL50 / DSE / DJA</i> Relever les risques de contaminations dans le milieu professionnel en s'appuyant sur des situations en STC ou expériences de stage. <i>Connaître l'impact des additifs et auxiliaires technologiques sur l'aliment et la santé du consommateur.</i> <i>Aborder les notions de toxicité aiguë et toxicité chronique.</i> Proposer des solutions techniques pour limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles <u>Étiquetage et conditionnement alimentaire</u> Utiliser des étiquettes issues de produits utilisés en STC. Prendre appui sur des faits d'actualité, étude de cas, analyse de documents, articles de presse...</p>

Compétence principale : 1.2 – Évaluation et analyse de la production culinaire

S1.2.1 Standards de qualité et production de services (45%) - 30h

S1.2.1.1 – Qualité et production de service	<ul style="list-style-type: none"> Analyse de la qualité organoleptique : l'analyse sensorielle 	<ul style="list-style-type: none"> Expliquer la méthodologie d'une démarche d'analyse sensorielle, choix des tests et mise en pratique Réaliser un test d'analyse sensorielle afin de sélectionner un produit 	<p>Après avoir caractérisé les qualités d'une denrée alimentaire (organoleptique, microbiologique et nutritionnelle), développer les différents outils d'analyse de chacune des qualités. À partir de l'analyse des différents niveaux de qualité d'un produit (analyses sensorielle, microbiologique, nutritionnelle) apprécier son niveau de qualité générale.</p>
---	--	---	---

SHR en BTS MHR - 2e année de formation Option B – Management d'unité de production culinaire

Savoirs	Notions	Attendus	Limites, indications et commentaires
	<ul style="list-style-type: none"> Analyse de la qualité sanitaire : les contrôles microbiologiques 	<ul style="list-style-type: none"> Présenter les principaux microorganismes incriminés dans l'apparition des TIAC. Distinguer la démarche de contrôles en interne (autocontrôles) et externe (contrôles officiels). Étudier des résultats d'analyses bactériologiques et proposer des mesures correctives. 	<p><u>Analyse de la qualité organoleptique</u> : l'analyse sensorielle <i>Analyser et justifier le choix d'un test en fonction de l'objectif visé (hédonique, descriptif ou discriminatif).</i></p> <p><u>Analyse de la qualité sanitaire : les contrôles microbiologiques</u> - Faire le lien entre la physiologie microbienne et les mesures d'hygiène réglementaires permettant d'assurer la qualité sanitaire d'un produit. - Justifier les bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir ou limiter les risques sanitaires.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> Analyse de la qualité nutritionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> Calculer les apports énergétiques d'un menu et les comparer aux besoins d'un individu ou d'une population Concevoir un plan alimentaire et menus équilibrés en respectant les recommandations nutritionnelles Proposer des produits de substitution répondant aux situations particulières (allergènes...) 	<p><u>Analyse de la qualité nutritionnelle</u> <i> Limiter l'analyse nutritionnelle et ses adaptations potentielles à un individu (ou population) bien portant(e). Indiquer la conduite à tenir par un responsable de restauration en cas de TIAC. Seuls quelques aménagements spécifiques en lien avec un cadre professionnel pourront être étudiés : allergies, intolérances alimentaires, textures modifiées...</i></p> <p>Réaliser l'analyse quantitative et qualitative d'un menu et la comparer aux besoins d'un individu ou d'une population. Dans le respect des recommandations nutritionnelles en vigueur et en utilisant des outils professionnels, réaliser des plans alimentaires et menus pour un public en collectivité. Il serait intéressant de contextualiser l'étude pour un public visé (enfants, adultes, personnes âgées...) dans une situation professionnelle précise (écoles, restauration d'entreprise, maison de retraite, EHPAD...) Faire la relation entre le choix de produits (ou le choix de techniques de production culinaire) et une (ou plusieurs) attente(s) spécifique(s) d'une population. Dans le cadre d'une intolérance ou allergie, étudier les divers dispositifs pouvant être mis en place (ex : Plan d'accueil individualisé) <i>Les autres cas pathologiques nécessitant l'intervention d'un</i></p>

SHR en BTS MHR - 2e année de formation Option B – Management d'unité de production culinaire

Savoirs	Notions	Attendus	<i>Limites, indications et commentaires</i>
			<i>professionnel de l'alimentation ne doivent pas être à l'étude (ex : enrichissements, régimes digestifs, maladies métaboliques...)</i>