Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BUT GB, veuillez visiter :
butgb.fr/annales-sujets-et-corriges

BUT GÉNIE BIOLOGIQUE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

C11 : ÉDUQUER

Session 2026 • Code sujet : **26-BUT-GB-EP1** • Durée : **2 heures, paramètre de l'évaluation locale** • Coefficient : **3,0 à titre indicatif, selon les modalités locales de contrôle des connaissances**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse de la demande et cadrage de l'action éducative** (4 questions) — **Page 3**
2. **Exploitation des étiquettes et préparation de la dégustation** (3 questions) — **Page 5**
3. **Conception et conduite de l'atelier** (3 questions) — **Page 7**
4. **Prévention des risques, hygiène et amélioration de l'action** (3 questions) — **Page 9**
5. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 12**

Sujet officiel (PDF) : https://butgb.fr/assets/annales/but-gb/C11 - Eduquer/2026/BUT Génie Biologique - C11 - Eduquer - Session 2026 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse de la demande et cadrage de l’action éducative

Vous préparez un atelier de prévention sur le petit-déjeuner pour 12 étudiants de 18 à 25 ans, dans une résidence universitaire, avec des contraintes de durée, d’équipement, de budget et une allergie à l’arachide signalée. Il faut repérer le besoin, définir des objectifs adaptés et adopter une posture professionnelle favorisant la participation sans stigmatisation.

Repérage des besoins

Question 1.1. Formulez le besoin éducatif auquel répond l’atelier. Distinguez au moins un élément connu du public et une information qu’il serait pertinent de vérifier auprès du groupe avant la séance.

Besoin éducatif : aider les étudiants à construire un petit-déjeuner rassasiant, abordable et réalisable sans cuisson, et à comparer des produits à partir de leurs étiquettes. Les éléments établis sont un groupe de 12 adultes de 18 à 25 ans, une allergie à l’arachide signalée, un budget maximal de 18 euros et l’équipement disponible. Avant la séance, il serait utile de vérifier les habitudes et attentes du groupe, les préférences alimentaires, les contraintes budgétaires et les éventuelles autres allergies ou restrictions.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Accompagner les étudiants vers des choix de petit-déjeuner pratiques et abordables, en vérifiant habitudes, préférences, contraintes et éventuelles restrictions.

Objectifs pédagogiques

Question 1.2. Rédigez un objectif général et deux objectifs pédagogiques observables adaptés à une séance de 45 minutes. Ils doivent porter sur des actions réalisables par les participants et ne pas se limiter à « connaître » ou « sensibiliser ».

1. **Objectif général :** permettre aux participants d’élaborer une piste de petit-déjeuner rassasiant, accessible et adaptée à leurs contraintes.
2. **Objectif pédagogique 1 :** à partir de deux emballages, chaque participant repère et compare au moins deux informations nutritionnelles, par exemple les sucres et les fibres.
3. **Objectif pédagogique 2 :** en fin de séance, chaque participant propose ou justifie oralement ou par écrit une composition ou une adaptation réalisable selon ses goûts et son budget.

> ✓ **RÉPONSE À RETENIR**
>
> Comparer deux étiquettes selon au moins deux critères, puis proposer une composition ou une adaptation de petit-déjeuner adaptée à ses goûts et à son budget.

Adaptation au public

Question 1.3. Proposez deux principes d'adaptation au public qui favorisent sa participation et respectent la diversité des pratiques, des cultures et des contraintes budgétaires. Justifiez brièvement chaque proposition.

Deux adaptations favorisent la participation sans jugement :

- Partir des habitudes, goûts et références culturelles exprimés par le groupe, puis inviter chacun à proposer des alternatives. Cette démarche valorise les pratiques diverses sans imposer un modèle unique.
- Présenter des options accessibles et des substitutions peu coûteuses, sans supposer que tous disposent du même budget ou équipement. La dégustation facultative et les échanges en petits groupes permettent à chacun de contribuer selon ses possibilités.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Valoriser les habitudes et cultures du groupe, proposer des choix flexibles et abordables, et permettre une participation sans dégustation.

Posture professionnelle

Question 1.4. Citez deux règles de posture professionnelle à respecter pendant l'atelier afin de préserver la confidentialité, l'autonomie et la non-stigmatisation des participants.

La posture professionnelle doit protéger les personnes et leur liberté de choix. Premièrement, ne pas divulguer les informations personnelles ou de santé confiées, et recueillir les besoins de façon discrète. Deuxièmement, présenter les aliments et les choix sans jugement moral, ne pas désigner ni mettre en cause la personne allergique, et laisser chacun décider librement de participer ou non à la dégustation. Les questions médicales dépassant le cadre de l'atelier sont orientées vers le professionnel compétent.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Protéger la confidentialité, respecter l'autonomie, éviter tout jugement ou stigmatisation et orienter les demandes médicales vers le professionnel compétent.

2. Exploitation des étiquettes et préparation de la dégustation

Le dossier présente les valeurs nutritionnelles de deux produits céréaliers pour 100 g, ainsi que les prix et quantités prévues pour quatre denrées de dégustation. Il faut calculer les apports par portion et les coûts, puis comparer les produits de manière accessible et nuancée.

Calcul des apports par portion

Question 2.1. Pour chacun des deux produits céréaliers, calculez la quantité de sucres et de fibres apportée par une portion de 40 g. Présentez les deux calculs et leurs résultats.

Les étiquettes donnent les teneurs pour 100 g. Une portion de 40 g représente 0,4 de cette masse : on multiplie donc chaque teneur par 40/100. Les résultats sont présentés ci-dessous, avec sucres et fibres calculés séparément. Cette comparaison porte sur la même masse de produit et ne préjuge pas de la composition du petit-déjeuner entier. Les valeurs de départ sont celles déclarées sur les emballages.

Produit	Sucres pour 40 g	Fibres pour 40 g
Flocons d’avoine	1,0 × 40/100 = 0,4 g	10,0 × 40/100 = 4,0 g
Céréales croustillantes sucrées	24,0 × 40/100 = 9,6 g	5,0 × 40/100 = 2,0 g

La portion d’avoine apporte moins de sucres et davantage de fibres.

> ✓ RÉPONSE À RETENIR
>
> Pour 40 g : avoine, 0,4 g de sucres et 4,0 g de fibres; céréales croustillantes, 9,6 g de sucres et 2,0 g de fibres.

Calcul des coûts

Question 2.2. Calculez le coût des quantités réellement utilisées pour les quatre denrées de la dégustation, puis le coût total et le coût par participant. Utilisez la relation : coût utilisé = prix du conditionnement × quantité utilisée / masse du conditionnement. Arrondissez les montants au centime et vérifiez si le budget maximal de 18,00 euros est respecté.

Pour chaque denrée, le coût utilisé est le prix du conditionnement multiplié par la quantité utilisée, puis divisé par la masse du conditionnement. Les calculs et montants arrondis au centime figurent dans le tableau. Le total exact avant arrondi est de 5,292 €, soit 5,29 €. Le coût par personne est calculé à partir du total non arrondi. Le budget de 18,00 € est donc respecté.

Denrée	Calcul	Coût utilisé
Flocons d’avoine	1,35 × 360/500	0,97 €
Yaourt nature	1,80 × 1 200/1 000	2,16 €
Pommes	2,40 × 900/1 500	1,44 €
Graines de tournesol	1,20 × 120/200	0,72 €

✓ RÉPONSE À RETENIR

Total : 5,29 €, soit 0,44 € par participant. Le budget maximal de 18,00 € est respecté.

Comparaison des étiquettes

Question 2.3. Comparez les deux produits céréaliers à partir d'au moins trois données pertinentes de l'étiquette. Formulez une explication accessible au public, sans qualifier un aliment de « bon » ou de « mauvais », et précisez une limite d'une comparaison fondée uniquement sur ces données.

Pour 100 g, les flocons d'avoine apportent 1,0 g de sucres et 10,0 g de fibres, contre 24,0 g de sucres et 5,0 g de fibres pour les céréales croustillantes. Celles-ci contiennent aussi plus de glucides (78,0 g contre 59,0 g) et sont légèrement plus énergétiques (1 600 contre 1 560 kJ). En revanche, elles apportent moins de matières grasses (4,5 g contre 7,0 g), mais davantage de sel (0,40 g contre 0,01 g). Ces valeurs, comparées à masse égale, ne décrivent pas le petit-déjeuner complet ni les portions réellement consommées.

✓ RÉPONSE À RETENIR

À masse égale, l'avoine contient moins de sucres et plus de fibres; les céréales croustillantes sont moins grasses, mais plus salées. Ces données ne suffisent pas à évaluer le repas complet.

3. Conception et conduite de l’atelier

L’atelier de 45 minutes doit réunir 12 participants et associer une activité participative de lecture d’étiquettes à une dégustation facultative. Les ressources pédagogiques, le plan d’installation et le document réponse servent à prévoir un déroulement, des supports lisibles et une évaluation utile à l’amélioration de l’action.

Déroulement de la séance

Question 3.1. Complétez le DR 1 avec un déroulement cohérent totalisant 45 minutes. Faites apparaître un temps d’accueil, une activité participative, un temps de synthèse et une évaluation des acquis. Le tableau doit aussi préciser les méthodes, les supports ou matériels et au moins un indicateur d’évaluation.

Cette proposition reprend le séquençage indicatif du DT 2 et respecte les quatre créneaux du DR 1. Les participants comparent les étiquettes en binômes, puis échangent sans jugement. La dégustation est facultative : une participation équivalente sans dégustation reste possible.

Temps	Objectif ou étape	Méthode et consigne	Support ou matériel	Indicateur d’évaluation
0 à 5 min	Accueil, attentes	Tour de table, question ouverte	Cartes, stylos	Attentes exprimées
5 à 15 min	Repérer et comparer	En binômes, relever sucres et fibres	Emballages, grille	Une différence relevée
15 à 35 min	Échanger et choisir	Discussion, dégustation facultative	Produits, étiquettes	Un critère de choix justifié
35 à 45 min	Synthèse et évaluation	Question de sortie, retour anonyme	Fiche courte	Réponse et avis recueillis

Pour l’installation, prévoir les places des participants en D, le lavage des mains en A, la préparation sur le plan propre B et la dégustation en C. Les indicateurs servent à vérifier la comparaison, la justification d’un choix et les acquis de fin de séance.

DR 1 complété : déroulement de l’atelier

Temps	Objectif ou étape	Méthode et consigne	Support ou matériel	Indicateur d’évaluation
0 à 5 min	Accueil, attentes	Tour de table, question ouverte	Cartes, stylos	Attentes exprimées
5 à 15 min	Repérer et comparer	Binômes : relever sucres, fibres	Emballages, grille	Une différence relevée
15 à 35 min	Échanger, choisir	Discussion, dégustation facultative	Produits, étiquettes	Un critère
35 à 45 min	Synthèse, évaluer	Question de sortie, retour anonyme	Fiche courte	Réponse et avis recueillis

✓ RÉPONSE À RETENIR

Accueil : 5 min ; comparaison : 10 min ; échange et dégustation facultative : 20 min ; synthèse et évaluation : 10 min. Total : 45 min.

Support de comparaison

Question 3.2. Décrivez le support que vous utiliseriez pour aider les participants à comparer les étiquettes. Indiquez au moins quatre informations ou consignes à y faire figurer et expliquez comment rendre le support lisible et accessible.

Utiliser une fiche de comparaison à deux colonnes, accompagnée des emballages. Elle distingue les données relevées de leur interprétation et laisse chaque participant choisir selon ses critères.

1. Relever les valeurs pour 100 g : sucres, fibres, énergie et sel.
2. Repérer la portion utilisée et la liste des ingrédients.
3. Noter le prix et la masse du paquet pour discuter du coût.
4. Écrire une différence observée, puis justifier un choix par un critère personnel.

Pour faciliter la lecture, prévoir des caractères assez grands, des phrases courtes, un tableau aéré et un contraste net. Expliquer les termes techniques à l'oral, sans s'appuyer uniquement sur la couleur ni employer de classement moralisateur.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> Fiche à deux colonnes : valeurs pour 100 g, portion, ingrédients et prix, puis différence observée et choix justifié selon les critères de chacun.

Évaluation et amélioration

Question 3.3. Proposez une modalité d'évaluation de l'atelier comprenant un indicateur observable, le moment du recueil et un moyen de recueillir le retour des participants. Indiquez comment les résultats pourraient conduire à une amélioration concrète de l'atelier.

Dans les 10 dernières minutes, demander à chaque participant de citer une différence entre les produits et un critère qui guiderait son choix. L'indicateur observable est le nombre ou la proportion de participants qui repèrent correctement une différence et la relient à un critère.

- **Moment :** pendant la synthèse, avant la fin de la séance.
- **Retour :** fiche anonyme avec une question sur l'utilité de l'atelier et une suggestion.
- **Amélioration :** si plusieurs participants confondent sucres et glucides, ajouter un exemple visuel à la fiche et prévoir une courte explication guidée lors de la prochaine séance.

> **✓ RÉPONSE À RETENIR**
>
> En fin de séance, recueillir une comparaison justifiée et un avis anonyme, puis adapter le support aux difficultés constatées.

4. Prévention des risques, hygiène et amélioration de l’action

La préparation et le service de la dégustation doivent respecter les règles d’hygiène et prévenir les contaminations croisées, en particulier au regard de l’allergie à l’arachide signalée. Il faut aussi organiser le travail avec l’équipe pluridisciplinaire, dans le respect des rôles de chacun, et relier l’évaluation à une amélioration de l’atelier.

Analyse des dangers

Question 4.1. Complétez le DR 2 pour chacune des quatre étapes : réception et vérification des produits, préparation et portionnement, présentation et dégustation, nettoyage et rangement. Pour chaque étape, identifiez un danger pertinent, indiquez une mesure de maîtrise et une vérification adaptée. Traitez explicitement le risque allergène.

Le tableau relie chaque étape à un danger, une mesure de maîtrise et un contrôle observable. Vérifier les allergènes sur chaque emballage et maintenir les précautions jusqu’au service.

Étape	Danger	Mesure de maîtrise	Vérification
Réception et vérification	Arachide non repérée; emballage, date ou conservation non conforme.	Lire chaque étiquette; contrôler l’emballage, la date et les conditions de conservation. Écarter tout produit douteux.	Étiquettes et état des produits contrôlés; emballages conservés.
Préparation et portionnement	Contamination croisée par les mains, surfaces ou ustensiles.	Se laver les mains; nettoyer le plan B et utiliser du matériel propre.	Contrôler le plan et les ustensiles avant préparation.
Présentation et dégustation	Contact avec l’arachide par échange d’ustensile ou de portion.	Utiliser des ustensiles de service propres et dédiés; garder la dégustation facultative.	Surveiller le service; remplacer l’ustensile et écarter la portion potentiellement contaminée.
Nettoyage et rangement	Résidus allergènes sur les surfaces ou le matériel.	Nettoyer les surfaces et ustensiles après le service.	Vérifier visuellement la propreté et le rangement.

Si une information allergène est absente, ambiguë ou illisible, ne pas proposer le produit à la personne allergique et prévenir le responsable.

DR 2 complété

Étape	Danger ou situation à risque	Mesure de prévention ou de maîtrise	Vérification à réaliser
Réception et vérification des produits	Arachide non repérée	Lire étiquette; contrôler date/froid	Étiquette, état vérifiés
Préparation et portionnement	Contamination mains/ustensiles	Mains lavées; plan et matériel propres	Plan et matériel propres
Présentation et dégustation	Échange d’ustensile	Service dédié; pas d’échange	Surveiller; écarter la portion
Nettoyage et rangement	Résidus d’allergène	Nettoyer surfaces et ustensiles	Propreté et rangement vérifiés

✓ RÉPONSE À RETENIR

Vérifier chaque produit et prévenir les contaminations croisées de la réception au nettoyage; écarter tout produit à information allergène incertaine.

Hygiène et gestion de l’allergie

Question 4.2. À partir des consignes du DT 3, proposez une organisation concrète permettant de limiter les contaminations croisées et de maintenir une hygiène satisfaisante pendant la préparation et le service. Précisez les conduites à tenir si l’information sur un allergène est absente ou illisible.

Suivre le circuit des zones du DT 1 : lavage des mains à l’évier A, préparation sur le plan propre B, puis service à la table C. Vérifier les emballages avant usage et conserver les étiquettes jusqu’à la fin de la dégustation.

1. Nettoyer le plan B, se laver les mains et utiliser du matériel propre; limiter les contacts directs avec les aliments.
2. Séparer préparation et service, ne pas échanger les ustensiles et conserver les denrées réfrigérées selon les indications du fabricant.
3. En cas d’échange d’ustensile, arrêter le service, le remplacer et écarter la portion possiblement contaminée.

Si une information allergène est absente, ambiguë ou illisible, ne pas proposer le produit à la personne allergique et avertir le responsable. La dégustation reste facultative, avec une participation équivalente sans dégustation.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Lavage des mains, plan et matériel propres, préparation séparée du service et étiquettes vérifiées; produit incertain non proposé à la personne allergique.

Coordination professionnelle

Question 4.3. Indiquez comment vous coordonneriez votre action avec au moins deux professionnels de l’équipe pluridisciplinaire. Pour chacun, précisez une information utile à partager et une limite de rôle ou de compétence à respecter. Terminez par une proposition d’amélioration de l’atelier fondée sur un résultat possible de l’évaluation.

Avec le médecin, partager les objectifs de prévention et les modalités d’orientation des questions médicales; ne pas poser de diagnostic ni prescrire de traitement. Avec l’infirmier, convenir des consignes d’accueil et de sécurité, sans lui déléguer l’éducation nutritionnelle. Avec le diététicien, relire les messages et supports; ne pas présenter l’atelier comme un conseil diététique individualisé. Toute information sur les participants est limitée au nécessaire et reste confidentielle.

Si l’évaluation montre que plusieurs participants ne repèrent pas les sucres sur les étiquettes, simplifier la grille et ajouter un exemple guidé à la prochaine séance.

✓ RÉPONSE À RETENIR

Coordination avec le médecin, l’infirmier et le diététicien dans le respect de leurs rôles; simplifier la grille si les sucres sont mal repérés.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2026)

Bilan de l'épreuve : Cette évaluation locale de la compétence C11 du BUT Génie biologique, parcours Diététique et Nutrition, est proposée en session 2026 sous le code 26-BUT-GB-EP1. D'une durée indiquée de 2 heures et assortie d'un coefficient indicatif de 3,0 selon les modalités locales, elle porte sur un atelier de petit-déjeuner étudiant et évalue l'analyse des besoins, les calculs nutritionnels et économiques, la conception pédagogique, l'hygiène et la prévention des risques.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Pour une portion de 40 g, multiplier la valeur nutritionnelle indiquée pour 100 g par 0,4.
- Coût utilisé = prix du conditionnement × quantité utilisée / masse du conditionnement.
- Une comparaison nutritionnelle repose sur des données définies et ne suffit pas, à elle seule, à juger globalement un aliment.
- Si une information allergène est absente, ambiguë ou illisible, ne pas proposer la denrée à la personne allergique.

Points de vigilance & attentes du jury

- Distinguer les données établies sur le public des besoins ou préférences restant à vérifier.
- Formuler des objectifs observables avec des verbes d'action, adaptés à une séance de 45 minutes.
- Présenter les calculs, leurs unités et les arrondis demandés, puis vérifier le budget total et par participant.
- Prévoir une dégustation facultative, vérifier et conserver les emballages, et utiliser des surfaces et ustensiles propres.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment calculer les sucres ou les fibres dans une portion de 40 g ?

Les valeurs des étiquettes sont données pour 100 g. Pour obtenir la quantité dans 40 g, multipliez chaque valeur par 40/100, soit 0,4, puis arrondissez au dixième si nécessaire.

Q : Que faire si une étiquette ne permet pas de vérifier clairement la présence d'arachide ?

Ne proposez pas cette denrée à la personne allergique si l'information est absente, ambiguë ou illisible. Prévenez le responsable et permettez une participation équivalente à l'activité sans dégustation.

Q : Comment organiser les 45 minutes de l'atelier ?

Le sujet prévoit quatre créneaux : 0 à 5, 5 à 15, 15 à 35 et 35 à 45 minutes. Faites apparaître l'accueil, une activité participative, une synthèse et une évaluation, en veillant à totaliser 45 minutes.

Q : Le coefficient 3,0 et la durée de 2 heures sont-ils des paramètres nationaux ?

Non. Le sujet précise que le référentiel national ne fixe ni durée ni coefficient nationaux pour cette évaluation C11. Les 2 heures et le coefficient indicatif de 3,0 relèvent des modalités locales de contrôle des connaissances.

Sujet officiel associé (PDF) : https://butgb.fr/assets/annales/but-gb/C11 - Eduquer/2026/BUT Génie Biologique - C11 - Eduquer - Session 2026 - 1-Sujet.pdf
Ressources BUT Génie Biologique : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.