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 en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

BACHELOR UNIVERSITAIRE DE TECHNOLOGIE

# GÉNIE BIOLOGIQUE : PARCOURS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION

# ÉVALUATION DE LA COMPÉTENCE C11 : ÉDUQUER DANS LES CHAMPS DE LA NUTRITION ET DE L'ALIMENTATION

SESSION 2026

Durée : 2 heures

| SPÉCIALITÉ / UNITÉ | COEFF |
|---|---|
| GÉNIE BIOLOGIQUE : PARCOURS DIÉTÉTIQUE ET NUTRITION | 3,0 À TITRE INDICATIF, SELON LES MODALITÉS LOCALES DE CONTRÔLE DES CONNAISSANCES |

Moyens de calculs et matériel autorisés :

**L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé. L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collège », est autorisé.**

**Aucun document ou matériel autorisé en dehors de ceux fournis avec le sujet. Calculatrice autorisée selon la règle indiquée.**

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 11 pages numérotées de 1/11 à 11/11.

Les documents réponses en fin de sujet sont à rendre avec la copie.

# DOSSIER SUJET

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE ET CAHIER DES CHARGES : MAISON DE SANTÉ PLURIDISCIPLINAIRE DES TILLEULS, 18 RUE DES ÉCOLES, 37000 TOURS

Vous intervenez en qualité de stagiaire en diététique au sein de la Maison de santé pluridisciplinaire des Tilleuls. L'équipe souhaite proposer un atelier collectif de prévention à des adultes de 18 à 25 ans fréquentant une résidence universitaire. Le thème retenu est la composition d'un petit-déjeuner rassasiant, accessible financièrement et réalisable avec un équipement limité.

Le groupe prévu comprend 12 participants. L'atelier dure 45 minutes et doit favoriser la participation, éviter les messages culpabilisants et permettre aux participants de comparer des produits à partir de leurs étiquettes. Le budget maximal consacré à la dégustation est de 18,00 euros. Une personne signale une allergie à l'arachide. Les denrées doivent être conservées et manipulées dans le respect des règles d'hygiène applicables.

Le référentiel national du BUT Génie biologique situe « Éduquer dans les champs de la nutrition et de l'alimentation » dans le parcours Diététique et Nutrition. Il ne définit pas d'épreuve nationale autonome C11, ni de durée ou de coefficient nationaux pour cette évaluation. Les indications de durée et de coefficient ci-dessus constituent des paramètres d'organisation de l'évaluation locale, à vérifier au regard des modalités de contrôle des connaissances de l'établissement.

À partir des documents techniques DT 1 à DT 3, vous analysez le besoin, préparez l'atelier, réalisez les calculs demandés et proposez des mesures de prévention et d'évaluation.

## PARTIE 1 : Analyse de la demande et cadrage de l'action éducative (5 points)

***Repérage des besoins, objectifs et cadre professionnel***

Vous préparez une action de prévention à destination d'étudiants. Les données relatives au public, aux contraintes et aux ressources disponibles figurent dans le DT 1 et le DT 2. Répondez en vous appuyant sur ces documents et en distinguant les informations établies des hypothèses à vérifier auprès du groupe.

**Repères sur le public et les contraintes de l'action**

| Élément | Donnée disponible | Conséquence à prendre en compte |
|---|---|---|
| Effectif | 12 participants | Groupe de taille réduite |
| Âge | 18 à 25 ans | Public adulte jeune, expériences et budgets variés |
| Allergie signalée | Une personne déclare une allergie à l'arachide | Éviter l'arachide et prévenir les contaminations croisées |
| Équipement | Réfrigérateur, évier, plan de travail; pas de cuisson | Choisir des préparations sans cuisson |
| Budget dégustation | 18,00 euros maximum | Calculer le coût total et le coût par participant |
| Durée de l'atelier | 45 minutes | Prévoir une activité brève et une évaluation réalisable |

*Données recueillies par l'équipe de la résidence universitaire*

**1.1** (1 point) 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 avant la séance.

**1.2** (1,5 point) Rédigez un objectif général et deux objectifs pédagogiques observables adaptés à une séance de 45 minutes. Les objectifs doivent porter sur des actions réalisables par les participants et ne pas se limiter à « connaître » ou « sensibiliser ».

**1.3** (1,5 point) 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.

**1.4** (1 point) Citez deux règles de posture professionnelle à respecter lors de cet atelier afin de préserver la confidentialité, l'autonomie et la non-stigmatisation des participants.

## PARTIE 2 : Exploitation des étiquettes et préparation de la dégustation (5 points)

***Lecture critique des informations nutritionnelles et calculs de portions***

Les étiquettes simplifiées et les prix figurent dans le DT 1. Les quantités retenues pour la dégustation sont précisées dans le DT 2. Pour les calculs, arrondissez les montants au centime et les valeurs nutritionnelles au dixième lorsque nécessaire. Les données du dossier sont fournies pour cette étude et ne constituent pas une recommandation médicale individualisée.

**Comparaison simplifiée de deux produits céréaliers**

| Produit | Énergie (kJ) | Matières grasses (g) | dont saturées (g) | Glucides (g) | dont sucres (g) | Fibres (g) | Sel (g) | Prix et masse du paquet |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Flocons d'avoine nature | 1560 | 7,0 | 1,3 | 59,0 | 1,0 | 10,0 | 0,01 | 1,35 euros pour 500 g |
| Céréales croustillantes sucrées | 1600 | 4,5 | 0,8 | 78,0 | 24,0 | 5,0 | 0,40 | 2,10 euros pour 375 g |

*Valeurs déclarées pour 100 g sur les emballages étudiés*

**Denrées prévues pour la dégustation**

| Denrée | Prix du conditionnement | Masse du conditionnement | Quantité prévue pour l'atelier |
|---|---|---|---|
| Flocons d'avoine nature | 1,35 euros | 500 g | 360 g |
| Yaourt nature | 1,80 euros | 1 000 g | 1 200 g |
| Pommes | 2,40 euros | 1 500 g | 900 g |
| Graines de tournesol | 1,20 euros | 200 g | 120 g |

*Prix d'achat et quantités utilisées pour les 12 portions*

**2.1** (1,5 point) 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.

**2.2** (1,5 point) 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. Vérifiez si le budget maximal de 18,00 euros est respecté.

**2.3** (2 points) 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 de la comparaison fondée uniquement sur ces données.

## PARTIE 3 : Conception et conduite de l'atelier (5 points)

***Choix des méthodes, déroulement, supports et évaluation***

La séance doit durer 45 minutes, réunir 12 participants et comprendre une activité de lecture d'étiquettes ainsi qu'une dégustation facultative. Le DT 2 présente des exemples de séquences et le DT 3 donne les règles applicables à la manipulation des denrées. Le plan de salle du DT 1 sert à organiser l'installation.

**Trame à compléter pour le déroulement de l'atelier**

| Temps | Objectif ou étape | Méthode et consigne | Support ou matériel | Indicateur d'évaluation |
|---|---|---|---|---|
| 0 à 5 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 5 à 15 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 15 à 35 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 35 à 45 min | ..... | ..... | ..... | ..... |

*Document réponse DR 1*

**3.1** (1,5 point) Complétez le DR 1 en construisant un déroulement cohérent de 45 minutes. La proposition doit inclure un temps d'accueil, une activité participative, un temps de synthèse et une évaluation des acquis.

**3.2** (1,5 point) Décrivez le support que vous utiliseriez pour aider les participants à comparer les étiquettes. Indiquez au moins quatre informations ou consignes à faire figurer et expliquez comment rendre le support lisible et accessible.

**3.3** (2 points) Proposez une modalité d'évaluation de l'atelier comprenant un indicateur observable, le moment de recueil et un moyen de recueillir le retour des participants. Indiquez comment les résultats pourraient conduire à une amélioration concrète de l'atelier.

## PARTIE 4 : Prévention des risques, hygiène et amélioration de l'action (5 points)

***Sécurité alimentaire, gestion de l'allergie et travail en équipe***

La dégustation est facultative et ne doit pas conditionner la participation à l'atelier. Une allergie à l'arachide a été signalée. Vous devez organiser les opérations de préparation, de présentation et de nettoyage en tenant compte des informations du DT 3 et du plan d'installation du DT 1.

**Analyse des dangers et mesures de maîtrise**

| Étape | Danger ou situation à risque | Mesure de prévention ou de maîtrise | Vérification à réaliser |
|---|---|---|---|
| Réception et vérification des produits | ..... | ..... | ..... |
| Préparation et portionnement | ..... | ..... | ..... |
| Présentation et dégustation | ..... | ..... | ..... |
| Nettoyage et rangement | ..... | ..... | ..... |

*Document réponse DR 2*

**4.1** (1,5 point) Complétez le DR 2 pour chacune des quatre étapes. Identifiez un danger pertinent et indiquez une mesure de maîtrise ainsi qu'une vérification adaptée. Votre réponse doit traiter explicitement le risque allergène.

**4.2** (1,5 point) 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.

**4.3** (2 points) 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.

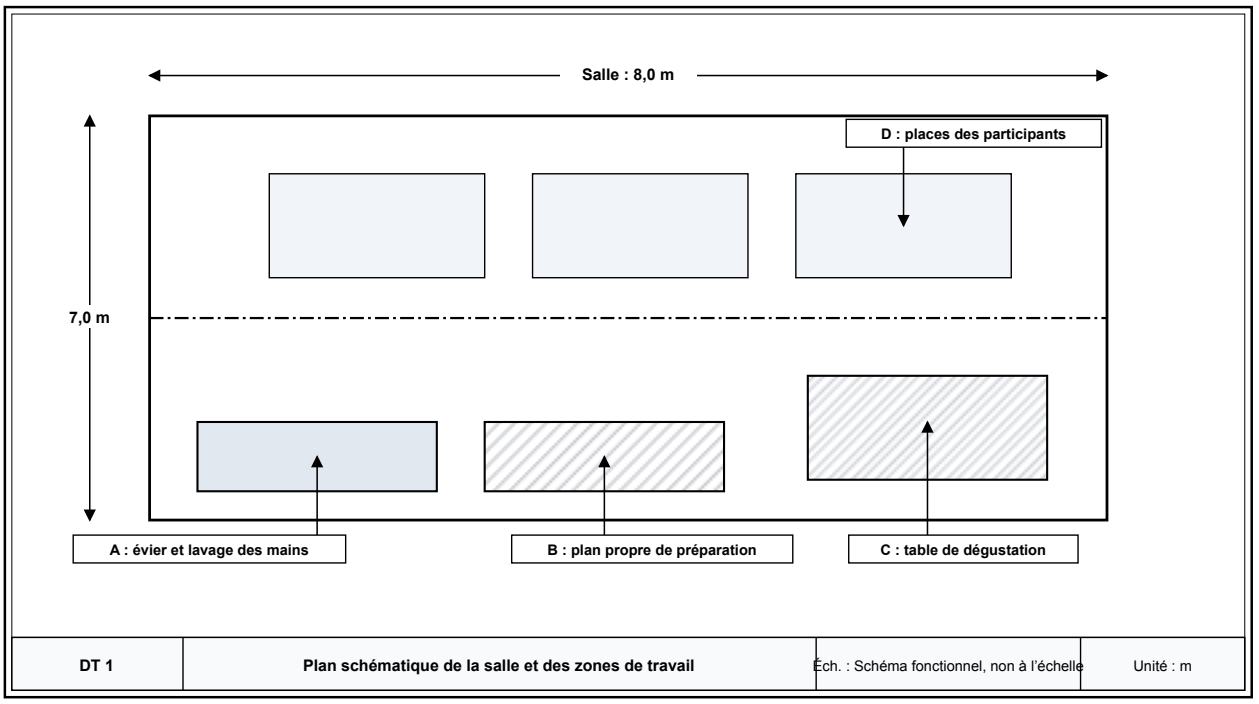
# DOSSIER TECHNIQUE ET RESSOURCES

Documents ressources nécessaires à la résolution du sujet

## **DT 1** : DONNÉES DU PROJET, PRODUITS ALIMENTAIRES ET PLAN D'INSTALLATION

Projet commandité par la Maison de santé pluridisciplinaire des Tilleuls, en lien avec une résidence universitaire. Public : 12 adultes de 18 à 25 ans. Durée : 45 minutes. Budget maximal de dégustation : 18,00 euros. Équipement disponible : réfrigérateur, évier, plans de travail lavables et matériel de service. Aucune cuisson n'est possible sur place.

Les valeurs nutritionnelles et les prix figurant dans les tableaux des parties 1 et 2 sont des données de cas à utiliser pour les calculs. Les valeurs sont exprimées pour 100 g pour les produits céréaliers. Les ingrédients retenus pour la dégustation sont des flocons d'avoine, du yaourt nature, des pommes et des graines de tournesol. La présence d'une allergie à l'arachide a été signalée; la composition et les mentions d'allergènes des conditionnements doivent être vérifiées avant tout usage.




| DT 1 | Plan schématique de la salle et des zones de travail | Éch. : Schéma fonctionnel, non à l'échelle | Unité : m |
|---|---|---|---|

**Synthèse des données économiques et nutritionnelles**

| Donnée | Valeur |
|---|---|
| Effectif participant | 12 |
| Durée de la séance | 45 minutes |
| Budget maximal | 18,00 euros |
| Flocons d'avoine : fibres | 10,0 g pour 100 g |
| Flocons d'avoine : sucres | 1,0 g pour 100 g |
| Céréales croustillantes : fibres | 5,0 g pour 100 g |
| Céréales croustillantes : sucres | 24,0 g pour 100 g |

*Données du cas à utiliser pour les questions*

## **DT 2** : REPÈRES DE CONCEPTION PÉDAGOGIQUE ET DÉROULÉ POSSIBLE

Une action d'éducation nutritionnelle part d'un besoin repéré et formule des objectifs réalistes, observables et adaptés au public. Une séance courte peut articuler accueil, activité participative, synthèse et évaluation. Les méthodes peuvent inclure la comparaison de produits, la discussion à partir de situations concrètes et le choix individuel d'une piste d'action.

Les supports doivent être lisibles, compréhensibles et adaptés au niveau de littératie en santé du groupe. Ils présentent des informations vérifiables, distinguent les données de l'interprétation et évitent les messages moralisateurs. L'évaluation peut combiner une observation d'activité, une question de synthèse et le recueil du ressenti des participants.

Exemple de séquençage indicatif : accueil et recueil des attentes, 5 minutes; activité de comparaison, 10 minutes; échange et dégustation facultative, 20 minutes; synthèse et évaluation, 10 minutes. Le candidat peut proposer un autre déroulement, à condition de respecter la durée totale et les objectifs.

**Exemples d'objectifs pédagogiques observables**

| Verbe d'action | Exemple d'observation attendue | Exemple de vérification |
|---|---|---|
| Comparer | Le participant relève une différence entre deux étiquettes | Grille de comparaison renseignée |
| Repérer | Le participant localise une information sur l'emballage | Observation pendant l'activité |
| Choisir | Le participant justifie un choix en fonction de ses critères | Explication orale ou réponse écrite |
| Proposer | Le participant formule une adaptation réalisable | Question de synthèse en fin de séance |

*Repères de conception, à adapter au public et au temps disponible*

## **DT 3** : HYGIÈNE ALIMENTAIRE, ALLERGÈNES ET RESPONSABILITÉS DE L'INTERVENANT

Les opérations de manipulation des denrées doivent être organisées selon les principes d'hygiène alimentaire et de maîtrise des dangers inspirés de la démarche HACCP : identifier les dangers, prévenir

les contaminations, surveiller les conditions de conservation et appliquer des mesures correctives lorsque nécessaire. Les aliments doivent être manipulés sur un plan propre, avec des ustensiles propres, après lavage des mains et en limitant les contacts inutiles.

Les denrées réfrigérées sont conservées conformément aux conditions indiquées par leur fabricant. En l'absence d'une donnée de conservation ou si la chaîne du froid paraît compromise, le produit n'est pas utilisé et l'équipe responsable est informée. Les emballages sont conservés jusqu'à la fin de la dégustation afin de permettre la vérification de la composition et des informations relatives aux allergènes.

Pour une allergie déclarée, il faut vérifier chaque emballage, éviter l'ingrédient concerné et limiter les contaminations croisées par le matériel, les mains, les surfaces et le service. Si une information nécessaire est absente, ambiguë ou illisible, la denrée concernée n'est pas proposée à la personne allergique. La dégustation reste facultative et une participation équivalente à l'activité doit être possible sans dégustation. L'intervenant ne pose pas de diagnostic, ne prescrit pas de traitement et oriente les demandes médicales vers le professionnel compétent.

Les principes généraux de sécurité alimentaire et d'information sur les allergènes s'inscrivent notamment dans le règlement (CE) no 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et le règlement (UE) no 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Les pratiques opérationnelles doivent également respecter les procédures applicables dans la structure d'accueil.

**Points de maîtrise à prévoir avant et pendant la dégustation**

| Point de contrôle | Action attendue | Conduite en cas d'écart |
|---|---|---|
| État des emballages | Vérifier intégrité, date et conditions de conservation | Écarter le produit non conforme et prévenir le responsable |
| Allergènes | Lire les informations de chaque emballage et conserver l'étiquette | Ne pas servir si l'information est absente ou ambiguë |
| Surfaces et ustensiles | Nettoyer, utiliser du matériel propre et séparer les opérations | Arrêter la préparation et renouveler le nettoyage ou le matériel |
| Service | Utiliser des ustensiles de service propres et éviter les échanges | Remplacer l'ustensile et écarter la portion potentiellement contaminée |

*Synthèse opérationnelle pour l'atelier*

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 1** : Déroulement de l'atelier, question 3.1 — **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter directement le tableau. Le déroulement doit totaliser 45 minutes et faire apparaître les méthodes, les supports et au moins un indicateur d'évaluation.

**Planification de la séance de 45 minutes**

| Temps | Objectif ou étape | Méthode et consigne | Support ou matériel | Indicateur d'évaluation |
|---|---|---|---|---|
| 0 à 5 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 5 à 15 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 15 à 35 min | ..... | ..... | ..... | ..... |
| 35 à 45 min | ..... | ..... | ..... | ..... |

**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

**DR 2** : Analyse des dangers et mesures de maîtrise, question 4.1 **À RENDRE AVEC LA COPIE**

Compléter une ligne pour chacune des étapes. Les réponses doivent inclure les mesures relatives à l'allergie à l'arachide et une vérification permettant de contrôler leur application.

**Tableau d'analyse des risques de la dégustation**

| Étape | Danger ou situation à risque | Mesure de prévention ou de maîtrise | Vérification à réaliser |
|---|---|---|---|
| Réception et vérification des produits | ..... | ..... | ..... |
| Préparation et portionnement | ..... | ..... | ..... |
| Présentation et dégustation | ..... | ..... | ..... |
| Nettoyage et rangement | ..... | ..... | ..... |

**Cadre réservé aux justifications, calculs complémentaires ou schémas du candidat :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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.