

Contenus

- Système socio-sanitaire suisse et soins à domicile. Définition du besoin et développement de la prestation alimentaire.
- Portage des repas à domicile et référentiels nutritionnels. Présentation de l'organisation et de la logistique pour la production et la livraison de repas ainsi que des principaux référentiels nutritionnels.
- Sécurité des aliments et système qualité. Identification des risques toxicologiques et microbiologiques et description de l'autocontrôle.
- Alimentation durable et cycle de vie des produits alimentaires. Interprétation et utilisation des écobilans.

Formes d'enseignement et d'apprentissage

- Cours, séminaire, présentation orale, travail personnel encadré, travail personnel, lecture.

En raison de l'évolution sanitaire liée au COVID-19 et de contraintes techniques, logistiques ou pédagogiques qui en découlent, les modalités d'enseignement peuvent connaître des adaptations au cours du semestre : possibilité de passer d'un mode d'enseignement à un autre (présentiel <-> co-modal <-> à distance synchrone <-> à distance asynchrone) ; possibilité de décaler des enseignements et activités dans le temps ; possibilité de modalités d'enseignement alternatives.

Exigences de fréquentation

Selon les modalités pédagogiques utilisées, la présence est déterminée différemment. Le-la professeur-e responsable de l'enseignement déterminera si la participation aux activités prévues durant les cours obligatoires est atteinte. Si ce n'est pas le cas, il-elle déterminera le travail supplémentaire à réaliser et le transmettra à l'étudiant-e concerné-e.

La réalisation de l'ensemble des activités est obligatoire. En cas d'absence, un complément sera exigé.

5. Modalités d'évaluation et de validation

L'évaluation du module repose sur :

- a) La création et la présentation orale argumentée d'un catalogue de normes pour l'élaboration d'un label « alimentation équilibrée et responsable » dans le domaine des repas à domicile. Celui-ci sera accompagné d'une grille d'audit, réalisée en fonction du catalogue de normes. Ce catalogue devra prendre en compte des références nutritionnelles, les coûts d'achat des denrées alimentaires et leur impact environnemental. L'ensemble de la démarche sera réalisé en groupe. Une note sera attribuée pour l'ensemble de la démarche. L'évaluation sera individualisée pour les compétences de présentation, d'argumentation de réponses aux questions et de réflexion durant la présentation orale.
- b) La réalisation écrite d'une analyse de risques afin de garantir la sécurité alimentaire de repas livrés et la description, sous la forme d'un processus détaillé, de la démarche réalisée pour rédiger une prise de position concernant un risque sanitaire. Lors d'un séminaire, l'efficacité et la pertinence des étapes de maîtrise des risques seront discutées et argumentées. Une note sera attribuée pour l'ensemble de cette démarche. L'évaluation est individuelle et porte sur le dossier écrit ainsi que sur les compétences de présentation, d'argumentation de réponses aux questions et de réflexion durant le séminaire.

La note du module correspond à la moyenne des notes obtenues aux points a et b.

Les évaluations partielles sont notées de 6 (meilleure note) à 1 au dixième. La note finale du module est arrondie au ½ point. Le module est validé si l'étudiant obtient une note égale ou supérieure à 4.

En raison de l'évolution sanitaire liée au COVID-19 et de contraintes techniques, logistiques ou pédagogiques qui en découlent, les modalités d'évaluation peuvent connaître des adaptations au cours du semestre.

6. Modalités de remédiation et de répétition

Remédiation

- Remédiation en cas de note supérieure ou égale à 3 et inférieure à 4.

La remédiation porte sur la rédaction d'un complément portant sur les lacunes constatées dans les évaluations a et/ou b.

La note obtenue au complément remplace celle de la partie insuffisante et une nouvelle moyenne est calculée pour le module.

Le délai de reddition du complément est transmis avec les consignes pour la réalisation de la remédiation.

Répétition

En cas de note inférieure à 3 ou d'échec après remédiation, le module est répété à la session suivante, en principe l'année suivante. Une note inférieure à 4 à la répétition entraîne l'arrêt de la formation.

7. Bibliographie principale

Voir syllabus de cours

8. Responsable du module et enseignants

Responsable : Sidonie Fabbi

Enseignant-e-s : Charlotte de La Baume, Pauline Chrobot, Dr Patrick Edder, Bruno Pertusa, Sophie Progin Batalla, Raphaël Reinert

07.09.2020 / SF

Validation : 07.09.2020 / LSA