



SCIENCE DES ALIMENTS - Bloc de compétences 2 - Epreuve U4 écrite  
Prépadiet - Béatrice CARRAZ

Achat des cours : <https://www.billetweb.fr/pro/sciences-aliments>

disponible à partir du 15/07/25

Module	Date	Heure	Thème/contenu	Point du référentiel
1	Lundi 15 Septembre 2025 15 €	14h-16h30	<b>Procédés de conservation des aliments</b> Fermentations dirigées (alcoolique et lactique), Appertisation, stérilisation UHT, pasteurisation, Réfrigération, surgélation, Déshydratation, lyophilisation, Atmosphère protectrice, sous vide.	Définition et principes. Incidences sur les qualités nutritionnelles, sanitaires et organoleptiques. Bonnes pratiques de conservation et d'utilisation.
2	Lundi 22 Septembre 2025 15 €	14h-16h30	<b>Produits sucrés</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
3	Lundi 6 Octobre 2025 Lundi 13 Octobre 2025 30 €	14h-16h30	<b>Matières grasses ajoutées</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
4	Lundi 3 novembre 2025 Lundi 10 novembre 2025 30 €	14h-16h30	<b>Étiquetage des denrées alimentaires préemballées</b>  <b>Conditionnements</b>	Réglementation. Dispositions générales. Allégations nutritionnelles et de santé. Signes de qualité. Score d'information nutritionnelle. Définition et classification.  Aspects réglementaires Propriétés des différents conditionnements, fonctions des conditionnements Aspects toxicologiques
5	Lundi 17 Novembre 2025 Lundi 1er décembre 2025 Lundi 8 décembre 2025 45 €	14h-16h30	<b>Produits laitiers</b> Laits, laitages, desserts lactés Fromages	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
6	Lundi 15 décembre 2025 15 €	14h-16h30	<b>Œufs et ovo produits</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
7	Lundi 5 janvier 2026 Lundi 12 janvier 2026 30 €	14h-16h30	<b>Produits de la pêche et de l'aquaculture</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
8	Lundi 19 janvier 2026 Lundi 26 janvier 2026 Lundi 2 février 2026 45 €	14h-16h30	<b>Viandes</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
9	Lundi 23 février 2025 Lundi 2 mars 2026 30 €	14h-16h30	<b>Fruits et légumes</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.

10	Lundi 16 mars 2025 Lundi 23 mars 2025 Lundi 30 mars 2025  45 €	14h-16h30	<b>Féculents</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
11	Lundi 13 avril 2026  15 €	14h-16h30	<b>Boissons</b>	Conséquences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires des technologies de transformation et de conservation. Qualité nutritionnelle. Qualité organoleptique. Qualité sanitaire. Repères de consommation. Bonnes pratiques d'utilisation pour préserver leurs qualités.
12	Lundi 27 avril 2026  15 €	14h-16h30	<b>Additifs alimentaires et arômes</b> <b>Aliments ultra transformés</b> <b>Novel food</b>	Quelques rappels de toxicologie Définition réglementaire Rôles et fonctions des différentes catégories. Aspect toxicologique. Étude de quelques aliments ultra-transformés.