

BACCALAURÉAT SPÉCIALISÉ EN SCIENCES INTÉGRÉES DES ALIMENTS EN PARTENARIAT AVEC LE CORDON BLEU

Ce programme, offert en partenariat avec Le Cordon Bleu International, offrira une formation unique en arts culinaires jumelée aux sciences de l'alimentation, de la nutrition et au service à la clientèle, en mettant l'accent sur l'innovation et la créativité. Grâce à l'approche multidisciplinaire qui sera utilisée, le programme offrira des cours sur la nutrition, les sciences de l'alimentation, les techniques culinaires, la microbiologie, la psychologie et la gestion des services alimentaires. Le programme préparera les futurs spécialistes des sciences intégrées des aliments à assumer des rôles et des responsabilités majeurs dans les restaurants, l'industrie alimentaire et les établissements de soins de santé afin de fournir des aliments nutritifs, sécuritaires et appétissants répondant aux besoins spécifiques du client, telles les croyances culturelles, les allergies, les intolérances alimentaires et restrictions alimentaires liées à certaines maladies.

Ce programme est offert en anglais seulement.

Exigences du programme

Certains cours du programme seront offerts à l'Institut le Cordon Bleu Ottawa.

Cours obligatoires de niveau 1000

AHL 1520	Études sur l'alimentation : perspective des sciences humaines	3 crédits
ANP 1505	Anatomie humaine et physiologie I	3 crédits
CHM 1721	Chimie organique I	3 crédits
HSS 1501	Déterminants de la santé	3 crédits
NUT 1504	Sciences des aliments I	3 crédits
NUT 1524	Sciences des aliments II	3 crédits
NUT 1550	Psychologie de l'alimentation	3 crédits
NUT 1551	Techniques culinaires I	3 crédits
NUT 1552	Communication, éducation et technologie	3 crédits
NUT 1704	Introduction à la nutrition	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 2000

HSS 2781	Analyse quantitative des données en sciences de la santé: variables continues	3 crédits
NUT 2501	Digestion, absorption et métabolisme	3 crédits
NUT 2561	Techniques culinaires II	3 crédits
NUT 2563	Métabolisme alimentaire fondamental	3 crédits
NUT 2564	Fondements de la planification et de la conception des menus	3 crédits
NUT 2611	Expérience d'intégration	6 crédits
NUT 2701	Nutrition à travers le cycle de la vie	3 crédits
NUT 2761	Techniques culinaires III	3 crédits
NUT 2764	Planification avancée de menus	3 crédits
SOC 2502	Sociologie de l'alimentation	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 3000

NUT 3507	Microbiologie alimentaire	3 crédits
----------	---------------------------	-----------

NUT 3571	Techniques culinaires: Alimentation alternative	3 crédits
NUT 3776	Théories des services alimentaires	3 crédits
NUT 3777	Dégustation: l'expérience épicurienne	3 crédits
NUT 3778	Aliments fonctionnels	3 crédits
NUT 3779	Fondements de la biophysique alimentaire	3 crédits

Cours obligatoires de niveau 4000

NUT 4530	Nutrition, comportement et santé mentale	3 crédits
NUT 4580	Marketing alimentaire	3 crédits
NUT 4581	Tendances de la gastronomie avancée	3 crédits
NUT 4582	Nutrition et santé publique	3 crédits
NUT 4583	Sécurité alimentaire avancée et questions réglementaires	3 crédits
NUT 4784	Administration et gestion des services alimentaires	3 crédits
NUT 4785	Cuisine et gastronomie - séminaire	3 crédits
NUT 4786	Aliments: mythes et preuves	3 crédits
NUT 4811	Stage pratique en sciences intégrées des aliments	6 crédits

Cours optionnels

3 crédits de cours parmi		3 crédits
NUT 3572	Entreprises alimentaires	
NUT 3573	Gestion des opérations en restauration	
NUT 3574	Vins et boissons	
6 crédits de cours parmi		6 crédits
NUT 3572	Entreprises alimentaires	
NUT 3573	Gestion des opérations en restauration	
NUT 3574	Vins et boissons	
NUT 4570	Introduction aux interactions nutriment-médicaments	

Total :		120 crédits
---------	--	-------------