

► Informations générales

Cours	
Titre	Alimentation pour des collectivités
Crédits	4 crédits + 1 crédit
Sigle	NUT 2024A + NUT2024B
Site StudiUM	Page pour les parties d’Alexandrine Page pour la partie de Manon
Faculté / École / Département	Médecine Nutrition
Trimestre	Automne - Hiver
Année	2023-2024
Type de formation	En présentiel, en mode synchrone principalement
Déroulement du cours	<ul style="list-style-type: none"> - Cours théoriques : certains mercredis matins* - Laboratoires de restauration collective : lundis matins* - Laboratoires de standardisation : mardis ou jeudis de 13h30 à 16h30 (selon votre # d’équipe)* <p>* Voir le calendrier des rencontres ci-après pour le détail complet</p> <p>Salles : variables, voir sur le Centre Étudiant et dans le calendrier plus bas</p> <p>Le port de l’uniforme complet est obligatoire pour les travaux pratiques en laboratoire. Consultez notre <i>Politique départementale concernant l’hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire</i>.</p>
Charge de travail hebdomadaire	Outre les heures de présence en classe et lors des laboratoires, vous aurez à consacrer du temps pour faire les lectures des documents, faire vos exercices de révision, préparer vos examens et réaliser les travaux demandés. Le rythme est assez soutenu et vous aurez des travaux à faire dès les premières semaines de la session.

Enseignant – Théorie

Nom et titre	Manon Bureau, Chargée de cours
Coordonnées	manon.bureau@umontreal.ca
Disponibilités	Via messages sur StudiUM ou sur rendez-vous en ligne

Enseignant – Standardisation et Laboratoire de restauration collective

Nom et titre	Alexandrine Gamache, Dt.P. M.Sc., Chargée de cours
Coordonnées	alexandrine.gamache@umontreal.ca
Disponibilités	Via courriels ou sur rendez-vous, local 1290

Personne-ressource

Nom et responsabilité	Josée Geoffrion, Technicienne en diététique
Coordonnées	josee.geoffrion@umontreal.ca
Disponibilités	Par courriel (délai de réponse jusqu'à 48 heures)

Description du cours

Description simple

Planification, organisation, direction et contrôle d'activités de production et de distribution des repas pour collectivités incluant la planification de menu. Standardisation de formules culinaires pour collectivités. Mesure de satisfaction.

Description détaillée

Ce cours vise à développer les compétences des étudiants relativement à la gestion de services alimentaires institutionnels par le biais de cours théoriques et de travaux pratiques.

Il vise à préparer les étudiants aux bonnes pratiques de gestion d'un service d'alimentation en lien avec la mission et répondant aux besoins d'une collectivité. Il vise aussi à préparer les étudiants à concevoir une offre alimentaire variée répondant aux besoins nutritionnels des clientèles desservies de la collectivité.

Le cours se compose :

- d'exposés magistraux sur chacun des thèmes
- de périodes de discussion en groupe durant les cours
- de périodes de travail autodidacte sur les équipements de collectivité et la standardisation
- de laboratoires de standardisation de recette
- de laboratoires de restauration collective

Place du cours dans le programme

Le cours *Alimentation des collectivités* se donne en deux parties et s'échelonne sur deux trimestres (automne et hiver) à la 2^e année du programme BSc Nutrition. La 1^{re} partie (NUT 2024A) est composée des cours théoriques, des laboratoires de standardisation et une partie des laboratoires de restauration collective. La 2^e partie (NUT 2024B) se déroule durant l'hiver et inclut uniquement des laboratoires de restauration collective.

Des apprentissages incontournables réalisés en 1^{re} année dans les cours de *Science des aliments* et les *Laboratoires de pratique professionnelle* seront intégrés dans ce cours. L'attestation gestionnaire du MAPAQ est obligatoire pour la réalisation du cours. C'est le 1^{er} cours de gestion du programme BSc Nutrition. Suivront ensuite deux autres cours de gestion ainsi que des stages. Une partie des compétences développées dans ce cours sont transversales et donc applicables à une multitude de contextes associés aux divers champs de pratique en nutrition.

► Apprentissages visés

Intentions pédagogiques

Le cours s'inscrit dans une approche par compétences. Conformément au référentiel de compétences proposé par le *Partenariat pour la formation et la pratique en nutrition* et retenu par le Département de nutrition, il vise le développement des compétences suivantes :

- Agir avec professionnalisme et éthique
- Communiquer à l'oral et par écrit
- Collaborer
- Gérer des programmes, projets et services

Objectifs d'apprentissage

Reconnaître les éléments d'interdépendance entre les secteurs d'activités du service d'alimentation et entre le service alimentaire et le service de nutrition clinique.

Appliquer ses connaissances des principes de conception et de modifications de menus cycliques pour une collectivité (ou en établissement).

Planifier et coordonner un processus de standardisation de recettes.

Gérer les activités d'un service alimentaire dont l'approvisionnement, la production et la distribution à grande échelle.

Gérer les ressources humaines, matérielles, informationnelles, technologiques et financières d'un service alimentaire.

Appliquer un programme de contrôle des coûts et de la qualité des produits et des services.

Évaluer la satisfaction de la clientèle relativement à un produit alimentaire ou un service en utilisant les méthodes appropriées.

► **Calendrier - Cours théoriques et Laboratoires de restauration collective**

Semaine	Heures	Contenu et activités	Lectures et travaux	Évaluations
Semaine 1	Férié			
Semaine 2 11-09-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Présentation du projet Planification du menu, contraintes et caractéristiques	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
Semaine 3 18-09-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Choix des recettes au local 1059 MY	Débuter la sélection des recettes du menu au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
20-09-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Présentation du plan de cours Manon Bureau Quelques notions théoriques de gestion Conception de menus pour une collectivité	Voir page StudiUM Lectures et visionnements sur StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 4 25-09-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Révision des quantités à produire Révision des recettes, ingrédients et méthodes de production	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
27-09-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Conception des menus pour une collectivité (suite et fin)	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 5 02-10-2023	Lundi 8h30 à 10h30	Laboratoire de restauration collective : <u>Période de travail</u> – Révision des recettes	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
04-10-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Approvisionnement en collectivité	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 6 09-10-2023	Lundi	Férié		
11-10-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Production alimentaire pour une collectivité Calcul du coût aliment et fixation du prix de vente	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre

Semaine	Heures	Contenu et activités	Lectures et travaux	Évaluations
16-10-23	Semaine de lecture			
Semaine 7 23-10-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Planification de la production et de la distribution Gantt et plans de travail	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
25-10-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Calcul du coût aliment et fixation du prix de vente (suite et fin) Distribution des repas pour une collectivité	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 8 30-10-2023	Lundi 8h30 à 10h30	Laboratoire de restauration collective : Période de travail – Gantt et plans de travail		Voir le calendrier de remise des travaux
01-11-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Distribution des repas pour une collectivité (suite et fin)	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 9 06-11-2023	Lundi 8h30 à 10h30	Laboratoire de restauration collective : Période de travail – Gantt et plans de travail	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
Semaine 10 13-11-2023	Lundi 8h30 à 10h30	Laboratoire de restauration collective : Commande d'aliments	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
Semaine 11 20-11-2023	Lundi 8h30 à 10h30	Laboratoire de restauration collective : Outils de contrôle de la production et de la distribution	Lecture des notes associées au préalable	Voir le calendrier de remise des travaux
22-11-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Caractéristiques des services, démarche de développement de mesure de la satisfaction, analyse des résultats, gestion de la satisfaction et de l'insatisfaction par Maude Perreault	Visionnez les capsules sur StudiUM, au moment qui vous convient NB : Le local 2210 Pav. Liliane-de-Stewart est réservé pour des étudiants qui désirent se rencontrer en équipe.	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
	11h30 à 12h30	Activité à distance, consignes à venir, Manon Bureau,		

Semaine	Heures	Contenu et activités	Lectures et travaux	Évaluations
Semaine 12 27-11-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Rapport de fixation des prix, Mesure de satisfaction Publicité et vente de billets	Lecture des notes associées <u>au préalable</u>	Voir le calendrier de remise des travaux
29-11-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques Modèles d'organisation des services alimentations Notions théoriques LEAN dans le réseau de la santé	Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 13 04-12-2023	Lundi 8h30 à 11h30	Laboratoire de restauration collective : Points déterminants + Rapport final Visite du laboratoire : - Équipement et laverie - Utilisation de la caisse - Fonctionnement de la ligne de service	Filet à cheveux + souliers pour la visite du labo	
06-12-2023	Mercredi 8h30 à 11h30	Notions théoriques LEAN dans le réseau de la santé (suite et fin) Santé et sécurité des employés au sein des services alimentaires	Voir page StudiUM Voir page StudiUM	Matière à l'étude pour l'examen final le 13 décembre
Semaine 15 13-12-2023	Mercredi 8h30 à 10h30	<u>Examen final</u>		Évaluation sommative

Attention ! Exceptionnellement, des modifications au plan de cours pourraient être apportées en cours de trimestre. Vous serez informé à l'avance de ces modifications.

► **Calendrier 2023 – Laboratoires de standardisation de recettes**

Mardi	Jeudi
Semaine 1	
5 septembre – 13h30 à 16h30 Présentation du cours Introduction et étapes du projet de standardisation Théorie standardisation	7 sept. – 13h30 à 16h30 Attribution des recettes Théorie standardisation et équipements
Semaine 2	
12 sept. – 13h30 à 15h30 Saisie de recettes (local 1059 MY) <u>Équipes 1-2-3, 7-8-9</u> *Préalable : visionnement des vidéos ProMenu*	14 sept. – 13h30 à 15h30 Saisie de recettes (local 1059 MY) <u>Équipes 4-5-6, 10-11-12 et 13-14-15</u> *Préalable : visionnement des vidéos ProMenu*
Semaine 3	
19 sept. 13h30 à 15h30 : <u>Équipes 7, 8, 9</u> : Démonstration des équipements du labo 3218 et rallye. À partir de 14h : <u>Équipes 1, 2, 3</u> : Consultation avec l'enseignante, dans l'ordre, au ½ heure, à compter de 14h, local 3208 LS.	21 sept. 13h30 à 15h30 : <u>Équipes 11, 12, 13, 14, 15</u> : Démonstration des équipements du labo 3218 et rallye. À partir de 14h : <u>Équipes 4, 5, 6, 10</u> : Consultation avec l'enseignante, dans l'ordre, au ½ heure, à compter de 14h, local 3208.
Semaine 4	
26 sept. 13h30 à 15h30 : <u>Équipes 1, 2, 3</u> : Démonstration des équipements du labo 3218, remise du dépôt de 10 \$ et rallye. À partir de 14h : <u>Équipes 7, 8, 9</u> : Consultation avec l'enseignante, dans l'ordre, au ½ heure, à compter de 14h, local 3208.	28 sept. 13h30 à 15h30 : <u>Équipes 4, 5, 6, 10</u> : Démonstration des équipements du labo 3218, remise du dépôt de 10 \$ et rallye. À partir de 14h : <u>Équipes 11, 12, 13, 14, 15</u> : Consultation avec l'enseignante, dans l'ordre, au ½ heure, à compter de 14h, local 3208.
Semaine 5	
3 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 1 : <u>Équipes 1-2-3</u>	5 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 1 : <u>Équipes 4-5-6</u>
Semaine 6	
10 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 1 : <u>Équipes 7-8-9</u>	12 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 1 : <u>Équipes 10-11-12</u>
Semaine de lecture	

Semaine 7	
24 oct.	26 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 1 : Équipes 13-14-15
Semaine 8	
31 oct. – 13h30 à 16h30 Essai 2 + panel de dégustation : Équipes 1-2-3	2 nov. – 13h30 à 16h30 Essai 2 + panel de dégustation : Équipes 4-5-6
Semaine 9	
7 nov. – 13h30 à 16h30 Essai 2 + panel de dégustation : Équipes 7-8-9	9 nov. – 13h30 à 16h30 Essai 2 + panel de dégustation : Équipes 10-11-12
Semaine 10	
14 nov.	16 nov. – 13h30 à 16h30 Essai 2 + panel de dégustation : Équipes 13-14-15
Semaine 11	
21 nov. – à partir de 13h30 Rencontres d'évaluation de 30 minutes, local 3208 Équipes 1-2-3	23 nov. – à partir de 13h30 Rencontres d'évaluation de 30 minutes, local 3208 Équipes 4-5-6
Semaine 12	
28 nov. – à partir de 13h30 Rencontres d'évaluation de 30 minutes, local 3208 Équipes 7-8-9	30 nov. – à partir de 13h30 Rencontres d'évaluation de 30 minutes, local 3208 Équipes 10-11-12
Semaine 13	
5 déc.	7 déc. – à partir de 13h30 Rencontres d'évaluation de 30 minutes, local 3208 Équipes 13-14-15

► Modalités de fonctionnement

Politique d'hygiène et salubrité

Référez-vous à la politique départementale qui est en vigueur pour les laboratoires. Des sanctions seront appliquées pour toute non-conformité. Le port de l'uniforme, du tablier, d'un filet à cheveux et de souliers antidérapants est donc obligatoire pour les travaux pratiques qui se tiendront au local 3218. À l'exception des étudiants gestionnaires (hiver), le port du sarrau n'est pas accepté. Pendant les laboratoires de standardisation et de production, l'étudiant est considéré comme un manipulateur d'aliments et doit donc se conformer la **Politique départementale concernant l'hygiène et la salubrité, la santé et la sécurité et la tenue vestimentaire**, ainsi qu'au **Règlement sur les aliments de la Loi sur les produits alimentaires** (L.R.Q., chapitre P-29), en particulier l'article 2.2.3. Cette politique est affichée à l'entrée du local 3218.

Usage du matériel de laboratoire

Un dépôt de 10 \$ est exigé pour l'utilisation des équipements et de l'outillage. Il s'agit du dépôt que vous avez fait dans le cadre du cours NUT1026. Il n'y a pas de nouveau dépôt à faire pour le cours. Le dépôt sera remboursé en totalité ou en partie à la fin du trimestre d'hiver, après un inventaire complet de l'outillage.

Accommodement et aménagements alimentaires

Les étudiants ayant une restriction alimentaire pouvant affecter leur participation au cours sont tenus de remplir le *Formulaire d'accommodement et aménagement alimentaires* du Département de nutrition (disponible sur StudiUM). L'étudiant devra décrire la nature de la restriction ainsi que proposer des pistes de solutions pour tout de même développer les compétences attendues du cours. Le formulaire devra être remis à la responsable du cours au plus tard 2 semaines après le début de la session.

► Évaluations

	NUT 2024A – 4 crédits Automne 2023		NUT 2024B – 1 crédit Hiver 2024	
	Dates	Pondération	Dates	Pondération
Théorie – Manon Bureau				
Dossier menu normal et thérapeutique clientèle hospitalisée	30 nov.	40		
Examen final – 2 heures	13 déc.	60		
Total		100 (50 %)		
Laboratoire de restauration collective – Alexandrine Gamache				
Menu	22 sept. – 13h00	15		
Révision des recettes	12 oct. – 23h59	30		
Gantt (2) et plans de travail	26 nov. – 23h59	40		
Commande d'aliments	23 nov. – 23h59	10		
Outils de gestion	30 nov. – 23h59	5		
Rapport final			2 semaines après votre labo	65
Évaluation gestionnaires			-	25
Autoévaluation et réflexion (Portfolio)			2 semaines après votre labo	10
Total		100 (25 %)		100 %
Standardisation – Alexandrine Gamache				
Analyse critique de la recette, plan d'action et répartition des tâches	Varie en fonction du # d'équipe, voir le cahier de laboratoire de standardisation	25		
Questionnaire du panel de dégustation		20		
Analyse des résultats du panel de dégustation		25		
Rédaction de la recette finale		25		
Autoévaluation (Portfolio)		5		
Total		100 (25 %)		
Total de la session		100 %		100 %

Attention ! Exceptionnellement, des modifications au plan de cours pourraient être apportées en cours de trimestre. Vous serez informé à l'avance de ces modifications.

Consignes et règles pour les évaluations

Absence à un examen

Si vous êtes absent à un examen, vous devez obligatoirement motiver votre absence, et ce, le plus tôt possible ou par courriel à la TGDE du 1^{er} cycle (1ercycle@mdnut.umontreal.ca). Vous devez ensuite remettre les pièces justificatives par courriel à la TGDE du 1^{er} cycle dans les 7 jours suivant l'absence. Les articles 9.7 et 9.9 du [Règlement pédagogique des études de 1^{er} cycle](#) précisent les informations.

Laboratoire de restauration collective : La présence à 4 laboratoires de restauration collective est obligatoire de 7 h 45 à 16 h 30 (12h30 à 16h30 pour 1 labo sur 4) à moins de motifs valables avec pièces justificatives (voir ci-haut). Pour toute absence non justifiée ou le non-respect de l'horaire sans justification, une pénalité de 5% sera appliquée sur la note finale du cours.

Standardisation : La présence à toutes les périodes de laboratoire concernant la standardisation est obligatoire (horaire varie en fonction de votre numéro d'équipe). Chaque absence non justifiée entraînera 5 % de pénalité sur la note finale du cours.

Dépôts des travaux

Laboratoire de restauration collective : Tous les travaux devront être remis en ligne via StudiUM à moins d'avis contraire.

Standardisation : Votre questionnaire pour le panel de dégustation sera à remettre sur StudiUM. Le reste des travaux doivent être remis via le cartable de laboratoire (voir *Guide de laboratoire de standardisation*).

*Aucun retard n'est accepté sauf exception. Tout retard dans la présentation des travaux entraîne une pénalité de 5 % par jour de retard.

Matériel autorisé

Seuls crayons, stylos et effaces sont permis lors des examens. Au besoin, des calculatrices ou autre matériel seront fournis.

Il est interdit de manger durant les examens, seule une boisson est autorisée.

Qualité de la langue

Un français utilisant le mot juste, une syntaxe correcte et une langue bien articulée, seront encouragés dans toutes les activités. De plus, il est essentiel que les messages véhiculés démontrent un haut degré de précision, de clarté et de concision. En vertu du Règlement pédagogique des études de 1^{er} cycle, les travaux et les examens sont présentés en français. Toutefois, une période d'adaptation définie par la responsable du premier cycle peut autoriser un étudiant dont la langue maternelle ou la langue d'usage n'est pas le français et qui en fait la demande à présenter des travaux et des examens en anglais. Quelle que soit la langue utilisée, la qualité de la langue compte parmi les critères d'évaluation.

L'évaluation tient compte de la qualité de la langue et de la capacité à utiliser la terminologie et le style propres à la discipline, voire à la profession. Une pénalité (5 % de la note) sera appliquée si l'évaluateur juge qu'il y a un nombre anormalement élevé de fautes.

Seuil de réussite exigé

La note de passage pour un cours est D.

► Rappels

Dates importantes

Modification de l'inscription

Si vous souhaitez modifier votre inscription ou abandonner un ou plusieurs cours, communiquez avec la TGDE.

Date limite d'abandon

Dans le cas où l'horaire du cours ne suit pas la période habituelle, le délai prescrit est indiqué [à l'horaire du cours](#).

Pour toutes ces situations, vous devez obtenir au préalable l'autorisation de la responsable du programme du 1^{er} cycle.

Évaluation de l'enseignement

L'évaluation se fera en ligne via le site <https://umontreal.omnivox.ca>.

Utilisation des technologies en classe

Enregistrement des cours

Les étudiants désirant enregistrer une prestation d'enseignement doivent obtenir l'autorisation écrite de chaque personne qui enseigne dans le cours en utilisant le [formulaire](#) prévu à cet effet. La permission d'enregistrer NE donne PAS la permission de diffuser l'information.

Prise de notes et activités d'apprentissage avec ordinateurs, tablettes ou téléphones intelligents

L'utilisation des technologies durant le cours est permise. Ceci ne doit pas interférer avec le déroulement du cours.

► Cadres réglementaires et politiques institutionnelles

Règlements et politiques

Apprenez à connaître les règlements et les politiques qui encadrent la vie universitaire d'un étudiant.

Étudiants 1^{er} cycle – Guide et ressources– Département de nutrition

Consulter la page STUDIUM Étudiants 1^{er} cycle en nutrition

Règlement des études

Consultez le règlement qui encadre les études.

<http://secretariatgeneral.umontreal.ca/documents-officiels/reglements-et-politiques/reglement-des-etudes-de-premier-cycle/>

Politique-cadre sur l'intégration des étudiants en situation de handicap

Ressources disponibles les mieux adaptées à votre situation auprès du Bureau de soutien aux étudiants en situation de handicap (BSESH) et des accommodements aux examens spécifiques à notre faculté. Concernant vos responsabilités, consultez le guide étudiant.

https://secretariatgeneral.umontreal.ca/public/secretariatgeneral/documents/doc_officiels/reglements/administration/adm10_25-politique-cadre_integration_etudiants_situation_handicap.pdf
<http://www.bsesh.umontreal.ca/accommodement/index.htm>

Intégrité, fraude et plagiat

Problèmes liés à la gestion du temps, ignorance des droits d'auteur, crainte de l'échec, désir d'égaliser les chances de réussite des autres – aucune de ces raisons n'est suffisante pour justifier la fraude ou le plagiat. Qu'il soit pratiqué intentionnellement, par insouciance ou par négligence, le plagiat peut entraîner un échec, la suspension, l'exclusion du programme, voire même un renvoi de l'université. Il peut aussi avoir des conséquences directes sur la vie professionnelle future. Plagier ne vaut donc pas la peine !

Le plagiat ne se limite pas à copier-coller ou à regarder la copie d'un collègue. Il existe diverses formes de manquement à l'intégrité, de fraude et de plagiat. En voici quelques exemples :

- Dans les travaux : Copier un texte trouvé sur Internet sans le mettre entre guillemets et sans citer sa source ; Soumettre le même travail dans deux cours (autoplégat) ; Inventer des faits ou des sources d'information ; Obtenir de l'aide non autorisée pour réaliser un travail.
- Lors des examens : Utiliser des sources d'information non autorisées pendant l'examen ; Regarder les réponses d'une autre personne pendant l'examen ; S'identifier faussement comme un étudiant du cours.

Règlement disciplinaire sur le plagiat ou la fraude

<https://integrite.umontreal.ca/reflexion-sur-lintegrite/lintegrite-a-luniversite-de-montreal/>

Site Intégrité

<http://integrite.umontreal.ca/>

► Ressources

Ressources obligatoires

Documents

- Bureau, Manon (2022), NUT 2024 — Alimentation des collectivités - théorie, Notes de cours, Département de nutrition, Université de Montréal. Disponible sur StudiUM.
- Bureau, M., Blais, C. (2018), Notes de cours, Équipement des secteurs, Département de nutrition, Université de Montréal. Disponible sur StudiUM.
- Bureau, Manon (2022) , NUT 2024 — Alimentation des collectivités - théorie, Recueil de textes, Département de nutrition, Université de Montréal. Disponible sur StudiUM.
- Dansereau-Gilbert, Manon (1989), Services alimentaires : Guide d'aménagement, 2e édition, Les Éditions Modulo, disponibles à la librairie de la faculté de médecine.
- Blais, C., Gamache, A., NUT 2024A — Alimentation des collectivités. Standardisation : Notes de cours théoriques. Disponible sur StudiUM.
- Geoffrion, Josée, NUT 2024A — Alimentation des collectivités. Guide d'utilisation, de nettoyage et d'assainissement des équipements du laboratoire de gestion. Disponible sur StudiUM.
- Geoffrion, Josée, Liste des équipements/récipients de préparation et de service pour le cours NUT2024. Disponible sur StudiUM.
- Gamache, Alexandrine, NUT2024 — Alimentation des collectivités. Notes de cours et cahier de laboratoire. Disponible sur StudiUM.

Équipement (matériel)

Pour les laboratoires :

- Uniforme complet, résille et chapeau
- Crayon-feutre indélébile
- Thermomètre digital à lecture rapide (modèle Taylor 9842)
- Cartable rigide de 1 po (2,5 cm) d'épais + séparateurs de pages

Ressources complémentaires

Documents, guides, livres, etc.

Culinary Institute of America (2008), *Techniques of Healthy Cooking*, 3rd ed., John Wiley and Sons Inc. WB 400 P964 2008

Gisslen, W. (2011), *Professional Cooking for Canadian chefs*, 6th ed. J. Wiley & Sons Inc. Hoboken. NJ TX 820 G584 2011

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Centre d'expertise et de recherche (2009), *Hygiène & salubrité alimentaires : pour les manipulateurs d'aliments et les gestionnaires d'établissements alimentaires*, Montréal, ITHQ, 129 p.

Knight, J.B. & Kotchevar, L.H. (2000), *Quantity Food Production, Planning and Management*, 3rd ed., John Wiley & sons Inc., Van Nostrand Reinhold Co.

Lamarre, André (2000), *L'alimentation sans faute : aide-mémoire orthographique et grammatical*, Les Presses de l'Université Laval.

Lecours, Lise (2012), *Gestion des services alimentaires*, CCDMD, Montréal.

MAPAQ (2013), *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* (remis au cours NUT1016).

Marquez, Annie, Gacad Allison (2019), *Guide des menus durables Une approche pas à pas vers la durabilité*, Nourrir la santé.

MSSS (2008), *Guide d'application du volet alimentation de la Politique cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif*.

MSSS (2009), *Miser sur une saine alimentation : une question de qualité*. Cadre de référence à l'intention des établissements du réseau de la santé pour l'élaboration de politiques alimentaires adaptés.

Muller Hehn, Anita. (2000), *LE MENU, Guide de rédaction orthographique et gastronomique*, Chenelière McGraw-Hill.

Rioux LD, Tougas C et coll. (1984). *Standardisation : La clé du rapport qualité-coût en alimentation*, Hôtel-Dieu de Montréal. (vendu via l'Hôtel-Dieu)

Spears, M.C., Grégoire M.B. (2004), *Food service organizations, A Managerial and Systems Approach, 5^e edition*, Prentice-Hall Inc., Upper Saddle, New Jersey. TX 911.3 M27 S64. (en référence à la bibliothèque)

Tougas C, Troche V et coll. (1989). *Le coût-aliment. De la qualité à la rentabilité*, Hôtel-Dieu de Montréal.

Bibliothécaire <https://bib.umontreal.ca/sciences-sante/nutrition>

Soutien à la réussite

De nombreuses activités et ressources sont offertes à l'Université de Montréal pour faire de votre vie étudiante une expérience enrichissante et agréable. La plupart d'entre elles sont gratuites. Explorez les liens ci-dessous pour en savoir plus.

Centre de communication écrite <http://cce.umontreal.ca/>

Centre étudiant de soutien à la réussite <http://cesar.umontreal.ca/>

Citer ses sources – styles et logiciels (guide) <http://www.bib.umontreal.ca/LGB/>

Services du réseau des bibliothèques de l'UdeM <http://www.bib.umontreal.ca/services/default.htm>

Soutien aux étudiants en situation de handicap <http://bsesh.umontreal.ca/>