

# USAB1X - Évolutions des solutions techniques

## Présentation

### Prérequis

diplômés de niveau IV, brevet de maîtrise, baccalauréat professionnels ou technologique ou général dédié aux métiers de bouche.

### Objectifs pédagogiques

Acquisition des connaissances et compétences nécessaires à l'exercice des fonctions d'encadrement technique et professionnel dans les secteurs de la production, des services,, permet d'être directement opérationnels dans les postes d'encadrement.

## Programme

### Contenu

Les aliments, les évolutions culinaires, des technologies, des produits, les accords, les arts de la table. Savoir établir un dossier de présentation des spécificités, des évolutions techniques dans le contexte du choix dans le projet. Connaître les étapes marquantes de l'histoire des techniques et technologiques depuis l'antiquité.

### Modalités de validation

- Contrôle continu
- Examen final

### Description des modalités de validation

La note finale compte pour 50 %

🌟 Valide le 16-02-2019

**Code : USAB1X**

6 crédits

**Responsabilité nationale :**  
EPN07 - Industries, chimie,  
pharma et agroalimentaires /  
Stéphane NERON

**Contact national :**

Equipe pédagogique IAA  
292 Rue Saint Martin  
75003 Paris  
01 40 27 24 95  
Stéphane Néron  
[stephane.neron@cnam.fr](mailto:stephane.neron@cnam.fr)