

Evaluation par les compétences de Sciences Appliquées en Baccalauréat professionnel Cuisine et CSR

Niveau	Semestre	<ul style="list-style-type: none"> Compétences évaluées en SA 	Compétences du référentiel de cuisine	Compétences du référentiel de CSR	Savoirs associés
2 ^{nde} bac pro	1 ^{er} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Mobiliser des connaissances liées à l'hygiène afin de justifier certaines pratiques professionnelles. Identifier les règles d'hygiène et de santé de la main d'œuvre. Exploiter un document professionnel (protocole de nettoyage, étiquette de produit, etc...) Analyser une situation professionnelle et proposer des moyens de prévention des risques. 	<p>C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace</p> <p>C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</p> <p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</p>	<p>C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l'organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service</p> <p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p>C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières Hygiène et santé de la main d'œuvre La prévention des risques liés à l'activité physique Hygiène des méthodes
	2 ^{ème} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Utiliser le développement microbien pour justifier des pratiques professionnelles en matière d'hygiène. Analyser les consignes d'utilisation des produits d'entretien afin de limiter les risques dans la pratique professionnelle. Justifier les principes réglementaires en matière d'hygiène (matériel, main d'œuvre, milieu, méthodes, matières premières). Identifier les différents constituants des aliments. 	<p>C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace</p> <p>C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p>	<p>C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l'organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p>	<ul style="list-style-type: none"> La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées L'hygiène du milieu et du matériel Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières Hygiène et santé de la main d'œuvre Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires

1 ^{ère} bac pro	1 ^{er} semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Caractériser les propriétés des constituants alimentaires. • Appliquer les principes de nutrition et de diététique. • Énoncer les rôles et les effets des constituants alimentaires sur la santé. • Décrire le principe de fonctionnement des équipements producteurs de chaleur. • Associer les propriétés de l'eau utilisée en hôtellerie restauration avec les différentes utilisations et leurs conséquences. 	<p>C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production</p> <p>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p>	<p>C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets</p> <p>C2-3.3 Servir les boissons</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p>	<p>L'alimentation en eau froide (et en eau chaude, CSR)</p> <p>La production de chaleur</p> <p>Les constituants alimentaires et leurs rôles nutritionnels</p> <p>La dimension nutritionnelle des produits alimentaires</p>
	2 ^{ème} semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les principes de la diététique pour appliquer l'équilibre alimentaire à des plats proposés aux clients. • Analyser les modifications souhaitées ou à éviter des aliments lors du stockage, de la préparation ou des cuissons. • Décrire le principe de fonctionnement des équipements producteurs de chaleur. • Comprendre le principe de la perception sensorielle. (Restaurant) 	<p>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</p> <p>C1-2-2 à 10 Apprêter les matières premières, tailler, découper, réaliser les marinades, saumures, sirops, fonds, fumets, essences et glaces, les liaisons, les grandes sauces de base, les jus et coulis, les préparations de base, les pâtes de base</p> <p>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</p> <p>C2-2.3 Communiquer avec la clientèle [...]</p> <p>C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle</p> <p>C5-2.1 à C5-2.4 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions / Contrôler la qualité organoleptique des MP et des productions / Contrôler la qualité marchande des MP et des productions / Gérer les aléas liés aux défauts de qualité</p>	<p>C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets</p> <p>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</p> <p>C5-2.1 à 4 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions / la qualité organoleptique des MP et des prod. / la qualité marchande des MP et des prod. / Gérer les aléas liés aux défauts de qualité</p>	<p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies</p> <p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors de la cuisson (cuisine uniquement)</p> <p>L'équilibre alimentaire</p> <p>La dimension nutritionnelle des produits alimentaires</p> <p>Les comportements alimentaires</p> <p>La perception sensorielle</p>

Terminale bac pro	1 ^{er} semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les principes de l'équilibre alimentaire dans la réalisation de menus. • Décrire le mode de production et d'utilisation du froid en restauration. • Justifier la réglementation en matière de liaisons (chaude et froide), de plat témoin et de mise sous-vide. • Identifier et agir de façon appropriée afin de prévenir les cas de toxi-infection alimentaire. 	<p>C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production</p> <p>C1-4.2 Distribuer la production</p> <p>C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</p> <p>C4-2.3 et C4-2.4 Stocker les produits et mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</p> <p>C4-4.4 Gérer les invendus</p>	<p>C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</p> <p>C2-2.1 et C2-2.2 Participer à l'organisation avec les autres services et organiser les activités avant, pendant et après le service</p> <p>C2-2.3 Optimiser le service</p> <p>C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</p> <p>C4-2.3 et C4-2.4 Stocker les produits et mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</p>	<p>La liaison chaude et les liaisons froides</p> <p>Les plats témoins</p> <p>Les toxi-infections alimentaires</p> <p>Le conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée</p> <p>La production et l'utilisation du froid</p> <p>La gestion des invendus</p>
	2 ^{ème} semestre	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les objectifs et mettre en œuvre la démarche HACCP • Comprendre et justifier les pratiques professionnelles dans un but de sécurité alimentaire. • Justifier la réglementation en matière de gestion des déchets et de lutte contre les nuisibles. • Comprendre le principe de la perception sensorielle. (Cuisine) 	<p>C1-1.3 Mettre en place le poste de travail pour la production</p> <p>C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C1-4.2 Distribuer la production</p> <p>C2-1.1 et C2-1.2 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, avec les tiers</p> <p>C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés</p>	<p>C1-2.3 et C1-2.4 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure, avec les fournisseurs, des tiers.</p> <p>C1-3.2</p> <p>Valoriser les espaces de vente</p> <p>C2-2.3 Optimiser le service</p> <p>C2-3.1 et C2-3.2 Servir et Valoriser des mets</p> <p>C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés</p>	<p>Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire.</p> <p>La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs...)</p> <p>La toxicologie alimentaire</p> <p>Les toxi-infections alimentaires</p> <p>Les parasitoses alimentaires</p> <p>L'éclairage des locaux</p> <p>La ventilation et la climatisation</p> <p>Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors (CSR uniquement)</p>

Compétences évaluées en Sciences appliquées : CAP Cuisine et CS-HCR

Niveau	Semestre	Compétences	Savoirs associés cuisine	Savoir associés CS-HCR
1 ^{ère} année CAP	1 ^{er} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Justifier les principes réglementaires en matière d'hygiène, de santé et de sécurité de la main d'œuvre. Prévenir les risques liés à l'activité physique. Justifier les règles de stockage des marchandises. (ATTENTION S2) 	<p>3.4 La prévention des risques liés à l'activité physique (P1)</p> <p>4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) (P1)</p> <p>9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives (P1)</p> <p>9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (P1)</p> <p>13.3 L'hygiène relative au personnel (P2)</p>	<p>1.1 Les principales familles de produits alimentaires (P1)</p> <p>1.9 L'étiquetage et la traçabilité (P1)</p> <p>4.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (P1)</p> <p>4.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité (P1)</p> <p>4.4 La prévention des risques liés à l'activité physique (P1)</p> <p>5.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, température) (P1)</p> <p>8.1 Les points de vigilance et les mesures préventives (P1)</p> <p>8.2 L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation (P1)</p> <p>8.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (lavage des mains, hygiène corporelle, etc.) (P1)</p>
	2 ^{ème} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Justifier les principes réglementaires en matière d'hygiène. Expliquer et justifier les liaisons chaudes et froides. Comprendre le fonctionnement des équipements du restaurant afin de respecter les règles de sécurité et d'hygiène. (+ S1 année 2 ?) 	<p>3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité. (P1)</p> <p>4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation (P1)</p> <p>7.2 Le principe de la marche en avant (P1)</p> <p>8.1 Les équipements (P1)</p> <p>9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication (P2)</p> <p>9.5 Les risques de bio-contaminations (P2)</p> <p>10.2 Les production directe et différée (P2)</p> <p>10.3 Les couples temps / températures (P2)</p>	<p>5.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation (P1)</p> <p>7.1 Les locaux destinés à la clientèle, aux préparations et au stockage (P1)</p> <p>7.2 Le principe de la marche en avant (P1)</p> <p>7.3 Les équipements, mobiliers, matériels (P1)</p> <p>8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication (P1)</p> <p>8.5 Les risques de bio-contaminations (P1)</p>

2 ^{ème} année CAP	1 ^{er} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Repérer les apports nutritionnels conseillés en fonction des personnes accueillies au restaurant. Appliquer les principes d'une alimentation équilibrée en fonction des habitudes et régimes alimentaires. Assurer l'hygiène des locaux et du matériel selon la réglementation en vigueur. 	<p>3.2 La classification des produits d'entretien (P1)</p> <p>5.1 Les habitudes alimentaires (P1)</p> <p>5.2 Les allergies et les régimes (P1)</p> <p>13.1 Les contrôles et auto-contrôles (P2)</p> <p>13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.) (P2)</p>	<p>2.3 Les produits d'entretien (P1)</p> <p>4.2 La classification des produits d'entretien (P1)</p> <p>5.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) (P1)</p> <p>11.2 Les us et coutumes, les grandes tendances de comportement et de consommation des clientèles françaises et étrangères (P2)</p> <p>11.3 Les tendances de consommation (produits et concepts) (P2)</p> <p>11.4 La santé (allergies et allergènes, régimes, etc.) et l'équilibre alimentaire (P2)</p> <p>17.1 L'entretien des équipements et matériels (P2)</p> <p>17.2 L'entretien des locaux (P2)</p>
	2 ^{ème} semestre	<ul style="list-style-type: none"> Agir en respectant les règles et les pratiques en matière de développement durable. Appliquer les principes d'une alimentation équilibrée en fonction des habitudes et régimes alimentaires. Assurer l'hygiène des locaux et du matériel selon la réglementation en vigueur. (CS-HCR uniquement) Justifier les transformations physico-chimiques des aliments lors de la préparation, du stockage et de la cuisson. (cuisine uniquement) 	<p>14.2 L'utilisation rationnelle des fluides (P2)</p> <p>14.4 Le gaspillage alimentaire (P2)</p> <p>18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments (P2)</p>	<p>17.1 L'entretien des équipements et matériels (P2)</p> <p>18.2 La lutte contre le gaspillage alimentaire (P2)</p> <p>18.3 L'économie des fluides et des énergies (P2)</p>