

# CAP ATMFC

## COMPETENCES EN SCIENCES DE L'ALIMENTATION

<b>Première Année</b>	<b>Deuxième Année</b>
<b>1<sup>er</sup> Semestre</b>	<b>3<sup>o</sup> Semestre</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoder des étiquettes de produits alimentaires</li> <li>- Comparer les différentes formes de commercialisation</li> <li>- Adapter le mode de stockage</li> <li>- Classer les aliments en groupes</li> <li>- Indiquer les rôles des constituants alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractériser les groupes d'aliments: <i>préciser lesquels</i></li> <li>- Proposer des menus équilibrés</li> <li>- Identifier les qualités organoleptiques des aliments</li> <li>- Enumérer les facteurs d'ambiance</li> </ul>
<b>2<sup>o</sup> Semestre</b>	<b>4<sup>o</sup> Semestre</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer la méthode HACCP</li> <li>- Justifier l'organisation des circuits dans le respect des normes d'hygiène</li> <li>- Caractériser les différents modes de distribution</li> <li>- Caractériser les groupes d'aliments: <i>préciser lesquels</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire le lien entre maladies et alimentation</li> <li>- Indiquer les effets des comportements alimentaires à risques</li> </ul>