



**ACADÉMIE
DE NANTES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BAC PRO Cuisine BAC PRO Commercialisation et services en restauration

(Arrêtés de création du 31 mai 2011)

Sciences appliquées

**Document d'harmonisation
académique pour :**

- l'évaluation des compétences**
- le contrôle en cours de formation**

SOMMAIRE

	Page
1. Evaluation des compétences et livret scolaire	3
2. Contrôle en cours de formation	13
2.1 Définition des épreuves (Extrait)	13
2.2 Tableau récapitulatif pour le CCF	14
2.3 Points clés pour vérifier la conformité des situations d'évaluation	15
2.4 Proposition de maquettes des situations d'évaluation	16
2.5 Proposition de fiches individuelles d'évaluation	19
2.6 Fiche récapitulative des notes	21
2.7 Fiches d'aide à l'élaboration des situations d'évaluation	22
3. Documents d'aide à l'élaboration de la stratégie globale de formation	31

1. Evaluation des compétences et livret scolaire du lycée spécifique à la voie professionnelle

Un livret scolaire du lycée spécifique à la voie professionnelle (LSL PRO) est mis en œuvre depuis la session 2021. Il implique la maîtrise de la démarche d'évaluation par compétences. En effet, en classe de première et terminale baccalauréat professionnel, en plus des résultats chiffrés, les élèves doivent être positionnés sur les compétences ci-dessous sur une échelle de 4 degrés qui mesure, entre autres, le niveau atteint en matière d'acquisition des connaissances et la capacité à les mobiliser, eu égard aux programmes et aux objectifs de la discipline :

- 1 = compétences non maîtrisées ;
- 2 = compétences insuffisamment maîtrisées ;
- 3 = compétences maîtrisées ;
- 4 = compétences bien maîtrisées.

Pour l'enseignement des sciences appliquées en bac pro, des compétences spécifiques sont identifiées dans le LSL.

Compétences du LSL pour le bac pro CSR

(Arrêté du 1er juin 2021 portant modification de l'arrêté du 4 mars 2020 modifié relatif au livret scolaire pour l'examen du baccalauréat général, du baccalauréat technologique et du baccalauréat professionnel)

- C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
- C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation
- C4. Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

Compétences du LSL pour le bac pro Cuisine

- C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
- C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation
- C.4 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
- C.5 Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

Seule la compétence soulignée diffère du bac pro CSR.

Les tableaux proposés ci-après mettent en concordance les savoirs associés de sciences appliquées avec les quatre ou cinq compétences à évaluer dans le LSL.

Sous chacun des thèmes sont rappelées les compétences du référentiel de certification des bac pro correspondants (Cuisine ou CSR).

Lors du complément du LSL, les résultats chiffrés et le positionnement sur les quatre ou cinq compétences sont éclairés avec une appréciation des professeurs. Celle-ci explicite de façon littérale les rapports de l'élève aux apprentissages et met en évidence son degré d'intérêt pour le travail et la matière. Sans taire ses faiblesses, elle n'omet pas de mettre l'accent sur ses forces et capacités.

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICE EN RESTAURATION		Compétences LSL			
NUTRITION - ALIMENTATION		C1	C2	C3	C4
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels C5.1 (compétence référentiel de certification bac pro CSR)	Identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protéides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines.				
	Identification des aliments caractéristiques qui en contiennent				
	Caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants				
	Identification des différents glucides				
	Identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)				
	Identification des différents lipides				
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires C 5.1	Identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme				
	Identification de l'intérêt nutritionnel : - des produits alimentaires, - des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) - des compléments alimentaires, des probiotiques, des alicaments				
	Identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé				
L'équilibre alimentaire C1.1	Caractérisation de l'équilibre alimentaire				
	Identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs				
	Justification des équivalences alimentaires				
	Identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée				
	Lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (PNNS) et l'équilibre alimentaire				
	Énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines				
Les comportements alimentaires C5.1	Indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété				
	Mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation				
	Identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire				
La perception sensorielle C5.2	Caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit				
	Mise en relation des sens et des organes concernés				
	Identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe				
	Identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle				
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire C5.2	Identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage				
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies C2.3	Caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : la solubilité...				
	Caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion...				
	Caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...				
	Indication des effets de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre : - L'eau (fusion, vaporisation, solidification) ; - Les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation)				
	Justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle				
	Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications				

QUALITE SANITAIRE		C1	C2	C3	C4
Hygiène et santé de la main d'œuvre C 3.1	Justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle				
	Description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications				
	Fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation				
La marche en avant dans le temps et dans l'espace (prévention contaminations croisées) C 2.2	Justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)				
	L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation				
La liaison chaude Les liaisons froides C 1.3	Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé				
Hygiène des méthodes C 5.1	Identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du «paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)				
	Caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M, diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)				
Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors C 2.3	Justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires...)				
La gestion des invendus C 4.4	Identification de la réglementation relative aux invendus				
Les plats témoins C 2.2	Description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle				
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire C 1.2	Identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP , l'ARS, l'INVS, les laboratoires de contrôle indépendants				
	Repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires				
Les toxi-infections alimentaires C 2.2	Définition des toxi-infections alimentaires				
	Mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (Staphylocoque aureus, Salmonella, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listéria, Campylobacter jejuni, Bacillus cereus, Escherichia coli)				
	Caractérisation des TIAC				
	Définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)				
	Indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA				
	Indication des principaux symptômes des TIA				
	Indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire				
	Justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle				

Rappel des 4 compétences

1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation
4. Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

QUALITE SANITAIRE (SUITE)		C1	C2	C3	C4
Les parasitoses alimentaires C 4.1	Identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisa-kiase, Toxoplasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission.				
	Identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur				
	Justification des points de contrôle et précautions à prendre				
La toxicologie alimentaire C2.2	Définition - de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet) - de la toxicité à court terme et à long terme				
	Différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)				
	Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...				
	Indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)				
	Justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités				
	Justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)				

SECURITE, ERGONOMIE		C1	C2	C3	C4
La prévention des risques liés à l'activité physique C3.1	Identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique				
	Justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail				

Rappel des 4 compétences

1.Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

2.Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter

3.Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation

4.Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES		C1	C2	C3	C4
L'éclairage des locaux C 1.3	Comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)				
	Traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse				
	Justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairage, rendu des couleurs, ambiance ...)				
L'alimentation en eau froide et chaude C 2.3	Indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine				
	Caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles)				
	Indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau				
La ventilation et la climatisation C 1.3	Indication du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle				
	Identification des facteurs de salubrité du local professionnel				
	Définition d'une atmosphère confinée, polluée				
	Justification du renouvellement d'air et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)				
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel C 2.1	Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation				
	L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)				
La production de la chaleur C 2.3	Caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail), appareils, équipements, emballages, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons				
	Caractérisation de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges				
La production et l'utilisation du froid C4.2	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique), l'effet Joule (four à chaleur sèche), les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)				
	Définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique Comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)				
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée C 4.2	Justification de la réglementation en matière de conservation par le froid				
	Définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée				
	Analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments				
	Justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation				
L'hygiène du milieu et du Matériel C 2.1	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide				
	Classification des types de salissures				
	Indication du mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant				
	Justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien				
	Justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits				
La lutte contre la prolifération des nuisibles C 2.1	Justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels)				
	Indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle				
La lutte contre la prolifération des nuisibles C 2.1	Proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles				

BAC PRO CUISINE		Compétences LSL				
NUTRITION - ALIMENTATION		C1	C2	C3	C4	C5
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels C 5.1 (compétence référentiel de certification bac pro Cuisine)	Identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines.					
	Identification des aliments caractéristiques qui en contiennent					
	Caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants					
	Identification des différents glucides					
	Identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)					
	Identification des différents lipides					
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires C 5.1	Identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme					
	Identification de l'intérêt nutritionnel : - des produits alimentaires, - des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) - des compléments alimentaires, des probiotiques - des alicaments					
	Identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé					
L'équilibre alimentaire C2.2	Caractérisation de l'équilibre alimentaire					
	Identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs					
	Justification des équivalences alimentaires					
	Identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée					
	Lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (PNNS) et l'équilibre alimentaire					
	Énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines					
Les comportements alimentaires C5.1	Indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété					
	Mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation					
	Identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire					
La perception sensorielle C5.2	Caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit					
	Mise en relation des sens et des organes concernés					
	Identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe					
	Identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle					
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire C5.2	Identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage					

Rappel des compétences

1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation
4. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
5. Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

NUTRITION – ALIMENTATION (SUITE)		C1	C2	C3	C4	C5
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies C 1.2	Caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : solubilité, suspension, coagulation...					
	Caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...					
	Caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : émulsions, foisonnement, gélification, diffusion, osmose...					
	Justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle					
	Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications					
	Indication des effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre : - l'eau (fusion, vaporisation, solidification et sublimation) - les glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, carbonisation) - les protéides (coagulation, dénaturation, gélification) - les lipides (fusion, décomposition) - les vitamines					
	Description de la réaction de Maillard					
	Justification du geste et des précautions à prendre dans la pratique professionnelle					

QUALITE SANITAIRE		C1	C2	C3	C4	C5
Hygiène et santé de la main d'œuvre C 3.1	Justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle					
	Description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications					
	Fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation					
La marche en avant dans le temps et dans l'espace (prévention contaminations croisées) C 1.1	Justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)					
	L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation					
La liaison chaude Les liaisons froides C 1.1	Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé					
Hygiène des méthodes C 5.1	Identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)					
	Caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M, diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)					

QUALITE SANITAIRE (SUITE)		C1	C2	C3	C4	C5
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières C 1.2	Justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination...)					
La gestion des invendus C 4.4	Identification de la réglementation relative aux invendus					
Les plats témoins C 1.4	Description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle					
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire C 2.1	Identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP , l'ARS, l'INVS, les laboratoires de contrôle indépendants					
	Repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires					
Les toxi-infections alimentaires C 1.4	Définition des toxi-infections alimentaires					
	Mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (Staphylocoque aureus, Salmonella, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listéria, Campylobacter jejuni, Bacillus cereus, Escherichia coli)					
	Caractérisation des TIAC					
	Définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)					
	Indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA					
	Indication des principaux symptômes des TIA					
	Indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire					
	Justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle					
Les parasitoses alimentaires C 4.2	Identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakiase, Toxoplasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission.					
	Identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur					
	Justification des points de contrôle et précautions à prendre					
La toxicologie alimentaire C1.1	Définition - de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet) - de la toxicité à court terme et à long terme					
	Différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)					
	Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons					
	Indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)					
	Justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités					
	Justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)					

SECURITE, ERGONOMIE		C1	C2	C3	C4	C5
La prévention des risques liés à l'activité physique C3.1	Identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique					
	Justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail					

EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES		C1	C2	C3	C4	C5
L'éclairage des locaux C 1.1	Comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)					
	Traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse					
	Justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairement, rendu des couleurs ambiance ...)					
L'alimentation en eau froide et chaude C 1.1	Indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine					
	Caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles)					
	Indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau					
La ventilation et la climatisation C 1.1	Identification des facteurs de salubrité du local professionnel					
	Définition d'une atmosphère confinée, polluée					
	Justification du renouvellement d'air et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)					
	Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation					
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel C 1.1	L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)					
	Caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail), appareils, équipements, emballages, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons					
La production de la chaleur C 1.2	Caractérisation de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges					
	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique), l'effet Joule (four à chaleur sèche), les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)					
La production et l'utilisation du froid C4.2	Définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique					
	Comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)					
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée C 4.2	Justification de la réglementation en matière de conservation par le froid					
	Définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée					
	Analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments					
	Justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation					
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée C 4.2	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide					

EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES		1	2	3	4	5
L'hygiène du milieu et du Matériel C 1.1	Classification des types de salissures					
	Indication du mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant					
	Justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien					
	Justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits					
	Justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels)					
La lutte contre la prolifération des nuisibles C 1.1	Indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle					
	Proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles					

Rappel des compétences

1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter
3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation
4. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
5. Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

2. Contrôle en cours de formation

Les éléments décrits ci-après remplacent le cahier des charges académique de janvier 2012.

2.1 Définition de l'épreuve

Voir la définition des épreuves dans les référentiels du bac pro Cuisine et du bac pro Commercialisation et services en restauration.

Les professeurs de sciences appliquées sont concernés par les sous-épreuves :

E12 – Sciences appliquées

E22 – Présentation du dossier professionnel

Celles-ci sont identiques sur la forme pour les deux diplômes, bac pro Cuisine et bac pro Commercialisation et services en restauration.

2.2 Tableau récapitulatif pour le CCF

E12 – Sous-épreuve de sciences appliquées (Coefficient 2)				
	Calendrier	Contenu	Barème	Durée
1 ^{re} situation d'évaluation	Avant la fin du premier semestre de la classe de première	<ul style="list-style-type: none">- Les 2 situations :<ul style="list-style-type: none">sont conçues en fonction des acquis des candidats ;portent sur des savoirs complémentaires ;portent sur une étude de cas, mettant en jeu les domaines de technologie et de sciences appliquées, à partir d'un contexte professionnel.	20 points	1 heure
2 ^e situation d'évaluation	Au cours du deuxième semestre de la classe de terminale		20 points	1 heure
E22 – Sous-épreuve de présentation du dossier professionnel (Coefficient 3)				
1 ^{re} situation d'évaluation	Au second semestre de la classe de première	<p>La situation porte sur une compétence opérationnelle du pôle 1, du pôle 2 ou du pôle 5.</p> <p>Elle est conçue lorsque le candidat peut faire valoir la maîtrise de chacune des compétences visées.</p> <p>Elle est conduite par un enseignant d'hôtellerie restauration et si possible un enseignant de sciences appliquées.</p>	30 points	30 min

2.3 Points clés pour vérifier la conformité des situations d'évaluation

Fiche de contrôle de conformité de la situation d'évaluation	Situation conforme ⁽¹⁾	Remarques
Contenu		
L'évaluation porte sur un contexte professionnel commun (contexte de restauration et/ou problématiques professionnelles).		<i>Concertation obligatoire avec les professeurs de technologie ⁽²⁾</i>
L'évaluation prend appui sur des supports documentaires professionnels (5 documents au maximum).		<i>Exemples : analyses microbiologiques, documents de traçabilité... Ressources : privilégier les revues professionnelles, les sites officiels (INRS...)</i>
L'évaluation prend en compte : <ul style="list-style-type: none"> - l'aptitude à tirer parti d'une situation professionnelle et d'une documentation fournie, - la qualité de la réflexion, la qualité de l'argumentation.		<i>Pour évaluer la qualité de la réflexion et de l'argumentation, les verbes à privilégier sont par exemple : justifier, analyser, expliquer, comparer...</i>
Les questions sont réparties en 3 dossiers distincts numérotés de 1 à 3.		<i>Nutrition, alimentation - Qualité sanitaire- Equipements locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie</i>
Les questions sont variées, elles se réfèrent à plusieurs compétences.		<i>Les questions seront réparties sur les 4 compétences (bac pro CSR) ou 5 compétences (bac pro cuisine) du LSL</i>
Les questions sont conformes aux limites de connaissances du référentiel.		<i>Voir grilles p 22 à 29 » et le référentiel paru au JO du 17/06/2011</i>
Les documents sont récents.		<i>Autant que possible</i>
Les documents sont adaptés au niveau BAC PRO.		<i>Longueur des textes, vocabulaire employé</i>
Le nombre de questions est adapté à la durée de la situation d'évaluation (1h).		
Présentation		
La présentation est claire, soignée, aérée.		<i>Police Arial 12 conseillée</i>
Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1 - 1.1 – 1.1.1 - ...).		
Les documents sont lisibles, les sources et éventuellement la date sont mentionnées.		
Les questions sont formulées avec des verbes d'action à l'infinitif.		
Le barème de chaque question est précisé.		
Barème		
La situation d'évaluation est notée sur 20 points.		<i>Coefficient 1</i>
Le nombre de points accordé à chaque question est pertinent.		<i>A finaliser à partir du corrigé</i>
Le nombre de points de chaque dossier est équilibré.		

(1) Conforme au règlement d'examen et aux consignes académiques

(2) La situation d'évaluation est élaborée en équipe mais le déroulement de chaque écrit se réalise sur les heures habituelles de cours de la discipline concernée.

2.4 Proposition de maquettes des situations d'évaluation

BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION
E 12 – SOUS-EPREUVE DE SCIENCES APPLIQUEES (Coef.2) - SITUATION N°...
 Durée 1h

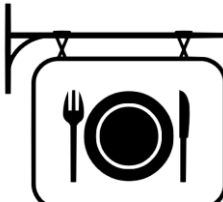
Etablissement :	Date :
-----------------	--------

Nom		Note obtenue : / 20
Prénom		

Consignes de travail

Les réponses sont à rédiger directement sur le dossier remis.
 La calculatrice est autorisée ou non suivant la situation proposée (à déterminer par le professeur).
 Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos questions.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

<p>Exemple de logo de l'entreprise (à fabriquer par le concepteur sauf autorisation d'utilisation signée)</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">«Le Cabanon»</p>	<p style="text-align: center;">Présentation de l'entreprise</p> <p>Une courte présentation du contexte général. Petit texte introductif récapitulant les éléments essentiels de contextualisation (nom de l'entreprise, situation géographique, catégorie d'établissement, place du candidat dans l'organisation, contexte temporel...). Pour favoriser l'investissement du candidat, la présentation du contexte peut être assortie d'éléments graphiques (<i>logo, image, photographie, etc.</i>).</p>
---	--

Thèmes abordés		Questions	Barème	Compétences livret scolaire ⁽¹⁾			
				C1	C2	C3	C4
Dossier ①	<i>Thème en relation avec nutrition – alimentation</i> Ex : Équilibre alimentaire et perception sensorielle	Q1.1					
		Q1.2					
		Q1.3					
		...					
Dossier ②	<i>Thème en relation avec la qualité sanitaire</i> Ex : Qualité sanitaire des matières premières	Q2.1					
		Q2.2					
		Q2.3					
		...					
Dossier ③	<i>Thème en relation avec équipements locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie</i> Ex : Fonctionnement et entretien des chambres froides	Q3.1					
		Q3.2					
		Q3.3					
		...					
TOTAL / 20 points							

(1) Cocher dans le tableau, en face de chaque question, les compétences concernées.

Dossier 1 : Équilibre alimentaire et perception sensorielle

↻ Situation professionnelle :

Exemple

Vous recevez 30 personnes en séminaire de travail pour le déjeuner du midi. Certains clients, soucieux de leur équilibre alimentaire, vous demandent conseil pour choisir leur menu. Le buffet de desserts proposé est riche en préparations à base de fruits et très soigné dans sa présentation pour mettre en éveil les sens.

↻ A partir des **DOCUMENT 1 et 2** ainsi que de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 1**.

Dossier 2 : Qualité sanitaire des matières premières

↻ Situation professionnelle :

Exemple

Vous proposez en entrée une spécialité à base de poisson cru. Cette préparation, qui a du succès auprès des clients qui l'ont testée, peut présenter des risques sanitaires. Certains convives hésitent à choisir ce plat car ils ont entendu parler de ces risques, ils vous demandent des informations.

↻ A partir du **DOCUMENT 3** et de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 2**.

Dossier 3 : Fonctionnement et entretien des chambres froides

↻ Situation professionnelle :

Exemple

Le restaurant vient de faire l'acquisition d'une nouvelle chambre froide. Votre responsable vous demande de le renseigner sur son principe de fonctionnement et sur le protocole d'entretien à mettre en place. Il vous a remis une partie de la documentation technique.

↻ A partir des **DOCUMENT 4 et 5** ainsi que de vos connaissances, vous répondrez aux questions de **l'ANNEXE 3**.

BAC PRO CUISINE
E 12 – SOUS-EPREUVE DE SCIENCES APPLIQUEES (Coef.2) – SITUATION N°...
 Durée 1h


Etablissement :	Date :
------------------------	---------------

Nom		Note obtenue : / 20
Prénom		

Consignes de travail

Les réponses sont à rédiger directement sur le dossier remis.
 La calculatrice est autorisée ou non suivant la situation proposée (à déterminer par le professeur).
 Vous apporterez une attention particulière au soin et à la rédaction de vos questions.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

<p>Exemple de logo de l'entreprise (à fabriquer par le concepteur sauf autorisation d'utilisation signée)</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p style="text-align: center;">Présentation de l'entreprise</p> <p>Une courte présentation du contexte général. Petit texte introductif récapitulant les éléments essentiels de contextualisation (nom de l'entreprise, situation géographique, catégorie d'établissement, place du candidat dans l'organisation, contexte temporel...). Pour favoriser l'investissement du candidat, la présentation du contexte peut être assortie d'éléments graphiques (<i>logo, image, photographie, etc.</i>).</p>
--	--

Thèmes abordés		Questions	Barème	Compétences livret scolaire ⁽¹⁾				
				C1	C2	C3	C4	C5
Dossier 1	Thème en relation avec nutrition – alimentation	Q1.1						
		Q1.2						
		Q1.3						
		...						
Dossier 2	Thème en relation avec la qualité sanitaire	Q2.1						
		Q2.2						
		Q2.3						
		...						
Dossier 3	Thème en relation avec équipements locaux et ambiances professionnelles et/ou sécurité ergonomie	Q3.1						
		Q3.2						
		Q3.3						
		...						
TOTAL / 20 points								

(1) Cocher dans le tableau, en face de chaque question, les compétences concernées.

Le contenu des trois dossiers sera présenté comme pour le bac pro CSR (voir page 16).

2.5 Proposition de fiche individuelle d'évaluation

Baccalauréat professionnel Commercialisation et service en restauration CCF – Situation d'évaluation de sciences appliquées N°

Fiche individuelle d'évaluation

Nom :	Compétences LSL évaluées
Prénom :	C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation C.4 Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

	Questions	Barème	Points obtenus par l'élève	Compétences du livret scolaire																					
				C1				C2				C3				C4									
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4						
Dossier 1	Q1.1																								
	Q1.2																								
	Q1.3																								
Dossier 2	Q2.1																								
	Q2.2																								
	Q2.3																								
Dossier 3	Q3.1																								
	Q3.2																								
	Q3.3																								
Total / 20 points																									

1 - non maîtrisée

2 - insuffisamment maîtrisée

3 – maîtrisée

4 - bien maîtrisée

1. Au moment de l'élaboration de la situation d'évaluation CCF, le professeur indique le barème chiffré et colore les compétences correspondant à chacune des questions (cf. pages 4 à 7). Cela lui permet de vérifier que les 4 compétences sont évaluées.
2. Au moment de la correction, en complément de la notation chiffrée, le professeur positionne l'élève sur l'échelle à 4 niveaux dans chacune des cases colorées.
3. En phase finale, au regard des résultats obtenus pour chacune des compétences, le professeur positionne l'élève en bas de page. Ce positionnement sera pris en compte dans l'évaluation des compétences de l'année scolaire reportée dans le LSL en fin de première et terminale.

Dans l'exemple de grille ci-dessus, les cases ont été colorées à titre d'exemple seulement.

Baccalauréat professionnel Cuisine
CCF – Situation d'évaluation de sciences appliquées N°

Fiche individuelle d'évaluation

Nom :	Compétences LSL évaluées
Prénom :	C1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité C2. Collecter, traiter et organiser l'information, identifier les éléments de qualité, proposer et argumenter C3. Réceptionner, stocker, contrôler les matières premières, leurs conditions de conservation et de commercialisation C.4 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux C.5 Détecter les anomalies, réagir aux aléas et mener des actions correctives

	Questions	Barème	Points obtenus par l'élève	Compétences du livret scolaire																			
				C1				C2				C3				C4				C5			
				1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Dossier 1	Q1.1																						
	Q1.2																						
	Q1.3																						
Dossier 2	Q2.1																						
	Q2.2																						
	Q2.3																						
	Q2.4																						
Dossier 3	Q3.1																						
	Q3.2																						
	Q3.3																						
Total / 20 points																							

1 - non maîtrisée 2 - insuffisamment maîtrisée 3 – maîtrisée 4 - bien maîtrisée

1. Au moment de l'élaboration de la situation d'évaluation CCF, le professeur indique le barème chiffré et grise les compétences correspondant à chacune des questions (cf. pages 8 à 12). Cela lui permet de vérifier que les 5 compétences sont concernées.
2. Au moment de la correction, en complément de la notation chiffrée, le professeur positionne l'élève sur l'échelle à 4 niveaux dans chacune des cases grisées.
3. En phase finale, au regard des résultats obtenus pour chacune des compétences, le professeur positionne l'élève en bas de page. Ce positionnement sera pris en compte dans l'évaluation des compétences de l'année scolaire reportée dans le LSL en fin de première et terminale.

Dans l'exemple de grille ci-dessus, les cases ont été colorées à titre d'exemple seulement.

2.6 Fiche récapitulative des notes

Bac pro Cuisine ou CSR Fiche récapitulative des notes - situations 1 et 2
--

Etablissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session : Diplôme : Spécialité : Classe :
---	--

	1ère situation	2ème situation	
NOMS et prénoms des candidats	Note / 20	Note / 20	Total / 40
1			0
2			0
3			0
4			0
5			0
6			0
7			0
8			0
9			0
10			0
11			0
12			0
13			0
14			0
15			0
16			0
17			0
18			0
19			0
20			0
21			0
22			0
23			0
24			0
Moyenne	#DIV/0!	#DIV/0!	0,00
Note la plus basse	0	0	0
Note la plus haute	0	0	0

Nom du professeur	
Signature	

Remarque : le tableau ci-dessous a été réalisé sous Excel. Il suffit de double cliquer dessus pour le compléter. Le calcul de la moyenne, le repérage de la note la plus haute et la plus basse se fera automatiquement.

2.7 Fiches d'aide à l'élaboration des situations d'évaluation

Les fiches proposées ci-après récapitulent l'ensemble des savoirs associés des deux bac pro CSR et Cuisine. Elles constituent une aide au moment de l'élaboration des situations d'évaluation écrites de la sous-épreuve E12 pour s'assurer :

- de la conformité de la situation d'évaluation proposée aux indicateurs d'évaluation du référentiel ;
- de la complémentarité des deux situations d'évaluation afin de couvrir une grande partie du référentiel ;
- de l'équilibre entre les questions de connaissances et celles qui font appel à l'analyse, l'argumentation...

Baccalauréat professionnel CSR – Situation d'évaluation N°...

Savoirs associés du référentiel		Analyse	Connaissances	Points
NUTRITION - ALIMENTATION				
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	Identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines.			
	Identification des aliments caractéristiques qui en contiennent			
	Caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants			
	Identification des différents glucides			
	Identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)			
	Identification des différents lipides			
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	Identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme			
	Identification de l'intérêt nutritionnel : - des produits alimentaires, - des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) - des compléments alimentaires, des probiotiques - des alicaments			
	Identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé			
L'équilibre alimentaire	Caractérisation de l'équilibre alimentaire			
	Identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs			
	Justification des équivalences alimentaires			
	Identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée			
	Lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (PNNS) et l'équilibre alimentaire			
	Énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines			
Les comportements alimentaires	Indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété			
	Mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation			
	Identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire			
La perception sensorielle	Caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit			
	Mise en relation des sens et des organes concernés			
	Identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe			
	Identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle			
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	Identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage			
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	Caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : la solubilité...			
	Caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion...			
	Caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...			
	Indication des effets de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre : - L'eau (fusion, vaporisation, solidification); - Les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation)			
	Justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle			
	Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications			

Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
Couleur bleu : notions spécifiques au bac pro CSR.				
QUALITE SANITAIRE				
Hygiène et santé de la main d'œuvre	Justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle			
	Description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications			
	Fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation			
La marche en avant dans le temps et dans l'espace (prévention contaminations croisées)	Justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)			
	L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation			
La liaison chaude Les liaisons froides	Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé			
Hygiène des méthodes	Identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du «paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)			
	Caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M, diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)			
<i>Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors</i>	<i>Justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires...)</i>			
La gestion des invendus	Identification de la réglementation relative aux invendus			
Les plats témoins	Description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle			
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	Identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP , l'ARS, l'INVS, les laboratoires de contrôle indépendants			
	Repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires			
Les toxi-infections alimentaires	Définition des toxi-infections alimentaires			
	Mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (<i>Staphylocoque aureus, Salmonella, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens, Listeria, Campylobacter jejuni, Bacillus cereus, Escherichia coli</i>)			
	Caractérisation des TIAC			
	Définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)			
	Indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA			
	Indication des principaux symptômes des TIA			
	Indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire			
Justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle				

Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
QUALITE SANITAIRE (suite)				
Les parasitoses alimentaires	Identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakiase, Toxoplasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission.			
	Identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur			
	Justification des points de contrôle et précautions à prendre			
La toxicologie alimentaire	Définition - de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet) - de la toxicité à court terme et à long terme			
	Différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)			
	Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...			
	Indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)			
	Justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités			
	Justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)			

Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
SECURITE, ERGONOMIE				
La prévention des risques liés à l'activité physique	Identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique			
	Justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail			

Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
Couleur bleu : notions spécifiques au bac pro CSR.				
EQUIPEMENT, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES				
L'éclairage des locaux	Comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)			
	Traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse			
	Justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairement, rendu des couleurs ambiance ...)			
L'alimentation en eau froide	Indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine			
	Caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles)			
	Indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau			
	<i>Indication du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle</i>			
La ventilation et la climatisation	Identification des facteurs de salubrité du local professionnel			
	Définition d'une atmosphère confinée, polluée			
	Justification du renouvellement d'air et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)			
	Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation			
	L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)			
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	Caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail), appareils, équipements, emballages, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons			
La production de la chaleur	Caractérisation de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges			
	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique), l'effet Joule (four à chaleur sèche), les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)			
La production et l'utilisation du froid	Définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique Comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)			
	Justification de la réglementation en matière de conservation par le froid			
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée	Définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée			
	Analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments			
	Justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation			
	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide			
L'hygiène du milieu et du matériel	Classification des types de salissures			
	Indication du mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant			
	Justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien			
	Justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits			
	Justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels)			
La lutte contre la prolifération des nuisibles	Indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle			
	Proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles			

Baccalauréat professionnel Cuisine – Situation d'évaluation N°

Savoirs associés du référentiel		Analyse	Connaissances	Points
Couleur vert : notions spécifiques au bac pro Cuisine.				
NUTRITION - ALIMENTATION				
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	Identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines.			
	Identification des aliments caractéristiques qui en contiennent			
	Caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants			
	Identification des différents glucides			
	Identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)			
	Identification des différents lipides			
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	Identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme			
	Identification de l'intérêt nutritionnel : - des produits alimentaires, - des produits de substitution : les produits allégés en sucres et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) - des compléments alimentaires, des probiotiques - des alicaments			
	Identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé			
L'équilibre alimentaire	Caractérisation de l'équilibre alimentaire			
	Identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs			
	Justification des équivalences alimentaires			
	Identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée			
	Lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (PNNS) et l'équilibre alimentaire			
	Énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines			
Les comportements alimentaires	Indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété			
	Mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation			
	Identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire			
La perception sensorielle	Caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit			
	Mise en relation des sens et des organes concernés			
	Identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe			
	Identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle			
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	Identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage			
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	Caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : la solubilité, <i>la suspension, coagulation...</i>			
	Caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...			
	Caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : émulsions, <i>foisonnement, gélification</i> , diffusion, <i>osmose...</i>			
	Justification u geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle			
	Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications			

Savoirs associés du référentiel		Analyse	Connaissances	Points
Couleur vert : notions spécifiques au bac pro Cuisine.				
NUTRITION – ALIMENTATION (suite)				
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons	Indication des effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre : - l'eau (fusion, vaporisation, solidification et sublimation) - les glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, carbonisation) - les protéides (coagulation, dénaturation, gélification) - les lipides (fusion, décomposition) - les vitamines			
	Description de la réaction de Maillard			
	Justification du geste et des précautions à prendre dans la pratique professionnelle			
	Indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications			

Savoirs associés du référentiel		Analyse	Connaissances	Points
QUALITE SANITAIRE				
Hygiène et santé de la main d'œuvre	Justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle			
	Description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications			
	Fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation			
La marche en avant dans le temps et dans l'espace (prévention contaminations croisées)	Justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps /dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)			
	L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation			
La liaison chaude Les liaisons froides	Justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé			
Hygiène des méthodes	Identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du «paquet hygiène » : « bonnes pratiques d'hygiène », HACCP, systèmes de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)			
	Caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode des 5M, diagramme de « causes à effets », maîtrise des points critiques (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)			
Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières	Justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...)			
La gestion des invendus	Identification de la réglementation relative aux invendus			
Les plats témoins	Description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle			
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	Identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP, l'ARS, l'INVS, les laboratoires de contrôle indépendants			
	Repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'autocontrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires			

Savoirs associés du référentiel		Analyse	Connaissances	Points
QUALITE SANITAIRE (suite)				
Les toxi-infections alimentaires	Définition des toxi-infections alimentaires			
	Mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (<i>Staphylocoque aureus</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Clostridium botulinum</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Listéria</i> , <i>Campylobacter jejuni</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Escherichia coli</i>)			
	Caractérisation des TIAC			
	Définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)			
	Indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA			
	Indication des principaux symptômes des TIA			
	Indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire			
	Justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle			
Les parasitoses alimentaires	Identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakiase, Toxoplasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission.			
	Identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur			
	Justification des points de contrôle et précautions à prendre			
La toxicologie alimentaire	Définition - de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet) - de la toxicité à court terme et à long terme			
	Différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)			
	Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...			
	Indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)			
	Justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités			
	Justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)			
Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
SECURITE, ERGONOMIE				
La prévention des risques liés à l'activité physique	Identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique			
	Justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail			

Savoirs associés – référentiel		Analyse	Connaissances	Points
EQUIPEMENTS, LOCAUX ET AMBIANCES PROFESSIONNELLES				
L'éclairage des locaux	Comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)			
	Traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse			
	Justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairement, rendu des couleurs ...)			
L'alimentation en eau froide	Indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine			
	Caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles)			
	Indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau			
La ventilation et la climatisation	Identification des facteurs de salubrité du local professionnel			
	Définition d'une atmosphère confinée, polluée			
	Justification du renouvellement d'air et la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, réglementation)			
	Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation			
	L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)			
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	Caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail), appareils, équipements, emballages, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons			
La production de la chaleur	Caractérisation de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges			
	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique), l'effet Joule (four à chaleur sèche), les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)			
La production et l'utilisation du froid	Définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique Comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)			
	Justification de la réglementation en matière de conservation par le froid			
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée	Définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée			
	Analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments			
	Justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation			
	Description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide			
L'hygiène du milieu et du matériel	Classification des types de salissures			
	Indication du mode d'action : détergent, désinfectant, détergent-désinfectant, abrasif, solvant, décapant et détartrant			
	Justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien			
	Justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits			
	Justification des différentes étapes d'un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d'entretien des locaux et/ou des matériels)			
La lutte contre la prolifération des nuisibles	Indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle			
	Proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles			

3. Documents d'aide à l'élaboration de la stratégie globale de formation

Pour rappel, la stratégie globale de formation s'appuie sur la réflexion d'une équipe. Elle est évolutive et centrée sur le cœur du métier autour duquel se rallie toutes les disciplines. Elle s'appuie sur un ensemble de situations professionnelles contextualisées. (Voir guide d'accompagnement des bac pro CSR et Cuisine).

Les progressions disciplinaires qui découlent de la stratégie globale de formation prennent en compte les exigences du référentiel et les contraintes liées à la certification. Ainsi en sciences appliquées, il est nécessaire de tenir compte, notamment, des compétences et savoirs associés évalués lors de la sous-épreuve E22 au cours du second semestre de l'année de première. Ceux-ci ont été mis en évidence avec les couleurs bleu (bac pro CSR) et vert (bac pro cuisine) dans les documents présentés ci-après.

Ces tableaux peuvent donc constituer une aide pour répartir la formation en sciences appliquées sur les trois années, tout en s'adaptant aux priorités déterminées en équipe (à minima avec les collègues de l'enseignement professionnel).

Bac pro CSR

Compétences et savoirs associés à évaluer lors de la sous-épreuve E22 au cours du semestre 2 de l'année de première

PÔLES – BAC PRO CSR		COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	2de	1 ^{re}	T ^{ale}	Compétences LSL
POLE 1 Communication, démarche commerciale et relation clientèle	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale	L'équilibre alimentaire				C2
	C1-2 Entretien des relations professionnelles	C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire				C1
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.2 Valoriser les espaces de vente	L'éclairage des locaux La ventilation et la climatisation				C4 C4
		C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle et la vente à emporter	La liaison chaude et les liaisons froides				C1
POLE 2 Organisation et services en restauration	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs...)				C4 C1 C4
	C2-2 Gérer le service	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées Les plats témoins				C1 C1
		C2-2.3 Optimiser le service	Les TIA La toxicologie alimentaire				C4 C4
	C2-3 Servir des mets et des boissons	C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors La production de chaleur				C2 C1 C4
POLE 3 Animation et gestion d'équipe en restaurati	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel	Hygiène et santé de la main d'œuvre				C1
		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	La prévention des risques liés à l'activité physique				C1

PÔLES		COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	2de	1 ^{re}	T ^{ale}	Compétences LSL
POLE 4 Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	Les parasitoses alimentaires				C4
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et conditionnement	Le conditionnement sous-vide ou sous-atmosphère modifiée				C3
		C4-2.3 Stocker les produits	La production et l'utilisation du froid				C3
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus				C1
POLE 5 Démarche qualité en restauration	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires				C2
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Hygiène des méthodes				C1
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires				C2 C2
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	La perception sensorielle La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire				C2 C2

Bac pro Cuisine

Compétences et savoirs associés à évaluer lors de la sous-épreuve E22 au cours du semestre 2 de l'année de première

PÔLES		COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	2de	1 ^{re}	T ^{ale}	Compétences LSL
POLE 1 Organisation de la production culinaire	C1-1 Organiser la production	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et l'espace	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées				C4
		C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production	L'éclairage des locaux				C5
			L'alimentation en eau froide La ventilation et la climatisation				C5 C5
		C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel				C5
	L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles La toxicologie alimentaire					C4 C5 C3	
	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	La liaison chaude et les liaisons froides				C4	
	C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine	C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières				C1
			Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (1)				C2
		C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces C1-2.7 Réaliser les liaisons C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis C1-2.9 Réaliser les préparations de base C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (2)				C2
	C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	La production de chaleur				C5	
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons					C2		
C1-4 Dresser et distribuer les préparations	C1-4.2 Distribuer la production	Les plats témoins				C1	
		Les toxi-infections alimentaires				C5	

PÔLES		COMPÉTENCES	SAVOIRS ASSOCIÉS	2de	1 ^{re}	T ^{ale}	Compétences LSL
POLE 2 Communication et commercialisation	C2-1 Entretien des relations professionnelles	C2-1.1 Communiquer avec une équipe C2-1.2 Communiquer avec un fournisseur, les tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire				C1
	C2-2 Communiquer à des fins commerciales	C2-2.3 Communiquer avec la clientèle	L'équilibre alimentaire				C2
POLE 3 Animation et gestion d'équipe en ...	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel	Hygiène et santé de la main d'œuvre				C1
		C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	La prévention des risques liés à l'activité physique				C1
POLE 4 Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation ...	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés	Les parasitoses alimentaires				C3
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et conditionnement	Le conditionnement sous-vide ou sous-atmosphère modifiée				C3
		C4-2.3 Stocker les produits	La production et l'utilisation du froid				C3
	C4-4 Analyser les ventes	C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus				C1
POLE 5 Démarche qualité en restauration	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires				C2
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Hygiène des méthodes				C1
		C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires				C2 C2
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions	La perception sensorielle				C2
		C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire				C2