

## SCIENCES APPLIQUEES – COMPLEMENTS AUX CDC ACADEMIQUES POUR LE CCF

**Brevet d'Études Professionnelles Spécialité à 2 options : Cuisine - Commercialisation et Services en Restauration :**  
Épreuve Professionnelle EP1-S1 – Coefficient 6 - Epreuve Technologie professionnelle, sciences appliquées, gestion appliquée – S1-E12 : Sciences Appliquées - coefficient 2-

**Baccalauréat Professionnel Restauration - Spécialité à 2 options : Cuisine - Commercialisation et Services en Restauration :** Épreuve Professionnelle E1 : Épreuve Scientifique et Technique Sous épreuve de Sciences Appliquées S1 E12 (classe de première) et S2 E12 (classe de terminale) - Coefficient 2 - *la définition de l'épreuve E1 est identique pour les deux BCP Cuisine / Commercialisation et Services en restauration.*

<b>Où</b>	Voir guide académique
<b>Comment</b>	Voir guide académique
<b>Quand</b>	Voir guide académique
<b>Qui</b>	Voir guide académique
<b>Quoi</b>	L'épreuve évalue les savoirs associés dans les pôles de compétences professionnelles spécifiques aux référentiels de certification
<b>Avec quoi</b>	<p>En complément du guide académique</p> <p><i>Contexte :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Le contexte commun doit apparaître au début du sujet de sciences appliquées (voir maquette académique).</i></li> <li>• <b>Les situation(s) professionnelle(s) découlent du contexte et précisent les rôles (activité ou consignes de la tâche à réaliser).</b></li> <li>• <b>Elles s'appuient sur des supports documentaires.</b></li> </ul> <p>Utilisation de la maquette académique « sujet » :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contexte commun en première page de la partie sciences appliquées du sujet</li> <li>• 3 à 4 dossiers, chacun sur un thème différent (alimentation, hygiène, équipements, autres...)</li> </ul> <p>Pour chaque dossier :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une situation qui est liée au contexte</li> <li>• Le ou les rôle(s) du candidat correspondant à l'énoncé d'une activité globale à réaliser</li> <li>• Un document support à destination du candidat pour compléter l'annexe</li> <li>• L'annexe (support des réponses du candidat) comportant les questions et/ou les consignes, sous la forme de verbes d'action, pour réaliser l'activité (rôle).</li> </ul> <p><i>On entend par document : 1 page qui peut contenir 1 ou plusieurs support(s)</i></p> <p><i>Notation :</i> Les notes de la situation S1 et ensuite S2 sont reportées sur la grille académique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S1 = épreuve EP1 en BEP / 20 points.</li> <li>- S2 = épreuve E12 – S2 en BCP/ 20 points.</li> </ul> <p>- E12 du BCP = S1 + S2 = note finale de l'épreuve / 40 points.</p>

**BEP et BCP cuisine**  
**COMPETENCES ET SCIENCES APPLIQUEES (BEP, BCP)**

<b>COMPÉTENCES N°1 :</b>	<b>ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE</b>
<b>C1-1</b>	<b>ORGANISER la production</b>
<b>C1-1.2</b>	<b>Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace</b>
La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées	La 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
<b>C1-1.3</b>	<b>Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production</b>
L'éclairage des locaux L'alimentation en eau froide <b>La ventilation et la climatisation</b>	La comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence) La traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse La 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 ...) L'indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le contenu du programme de Prévention Santé Environnement) La caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles) L'indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau <b>L'identification des facteurs de salubrité du local professionnel</b> <b>La définition d'une atmosphère confinée, polluée</b> <b>La 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)</b> <b>La description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation</b> <b>L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)</b>
<b>C1-1.4</b>	<b>Entretien des locaux et les matériels</b>
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel L'hygiène du milieu et du matériel La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...) <b>La toxicologie alimentaire</b>	La 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 classification des types de salissures L'indication du mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent-désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant et d'un détartrant La justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits La 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) L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles <b>La définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet)</b> <b>La définition de la toxicité à court terme et à long terme</b> <b>La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)</b> <b>Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur</b> <b>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...</b> <b>Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...</b> L'indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples) La justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités La justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues,...)
<b>C1-1.5</b>	<b>Optimiser l'organisation de la production</b>
<b>La liaison chaude et les liaisons froides</b>	<b>La 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</b>
<b>C1-2.</b>	<b>MAÎTRISER les bases de la cuisine</b>
<b>C1-2.1</b>	<b>Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières</b> <b>Réaliser les préparations préliminaires +Réaliser...</b>
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...) La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : la solubilité, la suspension... La caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...

	La justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre: coagulation ... La caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : émulsions, foisonnement, gélification, diffusion, osmose... La justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
<b>C1-2.11</b>	<b>Mettre en œuvre les cuissons</b>
La production de la chaleur	La caractérisation de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électromagnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges
Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons (Sciences appliquées)	La 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) L'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 protides (coagulation, dénaturation, gélification) les lipides (fusion, décomposition) les vitamines La description de la réaction de Maillard La justification du geste et des précautions des précautions à prendre dans la pratique professionnelle L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications
<b>C1-4.2</b>	<b>Distribuer la production</b>
Les plats témoins Les toxi-infections alimentaires	La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle La définition des toxi-infections alimentaires La 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) La caractérisation des TIAC La définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain) L'indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA L'indication des principaux symptômes des TIA L'indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire La justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle
<b>COMPÉTENCES N°2 :</b>	
<b>C2-1.1</b> <b>C2-1.2</b>	<b>Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</b> <b>Communiquer avec les fournisseurs, les tiers</b>
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations - l'ARS (Agence Régionale de la Santé) - l'INVS (Institut National de Veille Sanitaire) - les laboratoires de contrôle indépendants  Le 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
<b>C2-2.</b>	<b>COMMUNIQUER à des fins commerciales</b>
L'équilibre alimentaire	La caractérisation de l'équilibre alimentaire L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs La justification des équivalences alimentaires L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l'équilibre alimentaire L'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
<b>COMPÉTENCES N°3 :</b>	<b>ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>
<b>C3-1.1</b>	<b>Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</b>
Hygiène et santé de la main d'œuvre	La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation
<b>C3-1.4</b>	<b>Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</b>
La prévention des risques liés à l'activité physique	L'identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique La justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail

<b>COMPÉTENCES N°4 :</b>	<b>GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION</b>
<b>C4-2.1</b>	<b>Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)</b>
Les parasitoses alimentaires	L'identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakiase, Toxo-plasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission. L'identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur La justification des points de contrôle et précautions à prendre
<b>C4-2.2</b>	<b>Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</b>
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée	La définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée L'analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments La justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation La description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide
<b>C4-2.3</b>	<b>Stocker les produits</b>
La production et l'utilisation du froid	La définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique La 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) La justification de la réglementation en matière de conservation par le froid
<b>C4-4.4</b>	<b>Gérer les invendus</b>
La gestion des invendus	L'identification de la réglementation relative aux invendus
<b>COMPÉTENCES N°5 :</b>	<b>DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION</b>
<b>C5-1.1</b>	<b>Être à l'écoute de la clientèle</b>
Les comportements alimentaires	L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation L'identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire
<b>C5-1.2</b>	<b>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b>
Hygiène des méthodes	L'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) La 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)
<b>C5-1.4</b>	<b>Appliquer des principes de nutrition et de diététique</b>
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	L'identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protéines, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines. L'identification des aliments caractéristiques qui en contiennent La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants L'identification des différents glucides L'identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten) L'identification des différents lipides L'identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme L'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 aliments L'identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé
<b>C5-2.</b>	<b>MAINTENIR la qualité globale</b>
La perception sensorielle	La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit
La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire (Sciences appliquées)	La mise en relation des sens et des organes concernés L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe L'identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage

**Ce qui est en rouge ne peut pas être utilisé pour la S1 (certification BEP)**

## BEP et BCP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION COMPETENCES ET SCIENCES APPLIQUEES (BEP, BCP)

<b>COMPETENCES N°1</b>	<b>Communication, démarche commerciale et relation clientèle</b>
<b>C1-1.5</b>	<b>Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale</b>
L'équilibre alimentaire	<p>La caractérisation de l'équilibre alimentaire</p> <p>L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs</p> <p>La justification des équivalences alimentaires</p> <p>L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée</p> <p>Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en oeuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l'équilibre alimentaire</p> <p>L'énoncé des principales conséquences sur la santé :</p> <p>d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines</p>
<b>C1-2.3</b> <b>C1-2.4</b>	<b>Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</b> <b>Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</b>
Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	<p>L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la DDPP Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations</li> <li>- l'ARS (Agence Régionale de la Santé)</li> <li>- l'INVS (Institut National de Veille Sanitaire)</li> <li>- les laboratoires de contrôle indépendants</li> </ul> <p>Le 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</p>
<b>C1-3.2</b>	<b>Valoriser les espaces de vente</b>
L'éclairage des locaux  La ventilation et la climatisation	<p>La comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence)</p> <p>La traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse</p> <p>La 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 ...)</p> <p>L'identification des facteurs de salubrité du local professionnel</p> <p>La définition d'une atmosphère confinée, polluée</p> <p>La 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)</p> <p>La description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation</p> <p>L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)</p>
<b>C1-3.6</b>	<b>Favoriser : la vente additionnelle, - la vente à emporter</b>
La liaison chaude et les liaisons froides	La justification des protocoles des liaisons chaudes 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
<b>Compétences N°2</b>	<b>Organisation et services en restauration</b>
<b>C2-1.1</b>	<b>Entretien des locaux et les matériels</b>
Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel  L'hygiène du milieu et du matériel  La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...)	<p>La caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail...), appareils, équipements, mobilier, éléments de décoration, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, et cristal, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, ardoise, papiers et cartons</p> <p>La classification des types de salissures</p> <p>L'indication du mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergentdésinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant et d'un détartrant</p> <p>La justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien</p> <p>La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits</p> <p>La 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, des matériels ...)</p> <p>L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels</p> <p>La proposition des moyens de prévention à mettre en oeuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles</p>
<b>C2-2.1</b> <b>C2-2.2</b>	<b>Participer à l'organisation avec les autres services</b> <b>Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service</b>
La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées  Les plats témoins	<p>La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace (à partir d'exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)</p> <p>L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</p> <p>La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle</p>

<b>C2-2.3</b>	<b>Optimiser le service</b>
Les toxi-infections alimentaires	<p>La définition des toxi-infections alimentaires</p> <p>La 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 )</p> <p>La caractérisation des TIAC</p> <p>La définition de la notion de porteur asymptomatique (porteur sain)</p> <p>L'indication des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les TIA</p> <p>L'indication des principaux symptômes des TIA</p> <p>L'indication des obligations d'une entreprise en cas d'intoxication alimentaire</p> <p>La justification des précautions à prendre dans la pratique professionnelle</p> <p>La définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet)</p> <p>La définition de la toxicité à court terme et à long terme</p> <p>La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque à partir de produits résiduels et toxicologie intrinsèque)</p> <p>Repérage de substances toxiques (intrinsèque et extrinsèque) caractéristiques du secteur et lien avec leurs effets sur la santé du consommateur</p> <p>Exemples de substances à toxicité extrinsèque : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, surchauffe des graisses...</p> <p>Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons ...</p> <p>L'indication des limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale, exemples)</p> <p>La justification des mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation en se limitant aux exemples cités</p> <p>La justification des précautions à prendre dans l'utilisation de certaines matières premières (fleurs, feuilles, algues...)</p>
<b>C2-3.1</b> <b>C2-3.2</b>	<b>Servir des mets</b> <b>Valoriser les mets</b>
Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies	<p>La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en œuvre : la solubilité ...</p> <p>La caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion ...</p> <p>La caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique...</p> <p>L'indication des effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'eau (fusion, vaporisation, solidification) ;</li> <li>- les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation) ;</li> </ul> <p>La justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle</p> <p>L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</p> <p><b>La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires ...)</b></p>
Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors	<p>La justification de l'effet Joule, de la combustion, des ondes électro-magnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges</p> <p>La description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique), l'effet Joule (chauffe assiettes...). Les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)</p>
<b>C2-3.3</b>	<b>Servir des boissons</b>
	<p>L'indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le programme de Prévention Santé Environnement)</p> <p>La caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles)</p> <p>L'indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p> <p>L'indication du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle</p>
<b>COMPETENCES N°3</b>	<b>Animation et gestion d'équipe en restauration</b>
<b>C3-1.1</b>	<b>Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</b>
Hygiène et santé de la main d'oeuvre	<p>La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle</p> <p>La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications</p> <p>La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation</p>
<b>C3-1.4</b>	<b>Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</b>
La prévention des risques liés à l'activité physique	<p>L'identification des principaux risques professionnels liés à l'activité physique</p> <p>La justification des gestes et des postures individuelles et collectives, de l'ergonomie des postes de travail</p>
<b>COMPETENCES N°4</b>	<b>Gestion des approvisionnements en restauration. Gestion d'exploitation en restauration</b>
<b>C4-2.1</b>	<b>Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)</b>
Les parasitoses alimentaires	<p>L'identification des parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakiase, Toxoplasme, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission.</p> <p>L'identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur</p> <p>La justification des points de contrôle et précautions à prendre</p>



<b>C4-2.2</b>	<b>Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</b>
Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée	La définition du principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée L'analyse de l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments La justification de la réglementation en matière de conditionnement et de conservation La description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide
<b>C4-2.3</b> <b>C4-2.4</b>	<b>Stocker les produits</b> <b>Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</b>
La production et l'utilisation du froid	La définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique La 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) La justification de la réglementation en matière de conservation par le froid
<b>C4-4.4</b>	<b>Gérer les invendus</b>
La gestion des invendus	L'identification de la réglementation relative aux invendus
<b>COMPETENCES N°5</b>	<b>Démarche qualité en restauration</b>
<b>C5-1.1</b>	<b>Être à l'écoute de la clientèle</b>
Les comportements alimentaires	L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation L'identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire
<b>C5-1.2</b>	<b>Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</b>
Hygiène des méthodes	L'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) La 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)
<b>C5-1.4</b>	<b>Appliquer des principes de nutrition et de diététique</b>
Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels  La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	L'identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protéines, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines. L'identification des aliments caractéristiques qui en contiennent La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants L'identification des différents glucides L'identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten) L'identification des différents lipides L'identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme L'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 L'identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé L'identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protéines, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines. L'identification des aliments caractéristiques qui en contiennent La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants L'identification des différents glucides L'identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten) L'identification des différents lipides L'identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme L'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 L'identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé
<b>C5-2.1</b> <b>C5-2.2</b> <b>C5-2.3</b> <b>C5-2.4</b>	<b>Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions</b> <b>Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</b> <b>Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</b> <b>Gérer les aléas liés aux défauts de qualité</b>
La perception sensorielle  La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit La mise en relation des sens et des organes concernés L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe L'identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage

**Ce qui est en rouge ne peut pas être utilisé pour la S1 (certification BEP)**