

# SCIENCES APPLIQUEES – COMPLEMENTS AUX CDC ACADEMIQUES POUR LE CCF

**CAP CUISINE - Épreuve professionnelle EP1** : culture professionnelle : Cuisine, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée - Coefficient 4

<b>Où</b>	Voir guide académique
<b>Comment</b>	▫ En début de formation les professeurs définissent des contextes professionnels communs
<b>Quand</b>	▫ Tout au long de la formation : ▫ Chaque professeur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes ▫ En fin de formation : ▫ par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives » sont ciblées
<b>Quoi</b>	▫ Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité. ▫ Compétence 2 - Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.
<b>Qui</b>	Voir guide académique
<b>Avec quoi</b>	Maquette académique sujet

## CAP CUISINE - COMPETENCES ET SCIENCES APPLIQUEES

<b>POLE 1</b>	
<b>Organisation de la production culinaire</b>	
<b>Compétences</b>	<b>Sciences appliquées</b>
<p>Compétence : C1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</p>	<p><b>Thème 1</b> : Les grandes familles de produits alimentaires 1.1 Les principaux produits par famille (Caractéristiques des groupes d'aliments/ apports nutritionnels principaux) 1.4 La qualité : le principe de la labellisation (différenciation des labels qualités)</p> <p><b>Thème 3</b> : Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels 3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc.) (Rôle des différentes signalisations, des différents dispositifs de sécurité électrique, intérêt du plan d'évacuation d'une salle, de la ventilation, maintenance des appareils, connaissance des pictogrammes des risques, risques liés à l'utilisation de certains matériaux (emballages). 3.2 La classification des produits d'entretien (Action des produits, salissures, supports) 3.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité Principe HACCP. Conditions de stockages. (Équipements, les températures). Visites médicales. Lavages des mains, tenues. Les contaminations. 3.4 La prévention des risques liée à l'activité physique Les mauvaises postures. Mesures de préventions</p> <p><b>Thème 4</b> : Les stocks et les approvisionnements 4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures, intégrité es emballages, dates, lieux de stockages, rupture de la chaîne de froid) 4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés 4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation. Procédure de déconditionnement et de reconditionnement</p>
<p>Compétence : C2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.</p>	<p><b>Thème 5</b> : Le client 5.1 Les habitudes alimentaires (mode de vie, évolution des repas durée, structure. Nouveau mode végétarien) 5.2 Les allergies et les régimes Liste des allergènes et régimes associés</p> <p><b>Thème 7</b> : Les locaux 7.2 Le principe de la marche en avant Intérêt et repérage de la marche en avant (plan des locaux ou sur un poste de travail), temps / espace</p> <p><b>Thème 8</b> Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage 8.1 Les équipements Principe de fonctionnement</p> <p><b>Thème 9</b> : La prévention des risques liés à l'activité de cuisine 9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives (5M)</p>

	<p>9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)</p> <p>9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication</p> <p>9.5 Les risques de bio-contaminations</p> <p><b>Thème 10</b> : Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine</p> <p>10.3 Les couples temps/températures</p>
<b>PÔLE 2</b>	
<b>Préparation et distribution de la production de cuisine</b>	
<b>Compétences</b>	<b>Sciences appliquées</b>
Compétence : C3. Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail tout au long de l'activité dans le respect de la réglementation en vigueur	<p><b>Thème 13</b> Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé</p> <p>13.1 Les contrôles et les autocontrôles</p> <p>13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)</p> <p>13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)</p> <p><b>Thème 14</b> Les règles et les pratiques en matière de développement durable</p> <p>14.1 Le tri sélectif</p> <p>14.4 Le gaspillage alimentaire</p> <p>14.5 La veille en matière de réglementation</p>
Compétence : C4. Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité.	<p><b>Thème 18</b> Les constituants de base de la matière vivante</p> <p>18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> de l'eau</li> <li><input type="checkbox"/> de l'air</li> <li><input type="checkbox"/> du sel</li> <li><input type="checkbox"/> du sucre</li> <li><input type="checkbox"/> de l'alcool</li> <li><input type="checkbox"/> de la température</li> <li><input type="checkbox"/> des micro-organismes, etc.</li> </ul>
Compétence : C5. Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution selon le contexte professionnel	<p><b>Thème 20</b> L'approche sensorielle</p> <p>20.1 Les éléments d'analyse d'une production Qualité organoleptique, organe des sens...</p> <p>20.2 Les principales actions correctives</p>

## PARTIE SCIENCES APPLIQUEES – RESSOURCES

Pôles	Ressources possibles
<b>1 : ORGANISATION DE LA PRODUCTION CULINAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> repérage de groupe d'aliments/ principaux apports dans le menu de la situation ou fiches techniques</li> <li><input type="checkbox"/> étiquettes avec label</li> <li><input type="checkbox"/> images de signalétique, matériel de sécurité électrique, de réception de marchandise, de défaut de lieu de stockage, de différents déchets issus de la réception, poste de travail (marche en avant)</li> <li>...</li> <li><input type="checkbox"/> plan d'évacuation</li> <li><input type="checkbox"/> pictogramme</li> <li><input type="checkbox"/> documents sur la toxicologie de certains matériaux</li> <li><input type="checkbox"/> postures dangereuses</li> <li><input type="checkbox"/> étiquette de produits d'entretien avec mode d'emploi, de produits alimentaires avec date et température de conservation</li> <li><input type="checkbox"/> Documents de traçabilité</li> <li><input type="checkbox"/> liste des principaux allergènes</li> <li><input type="checkbox"/> statistiques sur les modes de vies, articles sur les différents régimes</li> <li><input type="checkbox"/> schéma de fonctionnement des appareils</li> </ul> <p>• Documents professionnels :</p> <p>Fiches techniques de cuisine, de sécurité de matériel, de produits, règles de tri, protocole de conditionnement, procédures de conservation..., plan de locaux (marche en avant), réglementation sur le tri, le gaspillage.</p>
<b>2 : PREPARATION ET DISTRIBUTION DE LA PRODUCTION DE CUISINE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> expérience, photo de transformation physico-chimique</li> <li><input type="checkbox"/> étiquette de produits d'entretien avec mode d'emploi</li> <li><input type="checkbox"/> schéma de mécanisme de perception sensorielle</li> <li><input type="checkbox"/> réglementation sur le tri</li> <li><input type="checkbox"/> Documents de traçabilité, sur les intoxications alimentaires, le port de la tenue, du lavage des mains, des produits.</li> </ul>