



POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>Pôle N°1</b></p> <p><b>Communication, démarche commerciale et relation clientèle</b></p>	<p><i>C1-3-6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</i></p>	<p>La liaison chaude et les liaisons froides</p>	<p>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</p>
<p><b>Pôle N°2</b></p> <p><b>Organiser et service en restauration</b></p>	<p><b>C2-1 Réaliser la mise en place</b></p> <p><i>C2-1-1 Entretien des locaux et des matériels</i></p> <p><b>C2-2 Gérer le service</b></p> <p><i>C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services</i></p> <p><i>C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service</i></p> <p><i>C2-2.3 Optimiser le service</i></p>	<p>Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel</p> <p>L'hygiène du milieu et du matériel</p> <p>La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs...)</p> <p>La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées</p> <p>Les plats témoins</p> <p>Les toxi-infections alimentaires</p>	<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, cartons</p> <p>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, des matériels...)</p> <p>L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles</p> <p>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 de 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</p> <p>La description du mode opératoire de prélèvement des plats témoins et son rôle</p> <p>La définition des toxi-infections alimentaires La mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (staphylocoque aureus, salmonella, Clostridium botilium, Clostridium Perfringens, listéria, campylocacter jejuni, bacillus cereus, escherichia coli) La caractérisation de 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</p>

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>Pôle N°2</b></p> <p><b>Organiser et service en restauration</b></p>	<p><i>C2-2.3 Optimiser le Service</i></p>	<p>La toxicologie alimentaire</p>	<p>La définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet)            La définition de la toxicité à court terme et à long terme            La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque et à partir des produits résiduels et toxicologie            Repérage de substances toxique (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, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, surchauffe de graisses...            Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons            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....)</p>
	<p><b>C2-3 Servir des mets et des boissons</b></p> <p><i>C2-3.1 Servir des mets</i>  <i>C2-3.2 Valoriser des mets</i></p>	<p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies</p> <p>Les protocoles mis en œuvre lors de l'utilisation des décors</p> <p>La production de chaleur</p>	<p>La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mise en œuvre : la solubilité            La caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables, instables, diffusion.....            La caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique....            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)            -les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation)            La justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle            L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</p> <p>La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans le décor des mets et des boissons (fleurs, algues, fruits et légumes, pics alimentaires.....)</p> <p>La caractérisation des l'effet Joule, de la combustion, des ondes électromagnétiques (micro-ondes, induction), des infra rouges            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 plaques à induction)</p>
	<p><i>C2-3.3 Servir des boissons</i></p>	<p>L'alimentation en eau froide et chaude</p>	<p>L'indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le programme de PSE)            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            L'indication du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle</p>

## 2. Baccalauréat professionnel spécialité cuisine

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>Pôle N°1</b>  <b>Organiser la production</b>	<b>C1-1 Organiser la production</b>  <i>C1-1-2 Planifier son travail et celui de son équipe le temps et dans l'espace</i>	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 de 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
	<i>C1-1-3 Mettre en place les postes de travail pour la production</i>	L'éclairage des locaux	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, ambiance....)
		L'alimentation en eau froide	L'indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine (en lien avec le programme de PSE) 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
		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) La description à partir de schémas simples du principe de la ventilation et de la climatisation. L'identification des conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)
	<i>C1-1-4 Entretien des locaux et des matériels</i>	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	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, cartons

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p align="center"><b>Pôle N°1</b></p> <p><b>Organiser la production</b></p>	<p><i>C1-1-4 Entretien des locaux et des matériels</i></p>	<p>L'hygiène du milieu et du matériel</p> <p>La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs...)</p> <p>La toxicologie alimentaire</p>	<p>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, des matériels...)</p> <p>L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels La proposition des moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles</p> <p>La définition de la toxicité d'une substance (dose journalière admissible, dose sans effet) La définition de la toxicité à court terme et à long terme La différenciation des types de toxicologie (toxicologie extrinsèque et à partir des produits résiduels et toxicologie 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, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, certaines techniques de type fumage, surchauffe de graisses... Exemples d'aliments à toxicité intrinsèque : champignons, poissons 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...)</p>
	<p><i>C1-1-5 Optimiser l'organisation de la production</i></p>	<p>La liaison chaude et les liaisons froides</p>	<p>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</p>

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>Pôle N°1</b></p> <p><b>Organiser la production</b></p>	<p><b>C1-2 Maîtrise les bases de la cuisine</b>  <i>C1-2-1 Réaliser les préparations préliminaires</i></p> <p><i>C1-2.2 à C1-2.10</i>  <i>Aprêtrer les matières premières</i>  <i>Tailler, découper</i>  <i>Décorer</i>  <i>Réaliser les marinades, saumures et sirops</i>  <i>Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces</i>  <i>Réaliser les liaisons</i>  <i>Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis,</i>  <i>Réaliser les préparations de base</i>  <i>Réaliser les pâtes de base</i></p> <p><i>C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons</i></p>	<p>Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières</p> <p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies</p> <p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies</p> <p>La production de chaleur</p> <p>Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons</p>	<p>La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination)</p> <p>La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mise en œuvre : la solubilité, la suspension</p> <p>La caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations</p> <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>La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mise en œuvre : coagulation</p> <p>La caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions, foisonnement, gélification, diffusion, osmose.....</p> <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>La caractérisation des l'effet Joule, de la combustion, des ondes électromagnétiques (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 (four à chaleur sèche), les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaques à induction)</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 et sublimation)</li> <li>-les glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, carbonisation)</li> <li>-les protides (coagulation, dénaturation, gélification)</li> <li>-les lipides (fusion, décomposition)</li> <li>-les vitamines</li> </ul> <p>La description de la réaction de Maillard</p> <p>La justification du geste et dans la pratique professionnelle</p> <p>L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</p>

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>Pôle N°1</b></p> <p><b>Organiser la production</b></p>	<p><b>C1- 4 Dresser et distribuer les préparations</b>  <i>C1-4-Distribuer la production</i></p>	<p>Les plats témoins</p> <p>Les toxi-infections alimentaires</p>	<p>La description du mode opératoire de prélèvement des plats témoins et son rôle</p> <p>La définition des toxi-infections alimentaires  La mise en relation des principales TIA avec les micro-organismes responsables (staphylocoque aureus, salmonella, Clostridium botilium, Clostridium Perfringens, listéria, campylocacter jejuni, bacillus cereus, escherichia coli)  La caractérisation de 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</p>
<p><b>Pôle N°2</b></p> <p><b>Communication et commercialisation en restauration</b></p>	<p><b>C 2-1.Entretenir des relations professionnelles</b>  <i>C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe</i></p> <p><i>C2-1-2 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</i></p>	<p>Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire</p>	<p>L'identification des organismes de contrôle de sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme de ses principales fonctions : direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDPP), l'agence Régionale de la santé (ARS), institut national de veille sanitaire (INVS), les laboratoires de contrôle indépendants.  Le repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : documents de traçabilité, documents de veille sanitaires et d'auto-contrôle documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires</p>
	<p><b>C 2-2 Communiquer à des fins commerciales</b>  <i>C2-2.3 Communiquer avec la clientèle</i></p>	<p>L'équilibre alimentaire</p>	<p>La caractérisation de l'équilibre alimentaire  L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe 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</p>

## Pôles d'activités communs

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>Pôle N°3</b> <b>Animation et gestion d'équipe en restauration</b></p>	<p><b>C3-1 Animer une équipe</b></p> <p><i>C3-1-1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnel</i></p> <p><i>C3-1-4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</i></p>	<p>Hygiène et santé des la main d'œuvre</p> <p>La prévention des risques liés à l'activité physique</p>	<p>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</p> <p>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</p>
<p><b>Pôle N°4</b> <b>Gestion des approvisionnements en restauration</b></p>	<p><b>C4-2 Contrôler les mouvements et stock</b></p> <p><i>C4-2-1 Réceptionner et contrôler les produits livrés</i></p> <p><i>C4-2-2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</i></p> <p><i>C4-2-3 Stocker les produits</i></p>	<p>Les parasitoses alimentaires</p> <p>Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée</p> <p>La production et l'utilisation du froid</p>	<p>L'identification des parasitoses alimentaires, des aliments responsables et des modes de Transmission L'identification des conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé des consommateurs La justification des points de contrôle et précautions à prendre</p> <p>La définition du principe de 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</p> <p>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 de 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</p>
<p><b>Pôle N°5</b> <b>Démarche qualité en restauration</b></p>	<p><b>C5-1 Appliquer la démarche qualité</b></p> <p><i>C5-1-1 Etre à l'écoute de la clientèle</i></p>	<p>Les comportements alimentaires</p>	<p>L'indication de l'origine physiologique de la faim, 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</p>

POLE	COMPETENCES	SCIENCES APPLIQUEES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p align="center"><b>Pôle N°5</b> <b>Démarche qualité en restauration</b></p>	<p><b>C5-1 Appliquer la démarche qualité</b></p> <p><i>C5-1-2 Respecter les dispositions Réglementaires, les règles d'hygiène, de santé, et de sécurité</i></p> <p><i>C5-1-4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</i></p>	<p>Hygiène et méthodes</p> <p>Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels</p> <p>La dimension Nutritionnelle des produits alimentaires</p>	<p>L'identification du plan de maîtrise sanitaire fixé par la réglementation dite du « paquet d'hygiène » : bonnes pratiques d'hygiène HACCP, système de traçabilité, gestion des produits non conformes (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)</p> <p>La caractérisation des outils et méthodes d'analyse des risques : méthode de 5M, diagramme cause à effets, maîtrise des points critiques, (à partir d'exemples adaptés aux situations professionnelles spécifiques)</p> <p>L'identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines</p> <p>L'identification des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants</p> <p>L'identification des différents glucides</p> <p>L'identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)</p> <p>L'identification des lipides</p> <p>L'identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme</p> <p>L'identification de l'intérêt nutritionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-des produits alimentaires</li> <li>-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)</li> <li>-des compléments alimentaires, probiotiques</li> <li>-des alicaments</li> </ul> <p>L'identification des limites de l'utilisation de ces différents produits sur la santé</p>
	<p><b>C5-2 Maintenir la qualité globale</b></p> <p><i>C5-2-1 à C5-2.4</i></p> <p><i>Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions</i></p> <p><i>Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</i></p> <p><i>Contrôler la qualité marchande de matières premières et des productions</i></p> <p><i>Gérer les aléas liés aux défauts de la qualité</i></p>	<p>La perception sensorielle</p> <p>La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire</p>	<p>La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit</p> <p>La mise en relation des sens et des organes Concernés</p> <p>L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe</p> <p>L'identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle</p> <p>L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage</p>