

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 1 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PRÉVEN TION SÉCURITÉ
<p>1-1 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES.</p> <p>T1 Préparation des zones de stockage avant livraison (tri des produits, remise en ordre)</p> <p>T2 Réception des denrées et contrôle de conformité</p> <p>T3 Déconditionnement, décartonnage, et contrôle de conformité</p> <p>T4 :Rangement dans les zones appropriées</p> <p>T5 Déstockage et répartition en vue de l'utilisation</p> <p>T6 Renseigne-ment et transmission des documents (p.8)</p>	<p>3-2 LAVAGE, RANGEMENT DE LA VAISSELLE, DES MATERIELS ET USTENSILES DE PRODUCTION.</p> <p>T2 : Lavage manuel ou mécanisé, de la vaisselle et de la batterie</p> <p>T3 : Vérification, redistribution et rangement au points d'utilisation, de la vaisselle et de la batterie (P 20).</p> <p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>SF 4-1 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES D'ENTRETIEN DES MATERIELS</p> <p>T1 : Réalisation du travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité...(p 21)</p>	<p>1-DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN</p> <p>1-1 Classification et caractéristiques morphologiques des différents groupes microbiens.(p 48)</p> <p>5-LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION ET EN SERVICE (P 50)</p> <p>5-1 Nature et origine des biocontaminations</p> <p>*flore de surface, de l'air (p 50)</p> <p>5-3 prévention et traitement des biocontaminations</p> <p>* hygiène lors de la circulation de la vaisselle</p> <p>-risques de contamination et mesures de prévention (température, protection par emballage)</p>	<p>1- CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1-4 Etiquetage des produits alimentaires préemballés :</p> <p>-mentions obligatoires</p> <p>-mentions facultatives</p> <p>-DLC et DLUO (P 52)</p> <p>2-ETUDE DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES (P 52)</p> <p>2-3 modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques(acide) :</p> <p>*lors du stockage(p53)</p> <p>7-TOXICOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRES (P 55)</p> <p>7-1 Toxicologie</p> <p>*Mesures réglementaires et précautions relatives à l'usage :</p> <p>-des produits de lutte contre les animaux nuisibles...</p>	<p>3-GESTION APPLIQUEE</p> <p>3-1Principe de gestion des stocks</p> <p>*Nature des stocks :</p> <p>produits alimentaires,</p> <p>*constitution du stock et principe de rotation.(p 58)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-2 Appareil et outils</p> <p>* étude fonctionnelle des appareils et outillage utilisés aux postes :</p> <p>- de stockage</p> <p>- de lavage de la vaisselle(p 59-60)</p> <p>2-ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES.</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail (p 63)</p> <p>*organisation d'une tâche</p> <p>-Analyse fonctionnelle et approche ergonomique :</p> <p>d'une tâche de réception, entreposage des denrées</p> <p>2-3 Techniques de travail</p> <p>*techniques de stockage</p> <p>2-4 Documents techniques de communication professionnelle (p 63)</p> <p>*les documents de communication interne à l'entreprise : fiches de stock</p> <p>*les documents de communication externe et les documents commerciaux :bons de commande, bon de livraison, étiquettes.</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 SCIENCES DE L'ALIMENTA- TION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3- PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1- 1 RECEPTION ET STOCKAGE DES MARCHANDISES (PRODUITS D'ENTRETIEN).</p> <p>T1 : Préparation des zones de stockage avant livraison (tri des produits remise en ordre)</p> <p>T2 Réception des denrées et contrôle de conformité</p> <p>T3 Déconditionnement, décartonnage, et contrôle de conformité</p> <p>T4 : Rangement dans les zones appropriées</p> <p>T5 : Déstockage et répartition en vue de l'utilisation</p> <p>T6 : Renseignement et transmission des documents (P.8)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE STOCKAGE.</p> <p>T1 : Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de stockage ou sont traités les denrées alimentaires, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique (p 19)</p> <p>T5 : Repérage des anomalies et des dysfonctionnement éventuels lors des opérations de nettoyage (détérioration d'un revêtements, évacuation obstruée. . .)</p>	<p>5-LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION ET EN SERVICE (P50)</p> <p>5-1 Nature et origine des biocontaminations : *Flore humaine (p 50)</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des surfaces, des matériels, des locaux - Décontamination, désinfection - Nettoyage des surfaces, des matériels de stockage - nettoyage des locaux de stockage (denrées) * Hygiène du personnel - Hygiène des mains - Hygiène des manipulations -Vaccinations -Surveillance de l'état de santé -Tenue professionnelle (p 51)</p>	<p>7-TOXICOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRES (p 55)</p> <p>7-1 toxicologie *Mesures réglementaires et précautions relatives à l'usage : - Des produits d'entretien</p>	<p>3-GESTION APPLIQUEE</p> <p>3-1Principe de gestion des stocks</p> <p>*Nature des stocks : produits d'entretien *Constitution du stock et principe de rotation.(p 58)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-1 Implantation et aménagement des locaux de production * Matériaux utilisés pour l'aménagement et l'équipement de ces locaux : caractéristiques de ces matériaux et procédures d'entretien -Acier inoxydable 1-3 Entretien des matériels *Prévention des animaux nuisibles * Produits d'entretien - Classification et mode d'action °Eau ° détergent °détergent désinfectant ° Désinfectant - Formes commerciales - Etiquetage des produits : code, mode d'emploi, précautions d'utilisation, précautions de stockage - Stockage :conditions et durée de stockage, quantités et fractionnement * Réglementation relative à l'entretien : -Réglementation relative aux produits dangereux : risques de toxicité, d'inflammabilité, d'explosion, de corrosion(p 60)</p> <p>2-ORGANISATION DE LA PRODUCTION 2-2 Organisation des postes de travail *Organisation d'une tâche - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique :°d'une tâche d'entretien (p 63) 2-3 Technique de travail * technique d'entretien(d'un équipement de stockage) (p 63)</p>	<p>1-PRINCIPES GENERAUX DE PREVENTION</p> <p>De la suppression des risques à la source, à la protection des salariés(loi d91-1414 du 31 décembre 1991) ; applications au secteur professionnel (p 65)</p> <p>2-PROTECTION COLLECTIVE ET EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI) :</p> <p>* protection individuelle (p 65)</p>
	<p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>SF 4-1 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES D'ENTRETIEN DES MATERIELS</p> <p>T2 : Réalisation de contrôles quantitatifs (pesée...) et qualitatifs (contrôles visuels...) (p 21)</p>					

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-C. de L'E.	2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3- PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-2 REALISATION DES OPERATIONS PRELIMINAIRES SUR LES DENREES NECESSAIRES POUR L'ELABORA- TION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE</p> <p>T1 Epluchage, lavage des végétaux frais</p> <p>T2 Fractionnement (taillage, râpage) et calibrage, des légumes, des fruits, des fromages, de la charcuterie (p 9) (Salades de fruits, crudités variées,...)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS DE PREPARATION</p> <p>T1 : Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de préparation ou sont traitées les denrées alimentaires, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique (p 19)</p> <p>T5 : Repérage des anomalies et des dysfonctionnement éventuels lors des opérations de nettoyage (détérioration d'un revêtements, évacuation obstruée. . .) (P 19)</p> <p>3-2 LAVAGE, RANGEMENT DE LA VAISSELLE, DES MATERIELS ET USTENSILES DE PRODUCTION</p> <p>T1 : Elimination des déchets et tri des matériels et de la vaisselle.</p> <p>FONCTION- 4 GESTION DE LA QUALITE SF 4-1 – T 2 Réalisation de contrôles quantitatifs (pesée...) et qualitatifs</p>	<p>2-DEVELOPPEMENT ET CROISSANCE DES MICRO- ORGANISMES</p> <p>2-1 Conditions de vie : * Milieux nutritifs(p 48) * Besoin en oxygène type respiratoire : aérobie strict, anaérobie strict, aéroanaérobie)</p> <p>5-1 Nature et origine des biocontaminations * Flore des aliments Flore végétale (p 50)</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des matériels, des locaux - Nettoyage des surfaces, des matériels de production - Nettoyage des locaux de production * Hygiène des denrées et des préparations culinaires analyse des risques et maîtrise des points critiques - Décontamination des végétaux (p 50)</p>	<p>2- ETUDE DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p> <p>2-1 Nature des constituants et rôles dans l'organisme</p> <p>2-2 Principales propriétés utilisées en technique culinaire : * Solubilité * Emulsion (stable, instable) (p 52)</p> <p>2-3 Modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques (acide) : * Lors de la mise en attente d'une préparation (p 53)</p> <p>3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX</p> <p>* Végétaux frais(p 53)</p>	<p>1-C. de L'E.</p>	<p>2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-1 implantation et aménagement des locaux de production * Les différents locaux du secteur production (p 59) - Fonctions de ces locaux : production, stockage (denrées, déchets) hygiène - Différents secteurs de travail - Principe de la marche en avant à l'intérieur de ces locaux. 1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De préparation (p 59) - De conservation par le froid 1-3 Entretien des locaux et des matériels * Salissures : (p 60) - Nature des différentes salissures, classification(salissures physiques, chimiques, biologiques) - Procédés d'élimination (physico- chimiques, chimiques, bionettoyage)</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (p 63) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de production (préparation de denrées) * Organisation dans l'espace 2-3 Techniques de travail * Techniques de production culinaire (préparation de denrées) (p 63)</p>	<p>2 PROTECTION COLLECTIVE ET EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI) : * Protection intégrée (p 65)</p> <p>3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3-3 Risque mécanique * Causes :positions ou équipements inadaptés, manipulation et transfert de charges lourdes... * Prévention : gestes et postures (p 65)</p> <p>3-4 Risque de coupure * Causes : manque d'attention lors de l'utilisation d'objets coupants, déplacement et nettoyage avec des objets coupants, objets coupants masqués (bacs à plonge, déconditionnement, verre cassé,...) * Prévention (p 65)</p>

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-C. de L'E.	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION SECURITE
<p>SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAI- RES OU DE FINITIONS</p> <p>T1 Réalisation de cuissons à l'eau (végétaux frais surgelés ou déshydratés) (potages, fruits au sirop, purées...)</p> <p>T2 réalisations de cuissons à la vapeur (végétaux frais et surgelés) (p 10)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T1 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de cuisson à l'eau (p 19)</p> <p>3-2 LAVAGE, RANGEMENT DE LA VAISSELLE, DES MATERIELS ET USTENSILES DE PRODUCTION</p> <p>T1 Evacuation et entreposage des déchets. (p 20)</p>	<p>3- POUVOIR PATHOGENE DES MICRO- ORGANISMES</p> <p>3-1 Facteurs du pouvoir pathogène : * Virulence liée aux germes, liée à l'hôte (porteur sain) * Toxines : caractéristiques et exemples (p 49)</p> <p>4-LES AGENTS ANTI-MICROBIENS</p> <p>4-1 Agents physiques utilisés dans la pratique professionnelle (p 49)</p> <p>4-3 Résistance des bactéries aux agents antibactériens (p 49)</p> <p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des locaux - nettoyage des locaux de stockage (déchets) * hygiène lors de la circulation des production alimentaire, des déchets : - Risques de contamination et mesures de prévention (température, protection par emballage...) - Principe d'organisation des circuits dans les locaux de production alimentaire. (p51)</p>	<p>1-CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1-3 Formes de commercialisation et circuits de distribution : * Produits frais traditionnels * produits ayant fait l'objet d'un traitement de conservation * Produits semi-élaborés * Produits prêts à l'emploi (p 52)</p> <p>2- ETUDE DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES</p> <p>2-1 Nature des constituants et rôles dans l'organisme</p> <p>2-2 Principales propriétés utilisées en technique culinaire : * Changement d'état physique * Diffusion (p 52)</p> <p>2-3 modifications physico-chimiques intervenant sous l'action de l'air, de la chaleur, de facteurs chimiques (acide) : * Lors des transformations culinaires (cuisson à l'eau et à la vapeur) (p53)</p>	<p>3-GESTION APPLIQUEE</p> <p>3-2 Coûts et prix de vente * Les principaux coûts en restauration : - Coût matière (p 58)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-1 implantation et aménagement des locaux de production * Les différents locaux du secteur production (p 59) - Réglementation relative à l'installation des locaux et des équipements en matière d'hygiène et de sécurité * Matériaux utilisés pour (p59) l'aménagement et l'équipement de ces locaux : caractéristiques de ces matériaux et procédures d'entretien. - Céramique</p> <p>1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De cuisson à l'eau (p 59)</p> <p>1-3 entretien des locaux et des matériels * Produits d'entretien : (p 60) - Classification et mode d'action ° Antiparasites</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (p 63) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de production (cuisson à l'eau et à la vapeur) * Organisation dans l'espace</p> <p>2-3 Techniques de travail * Techniques de production culinaire (cuisson à l'eau et à la vapeur) (p 63)</p>	<p>3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3-3 Risque de brûlure * Causes des brûlures thermiques : contact direct avec plaques, liquides chauds..., avec vapeur, vêtements flottants(p66)</p>

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-5 CONDITIONNEMENT EN VUE D'UNE DISTRIBUTION DIFFEREE DANS LE TEMPS OU DANS L'ESPACE</p> <p>T1 : Préparation des matériels et des appareils de conditionnement</p> <p>T2 : Répartition des préparations culinaires en multiportions ou en portions individuelles</p> <p>T4 : Fermeture des contenants et étiquetage (p 12)</p> <p>SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAIRES OU DE FINITIONS</p> <p>T3 : Réalisation de préparations chaudes</p> <p>Avec plaques (crêpes), toaster (sandwich chaud), salamandre (croque-monsieur, rôti) (poulet)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T1 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux de conditionnement (p 19)</p>	<p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE (p 50)</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations</p> <p>* Hygiène des surfaces des matériels, des locaux</p> <p>- Nettoyage des surfaces, des matériels de conditionnement</p> <p>- Nettoyage des locaux de conditionnement</p> <p>* Hygiène des denrées et des préparations culinaires</p> <p>analyse des risques et maîtrise des points critiques</p> <p>- conservation : réfrigération</p> <p>- Conditionnement des PCEA :</p> <p>sous atmosphère normale</p> <p>5-2 Biocontaminations dans les zones à risque des secteurs professionnels</p> <p>*Secteur de conditionnement (p 50)</p>	<p>1- CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1-1 Caractéristiques d'un produit reconnu comme aliment (aspect nutritionnel, organoleptique, socio-culturel...)</p> <p>1-2 Risques d'altération et maintien des caractéristiques des produits alimentaires cuits. Principes des méthodes de conservation des produits cuits(p 52)</p> <p>7-TOXICOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRES (p 55)</p> <p>7-1 toxicologie</p> <p>* Toxicité d'origine endogène</p> <p>* Toxicité d'origine exogène</p> <p>*Mesures réglementaires et précautions relatives à l'usage :</p> <p>- Des matériaux de conditionnement</p>	<p>2-LES RELATIONS AVEC LA CLIENTELE</p> <p>2-1 Principe de la communication interpersonnelle</p> <p>* Schéma du processus de communication</p> <p>* Technique favorisant la communication avec le client (écoute active, reformulation, questionnement) (p 57)</p> <p>2-6 Signalisation du lieu de vente ou de distribution</p> <p>*Objectifs de la signalisation comme moyen de communication et de promotion des produits, d'information du client, de facilitation des circulations, des choix...</p> <p>* Moyens : affichage, fléchage...</p> <p>* Réglementation en matière d'affichage des prix</p> <p>* Sécurité dans la mise en place de la signalisation</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-2 Appareils et outils</p> <p>* Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes :</p> <p>- De cuisson par chaleur sèche</p> <p>- De conditionnement (p 59)</p> <p>1-4 Facteurs techniques d'ambiance</p> <p>* L'air :</p> <p>- Qualité de l'air :</p> <p>° notion d'air pur, d'air vicié, d'air pollué</p> <p>° conséquences physiologiques de l'air vicié</p> <p>° sources possibles de pollution dans les différents locaux professionnels</p> <p>- Principaux systèmes de renouvellement de l'air dans les locaux professionnels</p> <p>° Ventilation Mécanique Contrôlée</p> <p>° hotte aspirante</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail</p> <p>* Organisation d'une tâche (p 63)</p> <p>- Analyse fonctionnelle et approche ergonomique :</p> <p>° d'une tâche de cuisson par chaleur sèche</p> <p>° D'une tâche de conditionnement</p> <p>* Organisation dans l'espace</p> <p>2-3 Techniques de travail</p> <p>* Techniques de conditionnement (p 63)</p>	<p>3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3-7 Risque électrique (p 66)</p> <p>* Mode de contact : direct et indirect</p> <p>* Causes : branchement et débranchement de machine , utilisation de prolongateur et de fiche multiple, entretien des luminaires et changement d'ampoule</p> <p>* effets sur les personnes : électrisation, électrocution</p> <p>* Effets sur les biens : courts-circuits liés à la présence d'eau ou de vapeur d'eau (procédures de nettoyage)</p> <p>* dispositifs de sécurité dans les locaux du secteur professionnel</p> <p>* Prévention</p>

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-C. DE L'E.	.2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3- PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-2 REALISATION DES OPERATIONS PRELIMINAIRES SUR LES DENREES NECESSAIRES POUR L'ELABORA- TION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE T3</p> <p>Déconditionnement et décongélation des produits prêts à l'emploi (surgelés, frites, pâtes à frire...) (p 9)</p> <p>SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAIRES OU DE FINITIONS T3 Réalisation de friture (pommes de terre, beignets) (p 10)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS T1 : exécution des techniques de nettoyage et désinfection des équipements de cuisson par friture-</p> <p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>SF 4-1 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES D'ENTRETIEN DES MATERIELS T1 Réalisation du travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité ...) T3 repérage de la non-qualité T3 repérage des Dysfonctionnements (p 21)</p>	<p>3- POUVOIR PATHOGENE DES MICRO-ORGANISMES</p> <p>3-2 Toxi infection et maladies infectieuses</p> <p>3-3 Critères microbiologiques réglementaires * Germes tolérés, germes interdits * Charges microbienne tolérée selon la nature des aliments (p 49)</p> <p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des denrées et des préparations culinaires analyse des risques et maîtrise des points critiques - Conservation : surgélation, congélation, et décongélation (p 50)</p>	<p>1-CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1-2 Risques d'altération et maintien des caractéristiques des produits alimentaires cuits. Principes des méthodes de conservation des produits surgelés, déshydratés (p 52)</p> <p>3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX * corps gras (p 53) * Produits sucrés</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De cuisson (friteuse) (p 59) 1-3 entretien des locaux et des matériels * Produits d'entretien : (p 60) - Classification et mode d'action ° dégraissant ° agglutinant</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (p 63) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de friture * Organisation dans l'espace 2-3 Techniques de travail * Techniques de friture (p 63)</p> <p>3- QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 3-3 Mesure de la qualité : * Concept de qualité * notion d'indicateur de la qualité contrôles obligatoires, contrôles volontaires * différents types de contrôle : visuel, par comptage, par pesée, par lecture directe d'outils de contrôle * instruments et appareils de mesure et de contrôle : balance, thermomètre, sonde (p 64)</p>	<p>3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSION- NEL</p> <p>3-7 Risque électrique (suite) (p 66)</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1	FONCTION 3	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
PRODUCTION	ENTRETIEN			1- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3- PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-4 REALISATION PAR ASSEMBLAGE, DE METS DESTINES A ETRE CONSOMMES FROIDS OU CHAUDS :</p> <p>- METS SALES : SALADE COMPOSEE, HORS -D'ŒUVRE, SANDWICHES, HAMBURGER, PIZZA. . .</p> <p>T1 Pesée des constituants (p 9)</p>		<p>2-DEVELOPPEMENT ET CROISSANCE DES MICRO-ORGANISMES</p> <p>2-1 Croissance et multiplication des micro- organismes * facteurs de croissance et courbe de croissance - charge microbienne initiale - nature du substrat - température - pH - activité de l'eau (eau libre) (p 48)</p>				

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-2 REALISATION DES OPERATIONS PRELIMINAIRES SUR LES DENREES NECESSAIRES POUR L'ELABORATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE</p> <p>T3 Déconditionnement des produits prêts à l'emploi (conserves appertisées): réalisations de cuissons à la vapeur (végétaux frais et surgelés) (<i>p 10</i>)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T3 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (zone à déchets) (<i>p 19</i>)</p>	<p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE (<i>p 50</i>)</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations</p> <p>* Hygiène des denrées et des préparations culinaires analyse des risques et maîtrise des points critiques - traitements thermiques : stérilisation – pasteurisation - cuissons déconditionnement des PCEA : sous atmosphère normale, modifiée, sous-vide. (<i>p 50</i>)</p>	<p>1-CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1-2 Risques d'altération et maintien des caractéristiques des produits alimentaires cuits. Principes des méthodes de conservation des produits frais, appertisés, cuits et conditionnés sous-vide, conditionnés puis cuits sous-vide, végétaux prêts à l'emploi, denrées périssables...) (<i>p 52</i>)</p> <p>3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX</p> <p>* végétaux secs * Produits céréaliers et assimilés (<i>p 53</i>)</p>	<p>1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</p> <p>-1-1 La restauration hors-foyer :</p> <p>* Structure, fonctions - restauration commerciale (indépendante, relevant d'une chaîne, appartenant à un groupe) - restauration collective : ° services autogérés ° services concédés aux sociétés de restauration</p> <p>* Evolution quantitative et qualitative - importance économique - évolution des concepts de restauration : (facteurs socio-économiques, changement de comportement alimentaire, nouvelles techniques, nouveaux produits...) (<i>p 56</i>)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-1 implantation et aménagement des locaux de production * Les différents locaux du secteur production (<i>p 59</i>) -Réglementation relative à l'installation des locaux et des équipements en matière d'hygiène et de sécurité * Matériaux utilisés pour (<i>p 59</i>) l'aménagement et l'équipement de ces locaux : caractéristiques de ces matériaux et procédures d'entretien. - revêtement plastique</p> <p>1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - D'entretien des locaux (<i>p 59</i>)</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (<i>p 63</i>) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de déconditionnement * Organisation dans l'espace</p> <p>2-3 Techniques de travail * Techniques de déconditionnement (<i>p 63</i>)</p>	<p>1 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3-1 Risque de chutes et de glissades (<i>p 65</i>) * causes : sol (glissant, souillé, lisse...) aires de circulation encombrées, dénivellations, déséquilibre, chute de hauteur, chaussures inadaptées, ... * prévention</p>
<p>SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAIRES OU DE FINITIONS</p> <p>T1 Réalisation de cuissons à l'eau des produits céréaliers (riz, pâtes, semoule) et des végétaux secs</p>	<p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>T3 repérage de la non-qualité (<i>p 21</i>)</p>					

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES					
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS			
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE	
SF 1-2 REALISATION DES OPERATIONS PRELIMINAIRES SUR LES DENREES NECESSAIRES POUR L'ELABORATION D'UNE PRODUCTION CULINAIRE T4 Etiquetage et traçabilité des produits	SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS T1 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de cuisson (four, salamandre) (p 19)	5- LES BIOCONTAMINATI ONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLE S EN RESTAURATION ET EN SERVICE 5-3 Prévention et traitement des biocontamina -tions * Hygiène des denrées et des préparations culinaires analyse des risques et maîtrise des points critiques - refroidissement rapide (P 50)	2- ETUDE DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES 2-1 Nature des constituants et rôles dans l'organisme 2-2 Principales propriétés utilisées en technique culinaire : * suspension (p 52) 3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX * produits laitiers * œufs et ovoproduits (p 53) 7-TOXICOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRES (P55) 7-1 toxicologie *Mesures réglementaires et précautions relatives à l'usage : - Des additifs et auxiliaires de fabrication	1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION 1-2 fonctionnement des entreprises ou des services de restauration * organigrammes hiérarchiques et fonctionnels : - de l'exploitation - de l'équipe * Organisation de la production : - production avec service immédiat - production avec service différé : ° en liaison chaude ° en liaison froide réfrigérée * textes réglementaires en vigueur (arrêté du 9-5-95, du 26-9-97 ...)	1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - de refroidissement rapide (p 59) 1-3 entretien des locaux et des matériels * Produits d'entretien : (p 60) - Classification et mode d'action ° abrasif 2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (p 63) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de refroidissement rapide * Organisation dans l'espace 2-3 Techniques de travail * Techniques de refroidissement rapide (p 63)	3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL 3-3 Risque de brûlure * Causes des brûlures chimiques contact ou projection de produits corrosifs * prévention 3-6 risque chimique (cf. : connaissance des milieux professionnels/ 1-3 entretien des locaux et des matériels) * causes : produits mal identifiés, mélange de produits, procédures de dilution non respectées, utilisation inadaptée, absence d'EPI. * voies de pénétration des produits chimiques (bouche, peau, poumons) et manifestations sur l'organisme (intoxication aiguë ou différée, allergies, troubles respiratoires. ..) * prévention	
	FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE						T3 Repérage de la non-qualité
	SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAIRES OU DE FINITIONS T6 Cuissons au four (pâtes, entremets, fruits)						T3 Repérage des dysfonctionnemen ts (p21)
SF 1-4 REALISATION PAR ASSEMBLAGE, DE METS DESTINES A ETRE CONSOMMES FROIDS OU CHAUDS : - METS SUCRES : ENTREMETS, TARTE, COUPE GLACEE. . T1 Pesée des constituants							

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	3-ENTRE- TIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
<p>T2 élaboration de mets par assemblage de produits préparés de manière traditionnelle, ou à partir de PAI</p> <p>T3 Dressage et mise en valeur de produits, en portion individuelle ou en multi- portions, en vue du service, ou de la vente</p> <p>T4 Pose de protection temporaire ou d'emballage étiquetage</p> <p>T5 Entreposage en attente de distribution ou de vente</p> <p>SF 1-5 CONDITIONNE- MENT EN VUE D'UNE DISTRIBUTION DIFFEREE DANS LE TEMPS OU DANS L'ESPACE (p 12)</p> <p>T1 Conduite du refroidissement rapide</p> <p>T6 Renseignement des documents de traçabilité du produit</p>						

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
SF 1-3 REALISATION DE CUISSONS PRELIMINAIRES OU DE FINITIONS T4 Réalisation de grillades simples (viandes hachées, saucisses)	SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS T1 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de cuisson (grill) (p 19)	5- LES BIOCONTAMINA-TIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE 5-1 Nature et origine des biocontaminations : *Flore animale (p 50) 5-2 Biocontaminations dans les zones à risques des secteurs professionnels * secteur hospitalier	3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX * viandes, volailles * produits de la pêche * condiments épicés (p 53) 7-TOXICOLOGIE ET PARASITOLOGIE ALIMENTAIRES (p 55) 7-2 parasitologie * Principaux parasites (douve, ténia, protozoaires) et aliments vecteurs * Principe de transmission des parasites * Précautions	1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION 1-2 fonctionnement des entreprises ou des services de restauration * Organisation du mode de distribution : - modes de distribution ° consommation sur place : + service à la place (table, lit...) + libre-service (linéaire, « scramble» ° vente à emporter ° portage à domicile...	1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De grillade (p 59) 2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 2-2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche (p 63) - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : ° D'une tâche de grillade * Organisation dans l'espace 2-3 Techniques de travail * Techniques de cuisson sur grill (p 63)	3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL 3-8 Risque incendie * le triangle du feu : combustible, source d'énergie, comburant * classes de feu et moyens d'extinction adaptés au secteur professionnel * propagation de l'incendie * principales causes d'incendie en milieu professionnel : présence de flamme nue, gaz, points chauds, court- circuit... * dispositif de prévention et de lutte
	FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE					
	T4 Prise d'initiative personnelle et mise en œuvre de solutions correctives ou d'amélioration (p 21)					

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SC. DE L'ALIMENT.	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
<p>SF 1-6 : REMISE EN TEMPERATURE DES PLATS CUISINES ELABORES A L'AVANCE' EN VUE D'UN SERVICE IMMEDIAT</p> <p>T1 Préparation des matériels de remise en température</p> <p>T2 Déconditionnement, dressage</p> <p>T3 Conduite de la remise en température</p> <p>T4 Mise en valeur du produit en vue du service (p 13)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T1 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de remise en température et de maintien en température (p 19)</p> <p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>SF 4-1 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES D'ENTRETIEN DES MATERIELS</p> <p>T4 Prise d'initiative personnelle et mise en œuvre de solutions correctives ou d'amélioration</p> <p>T5 renseignement de documents de suivi de la qualité</p>	<p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations</p> <p>* Hygiène des denrées et des préparations culinaires</p> <p>analyse des risques et maîtrise des points critiques</p> <p>- Remise en température</p> <p>- Maintien en température (p 50)</p>			<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-2 Appareils et outils</p> <p>* Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De remise en température - De maintien en température (p 59) <p>* Plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>2 ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-2 Organisation des postes de travail</p> <p>* Organisation dans l'espace pour l'ensemble des activités (p 59)</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1 PRODUCTION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2- RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PRÉVEN- TION SÉCURITÉ
<p>SF 1-7 MISE EN PLACE DES ESPACES DE DISTRIBUTION ET DE VENTE</p> <p>T1 Approvisionnement en matériel nécessaire au service (plateaux, vaisselle...)</p> <p>T2 Vérification et mise en route des appareils assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien en température...)</p> <p>T3 Approvisionnement en préparations culinaires chaudes, froides, boissons, pain ...</p> <p>T4 Mise en ordre de l'espace de consommation (p 14)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T2 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements de distribution, de vente et de consommation, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique (p19)</p>		<p>4 QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS</p> <p>4-1 Caractéristiques nutritionnelles des aliments et classification</p> <p>4-2 Equivalences alimentaires * équivalences protidiques * équivalences énergétiques * équivalences calciques (p 53)</p>	<p>1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</p> <p>1-2 fonctionnement des entreprises ou des services de restauration</p> <p>* Organisation du mode de distribution : - Equipement des espaces de distribution, de consommation, de vente ; matériels de transport, de distribution, de consommation (p 56)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-1 Implantation et aménagement des locaux de service * Les différents locaux du secteur service (p 59) - Fonctions de ces locaux : restauration. * Matériaux utilisés pour l'aménagement et l'équipement de ces locaux : caractéristiques de ces matériaux et procédures d'entretien - Revêtement textile - Bois (vernis, peintes)</p> <p>1-3 Entretien des matériels * Produits d'entretien - Classification et mode d'action ° Détartrant</p> <p>1-4 Facteurs techniques d'ambiance * L'ambiance thermique - Diversité des ambiances thermiques dans les différents locaux professionnels - Chauffage des locaux de restauration : ° principaux modes de chauffage ° réglementation concernant les températures à respecter dans les différents locaux professionnels * L'ambiance lumineuse - Les différents modes d'éclairage : principe, qualité ° éclairage naturel ° éclairage à incandescence ° éclairage à fluorescence - Importance et qualités d'un bon éclairage dans les locaux de travail - importance du positionnement de la personne par rapport aux sources lumineuses (éblouissement, contre-jour, rayonnement parasite, zone d'ombre) (p 61-62)</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 1- PRODUCTION	FONCTION 3- ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3- PREVENTION - SECURITE
					<ul style="list-style-type: none"> * L'acoustique - Le bruit : (p 61) <ul style="list-style-type: none"> ° sources de bruit dans les locaux de production et de service ° propagation du bruit ° effets physiologiques résultant de l'exposition au bruit, seuils et limites d'exposition - Définition de l'isolation phonique - Différents modes d'organisation et d'aménagement des locaux permettant d'améliorer l'acoustique d'une salle de restauration - Rôle de la sonorisation en salle de restauration (p 62) 	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 2- SERVICE ET COMMUNICATION	FONCTION 3 ENTRETIEN	S1 : MICROBIO. APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-PREVENTION - SECURITE
<p>SF 2-1 MISE EN VALEUR DES PRODUITS, DES ESPACES, DE DISTRIBUTION ET DE VENTE</p> <p>T1 Rangement et présentation des mets et boissons proposés à la clientèle (banque de libre-service, plateaux, vitrines)</p> <p>T2 Réapprovisionnement En préparation et en matériels des espaces en cours de distribution ou de vente</p> <p>T3 Maintien en ordre des espaces en cours de distribution ou de vente</p> <p>T4 Affichage de la dénomination et du prix des produits proposés</p> <p>T5 Participation à la mise en place d'éléments d'ambiance et de supports d'animation, d'évènements (journée, semaine à thème...) (p 15)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS</p> <p>T2 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux de distribution, de vente et de consommation, dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique</p> <p>T4 Exécution de techniques de nettoyage et de désinfection pour faire face à un imprévu en cours d'activité (p 19)</p>	<p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des locaux - nettoyage des locaux de distribution (p 50)</p>	<p>3- ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX * Les boissons</p> <p>5- ALIMENTATION RATIONNELLE</p> <p>5-1 Besoins et apports recommandés des adultes</p> <p>5-2 Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports recommandés</p> <p>5-3 Ration alimentaire et principes d'une alimentation hyposodée, d'une alimentation hypoénergétique.</p> <p>5-4 Organisation de la journée alimentaire en fonction des catégories de convives (enfants, personnes âgées, adultes...) et importance relative de chaque repas</p> <p>5-5 Equilibre alimentaire : plans alimentaires ; menus</p>	<p>1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</p> <p>1-2 fonctionnement des entreprises ou des services de restauration * Image de marque de l'entreprise ou du service - matérialisation de l'image de marque (concepts explicites) : ° tenue professionnelle ° agencement et mise en valeur des espaces, ° animations ° consignes d'accueil, de travail</p> <p>3-GESTION APPLIQUEE</p> <p>3-1Principe de gestion des stocks *Nature des stocks : accessoires du service (serviettes, sets...) (p 58)</p> <p>3-2 Coûts et prix de vente * Les principaux coûts en restauration : - Coût de personnel - Coûts des matériels de service(verres, assiettes, plateau, serviettes... (p 58) * Composantes du prix de vente : - notion de marge et de taxe</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-3 Entretien des matériels * Réglementation relative à l'entretien - réglementation relative à la mise en œuvre de certains travaux (travaux en hauteur...)</p> <p>1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De présentation (p 59)</p>	<p>3 PRINCIPAUX RISQUES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</p> <p>3-2 Risque liés à la manutention et aux manipulations * causes : position ou équipement inadapté, manipulations et transfert de charges lourdes... prévention : gestes et postures (p 65)</p>

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 2-SERVICE ET COMMUNICATION	FONCTION 3-ENTRETIEN	S1 : MICROBIOLOGIE APPLIQUEE	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3-
<p>SF 2-2 ACCUEIL, INFORMATION, CONSEIL ET SERVICE DU CLIENT OU DU CONVIVE.</p> <p>T1 Accueil et prise de congé du convive</p> <p>T2 Propositions, suggestions de l'offre et réponses aux demandes, aux objections, aux réclamations des convives</p> <p>T3 Prise de commande</p> <p>T4 Dressage et préparation des éléments de la commande</p> <p>T5 Distribution et présentation de la prestation au convive</p> <p>T6 Aide au confort des convives</p> <p>T7 Recueil du niveau de satisfaction du convive (p 16)</p>	<p>SF 3-1 ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS</p> <p>T3 Exécution des techniques de nettoyage et de désinfection des équipements et des locaux annexes (vestiaires, sanitaires) (p 19)</p> <p>FONCTION 4 GESTION DE LA QUALITE</p> <p>SF 4-1 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES D'ENTRETIEN DES MATERIELS</p> <p>T3 Anticipation des dysfonctionnements ou de la non-qualité</p> <p>T6 Information de la hiérarchie (p 21)</p>	<p>5- LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNEL-LES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5-3 Prévention et traitement des biocontaminations * Hygiène des locaux - nettoyage des locaux de stockage (déchets). (p 50) * Hygiène lors de la circulation des repas : - risques de contamination et mesures de prévention (température, emballage...) - principe d'organisation des circuits dans les locaux de distribution alimentaire (p 51)</p>	<p>6 – COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <p>6-1 Evolution des modes alimentaires : * goûts et préférences, interdits * Evolution de la demande du client : - recherche de produits traditionnels, - aliment-service - structure des repas et restauration rapide * évolution de l'offre alimentaire : - restauration rapide - restauration à thème</p> <p>6-2 Erreurs alimentaires et maladies nutritionnelles * incidences à long terme d'un déséquilibre alimentaire (excès et carences)</p> <p>6-3 Déterminants de la prise alimentaire : * conditions de la prise des repas : - tendance actuelles aspects culturels (p 54)</p>	<p>1- LE SECTEUR DE LA RESTAURATION</p> <p>1-2 fonctionnement des entreprises ou des services de restauration * Image de marque de l'entreprise ou du service - rôles du professionnel sur l'image de marque (concepts implicites) ° attitudes, comportement vis à vis du client ° pratiques professionnelles ° consignes de l'entreprise (accueil, travail, hygiène...) (p 56)</p> <p>2-LES RELATIONS AVEC LA CLIENTELE</p> <p>2-1 La clientèle * Caractéristiques : âge, activité, clientèle captive (hôpital, école...), clientèle mobile (cafétéria...), état physiologique, données culturelles... (p 57)</p>	<p>1-ORGANISATION DES LOCAUX</p> <p>1-1 Implantation et aménagement des locaux de service * Les différents locaux du secteur service (p 59)</p> <p>- Fonctions de ces locaux : restauration. * Matériaux utilisés pour l'aménagement et l'équipement de ces locaux : caractéristiques de ces matériaux et procédures d'entretien. - Verre</p> <p>1-2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes : - De présentation (p 59)</p> <p>2-ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>2-1 Organisation du travail * Eléments à prendre en compte pour optimiser la production et les services : - Nature de la tâche et qualification professionnelle,, organisation d'équipe de travail * Chronologie des tâches et mesure des temps d'exécution * Coût de production : composantes (p 62)</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 4- GESTION DE LA QUALITE	FONCTION 2- SERVICE ET COMMUNICATION	S1	S2 : SCIENCES DE L'ALIMENTATION	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		3-
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	
<p>SF 4-2 PRATIQUE DE LA QUALITE DANS LES ACTIVITES DE SERVICE AU CLIENT DEMANDEES A SON NIVEAU</p> <p>T1 Prise en compte de la demande du client et traitement des réclamations au niveau de compétences du professionnel</p> <p>T2 Adaptation du comportement individuel (vis à vis d'un client, du travail dans l'équipe...)</p> <p>T3 Anticipation et repérage des dysfonctionnements ou de la non- qualité</p> <p>T4 Participation à des actions de mesure ou d'amélioration de la qualité (enquête de satisfaction du client...)</p> <p>T5 Prise d'initiative personnelle et proposition de solutions correctives ou d'amélioration</p> <p>T6 Information de la hiérarchie (p 22)</p>	<p>SF 2-4 TRANSMISSION D'INFORMATION A L'EQUIPE, A LA HIERARCHIE</p> <p>T1 transmission d'informations lors d'un changement d'équipe ou lors d'un changement de poste</p> <p>T2 accompagnement d'un nouvel employé de même niveau de qualification (p 18)</p>		<p>* qualités organoleptiques des aliments - rôle des organes des sens dans l'acte alimentaire - propriétés organoleptiques des aliments : couleur, saveur, flaveur, texture - influence de las couleurs, du volume, de la texture, de la présentation sur l'appétence du client - influence des modes de conservation, de maintien et de remise en température sur les qualités organoleptiques des aliments et des préparations (p 55)</p>	<p>* attentes et motivations</p> <p>2-3 Comportement du professionnel avec le client * Accueil, prise de contact, prise de congé * Présentation physique et attitudes (communication non verbale) * Expression verbale (p 57)</p> <p>2-4 Service et vente * Identification des besoins et des désirs du client * Présentation des produits et des prix * Prise en compte des objections et argumentation, aide à la décision * Proposition de vente complémentaire(* Conclusion de la vente et service (p 58)</p> <p>2-5 Traitement des demandes et réclamations * Les raisons possibles * Modes de réclamations (écrit, oral) * Comportement à adopter vis à vis de la personne qui demande ou qui réclame * Suites à donner vis à vis de la hiérarchie (p 58)</p>	<p>2-4 Documents techniques de communication professionnelle</p> <p>* Les documents de communication interne à l'entreprise : consignes, notes de service, protocoles, documents de traçabilité, fiches techniques, planning * Les documents de communication externe et les documents commerciaux : étiquettes, cahier des charges. (p 63)</p> <p>3 - QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</p> <p>3-3 Mesure de la qualité : * notion d'indicateur de satisfaction du client * moyen de mesure de la qualité auprès du client (questionnaire d'évaluation, cahier de suggestion...) (p 64)</p>	

FONCTIONS		SAVOIRS ASSOCIES				
FONCTION 2- SERVICE ET COMMUNICATION		S1	S2	S3 : CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS		
				1-CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE	2-RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES	3
SF 2-3 ENCAISSEMENT DES PRESTATIONS T1 Ouverture et clôture de caisse T2 Identification des éléments de la prestation à encaisser T3 Saisie des prestations sur le système d'encaissement T4 Traitement et encaissement des prestations (p 17) SF 2-4 TRANSMISSION D'INFORMATION A L'EQUIPE, A LA HIERARCHIE T1 Transmission d'informations lors d'un changement d'équipe ou lors d'un changement de poste T2 Accompagnement d'un nouvel employé de même niveau de qualification T3 Compte-rendu oral à la hiérarchie (déroulement du service, satisfaction du client...) (p 18)				3 -GESTION APPLIQUEE 3-3 Paiement des prestations et des repas * Moyens de paiement des repas (espèces, chèque, titre restaurant, carte bancaire, carte d'entreprise...) * Documents de facturation et d'encaissement * Etapes de la tenue de caisse (p 59)	1-ORGANISATION DES LOCAUX 1-1Implantation et aménagement des locaux de service * Les différents locaux du secteur service - Fonctions de ces locaux : vente. (p 59) 2-ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 2-4 Documents techniques de communication professionnelle * Les documents de communication externe et les documents commerciaux : publicité de l'entreprise.(p 63) 3 - QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES 3-1 Qualité dans l'entreprise * La qualité en tant qu'investissement par rapport à la fidélisation du client, à la pérennisation de l'entreprise, à la satisfaction du personnel * Coût de la non-qualité : * contrat de qualité, normes de qualité 3-2 Critères de qualité : * Critères d'acceptation, de refus, de tolérance. * validité par rapport aux besoins et intérêts de l'entreprise * validité par rapport aux attentes et aux besoins du client * adhésion du professionnel au projet de l'entreprise. (p 64)	