

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communication professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
Domaine familial 1-1 : Approvisionnement, entreposage des denrées / Domaine collectif 1-1 : Réception, stockage, entreposage de denrées						
<b>1-1 Approvisionnement des denrées p6</b> T1 choix des denrées nécessaires pour les repas T2 contrôle des denrées disponibles T3 achats selon les consignes de l'employeur  <b>1-1 entreposage des denrées p6</b> T4 entreposage, conservation et suivi des denrées	<b>1.1 Réception de denrées p17</b> T1 T1 préparation des zones de stockage, d'entreposage T2 Réception des denrées et contrôle de conformité T3 Déconditionnement, décartonnage et contrôle de conformité  <b>1.1 stockage, p17 entreposage des denrées</b> T4 Rangement dans les zones appropriées T5 Renseignement et transmission tdes documents de suivi	<b>1.1 Les biocontaminations dans les activités professionnelles au domicile des personnes et en milieu collectif p57</b> 1.1-1 Nature et origine des biocontaminations : - flore des aliments p57 1.1-2 Biocontamination des secteurs professionnels : - milieu familial p57 - secteurs alimentaires <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires</b> 1.4-2 hygiène corporelle et professionnelle p59 - hygiène corporelle - tenue professionnelle 1.4-5 Hygiène des denrées- HACCP p59 - décontamination des végétaux - conservation : réfrigération, surgélation, congélation et décongélation	<b>2.1 Etude technologique des produits alimentaires traditionnels et nouveaux p60</b> 2.1-1 Différentes classifications des produits alimentaires, formes de commercialisation. 2.1-3 Propriétés des constituants alimentaires dans la mise en œuvre des produits alimentaires	<b>4.4 Organisation des activités p64</b> .Organisation dans l'espace .Planification des activités	<b>7F-4 Gestion familiale p68</b> 7F4-2 achats et prestations de service °approvisionnement : lieux, rythmes en fonction des produits °rangement rationnel et gestion des stocks en produits alimentaires <b>7.C 3 Gestion appliquée p70</b> 7.C3-1 Principes de gestion des stocks . °Nature des produits stockés : Produits alimentaires °Constitution du stock et principe de rotation(stock d'alerte, stock de sécurité) °Outils de gestion : bon de commande, bon de livraison, fiches de stock...	<b>8F1 Structure des logements p71</b> °fonction des pièces et agencement du logement °aménagement : équipements, appareils, mobiliers <b>8F4 Technologie des appareils ménagers p73</b> 8F-4.2 Appareils de conservation : réfrigérateur, congélateur, appareil mixte <b>8C1 Structure des locaux de : p74</b> ° restauration : réserve ° techniques : locaux de stockage des produits, --- principes d'organisation des locaux selon leur fonction - caractéristiques des aménagements spécifiques : équipements, appareils, mobiliers <b>8.C4 Technologie des équipements des appareils de collectivités</b> 8.C4-2 Appareils producteurs de froid : p75 chambres froides positives, chambres froides négatives,

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communicat° professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 1-2 :</b> Réalisation d'entrées froides, de desserts p7 / <b>Domaine collectif 1-2:</b> Préparations préliminaires des denrées en vue de leur cuisson ou de leur assemblage p18						
T1 : réalisation d'entrées froides sans cuisson T3 :réalisation de desserts p7	T1 :Prélavage, épluchage, lavage des végétaux frais T2 fractionnement, (taillage, râpage ) T3 calibrage des légumes,, des fruits, des fromages, de la charcuterie, du pain, des viandes cuites... T4 étiquetage et traçabilité des produits p18  T3 déconditionnement, décongélation éventuelle des produits prêts à l'emploi (conserves appertisées, surgelés, végétaux crus...) T4 étiquetage et traçabilité des produits p18	<b>1.2 développement et croissance des micro-organismes p57</b> 1.2-1 Conditions de vie des micro-organismes -milieux nutritifs -présence ou absence d'oxygène(type respiratoire : aérobic strict, anaérobic strict, aéro-anaérobic) <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p58</b> 1.4-1 Les agents anti-microbiens 1 4.1 -1 agents chimiques et biochimiques(désinfectants et antiseptiques ) utilisés pour réduire le risque microbien 1.4-5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires -HACCP p59 - déconditionnement des PCEA :sous atmosphère normale, modifiée, sous vide	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2-3Qualité sanitaire des aliments et des préparations culinaires 2.23-2 risque parasitologique °principaux parasites(douve,, ténia, protozoaires)et aliments vecteurs °principe de transmission des parasites °prévention des parasitoses	<b>4.2 Analyse des activités p64</b> -nature des tâches composant les activités : °de production technique(préparation de tout ou partie d'un repas) -état des lieux des ressources et des contraintes -compétences professionnelles requises(savoir-faire) -organisation d'équipe de travail(répartition des tâches...) -impact des activités sur les personnes, sur l'environnement immédiat -coût des activités exercées	<b>7F-4 Gestion familiale p68</b> 7F4-1 Budget familial °place du poste alimentation dans le budget familial °tenue de comptes 7F4-3 Documents de gestion familiale -preuves de dépôt :récépissé, bordereau	<b>8F3 Equipements généraux du logement p71</b> 8F3-5 évacuation des déchets ° tri sélectif des déchets ménagers <b>8F4 Technologie des appareils ménagers p73</b> 8F4-1 Appareils de préparation des aliments : robots ménagers  <b>8C3 Evacuation des déchets en structures collectives p72</b> °collecte entreposage, évacuation des déchets ; aspects réglementaires et conséquences sur l'activité du professionnel <b>8C4Technologie des p73 équipements, des appareils de collectivités</b> 8C4 -1Appareils électriques de préparation des aliments

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communicat° professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine collectif 1-3:</b> Réalisation par assemblage de préparations servies froides(entrées desserts) p19						
	T1 Association des éléments de l'assemblage et dressage sur plat, sur assiette T2 mise en valeur des préparations par ajout d'éléments de décoration T3 préparation d'assaisonnement T4 entreposage dans les conditions réglementaires dans l'attente du service	<b>1.1 Les biocontaminations dans les activités professionnelles au domicile des personnes et en milieu collectif p57</b> 1.1-3 Diversité es micro-organismes dans les milieux professionnels -importance numérique -principaux groupes de micro-organismes <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 1.4-6 hygiène des circuits :produits alimentaires -principes d'organisation des circuits dans les locaux :°marche en avant °circuit propre/sale °personnes(professionnels et usagers) -mesures de prévention (protection,températures	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2-1 qualité organoleptique des aliments et des préparations culinaires -rôle des organes des sens dans l'acte alimentaire -propriétés organoleptiques des aliments :couleur, saveur, flaveur, texture -influence des couleurs, du volume,de la texture, de la présentation sur l'appétence et sur le choix du client	<b>4.2 Eléments contractuels p64</b> -°cahier des charges(clauses techniques, clauses particulières...) °contrat de travail, contrat tacite	<b>7F-1 Employeurs:p68</b> -employeurs particuliers -organismes prestataires d'emplois familiaux °organismes mandataires	<b>8C3 Evacuation des déchets en structure collectives p74</b> °nature des déchets produits selon les secteurs d'activités du professionnel ; cas des déchets particuliers(hospitaliers)

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communicat° professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 1-2</b> : Réalisation d'entrées froides, d'entrées chaudes, de dessert p7 / <b>Domaine collectif 1-4</b> : Réalisation de préparations culinaires simples						
T2 réalisation d'entrées froides ou chaudes avec cuisson p7	T3 réalisations de cuissons au four(pâtes,, entremets, fruits)p20	<b>1.2 Développement et croissance des micro-organismes</b> 1.2-2 Croissance et multiplication des micro-organismes : -facteurs de croissance et courbe de croissance -humidité -facteur de transformation <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 1.4-1 Les agents anti-microbiens 1.4-1-2 agents physiques utilisés pour réduire le risque microbien 1.4-5 5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires – HACCP p59 -traitements thermiques : stérilisation, pasteurisation, cuisson	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2-1 qualité organoleptique des aliments et des préparations culinaires -influence des modes de conservation sur les qualités organoleptiques des aliments et des préparations 2.2-3 Qualité sanitaire des aliments et des préparations culinaires 2.2 3-1 risques toxicologiques : °toxicité d'origine endogène et toxicité d'origine exogène	<b>4.5 sécurité dans les activités p65</b> -risque électrique cf VSP -sécurité liée à la mise en œuvre des matériels(coupure, brûlures...)	<b>7F-2 Position du salarié dans l'emploi familial:p68</b> <b>7C-1 Cadre des emplois</b> ° en structures publiques : fonction publiques(d'état,, hospitalière, territoriale) ° en structures privées : conventions collectives	<b>8F3 Equipements généraux du logement</b> 8F3-2 Alimentation du logement en combustibles gazeux, liquides, solides °principe de la production d'énergie thermique par les divers combustibles °utilisations °coût de l'énergie p72 <b>8F4 Technologie des appareils ménagers</b> 8F4-3 Appareils de cuisson : cuisinières, tables de cuisson, fours, ustensiles de cuisson : marmites sous pression <b>8C -4 Technologie des équipements, des appareils de collectivités</b> 8C4-3 Appareils de cuisson ; plans de cuisson, fours, p75

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communicat° professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 1-3</b> : Réalisation de plats principaux p8 / <b>Domaine collectif 1-4</b> : Réalisation de préparations culinaires simples p20						
T3 réalisation de cuisson au four p8						
T1 réalisation de cuisson dans un liquide p7	T1 réalisations de cuissons dans un liquide( végétaux, produits céréaliers p20	<b>1.2 Développement et croissance des micro-organismes</b> 1.2-3 Sporulation p57	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2-3 qualité sanitaire des aliments et des préparations culinaires 2.2 3-3 risques microbiologiques(cf :hygiène professionnelle) °développement microbien dans les denrées et les préparations culinaires °mesures préventives	<b>4.5 sécurité dans les activités p65</b> -sécurité liée aux activités :déplacements	<b>7F-3 Caractéristiques des usagers des emplois familiaux : p68</b> °les personnes <b>7C-2 Structures publiques et privées (public, missions, services offerts...)</b> ° établissement à caractère éducatif (établissements scolaires avec ou sans hébergement) p69	<b>8C1 Structure collective des locaux de : p74</b> °restauration :réserve
<b>Domaine familial 1-3</b> : Réalisation de plats principaux p8 / <b>Domaine collectif 1-4</b> : Réalisation de préparations culinaires simples p20						
T1 réalisation de cuisson à la vapeur T3 réalisation de cuissons en enceinte micro-ondes p7		<b>1.3 Pouvoir pathogène des micro-organismes</b> 1.3-2 Toxi-infections et maladies infectieuses alimentaires p58	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2-2 qualité nutritionnelle et importance des constituants alimentaires dans les apports nécessaires à l'organisme humain  2.2-3 Principes de l'équilibre nutritionnel : - quantitatif(dans la durée) - qualitatif(équivalences alimentaires)		<b>7C-2 Structures publiques et privées (public, missions, services offerts...)</b> ° Résidence d'accueil pour personnes âgées p69	
T2 Réalisation de grillades p8	T2 Réalisation de grillades p 20					

ACTIVITES TECHNIQUES	SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation et Production alimentaire P21	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S4</b> Organisation du travail p64/65	<b>S5</b> Communication professionnelle <b>S6</b> Qualité de services en milieu familial et collectif <b>S7</b> Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	<b>S8</b> Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial et Domaine collectif 1-5:</b> Adaptation de préparations culinaires à des spécifications diététiques prescrites					
T1 Adaptation de la texture par hachage, moulinage, mixage... T2 Enrichissement des plats par ajout d'ingrédients T3 Réalisation de préparations diététiques (potages, entremets...)	<b>1.2 Développement et croissance des micro-organismes</b> 1.2-2 Croissance et multiplication des micro-organismes : -facteurs de croissance et courbe de croissance -humidité -facteur de transformation <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 1.4-1 Les agents anti-microbiens 1.4-2 agents physiques utilisés pour réduire le risque microbien 1.4-5 5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires – HACCP p59 -traitements thermiques : stérilisation, pasteurisation, cuisson	<b>2.2 Qualité alimentaire p61</b> 2.2 3-1 risques toxicologiques : °mesures et précautions relatives à l'usage : -des additifs et auxiliaires de fabrication <b>2.3 Alimentation et comportement p62</b> 2.3-1 Rites, comportements alimentaires - comportements induisant certains déséquilibres à long terme 2.3-3 Organisation d'une journée alimentaire pour les jeunes en période de croissance, les adultes, les personnes âgées, les personnes à exigence particulière -répartition des prises alimentaires - structure des repas, équilibre journalier et hebdomadaire - menus -alimentation à exigence particulière	<b>7C2 Structures publiques ou privées</b> °établissements à caractère sanitaire (établissements et structures hospitalières, établissements d'enfants...) p69		

ACTIVITES TECHNIQUES			SAVOIRS ASSOCIES		
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire p17/26	Production alimentaire p17/26	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S2 Sciences de l'alimentation p60/62	S4 Organisation du travail p64/65
<b>Domaine familial 1.4</b> : Préparation de collations p9/ <b>Domaine collectif 1-6</b> : Préparation de collation p22					
T1 préparation des boissons froides, des boissons chaudes T2 préparations des éléments constitutifs des collations	T1 Préparation des boissons froides, des boissons chaudes T2 préparation des éléments constitutifs des collations			<b>2.3 Alimentation et comportement p62</b> 2.3-1 Rites, comportements alimentaires - fonction sociale des repas ;conditions optimales de prise des repas : ambiance, durée 2.3-4 Distribution des repas et des collations -distribution immédiate -distribution différée dans le temps(liaison froide, chaude)	4.3 Analyse des activités -nature des tâches composant les activités : °de service : accueil, information
<b>Domaine familial 1-5</b> : Mise en place et service des repas p10 / <b>Domaine collectif 1-7</b> : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace p 23 <b>Domaine collectif 1-9</b> : Service et distribution p25					
<b>DF 1.5</b> T1 Préparation de l'espace repas en assurant la convivialité T3 service des repas	<b>DC 1.7</b> T5 Composition de plateaux repas ou de collations	<b>DC 1.9</b> T1 Mise en place des éléments nécessaires au service (en libre service, à table, au lit...) T3 Approvisionnement et réapprovisionnement au cours du service en préparations culinaires chaudes, froides, boissons, pain. T5 Service des boissons, des collations, des repas auprès des usagers/clients	<b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 1.4-6 Hygiène des circuits : repas, personnes -principes d'organisation des circuits dans les locaux : °marche en avant °circuit propre/sale °personnes(professionnels et usagers) -mesures de prévention(protections, températures...)	<b>2.3 Alimentation et comportement p62</b> 2.3-1 Rites, comportements alimentaires _influence des cultures et des religions sur la composition des repas, sur les modalités de consommation	
<b>Domaine familial 1-5</b> : Mise en place et service des repas p10 / <b>Domaine collectif 1-7</b> : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace p 23 <b>Domaine collectif 1.8</b> : Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance p24 / <b>Domaine collectif 1.9</b> : Service et distribution p25					
<b>DF 1.5</b> T2 Maintien en température des plats	<b>DC 1.7</b> T1 Préparation des matériels de maintien en température T2 conduite du maintien en température	<b>DC 1.8</b> T2Préparation des matériels de maintien en température T3 Conduite du maintien en température et contrôles de conformité à la réglementation <b>DC1.9</b> T2 Vérification et mise en route des matériels assurant la conservation pendant le service (appareil réfrigérant, de maintien en T°		<b>2.2 Qualité alimentaire</b> 2.2-1 Qualité organoleptique des aliments et des préparations culinaires -influence du maintien en température sur les qualités organoleptiques des préparations	

ACTIVITES TECHNIQUES			SAVOIRS ASSOCIES		
Production alimentaire p17/26	Production alimentaire p17/26	<b>S1</b> Hygiène professionnelle p57/59	<b>S2</b> Sciences de l'alimentation p60/62	<b>S5</b> Communication professionnelle p66	<b>S6</b> Qualité de service en milieu familial et collectif
<b>Domaine collectif 1-7</b> : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace p 23/ <b>Domaine collectif 1-9</b> : Service et distribution p25					
<b>DC 1.7 T1</b> Préparation des appareils de refroidissement <b>T2 conduite du refroidissement rapide p23</b>	<b>DC 1.9 T4</b> Prélèvement et conservation de portions témoins	<b>1.3 Pouvoir pathogène des micro-organismes</b> 1.3-3 Critères microbiologiques réglementaires - germes tolérés, germes interdits - charge microbienne tolérée selon la nature des aliments p58 <b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b>	<b>2.3 Alimentation et comportement p62</b> 2.3-1 Rites, comportements alimentaires -évolution des modes alimentaires, des produits de l'agro-alimentaire et incidence pratiques, économiques...	<b>5.4 Règles de savoir-vivre et de savoir-être professionnels</b> : politesse, discretion, respect, courtoisie, image de marque interpersonnelle ° Schémas du processus de communication p66	<b>6.1 Concept de qualité, concept de services(accueil...) et de prestations techniques p67</b>
<b>Domaine collectif 1-7</b> : Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace p 23 <b>Domaine collectif 1-9</b> : Service et distribution p25					
<b>DC 1.7 T1</b> Préparation des matériels de conditionnement T3 Répartition des préparations culinaires en multi portions ou en portions individuelles T4 Fermeture des contenants et étiquetage T6 Renseignements des documents de traçabilité du produit p23	<b>DC 1.9 T6</b> Remise en stock des produits non distribués p25	<b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 14-5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires -HACCP - conditionnement et déconditionnement des PCEA : sous atmosphère normale, modifiée, sous vide	<b>2.2 Qualité alimentaire</b> 2.2.-3 Qualité sanitaire des préparations culinaires 2.2 3-1 Risques toxicologiques : - des matériaux de conditionnement -des produits d'entretien -des produits de lutte contre les animaux nuisibles	<b>5.1 Principe de la communication interpersonnelle</b> °Schémas du processus de communication °attitudes et techniques favorisant la communication (écoute active, reformulation, questionnement)	<b>6.2 Démarche de qualité p67</b> - culture du service apporté -politique de qualité des structures employeur -assurance qualité ; charte de qualité -certification, normes AFNOR services aux personnes..., labels

ACTIVITES TECHNIQUES			SAVOIRS ASSOCIES		
<b>Activité liée à l'alimentation P6/11</b>	Production alimentaire p17/26	<b>S1 Hygiène professionnelle</b> p57/59	<b>S2 Sciences de l'alimentation</b> p60/62	<b>S5 Communication professionnelle</b> p66	<b>S6 Qualité de service en milieu familial et collectif</b>
<b>Domaine familial 1-5 :</b> Mise en place et service des repas p10 / <b>Domaine collectif 1.8 :</b> Maintien et remise en température des préparations culinaires élaborées à l'avance p24					
<b>DF 1.5 T2</b> Remise en température des plats p10	<b>DC 1.8 T1</b> Contrôle des températures et de conformité quantitatif et qualitatif des préparations culinaire T2 Préparation des matériels de remise en température T3 Conduite de la remise en température et contrôles de conformité à la réglementation p24	<b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 14-5 Hygiène des denrées et des préparations culinaires -HACCP -remise en température	<b>2.2 Qualité alimentaire</b> 2.2-1 Qualité organoleptique des aliments et des préparations culinaires -influence de la remise en température sur les qualités organoleptiques des préparations	<b>5.2 Les supports et les outils de la communication</b> °l'oral(explicite ou implicite) °les écrits : consignes, documents formalisés(notes, fiches de services, documents de liaison, compte-rendu...) ° les technologies de la communication : téléphone, fax, Internet...) <b>5.3 Analyse des attitudes et des comportements du professionnel dans ses relations interpersonnelles</b> ° Obstacles à la communication dans les relations interpersonnelles(obstacles techniques culturels, affectifs...) °Attitudes d'accueil, de prise de contact, de prise de congé °présentation physique et attitudes corporelles(communication non verbale) °Expression verbale	<b>6.2 Démarche de qualité p67</b> -accréditation en milieu hospitalier -démarches HACCP dans les activités professionnelles <b>6.3 Mesure de la qualité des services réalisés</b> - indicateurs de la qualité ° temps/performance °conformité des procédures °résultat attendu - outils de mesure : ° contrôles et autocontrôles °questionnaire de satisfaction °diagrammes <b>6.4 Amélioration de la qualité</b> -image de marque de qualité - rôle des opérateurs dans l'amélioration

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Activité liée à l'alimentation P6/11	Production alimentaire C p17/26	S1 Hygiène professionnelle p57/59				S8 Technologie du logement familial p71/73 des locaux en structure collective p74/75
Domaine familial 1-6 : Remise en état des matériels et des espaces de repas p11 / Domaine collectif 1-10: Remise en état des espaces de préparation et de service des repas p26						
T1 Desserte de l'espace repas T4 Remise en état de l'espace repas et de la cuisine p11	T1 Desserte de l'espace repas, des plateaux T4 Nettoyage, désinfection des espaces de production, de distribution et de consommation des repas	<b>1.4 prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires p59</b> 1.4-6 Hygiène des circuits : vaisselle, déchets -principes d'organisation des circuits dans les locaux : °marche en avant °circuit propre/sale °personnes(professionnels et usagers) -mesures de prévention(protections, températures...)				<b>8F4 Technologie des appareils ménagers</b> 8F4-4 Appareils d'entretien de la vaisselle <b>8C4 Technologie des équipements, des appareils de collectivité</b> 8C4-4 Appareils d'entretien de la vaisselle
T2 Organisation, réalisation du lavage/ séchage de la vaisselle(mécaniquement ou manuellement) T3 Rangement de la vaisselle	T2 Organisation, réalisation du lavage/ séchage de la vaisselle(mécaniquement ou manuellement) T3 Rangement de la vaisselle, des matériels de préparation et de service  T5 Elimination des déchets					

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du cadre de vie en milieu Familial P12/13	Entretien du cadre de vie en collectivité. p27/28	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communicat° professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 2-1</b> : Approvisionnement, entreposage des produits d'entretien des locaux p12 / <b>Domaine collectif 2-1</b> : Gestion des produits d'entretien des locaux p27						
T1 Choix des produits adaptés à l'entretien des locaux T2 Contrôle des produits disponibles T3 Achats selon les consignes de l'employeur T4 Entreposage et suivi des produits	T1 Identification des produits et accessoires nécessaires pour les activités d'entretien courant et périodique des locaux T2 Contrôle des produits disponibles T3 Demande de renouvellement, d'achat	<b>1.1 Les biocontaminations dans les activités professionnelles au domicile des personnes et en milieu collectif p57</b> 1.1-1 Nature et origine des biocontaminations -flore des surfaces, de l'air, de l'eau <b>1.4-3 Hygiène des locaux</b> - nettoyage des locaux de stockage des denrées - nettoyage des locaux sanitaires - nettoyage des locaux lieux de vie( chambre, circulation...) p59	<b>3-2 Les produits d'entretien des matériaux p63</b> 3.2-1 Types de produits ° détergents ° désinfectants ° dégraissants ° détartrants ° décapants ° abrasifs ° dépoussiérants ° produits spécifiques pour la vaisselle 3.2-2 Rangement des produits d'entretien	<b>4.5 Sécurité dans les activités p65</b> - sécurité liée à la mise en œuvre de produits d'entretien (intoxications chimique)	<b>7F-4 Gestion familiale p68</b> 7F4-2 achats et prestations de service ° approvisionnement : lieux, rythmes en fonction des produits ° rangement rationnel et gestion des stocks en produits non alimentaires <b>7.C 3 Gestion appliquée p70</b> 7.C3-1 Principes de gestion des stocks . ° Nature des produits stockés : Produits d'entretien ° Constitution du stock et principe de rotation(stock d'alerte, stock de sécurité) ° Outils de gestion : bon de commande, bon de livraison, fiches de stock...	<b>8C5 Technologie des produits d'entretien à usage collectif</b> 8C5-2 Produits de nettoyage et d'entretien des équipements, des matériel p75 <b>8F5 Technologie des produits d'entretien à usage ménager</b> 8F5-1 Produits de décontamination et de désinfection des surfaces, des matériaux 8F5-2 Produits de nettoyage et d'entretien des locaux <b>8C1 Structure des locaux p74:</b> ° lieux de vie des résidents : salles de détente, salon de télévision, foyer ° hébergement : chambres, unités d'internat <b>8C5 Technologie des produits d'entretien à usage collectif</b> 8C5-1 Produits de décontamination des surfaces, des matériaux 8C5-2 Produits de nettoyage et d'entretien des locaux

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du cadre de vie en milieu Familial P12/13	Entretien du cadre de vie en collectivité. p27/28	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communication professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 2-1</b> : Approvisionnement et entreposage des matériels p12 / <b>Domaine collectif 2-1</b> : Gestion des matériels p27						
T4 : Entreposage et suivi des matériels	T2 : Contrôle de l'état des matériels disponibles T3 : Demande de renouvellement, d'achat ou d'opération de maintenance selon les besoins T5 : Rangement des matériels	<b>1.4 Prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires</b> 1.4-3 Hygiène des locaux -décontamination, désinfection, bionettoyage p59			<b>7C3 Gestion appliquée p70</b> 7C3-1 principe de gestion des stocks °nature des produits stockés : consommables <b>7F.4 Gestion familiale</b> 7F4-2 achats et prestation de services °prestations de service : dépannage 7F4-3 documents de gestion familiale - contrat de garantie...p68	<b>8F4 Technologie des appareils ménagers</b> 8F 4-6 Appareils électriques d'entretien des locaux : aspirateur <b>8.C4 Technologie des équipements des appareils de collectivités</b> 8C4-6 Appareils électriques d'entretien des locaux : aspirateurs, mono-brosse, autolaveuses
<b>Domaine familial 2-2</b> : Entretien du logement ou des espaces privés / <b>Domaine collectif 2-1</b> : Entretien des espaces privés et des espaces collectifs						
T1 : Entretien courant des différentes pièces du logement T2 : Entretien périodique du logement T3 : Réalisation de travaux spécifiques(réfrigérateur, ,détartrage... Plantes, animaux de compagnie) T4 : Tri et élimination des déchets p13	T1 :Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces collectifs dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique T3 : Remise en ordre des espaces de vie collective T4 : Repérage des anomalies et des dysfonctionnement éventuels lors des opérations de nettoyage(détérioration d'un revêtement, évacuation obstruée...)p28	<b>1.4 Prévention et traitement des biocontaminations ; mesures réglementaires</b> 1.4-3 Hygiène des locaux -nettoyage des locaux de production, de distribution, de déchets -nettoyage des secteurs spécifiques p60	<b>3.1 Les matériaux à entretenir p63</b> 3.1-2 Les matériaux de surfaces murales 3.1-2 Les matériaux de sols 3.1-4 les matériaux de surfaces de travail 3.1-5 Les matériaux de mobilier 3.1-6 Les surfaces vitrées	<b>4.3 Analyse des activités p64</b> -Nature des tâches composant les activités : entretien du cadre de vie <b>4.5 Sécurité dans les activités</b> - sécurité liée aux activités : travail en hauteur p65	<b>7F.4 Gestion familiale</b> 7F4-1 Budget familial °place du poste entretien de la maison dans le budget familial p68 <b>7C3 Gestion appliquée p70</b> 7C3-2 Activités déléguées à des entreprises prestataires extérieures nature des services apportés : traitement des nuisibles...	<b>8F2 Hygiène et confort du logement</b> °qualité de l'air ;confort thermique ;aération ; ventilation ;chauffage °confort acoustique °confort visuel p71 <b>8F3 Equipements généraux du logement p71</b> 8F3-5 2vacuation des eaux usées °dispositifs d'assainissement autonomes °Dispositifs collectifs d'évacuation et de collecte p72

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du cadre de vie en milieu Familial P12/13	Entretien du cadre de vie en collectivité. p27/28	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communicat° professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine collectif 2-1</b> : Entretien des espaces privés et des espaces collectifs						
	T2 :Exécution des techniques de nettoyage et de décontamination des espaces privés (chambres...)dans le cadre de l'entretien journalier et de l'entretien périodique p28		<b>3.1 Les matériaux à entretenir p63</b> 3.1-2 Les matériaux de surfaces murales 3.1-2 Les matériaux de sols 3.1-4 les matériaux de surfaces de travail 3.1-5 Les matériaux de mobilier 3.1-6 Les surfaces vitrées			<b>Suite p</b> <b>8C1 Structure des locaux</b> : °administratifs : réception-accueil, bureaux, couloirs de circulation...p74 <b>8C2 Hygiène et confort des locaux en structure collective</b> °qualité de l'air dans les locaux collectifs ;confort thermique ;aération ;ventilation,climatisation °confort acoustique °confort visuel p74
<b>Domaine familial 2-2</b> : Entretien du logement ou des espaces privés						
T1 : Entretien courant du matériel p13					<b>7F.4 Gestion familiale</b> 7F4-1 Budget familial °place du poste entretien du matériel dans le budget familial p68	

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du linge et des vêtements P14/16	Entretien du linge et des vêtements en collectivité. p29/31	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communicat° professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 3-1</b> : Gestion du linge familial / <b>Domaine collectif 3-1</b> : Gestion du linge de la collectivité traité sur place						
T1 Renouvellement du linge propre T2 Entreposage du linge sale	T2 Distribution du linge propre T3 Rangement du linge propre et suivi quantitatif et qualitatif du stock de linge T4 Collecte et entreposage du linge sale	<b>1.1 Les biocontaminations dans les activités professionnelles au domicile des personnes et en milieu collectif</b> 1.1-1 Nature et origine des biocontaminations p57 - flore humaine 1.1-2 Biocontaminations des secteurs professionnels - secteur de traitement du linge 1.4-6 Hygiène du circuit linge p59 - principes d'organisation des circuits dans les locaux : °marche en avant °circuit propre/sale	<b>3.1 Les matériaux à entretenir p63</b> 3.1-1 les articles textiles	<b>4.1 Organisation des systèmes de travail</b> °travail en autonomie (au domicile) p64	<b>7C2 Structures publiques et privées(publics, missions, services offerts...)</b> ° administrations p69	<b>8F3 Equipements généraux du logement p71</b> 8F3-3 Alimentation du logement en eau °distribution de l'eau dans le logement °qualité de l'eau °consommation en eau ; coût de l'eau <b>8C1 Structure des locaux p74 :</b> °linge : réserve, traitement
<b>Domaine familial 3-1</b> : Gestion du linge familial p14 / <b>Domaine collectif 3-1</b> : Gestion du linge de la collectivité traité à l'extérieur p29						
T3 repérage et suivi des articles nécessitant un traitement par un spécialiste	T1 Réception et contrôle des livraisons de linge traité à l'extérieur T5 Sélection et suivi des articles nécessitant un traitement d'entretien à l'extérieur de l'établissement	1.1-2 Biocontaminations des secteurs professionnels p57 - secteurs hospitaliers : infections nosocomiales 1.4-6 Hygiène du circuit linge - principes d'organisation des circuits dans les locaux : ° personnes(professionnels et usagers) - mesures de prévention(protection, températures	°produits d'entretien des articles de maroquinerie	° travail en groupe autonome	<b>7F4 Gestion familiale</b> 7F4-2 Achats et prestations de service °Prestations de services (pressing, laveries... ; cordonneries... livraisons, )  <b>7C3 GESTION APPLIQUEE</b> 7C3.2 Activités déléguées à des entreprises prestataires extérieures nature des services apportés : traitement du linge	

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du linge et des vêtements P14/16	Entretien du linge et des vêtements en collectivité. p29/31	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communicat° professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 3-2:</b> Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements p15 / <b>Domaine collectif 3-1 :</b> Gestion des produits d'entretien du linge traité sur place p30						
T1 Choix des produits nécessaires pour l'entretien du linge et des vêtements T2 Contrôle des produits disponibles T3 Achat selon les consignes de l'employeur et le budget alloué T4 Entreposage et suivi des produits P15	T1 Identification des produits nécessaires pour l'entretien du linge T2 Contrôle des produits disponibles T3 Demande de renouvellement, d'achat T4 Suivi des stocks T5 Rangement des produits et remise en état du local d'entretien du linge p30	<b>1.3 Pouvoir pathogène des micro-organismes</b> 1.3-1 Facteurs du pouvoir pathogène: - virulence liée aux germes, liée à l'hôte(porteur sain) - toxines : caractéristiques et exemples p58 <b>1.4 Prévention et traitement des biocontaminations ;mesures règlementaires</b> 1.4 1-3 Résistance des micro-organismes aux agents antimicrobiens p59	<b>3-2 Les produits d'entretien des matériaux</b> 3.2-1 Types de produits °produits spécifiques pour le linge et les articles textiles (détachage courant, lavage) ° les produits anti-parasites p63	<b>4.3 Analyse des activités</b> Nature des tâches composant les activités : °d'entretien du linge p64	<b>7F3 Caractéristiques des usagers des emplois familiaux</b> °le mode de vie, les habitudes °les cultures familiales p68	<b>8C5 Technologie des produits d'entretien à usage collectif p75</b> 8C5-3 produits d'entretien du linge <b>8F4 Technologie des locaux p74:</b> -principes d'organisation des locaux selon leur fonction -caractéristiques des aménagements spécifiques : matériaux
<b>Domaine familial 3-1 :</b> Approvisionnement et entreposage des produits d'entretien du linge et des vêtements p15 / <b>Domaine collectif 3-1 :</b> Gestion des matériels d'entretien du linge traité sur place p30						
T4 Entreposage et suivi des matériels p15	T1 Identification des matériels nécessaires pour l'entretien du linge T2 Contrôle de l'état des matériels disponibles T3 Demande d'opération de maintenance selon les besoins T4 Suivi des stocks T5 Rangement des matériels p30				<b>7F4 Gestion familiale</b> 7F4-1 Budget familial °place du poste entretien du linge dans le budget familial p68	<b>8F4 Technologie des appareils ménagers p73</b> 8F4-5 Appareils de remise en état du linge et des vêtements : lave-linge, sèche-linge, fer à repasser <b>8C4 Technologie des équipements , des appareils de collectivité p75</b> 8C4-5 Appareils d'entretien du linge : lave-linge, sèche-linge, repasseuse...

ACTIVITES TECHNIQUES		SAVOIRS ASSOCIES				
Entretien du linge et des vêtements P14/16	Entretien du linge et des vêtements en collectivité. p29/31	S1 Hygiène professionnelle p57/59	S3 Produits et matériaux communs aux deux secteurs p63	S4 Organisation du travail p64/65	S5 Communicat° professionnelle p66 S6 Qualité de services en milieu familial et collectif p67 S7 Connaissance des milieux d'activités F : Familial p68	S8 Technologie du logement familial p71/73 Technologie des locaux en structure collective p74/75
<b>Domaine familial 3-3:</b> Entretien du linge familial et des vêtements p16 / <b>Domaine collectif 3-1 :</b> Entretien du linge traité sur place p31						
T1 Tri du linge en vue de l'entretien T2 Réalisation du lavage(manuel ou mécanique) du linge et des vêtements lavables T3 Etendage ou séchage mécanique T4 Repassage, pliage T5 Réalisation de petits travaux de réfection du linge et des vêtements T6 Rangement des vêtements et du linge p16	T1 Tri du linge en vue de l'entretien T2 Lavage et séchage du linge et des vêtements lavables T3 Réalisation de petits travaux(marquage, réfection...) du linge et des vêtements T4 Repassage, pliage, conditionnement P31	<b>1.4 Prévention et traitement des biocontaminations ;mesures réglementaires</b> 1.4-4 Hygiène du linge -décontamination, désinfection, stérilisation p59			<b>7C2 Structures publiques et privées(publics, missions, services offerts...)</b> °établissement à caractère éducatif et social(avec ou sans hébergement) p69	<b>8C1 Structure des locaux :</b> °soins : infirmerie, chambres de malades...p74