

SCIENCES APPLIQUEES 1ère et 2nde ANNEE

Domaine	Séance	Contenus	Limites de connaissances
Microbiologie		2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP 2.6.1 HYGIENE DU PERSONNEL <ul style="list-style-type: none"> - Lavage des mains, - Tenue professionnelle, - Hygiène des manipulations, - Etat de santé. 	<ul style="list-style-type: none"> • La justification : <ul style="list-style-type: none"> • du port d'une tenue professionnelle, • du lavage des mains, • des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée).
		2.4 CONTAMINATION ET PROLIFERATION 2.4.2 MULTIPLICATION DES BACTERIES <ul style="list-style-type: none"> - Salmonelles, - Staphylococcus aureus, - Clostridium perfringens. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des conditions : <ul style="list-style-type: none"> - favorisant la multiplication des bactéries, - capables de déclencher la sporulation et la germination des spores. • Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires.
		2.4.1 MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> • L'illustration à l'aide d'exemples de : <ul style="list-style-type: none"> - contamination initiale, - contaminations au cours de la fabrication.
		2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP 2.6.2 HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS <ul style="list-style-type: none"> • Produits de nettoyage, produits de désinfection. • Plans de nettoyage et de désinfection. 	<ul style="list-style-type: none"> • La classification des produits en fonction de leur mode d'action. • La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant. • L'identification de procédures de nettoyage • Les étapes, fréquence, autocontrôles, • Le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température, • Les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits, • La justification de la nécessité de rinçage.
Biochimie des aliments		2.1 BIOCHIMIE DES ALIMENTS 2.1.1 NATURE ET PROPRIETES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication de la teneur principale en bio molécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau). • L'indication de leurs rôles dans l'organisme. A partir des produits ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle
		2.1.2 MODIFICATIONS PHYSICOCHIMIQUES INTERVENANT SOUS L'ACTION DE L'AIR, DE LA CHALEUR, DE FACTEURS CHIMIQUES (ACIDES) : <ul style="list-style-type: none"> ❖ Lors du stockage, ❖ Lors des préparations préliminaires, ❖ Lors des cuissons, ❖ Lors de la distribution. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication et la justification des modifications physicochimiques souhaitées, attendues ou à éviter. • L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution. Pour un aliment et / ou une technique culinaire donné.
		2.2 QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS <ul style="list-style-type: none"> • Classification des aliments. • Valeur énergétique. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique. • Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100 g).

SCIENCES APPLIQUEES 1ère et 2nde ANNEE

Domaine	Séance	Contenus	Limites de connaissances
Biochimie des aliments		2.3 ALIMENTATION RATIONNELLE <ul style="list-style-type: none"> • Apports nutritionnels conseillés. • Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports conseillés. • Organisation de la journée alimentaire et importance relative de chaque repas. • Equilibre alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé de la répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides (pourcentage). • L'énoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires. • La répartition de la ration selon la structure des repas pour un adulte et pour un individu en période de croissance. • La vérification de l'équilibre qualitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire. • La vérification de la fréquence de présentation des aliments à partir d'un plan alimentaire donné. • L'énoncé des conséquences : <ul style="list-style-type: none"> - d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres). - d'une alimentation trop riche en lipides. - de la consommation de boissons alcoolisées.
		2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP 2.6.3 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES <ul style="list-style-type: none"> • Altération des denrées et des préparations culinaires. • Conservation des denrées et des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC). • L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes. • L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud.
équipement		2.6.4 MAITRISE DU FROID <ul style="list-style-type: none"> • Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> - en froid positif, - en froid négatif (cellules de refroidissement rapide). 	<ul style="list-style-type: none"> • La production de froid mécanique : <ul style="list-style-type: none"> - Appareils utilisés, - Principe physique de production de froid, - Justification des relevés de température.
microbiologie		2.5 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES 2.5.1 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage : <ul style="list-style-type: none"> - des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire, - de la bactérie responsable, des aliments contaminés, - du mode de contamination. <p style="text-align: center;">A partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.</p>
		2.5.2 PARASIToses ALIMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des principaux parasites et exemples de mesures d'hygiène adaptées.
		2.5.3 MESURES REGLEMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire. • La justification des plats témoins et de la mise en oeuvre des autocontrôles.

SCIENCES APPLIQUEES 1ère et 2nde ANNEE

Domaine	Séance	Contenus	Limites de connaissances
Equipement		2.7 PRODUCTION DE CHALEUR • Production et propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons. - effet Joule, - combustion, - induction, - ondes électromagnétiques.	L'énoncé : - des principes de production d'énergie thermique. - des modes de propagation de la chaleur et conséquences sur la production culinaire (inertie, facilité de régulation, sécurité).
		2.8 SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS 2.8.1 ENERGIE ELECTRIQUE • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. • Sécurité : réglementation et contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance) à partir de la lecture de plaque signalétique ou de notices techniques : • L'identification des risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie. • L'énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique : disjoncteur, fusible, prise de terre, ligne équipotentielle et système d'arrêt d'urgence. • Le repérage de ces dispositifs sur un plan ou dans les locaux.
		2.8 SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS 2.8.2 RISQUES LIES AUX COMBUSTIBLES	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication du principe de fonctionnement, • Les signes d'une bonne combustion, • Les signes d'une combustion incomplète et les risques. A partir du fonctionnement d'un brûleur (schéma fourni). <ul style="list-style-type: none"> • La justification du respect des règles de sécurité pour le personnel (détresse respiratoire) et pour le matériel (incendie). • L'identification des risques liés à la production et à la propagation de la chaleur (contact, vapeur...)
VOIR COURS VSP		2.9 PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS • Risques liés à l'activité professionnelle. • Ergonomie voir cours VSP	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention individuelles et collectives. • Les gestes et postures adaptés. • La conduite à tenir en cas d'accident (alerte et protection).