

# Progression Sciences de l'alimentation

DOMAINE	DUREE	CONTENU	OBJECTIFS
<b>2. 1</b> <b>ETUDE</b> <b>TECHNOLOGIQUE</b> <b>DES PRODUITS</b> <b>ALIMENTAIRES</b> <b>TRADITIONNELS</b> <b>ET NOUVEAUX</b>	3S	<b>2. 1 – 1 Différentes classification des produits alimentaires, formes de commercialisation</b>	<b>Présenter</b> des types de classifications : <ul style="list-style-type: none"> <li>- nutritionnelles (caractéristiques des groupes)</li> <li>- techniques (formes de commercialisation : produits frais traditionnels, produits semi-élaborés).</li> </ul> <b>Comparer</b> les différentes formes de commercialisation pour des <b>produits alimentaires donnés</b> sur les critères de choix : fraîcheur, origine, coût, aspect pratique... pour leur utilisation en milieu familial et en milieu collectif. <b>Indiquer</b> les avantages et éventuellement des limites des différents types de produits pour leur utilisation en milieu familial et collectif.
	1S	<b>2. 1 – 2 Étiquetage des produits alimentaires préemballés :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mentions obligatoires</li> <li>- mentions facultatives</li> </ul>	<b>A partir d'étiquettes</b> indiquant la composition nutritionnelle, <b>repérer</b> les principales biomolécules (glucides, lipides, protides, vitamines, éléments minéraux, eau) <b>Identifier et commenter, à partir d'emballages</b> , des informations portées ( repérage des mentions obligatoires, sélection des mentions utiles pour le stockage et l'utilisation)
<b>2. 2</b> <b>QUALITE</b> <b>ALIMENTAIRE</b>	2S	<b>2. 2 – 2 Qualité nutritionnelle et importance des constituants alimentaires dans les apports nécessaires à l'organisme humain</b>	<b>Indiquer</b> les rôles majeurs des constituants alimentaires (protides, lipides, glucides, éléments minéraux, oligoéléments, eau et vitamines) nécessaires au fonctionnement de l'organisme
<b>2. 3</b> <b>ALIMENTATION</b> <b>ET</b> <b>COMPORTEMENT</b>	2S	<b>2. 3 - 2 Principes de l'équilibre nutritionnel :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- quantitatif (dans la durée)</li> <li>- qualitatif (équivalences alimentaires)</li> </ul>	<b>Indiquer</b> des principes pour maintenir l'équilibre nutritionnel : <ul style="list-style-type: none"> <li>- importance relative des apports recommandés journaliers en protides, lipides, glucides</li> <li>- structure alimentaire stable : rythme des prises alimentaires ...</li> <li>- diversification de l'alimentation</li> </ul> <b>Comparer (à partir d'éléments donnés)</b> des caractéristiques nutritionnelles d'aliments équivalents au niveau énergétique, protidique, calcique et mise en évidence de l'intérêt des substitutions
<b>2. 1</b> <b>ETUDE</b> <b>TECHNOLOGIQUE</b> <b>DES PRODUITS</b> <b>ALIMENTAIRES</b> <b>TRADITIONNELS</b> <b>ET NOUVEAUX</b>	4S	<b>2. 1 – 3 Propriétés des constituants alimentaires dans la mise en oeuvre des produits alimentaires.</b>	<b>Pour une opération donnée</b> (stockage, lavage, cuisson...) <b>ou des applications culinaires précisées :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>indiquer</b> des modifications subies</li> <li>- <b>justifier</b> les mesures adoptées (protection des denrées, maîtrise des durées de stockage, de cuisson...)</li> <li>- <b>justifier des modes opératoires en fonction des propriétés exploitées</b> (dissolution, fusion, coagulation, émulsion )</li> </ul>
<b>2. 2</b> <b>QUALITE</b> <b>ALIMENTAIRE</b>	5S	<b>2. 2 - 4 Altérations des produits alimentaires et maintien de leurs qualités</b> (nutritionnelle, organoleptique, sanitaire, marchande) <ul style="list-style-type: none"> <li>• altérations des produits d'origine animale</li> <li>• altérations des produits d'origine végétale</li> <li>• principes des méthodes de conservation</li> </ul>	<b>Indiquer</b> des altérations courantes des produits d'origine animale et d'origine végétale <b>Mettre en relation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la définition des produits (denrées périssables, produits frais, appertisés, surgelés, congelés, déshydratés, cuits et conditionnés sous vide, conditionnés puis cuits sous vide, végétaux prêts à l'emploi...)</li> <li>- leur mode de conservation et d'utilisation en milieu familial et en milieu collectif</li> </ul> <b>Justifier</b> des mesures à adopter en présence d'un aliment altéré

DOMAINE	DUREE	CONTENU	INDICATEURS D'ÉVALUATION
<b>2.2 QUALITE ALIMENTAIRE</b>	<b>2S</b>	<b>2. 2 – 3 Qualité sanitaire des aliments et des préparations culinaires</b> <b>2. 2 – 3 – 2 Risques parasitologiques</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principaux parasites (douve, ténia, protozoaires) et aliments vecteurs</li> <li>• principe de transmission des parasites</li> <li>• prévention des parasitoses</li> </ul>	<b>Indiquer</b> les principaux parasites, les aliments vecteurs <b>Mettre en relation avec</b> les précautions à prendre au cours des opérations culinaires pour éviter la transmission des parasites
	<b>3S</b>	<b>2. 2 – 1 Qualité organoleptique des aliments et des préparations culinaires</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôle des organes des sens dans l'acte alimentaire</li> <li>- propriétés organoleptiques des aliments : couleur, saveur, flaveur, texture</li> <li>- influence des couleurs, du volume, de la texture, de la présentation sur l'appétence et sur le choix du client</li> <li>- influence des modes de conservation, de maintien et de remise en température sur les qualités organoleptiques des aliments et des préparations.</li> </ul>	<b>Mettre en relation</b> les organes des sens et la perception sensorielle des qualités organoleptiques des aliments et des préparations culinaires <b>Illustrer par des exemples</b> , l'influence de différents facteurs (température, texture, état physiologique, état pathologique) sur la perception sensorielle <b>Indiquer Pour une préparation donnée</b> , des critères de qualité organoleptique optimale conformes aux attentes de l'utilisateur
	<b>2S</b>	<b>2. 2 – 3 Qualité sanitaire des aliments et des préparations culinaires</b> <b>2. 2 – 3 – 1 Risques toxicologiques :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toxicité d'origine endogène et toxicité d'origine exogène</li> </ul> mesures et précautions relatives à l'usage : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des additifs et auxiliaires de fabrication</li> <li>- des matériaux de conditionnement</li> <li>- des produits d'entretien</li> <li>- des produits de lutte contre les animaux nuisibles...</li> </ul>	<b>Justifier</b> les pratiques professionnelles en fonction des risques de contamination des aliments (choix des matériaux de conditionnement, protocole d'entretien des surfaces...) <b>Indiquer</b> les précautions à prendre en matière d'entreposage des produits alimentaires et des produits non alimentaires

DOMAINE	DUREE	CONTENU	INDICATEURS D'EVALUATION
<b>2. 2 QUALITE ALIMENTAIRE</b>	<b>1S</b>	<b>2. 2 – 3 - 3 Risques microbiologiques</b> (cf : hygiène professionnelle) développement microbien dans les denrées et les préparations culinaires mesures préventives	<b>Indiquer</b> les conséquences du développement microbien sur les denrées et les préparations <b>Justifier</b> les mesures visant à contrôler les conditions de développement
<b>2. 3 ALIMENTATION ET COMPORTEMENT</b>	<b>2S</b>	<b>2. 3 – 1 Rites, comportements alimentaires</b> - fonction sociale des repas ; conditions optimales de prise des repas : ambiance, durée.... - évolution des modes alimentaires, des produits de l'agro-alimentaire et incidences pratiques, économiques ... - influence des cultures et des religions sur la composition des repas, sur les modalités de consommation ... - comportements induisant certains déséquilibres à long terme	<b>Repérer</b> les indicateurs d'évolution de la demande sociale relative aux repas : durée consacrée, structure du repas, recherche d'aliment-service, d'aliment santé-forme ... <b>Indiquer</b> les principaux déséquilibres quantitatifs et qualitatifs et leurs effets à long terme sur la santé des personnes
	<b>2S</b>	<b>2. 3 – 3 Organisation d'une journée alimentaire pour les jeunes en période de croissance, les adultes, les personnes âgées, les personnes à exigences nutritionnelles particulières ....</b> - répartition des prises alimentaires - structure des repas, équilibre journalier et hebdomadaire - menus - alimentation à exigence particulière	<b>Proposer</b> pour une structure donnée de repas, de journée ou de semaine alimentaire, des menus ou des compléments de menus et <b>Contrôler</b> l'équilibre qualitatif <b><i>par vérification des groupes d'aliments.</i></b> <b>Définir</b> les termes : hyposodé, hypoénergétique, alimentation enrichie
	<b>2S</b>	<b>2. 3 – 4 Distribution des repas et des collations :</b> - distribution immédiate - distribution différée dans le temps et/ou dans l'espace (liaison chaude, liaison froide)	<b>Identifier</b> les principes de chaque type de distribution <b>Énoncer</b> les incidences des modes de distribution alimentaire sur l'activité du professionnel dans le respect des contraintes réglementaires