**Intitulé de la formation : BAC PRO CSR 3A Intervenant : Mme Verlaque**

**Session : 2021 Domaine d’intervention : Sciences Appliquées**

**Pôles:** **-Pôle n° 1 : Communication, démarche commerciale et relation clientèle (P1)**

**-Pôle n°2 : Organisation et services en restauration (P2)**

**-Pôle n° 3 : Animation et gestion d’équipe en restauration (P3)**

**-Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d’exploitation en restauration(P4)**

**-Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration (P5)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Calendrier** | **Durée** | **Compétences visées** | **Module**  **(ou thème)[[1]](#footnote-2)** | **Séquences** | **Objectifs** | | **Nombre de séances** | | **Méthodes**  **Ressources** | | **Contenu de formation** | | | **Évaluation** |
| **Du**  **1/09/2020**  **Au**  **4/09/2020**  2/09/2020  3/09/2020 | **3H**  (3x1h) | **P5/C5-2 Maintien de la qualité globale**  C5-2.1, C5-2.2 Contrôle de la qualité organoleptique, marchande des matières premières et des productions | **Alimentation-nutrition**  **La qualité organoleptique** | **1**  **La perception sensorielle** | Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions afin de vérifier leur conformité et si besoin les rectifier | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 8  La perception sensorielle  p135 à p 138 | | *Qualité organoleptique d’un produit*  *Mise en relation des sens et des organes concernés*  *Principaux objectifs de la perception sensorielle et son principe*  *Facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du**  **7/09/2020**  **Au**  **11/09/2020**  8/09/2020  10/09/2020 | **3H**  (3x1h) | **P2/C2-2 Gestion du service**  C2-2.3  Optimisation du service | **Nutrition Alimentation**  **La sécurité alimentaire** | **2**  **La toxicologie alimentaire** | Découvrir les substances toxiques et leurs effets sur la santé du consommateur afin de mettre en œuvre des mesures pour limiter les risques liés à la toxicité et  limiter l’utilisation des additifs alimentaires | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 8  Boissons, alcool et toxicité des aliments  P125 à p128 | | *Définition de la toxicité d’une substance*  *Repérage des substances toxiques et de leurs effets*  *Mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à la toxicité*  *Limite d’utilisation des additifs alimentaires*  *Bonnes pratiques d’hygiène liées à l’utilisation de certains ingrédients et à l’utilisation de décors* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 28/09/2020**  **Au**  **2/10/2020**  29/09/2020  1/10/2020 | **3H**  (3x1h) | **P2/C2-2 Gestion du service**  C2-2.3  Optimisation du service | **Nutrition Alimentation**  **La sécurité alimentaire** | **3**  **La toxicologie alimentaire** | Découvrir les substances toxiques et leurs effets sur la santé du consommateur afin de mettre en œuvre des mesures pour limiter les risques liés à la toxicité et  limiter l’utilisation des additifs alimentaires | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 8  Les additifs et DJA  P129, p130 | | *Définition de la toxicité d’une substance*  *Repérage des substances toxiques et de leurs effets s*  *Mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à la toxicité*  *Limite d’utilisation des additifs alimentaires*  *Bonnes pratiques d’hygiène liées à l’utilisation de certains ingrédients et à l’utilisation de décors* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du**  **5/10/2020**  **Au 9/10/2020**  6/10/2020  8/10/2020 | **3H**  (3x1h) | **P4/C4-2**  **Contrôle des mouvements de stock**  C4-2.1 Réception et contrôle des produits livrés (sur plan quantitatif et qualitatif) | **Microbiologie appliquée à l’**  **hygiène et à la prévention**  **La sécurité alimentaire** | **4**  **Les parasitoses alimentaires** | Découvrir les principales parasitoses, les aliments responsables et les modes de transmission et les conséquences sur la santé du consommateur afin d’effectuer des contrôles et prendre des précautions | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 4  Les parasitoses alimentaires  P 69 à p 72 | | *Les parasitoses alimentaires (Téniasis, Trichinose, Anisakis, Toxoplasmose, Echinococcose), des aliments responsables et des modes de transmission*  *Les conséquences des parasitoses alimentaires sur la santé du consommateur*  *Les points de contrôle et précautions à prendre* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du**  **2/11/2020**  **Au**  **6/11/2020**  3/11/2020  5/11/2020 | **3H**  (3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**  C5-1.2  Respect des dispositions règlementaires, les règles d’hygiène, de santé et de sécurité | **Microbiologie appliquée à l’**  **hygiène et à la prévention**  **La sécurité alimentaire** | **5**  **Protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières**  **Hygiène des méthodes** | Appliquer le plan de maîtrise sanitaire (règlementation du « Paquet Hygiène »  « bonnes pratiques d’hygiène », HACCP | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 11  Hygiène des méthodes  p185  Document photocopié | | *« Bonnes pratiques d’hygiène «  dans la réalisation des préparations préliminaires (protocole de décontamination…)*  *Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) fixé par la règlementation du paquet hygiène*  *Repérage des Bonnes pratiques d’Hygiène (BPH)*  *Différentes étapes de la méthode HACCP*  *autocontrôles*  *Systèmes de traçabilité et de gestion de produits non conformes* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du**  **9/11/2020**  **Au**  **13/11/2020**  10/11/2020  12/11/2020 | **3H**  (3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**  C5-1.2  Respect des dispositions règlementaires, des règles d’hygiène, de santé et de sécurité  C4-4  Analyse des ventes  C4-4.4  Gestion des invendus | **Microbiologie appliquée à l’**  **hygiène et à la prévention**  **La sécurité alimentaire** | **6**  **Hygiène des méthodes**  **La gestion des invendus** | Analyser les risques à l’aide de méthodes : les 5M : le diagramme de causes à effets, la maîtrise des points critiques  Appliquer la règlementation relative aux invendus | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 11  Plan de maîtrise sanitaire  P186 à p190 | | *Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) fixé par la règlementation du paquet hygiène*  *Repérage des Bonnes pratiques d’Hygiène (BPH)*  *Différentes étapes de la méthode HACCP*  *autocontrôle*  *Systèmes de traçabilité et de gestion de produits non conformes*  *La règlementation relative aux invendus* | | | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 30/11/2020**  **Au**  **4/12/2020**  1/12/2020  3/12/2020 | **3H**  (3x1h) | ***Révisions : fiches de synthèse***  ***Bac blanc*** | | | | | | | | | | | | |
| **Du 7/12/2020**  **Au**  **11/12/2020**  8/12/2020  10/12/2020 | **3H**  (3x1h) | **P2/C2-3**  **Service des mets et des boissons**  C2-3.1  C2-3.2  Service et valorisation des mets : à l’assiette/au plat | **Environnement professionnel**  **(Equipement)**  **Les appareils utilisés en restauration** | **8**  **Production de chaleur par**  **effet joule**  **et à partir des combustions** | | Découvrir les énergies utilisées en restauration et les modes de transmission de la chaleur pour mieux les maîtriser  Utiliser les appareils producteurs de chaleur en toute sécurité | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 3  Production de chaleur par effet Joule  P51, p52  Chapitre 5  Production de chaleur à partir des combustions  P79, p80 | | *Energies utilisées en restauration*  *Effet Joule*  *Grandeurs physiques, unités*  *Principe de fonctionnement d’un appareil utilisant la combustion : le brûleur atmosphérique*  *Four à chaleur sèche*  *Dispositifs de sécurité* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 11/01/2021**  **Au**  **15/01/2021**  12/01/2021  14/01/2021 | **3H**  (3x1h) | **P2/C2-3**  **Service des mets et des boissons**  C2-3.1  C2-3.2  Service et valorisation des mets : à l’assiette/au plat | **Environnement professionnel**  **(Equipement)**  **Les appareils utilisés en restauration** | **9**  **Production de chaleur par ondes électromagnétique** | | Utiliser les appareils producteurs de chaleur par ondes électromagnétiques en toute sécurité | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 10  Production de chaleur à partir des OEM  p171 à p174 | | *Ondes électromagnétiques dont les micro-ondes et les infrarouges*  *Description à partir d’un schéma simple, du principe de fonctionnement d’un appareil utilisant les ondes électromagnétiques (micro-ondes, plaque à induction)* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 18/01/2021**  **Au**  **22/01/2021**  19/01/2021  21/01/2021 | **3H**  (3x1h) | **P4/C4-2**  **Contrôle des mouvements de stock**  C4-2.2  Réalisation des opérations de déconditionnement et de conditionnement | **Microbiologie appliquée à l’**  **hygiène et à la prévention**  **La sécurité alimentaire** | **10**  **Conditions de vie des micro-organismes** | | Expliquer le principe de fonctionnement et son incidence sur la conservation des aliments du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 10  Les conditions de  Vie des micro-organismes  p163 à p166 | | *Types respiratoires*  *Bactéries aérobies, anaérobies micro-aérophiles*  *Spores bactériennes*  *Principe du conditionnement sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments*  *Incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments*  *iles* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 8/02/2021**  **Au**  **12/02/2021**  9/02/2021  11/02/2021 | **3H**  (3x1h) | **P4/C4-2**  **Contrôle des mouvements de stock**  **Conditionnement**  C4-2.2  Réalisation des opérations de déconditionnement et de conditionnement | **Environnement professionnel**  **(Equipement)**  **Les appareils utilisés en restauration** | **11**  **Production sous vide** | | Mettre sous vide dans le respect de la règlementation | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 10  Production sous vide  P167,  P169, p170 | | *La règlementation en matière de conditionnement et de conservation*  *Description à partir d’un schéma simple, du principe de fonctionnement d’un appareil de mise sous vide* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 15/02/2021**  **Au**  **19/02/2021**  16/02/2021  18/02/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C1-3**  **Vente des prestations**  C1-3.2  Valorisation des espaces de vente | **Environnement professionnel**  **(Equipement)**  **Les appareils utilisés en restauration** | **12**  **La ventilation et la climatisation** | | Découvrir les facteurs de salubrité du local professionnel, atmosphère confinée, polluée afin d’assainir le local par l’utilisation et l’entretien régulier des appareils de climatisation et de ventilation | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 7  La ventilation  des locaux professionnels  P119, p120  Chapitre 12  La climatisation des locaux  p191 à p193 | | *Facteurs de salubrité du local professionnel*  *Atmosphère confinée, polluée*  *Renouvellement d’air, de la maîtrise des températures et de l’hygrométrie de certains locaux professionnels (facteurs de salubrité, de confort climatique, règlementation)*  *Description, à partir de schémas simples, du principe de la ventilation et de la climatisation*  *Conditions de fonctionnement optimal (entretien, réglage)* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 15/03/2021**  **Au**  **19/03/2021**  16/03/2021  18/03/2021 | **3H**  (3x1h) | ***Révisions : fiches de synthèse***  ***Bac blanc*** | | | | | | | | | | | | |
| **Du 22/03/2021**  **Au**  **26/03/2021**  23/03/2021  25/03/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C1-1**  **Prise en charge de la clientèle**  C1-1.5  Conseil à la clientèle, proposition d’une argumentation commerciale | **Nutrition Alimentation**  **Règles d’une alimentation raisonnée** | **14**  **L’équilibre alimentaire** | | Appliquer les bases de l’équilibre alimentaire qualitatif et quantitatif afin de répondre aux besoins et attentes de la clientèle ou de s’intégrer dans une équipe soucieuse de cet équilibre | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 8  L’équilibre alimentaire  p 131 à p 134  Chapitre 12  Alimentation adaptée et santé  p195, p196, p199, p200  207 209 | | *Révisions :*  *L’équilibre alimentaire*  *Les équivalences alimentaires*  *Les apports conseillés (qualitatifs) pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs*  *Les conséquences d’une alimentation*  *Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l’alimentation (PNNS) et l’équilibre alimentaire*  *Les principales conséquences sur la santé :*  *d’un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel, d’une carence en fibres, en calcium, en vitamines* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 12/04/2021**  **Au**  **16/04/2021**  13/04/2021  15/04/2021 | **3H**  (3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**  C5-1.4  Application des principes de nutrition et de diététique | **Nutrition Alimentation**  **Règles d’une alimentation raisonnée** | **15**  **Les différents types de produits alimentaires** | | Utiliser de façon raisonnée et contrôlée en tenant compte des apports nutritionnels conseillés les produits de substitution (édulcorants, produits allégés, produits enrichis), les compléments alimentaires, les probiotiques et les alicaments | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées  Bac pro  Edition Delagrave  Chapitre 2  Les corps gras  P 33,  Chapitre 3  Les produits sucrés  p45, p46,  Chapitre 4  Aliments protidiques  p64 | | *Intérêt nutritionnel :*  *Des produits alimentaires,*  *Des produits de substitution : les produits allégés en sucre et matières grasses, les produits contenant des édulcorants, les produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres)*  *Des compléments alimentaires, des probiotiques, des alicaments*  *Limites de l’utilisation de ces différents produits sur la santé* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 19/04/2021**  **Au**  **23/04/2021**  20/04/2021  22/04/2021 | **3H**  (3x1h) | **P3/C3-1 Animation d‘ une équipe**  C3-1.4  Gestion des aléas de fonctionnement liés au personnel | **Santé sécurité du personnel et prévention**  **Hygiène et santé de la main d’œuvre** | **16**  **Prévention des risques liés à l’activité physique** | | Appliquer les gestes et les postures adaptées à l’activité physique et l’ergonomie des postes de travail pour prévenir les risques | | **3** | | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation professionnelle)  -interrogative  -expositive  Document photocopié | | *Principaux risques liés à l’activité physique*  *Gestes et postures individuels et collectifs de l’ergonomie des postes de travail*  *(rappel cours PSE)* | Fin de chaque séance évaluation orale  évaluation écrite sur l’ensemble de la séquence | |
| **Du 25/05/2021**  **Au**  **28/05/2021**  25/04/2021  27/04/2021 | **3H**  (3x1h) | ***Révisions : Fiches de synthèse***  ***Bac blanc*** | | | | | | | | | | | | |
| **Du 1/06/2021**  **Au**  **4/06/2021**  2/06/2021  3/06/2021 | **3H**  (3x1h) | ***Révisions***  *Evaluation CCF : 2ème situation*  *E1 : Epreuve scientifique et technique : durée 2h* | | | | | | | | | | | | |

1. Selon formulation du référentiel [↑](#footnote-ref-2)