**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**2/09/20203/09/2020 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 8La perception sensoriellep135 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du** **7/09/2020****Au****11/09/2020**8/09/202010/09/2020 | **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 etlimiter l’utilisation des additifs alimentaires | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 8Boissons, alcool et toxicité des alimentsP125 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 28/09/2020****Au****2/10/2020**29/09/20201/10/2020 | **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 etlimiter l’utilisation des additifs alimentaires | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 8Les additifs et DJAP129, 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****5/10/2020****Au 9/10/2020**6/10/20208/10/2020 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 4Les parasitoses alimentairesP 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****2/11/2020****Au****6/11/2020**3/11/20205/11/2020 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 11Hygiène des méthodesp185 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****9/11/2020****Au****13/11/2020**10/11/202012/11/2020 | **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 sécuritéC4-4 Analyse des ventesC4-4.4 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 critiquesAppliquer la règlementation relative aux invendus | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 11Plan de maîtrise sanitaireP186 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 30/11/2020****Au****4/12/2020**1/12/20203/12/2020 | **3H**(3x1h) | ***Révisions : fiches de synthèse******Bac blanc*** |
| **Du 7/12/2020****Au****11/12/2020**8/12/202010/12/2020 | **3H**(3x1h) | **P2/C2-3** **Service des mets et des boissons**C2-3.1C2-3.2Service 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 maîtriserUtiliser les appareils producteurs de chaleur en toute sécurité | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 3Production de chaleur par effet JouleP51, p52Chapitre 5Production de chaleur à partir des combustionsP79, 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 11/01/2021****Au****15/01/2021**12/01/202114/01/2021 | **3H**(3x1h) | **P2/C2-3** **Service des mets et des boissons**C2-3.1C2-3.2Service 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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 10Production de chaleur à partir des OEMp171 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 18/01/2021****Au****22/01/2021**19/01/202121/01/2021 | **3H**(3x1h) | **P4/C4-2** **Contrôle des mouvements de stock**C4-2.2Réalisation 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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 10Les conditions de Vie des micro-organismesp163 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 8/02/2021****Au****12/02/2021**9/02/202111/02/2021 | **3H**(3x1h) |  **P4/C4-2** **Contrôle des mouvements de stock****Conditionnement**C4-2.2Réalisation 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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 10Production sous videP167,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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 15/02/2021****Au****19/02/2021**16/02/202118/02/2021 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-3** **Vente des prestations**C1-3.2Valorisation 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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 7La ventilationdes locaux professionnelsP119, p120Chapitre 12La climatisation des locauxp191 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 15/03/2021****Au****19/03/2021**16/03/202118/03/2021 | **3H**(3x1h) | ***Révisions : fiches de synthèse******Bac blanc*** |
| **Du 22/03/2021****Au****26/03/2021**23/03/202125/03/2021 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 8L’équilibre alimentairep 131 à p 134Chapitre 12Alimentation adaptée et santép195, p196, p199, p200207 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 12/04/2021****Au****16/04/2021**13/04/202115/04/2021 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 2Les corps gras P 33,Chapitre 3Les produits sucrés p45, p46, Chapitre 4Aliments protidiquesp64 | *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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 19/04/2021****Au****23/04/2021**20/04/202122/04/2021 | **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 groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveDocument 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 oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du 25/05/2021****Au****28/05/2021**25/04/202127/04/2021 | **3H**(3x1h) | ***Révisions : Fiches de synthèse******Bac blanc*** |
| **Du 1/06/2021****Au****4/06/2021**2/06/20213/06/2021 | **3H**(3x1h) | ***Révisions****Evaluation CCF : 2ème situation**E1 : Epreuve scientifique et technique : durée 2h* |

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