**Intitulé de la formation : 2nde BAC PRO CUISINE Intervenant : Mme Verlaque**

**Intitulé de la formation : BAC PRO C 1A Intervenant : Mme Verlaque**

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

**Pôles:** **Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire(P1)**

 **Pôle n° 2 : Communication et commercialisation 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)**

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

**Pôles:** **Pôle n° 1 : Organisation et production culinaire**

 **Pôle n° 2 : Communication et commercialisation en restauration**

 **Pôle n° 3 : Animation et gestion d’équipe en restauration**

 **Pôle n° 4 : Gestion des approvisionnements et d’exploitation en restauration**

 **Pôle n° 5 : Démarche qualité en restauration**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Calendrier** | **Durée** | **Compétences visées** | **Module****(ou thème)[[1]](#footnote-2)** | **Séquences** | **Objectifs** | **Nombre de séances** | **Méthodes****Ressources** | **Contenu de formation** | **Évaluation** |
| **Du 14/09/2020****Au****18/09/2020**14/09/202016/09/202017/09/2020 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1****Application de la****démarche qualité** | **Introduction aux SA** | **1****Présentation des SA****La qualité globale en restauration** | Reconnaitre l’intérêt des SA dans les techniques professionnelles, dans le parcours de formation et la future profession | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositivePhotocopie : laQualité globale en restauration | *Prise de contact**Présentation du CFA**Distribution des livres**Progression, évaluation**Introduction :**Les différents savoirs des SA**La qualité alimentaire : Qualité nutritionnelle, sanitaire, organoleptique, marchande* | Fin de chaque séance évaluation orale |
| **Du****28/09/2020****Au****2/10/2020**28/09/202030/10/20201/10/2020 | **3H**(3x1h) | **P3/C3-1 Animation d’une équipe**C3-1.1 Adoption d’une attitude et d’un comportement professionnel | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****Hygiène et santé du****personnel** | **2****Milieux de vie des Micro-organismes****Hygiène et santé de la main d’œuvre** | Appliquer la règlementation relative à l’état de santé du personnel et les mesures d’hygiène corporelle et vestimentaire pour limiter les contaminations | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation professionnelle)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 1Milieux de vie des micro-organismes et l’hygiène de la main d’œuvreP9 à 14Vidéo :procédure de lavage antiseptique des mainsVidéo : la tenue en cuisine | *Milieux de vie des micro-organismes**La tenue professionnelle**Le lavage des mains, le port de gants. L'hygiène corporelle et vestimentaire. La santé du personnel.* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****19/10/2020****Au****23/10/2020**19/10/202021/10/202022/10/2020 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-1 Organisation la production**C1-1.2 Planification son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****L’hygiène du milieu et du matériel** | **3****Monde microbien et ses milieux de vie****La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets** | Citer le principe de la marche en avant dans le temps et dans l’espaceet indiquer des actions préventives et correctives en lien avec la règlementation pour limiter les contaminations | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 1Diversité du monde microbien Risque microbienP15 à p18 | *Monde microbien et ses milieux de vie caractéristiques**Mode de reproduction des bactéries**Temps de génération des bactéries**réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps/dans l’espace* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****16/11/2020****Au****20/11/2020**16/11/202018/11/202019/11/2020 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-1 Organisation la production**C1-1.2 Planification son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****L’hygiène du milieu et du matériel****Environnement professionnel****(Equipement)****Les appareils utilisés en restauration** | **4****La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées lors des circulations du linge, de la vaisselle****La laverie vaisselle** | Appliquer la marche en avant dans le temps et dans l’espace du lave vaisselle et du linge pour limiter les contaminations croisées | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 9Marche en avant du linge et de la vaisselleLa laverie vaisselleP145 à p152 | *exemples de risques de bio-contaminations lors des circulations de personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)**préventives correctives en lien avec la règlementation**principe de fonctionnement d’un lave-vaisselle* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****7/12/2020****Au****11/12/2020**7/12/20209/12/202010/12/2020 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-1 Organisation de la production**C1-1.4Entretien des locaux et des matériels | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****L’hygiène du milieu et du matériel** | **5****Les produits d’entretien** | Opérer un bio-nettoyage au regard du support, des salissures et des produits en respectant les paramètres d’efficacité et les précautions d’emploi pour obtenir une surface propre et saine afin de limiter les contaminations | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 5Nettoyage-désinfectionP81 à p88 | *classification des types de salissures**mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent -désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant**paramètres d’efficacité d’un entretien. (cercle de sinner)**informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****11/01/2021****Au****15/01/2021**11/01/202113/01/202114/01/2021 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-1 Organisation de la production**C1-1.4Entretien des locaux et des matériels | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****L’hygiène du milieu et du matériel** | **6****Etapes d’un****plan de nettoyage-désinfection** | Etablir les différentes étapes d’un plan de nettoyage/désinfection adapté au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures et de la règlementation pour limiter les contaminations | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 9Plan de nettoyage -désinfectionP153 à p158 | *différentes étapes d’un protocole de nettoyage désinfection**au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux et /ou des matériels* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du****1/02/2021****Au****5/02/2021**1/02/20213/02/20214/02/2021 | **3H**(3x1h) | **P1/C1-1 Organisation de la production**C1-1.4Entretien des locaux et des matériels | **Microbiologie appliquée à l’****hygiène et à la prévention****Environnement professionnel****(Equipement)****L’hygiène du milieu et du matériel** | **7****Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel****La lutte contre la prolifération des nuisibles** | Enoncer les caractéristiques des matériaux utilisés en restauration au regard de la règlementation, de leur réaction au feu, de leur entretien, et de leur contact avec les alimentsIndiquer les risques liés à la présence des nuisibles et proposer des moyens de prévention afin d’éviter les contaminations | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition Delagrave Chapitre 9Les matériaux utilisés en restaurationP159 p160Chapitre 7La lutte contre les nuisiblesP121 p122 | *principaux matériaux utilisés dans l’activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surface de travail…), appareils, équipements, mobilier, éléments de décoration, conditionnements: bois, plastiques, résines, et peintures, matières textiles, granit, ardoise, papiers et cartons.**risques liés à la présence de nuisibles (insectes, rongeurs…) dans une cuisine professionnelle.**moyens de prévention à mettre en œuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles.* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquenceEvaluation écrite sur le module Microbiologie appliquée à l’hygiène et à la prévention |
| **Du****22/02/2021****Au****26/02/2021**22/02/202124/02/202125/02/2021 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**C5-1.4Application des principes de nutrition et de diététique | **Alimentation-nutrition****Constituants des aliments et leurs rôles****Dimension nutritionnelle des aliments**  | **8****Les vitamines, les minéraux, les fibres présents dans les fruits et légumes** | Citer les constituants des fruits et légumes, leurs rôles et mesures rationnelles de préparation et de transformation | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Livre de SABac proEdition DelagraveChapitre1Les fruits et les légumesp25 à p28 | *les vitamines, les minéraux, les fibres caractéristiques**aliments qui en contiennent**groupe des fruits et légumes crus et cuits constituants.**rôles de ces constituants dans l'organisme**l’intérêt nutritionnel**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** **22/03/2021****Au****26/03/2021**22/03/202124/03/202125/03/2021 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**C5-1.4Application des principes de nutrition et de diététique | **Alimentation-nutrition****Constituants des aliments et leurs rôles****Dimension nutritionnelle des aliments**  | **9****Les glucides**. | Citer :- les différents glucides, leurs caractéristiques, leurs sources, leur rôles nutritionnels- les produits de substitution- les effets d’un excès sur l’organisme | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition Delagrave Chapitre 3Les féculents et produits sucrésp 43 à p 48P 55 àp56 | *Les glucides : caractéristiques, familles**Les aliments qui en contiennent**groupes des produits sucrés et féculents légumes secs et céréales**rôles des glucides dans l'organisme**l’intérêt nutritionnel :**des produits alimentaires**des produits de substitution : les produits allégés en sucre**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** **12/04/2021****Au****16/04/2021**12/04/202114/04/202115/04/2021 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**C5-1.4Application des principes de nutrition et de diététique | **Alimentation-nutrition****Constituants des aliments et leurs rôles****Dimension nutritionnelle des aliments**  | **10****Les lipides et vitamines liposolubles** | Citer les différents lipides, leurs composants(AG), leurs caractéristiques, leurs sources, leurs rôles nutritionnels- les effets d’un excès sur l’organisme | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 2Les Corps grasP31 à p34 | *Les lipides : caractéristiques (AGS, AGI, AGMI, AGPI)**aliments qui en contiennent.**groupes des corps gras**rôles des lipides dans l'organisme**l’intérêt nutritionnel (apport en lipides et vitamines liposolubles)**L’identification des 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****17/05/2021****Au****21/05/2021**17/05/202119/05/202120/05/2021 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**C5-1.4Application des principes de nutrition et de diététique | **Alimentation-nutrition****Constituants des aliments et leurs rôles****Dimension nutritionnelle des aliments**  | **11****Les****Protides et le fer** | Citer les différents protides, leurs composants(AA), les caractéristiques, leurs sources, leur rôle nutritionnel- les effets d’un excès sur l’organisme | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Bac proEdition DelagraveChapitre 4Aliments protidiques et protidesp63 à p68 | *Les protides : caractéristiques(AAI), aliments qui en contiennent.**Groupe des VPO**rôles des protides dans l'organisme**l’intérêt nutritionnel**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****7/06/2021****Au****11/06/2021**7/06/20219/06/202110/06/2021 | **3H**(3x1h) | **P5/C5-1 Application de la démarche qualité**C5-1.4Application des principes de nutrition et de diététique | **Alimentation-nutrition****Constituants des aliments et leurs rôles****Dimension nutritionnelle des aliments**  | **12****Protides, vitamines calcium présents dans les produits laitiers** | Citer l’intérêt nutritionnel en vitamines et minéraux des produits laitiers et les besoins et rôles du calcium dans l’organisme | **3** | Grand groupeUtilisation dans cet ordre des 3 méthodes :-heuristique (situation)-interrogative-expositiveLivre de Sciences Appliquées Livre de SABac proChapitre 5Les produits laitiersP73 à p76 | *les vitamines, les minéraux, caractéristiques**aliments qui en contiennent**groupe des produits laitiers**rôles de ces constituants dans l'organisme**l’intérêt nutritionnel**limites de l’utilisation de ces différents produits sur la santé* | Fin de chaque séance évaluation oraleévaluation écrite sur l’ensemble de la séquence |
| **Du14/06/2021****Au****18/06/2021**14/06/202116/06/202117/06/2021 | **3H**(3x1h) | *Révisions : Fiches de synthèse* *Evaluation sommative écrite sur le module alimentation- nutrition**Correction* |

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