**Intitulé de la formation : CAP C 2A Intervenant : Mme Verlaque**

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

**Bloc / Pôle / Domaine :** - Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine » (P1)

- Pôle 2 : « Préparation et distribution de la production de cuisine » (P2)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Calendrier** | **Durée** | **Compétences visées** | **Module/Thèmes** | **Séquences** | **Objectifs** | **Nombre de séances** | **Méthodes**  **Ressources** | **Contenu de formation** | **Évaluation** | |
| **S1**  **Du 7/09/2020**  **Au 11/09/2020**  8/09/2020  9/09/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **-Collection de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Equipement**  **Thème 8 - Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage**  8.1 Les équipements | **1**  **Les appareils produisant de la chaleur** | 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)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre11  Les appareils produisant de la chaleur  P107 à p118 | *Caractéristiques de l’énergie électrique, énergie utilisées en restauration, les modes de transmission de la chaleur*  *les plaques de cuissons électriques et au gaz, les fours et le cuiseur vapeur.* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Citer les 2 énergies utilisées en restauration et leurs risques  -Retrouver les grandeurs électriques  -Nommer les modes de transmission de la chaleur  -Citer les dispositifs de sécurité  -Nommer la fonction des différents appareils permettant d’obtenir du chaud  -Cocher les récipients qu’il est possible d’utiliser avec les différents appareils | |
| **S2**  **Du**  **21/09/2020**  **Au**  **25/09/2020**  22/09/2020  23/09/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **-Collection de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 10 - Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine**  10.2 Les productions différées  10.3 Les couples temps/ températures | **2**  **Les procédés de distribution** | Respecter les modes de distribution des préparations culinaires dans le respect de la règlementation | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 12  Les procédés de distribution  P119 à p124 | *Les modes de distribution des préparations, la règlementation en matière de PCEA , la gestion des invendus.* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Compléter le tableau en indiquant pour chaque aliment proposé et son mode de préparation, le temps de stockage, l’appareil utilisé, la température à respecter  - Indiquer le devenir des invendus dans 2 cas proposés | |
| **S3**  **Du**  **12/10/2020**  **Au**  **16/10/2020**  13/10/2020  14/10/2020 | **3H**  (3x1h) | **P2/C4**  **Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d’une production dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et de sécurité.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante**  18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact de l’eau, de l’air, du sel, de l’alcool, de la température, des MO | **3**  **Les transformations physico-chimiques des aliments** | Découvrir les effets de la température, de l’air de l’eau sur les constituants alimentaires pour prendre des précautions dans la pratique professionnelle afin de préserver les qualités nutritionnelle et organoleptique des aliments | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 20  Les transformations physico-chimiques des aliments  P191 à p200 | *Les effets de la température, les effets de l’air, l’interaction avec l’eau* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  Pour chaque préparation culinaire proposée, indiquer les modifications subies par les aliments et justifier votre réponse | |
| **S4**  **Du**  **9/11/2020**  **13/11/2020**  10/11/2020  12/11/2020 | **3H**  (3x1h) | **P2/C4**  **Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d’une production dans le respect des consignes et des règles d’hygiène et de sécurité.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 18 - Les constituants de base de la matière vivante**  18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact de l’eau, de l’air, du sel, de l’alcool, de la température, des MO | **4**  **Les transformations des aliments par les micro-organismes** | Utiliser les micro-organismes pour transformer les aliments | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 21  Les transformations des aliments par les micro-organismes  P201 à p206 | *Les avantages de la fermentation*  *La fermentation lactique*  *La fermentation alcoolique,*  *La fabrication du vin* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -A partir d’un aliment ou d’une boisson fermenté donné, repérer le type de fermentation et les éléments qui permettent cette fermentation | |
| **S5**  **Du**  **30/11/2020**  **Au 4/12/2020**  1/12/2020  2/12/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C1**  **Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect de la règlementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l’activité.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 4 - Les stocks et les approvisionnements**  4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation | **5**  **Les techniques de conservation** | Faire corréler les facteurs favorables à la multiplication des micro-organismes et les techniques de conservation pour mieux les maîtriser |  | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 9  Les techniques de conservation  P85 àp92 | *Action de la température, action sur l’eau, action sur l’air.* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Indiquer pour chaque produit proposé, la technique de conservation utilisée, le lieu et sa durée de stockage | |
| **S6**  **Du 4/01/2021 au 7/01/2021** | **3H**  (1h+2h) | *Révisions*  *Évaluation certificative N°3 (EP1 culture professionnelle) Culture technologique, sciences appliquées, gestion appliquée.* | | | | | | | | |
| **S7**  **Du**  **25/01/2021**  **Au**  **29/01/2021**  26/01/2021  27/01/2021 | **3H**  (3x1h) | **P2/C3**  **Préparation, organisation et maintient en état son poste de travail tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 13 - Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé**  13.1 Les contrôles et les autocontrôles | **7**  **La qualité sanitaire de la production** | Contrôler la propreté des surfaces, matériels, des préparations et le respect des températures pour éviter le risque de contamination |  | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 14  La qualité sanitaire de la production  P137 à p146 | *Les autocontrôles, les plats témoins, la propreté des*  *surfaces et des ustensiles, les résultats d’analyses* | | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Pour chaque contrôle indiqué, préciser les moments de la production |
| **S8**  **Du 15/02/2021**  **Au**  **19/02/2021**  16/02/2021  17/02/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **-Collection de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Alimentation Nutrition**  **Thème 5 - Le client**  5.1 Les habitudes alimentaires | **8**  **Les règles d’une alimentation raisonnée** | Organiser les repas sur une journée en respectant les apports énergétiques recommandés pour chaque repas pour mieux équilibrer son alimentation | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 16  Les règles d’une alimentation raisonnée  P157 à p164 | ***L****a répartition des repas sur la journée, les apports énergétiques, le petit déjeuner, équilibré, l’équilibre d’un repas.* | | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -A partir d’ un déjeuner proposé,indiquer si le menu est équilibré, justifier sa réponse et proposer une amélioration  -Préciser le pourcentage de la ration alimentaire de ce déjeuner  Calculer l’apport énergétique de l’aliment proposé |
| **S9**  **Du 15/03/2021**  **AU 19/03/2021**  16/03/2021  17/03/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **-Collection de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Alimentation Nutrition**  **Thème 5 - Le client**  5.2 Les allergies et les régimes | **9**  **Les conséquences de l’alimentation** | Proposer une alimentation équilibrée qualitativement et quantitativement en fonction des besoins pour limiter les conséquences sur la santé | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 17  Les conséquences de l’alimentation  P165 à p172 | *L’équilibre alimentaire, les équivalences alimentaires, le surpoids et l’obésité, les allergies et les intolérances, les compléments alimentaires.* | | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Proposer pour le menu présenté, une alternative en fonction du régime indiqué  -Proposer un menu adapté à une personne qui souffre de surpoids |
| **S10**  **Du 6/04/2021**  **Au**  **9/04/2021**  6/04/2021  7/04/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **-Collection de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Alimentation Nutrition**  **Thème 5 - Le client**  5.1 Les habitudes alimentaires | **10**  **Les comportements alimentaires** | Adapter les prestations en tenant compte de l’évolution des habitudes alimentaires et de leurs conséquences pour être à l’écoute de la clientèle | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 18  Les comportements alimentaires  P173 àp180 | *L’évolution des habitudes alimentaires et leurs conséquences, les produits alimentaires transformés, les nouveaux produits alimentaires.* | | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  -Comparer l’apport énergétique d’un produit frais et d’un produit prêt à l’emploi  -Justifier son choix |
| **S11**  **Du 10/05/2021**  **Au**  **12/05/2021**  10/05/2021  11/05/2021 | **3H**  (3x1h) | **P /C3**  **Préparation, organisation et maintien en état son poste de travail tout au long de l’activité dans le respect de la règlementation en vigueur** | **M : Alimentation Nutrition**  **Thème 14 - Les règles et les pratiques en matière de développement durable**  14.2 L’utilisation rationnelle des fluides  14.4 Le gaspillage alimentaire | **11**  **Le respect de l’environnement** | Privilégier un comportement respectueux de l’environnement face aux menus proposés, au gaspillage alimentaire, de l’eau et des produits d’entretien utilisés | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 22  Le respect de l’environnement  P207 à p214 | *Les menus « sobres en carbone », le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets, le gaspillage de l’eau, l’utilisation des produits d’entretien dans le respect de l’environnement.* | | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir d’un texte et d’une affiche  - Indiquer le message de l’affiche, justifier la consommation de légumes et fruits non calibrés et l’intérêt de consommer ces produits |
| **S12**  **Du 31/05/2021**  **Au**  **4/06/2021** | **3H**  (1h+2h) | *Révisions*  *Évaluation certificative N°4 (EP1 culture professionnelle) Culture technologique, sciences appliquées, gestion appliquée.* | | | | | | | | |