**Intitulé de la formation : CAP HCR 1A Intervenant : Mme Verlaque**

**Intitulé de la formation : CAP C1A Intervenant : Mme Verlaque**

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

**Pôles:** - Pôle 1 : « Organisation de la production de cuisine » (P1)

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

- Pôle 1 : « Organisation des prestations en HCR »(**P1**)

- Pôle 2 : « Accueil, commercialisation et services en HCR»(**P2**)

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

**Pôles:** - Pôle 1 : « Organisation des prestations en HCR »(**P1**)

- Pôle 2 : « Accueil, commercialisation et services en HCR»(**P2**)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Calendrier** | **Durée** | **Compétences visées (C)** | **Module/Thèmes** | **Séquences** | **Objectifs** | **Nombre de séances** | **Méthodes**  **Ressources** | **Contenu de formation** | **Évaluation** |
| **S1**  **Du**  **14/09/2020**  **au 18/09/2021**  14/09/2020  15/09/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.**  **P2/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 : Hygiène microbiologie**  **Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine**  9.3 Les mesures règlementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l’hygiène corporelle, etc.)  **Thème 13 - Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé**  13.3 L’hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.) | **1**  **L’hygiène du personnel.** | Adapter son hygiène corporelle et vestimentaire aux codes de la profession et de la règlementation pour limiter les contaminations | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 1  L’hygiène du personnel  P9 à p16 | *Le lavage des mains, le port de gants. L'hygiène corporelle et vestimentaire. La santé du personnel.* | Fin de chaque séance évaluation orale sur 5 questions  Evaluation écrite sur l’ensemble de la séquence  Repérer l’erreur de l’hygiène du personnel dans les situations présentées et proposer une correction |
| **S2**  **Du 28/09/2020 au 2/10/2020**  28/09/2020  29/09/2020 | **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.**  **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels**  3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d’évacuation, signalétique, matériaux, etc.)  **Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine**  9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives | **2**  **Les règles de sécurité**  **La situation dangereuse.** | Prévenir les risques liés à l’activité de cuisine en détectant des éléments présentant des anomalies et en réagissant face à un disfonctionnement. | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 2  Les règles de sécurité  P17 à p28 | *Les risques liés au courant électrique, à la chaleur. Les autres dangers. Le bon comportement en cas d'accident et en cas d'alerte.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  -Indiquer à partir de trois exemples d’accident, les causes et les conséquences  -Relier chaque moyen de protection au danger qu’il permet d’éviter |
| **S3**  **Du 19/10/2020 au**  **23/10/2020**  19/10/2020  20/10/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine**  9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication  9.5 Les risques de bio-contaminations | **3**  **Les conditions de croissance des micro-organismes.** | Examiner les différents paramètres influençant la croissance bactérienne pour éviter la contamination et la propagation des germes | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 5  Les conditions de croissance des micro-organismes  P45 à p57 | *Les lieux de vie des micro-organismes. Les différentes familles, la classification, la reproduction. L'influence de la présence de nourriture, l'influence de la température, de l'humidité, de l'oxygène, du PH. La sporulation.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir d’un document sur une préparation culinaire répondre aux questions sur les conditions de vie des micro-organismes |
| **S4**  **Du 16/11/2020 20/11/2020**  16/11/2020  17/11/2020 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine**  9.5 Les risques de bio-contaminations | **4**  **Les bio-contaminations en restauration.** | Appliquer les pratiques professionnelles qui permettent d’éviter l’introduction des micro-organismes dans les aliments, leur prolifération et leur survie afin d’éviter les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments. | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 6  Les bio-contaminations en restauration  P59 à p64 | *Les modes de contamination, les conséquences (TIA, TIAC, MIA). Les parasitoses.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir d’un article sur une intoxication alimentaire, répondre aux questions |
| **S5**  **Du 7/12/2020 au 11/12/2020**  7/12/2021  8/12/2021 | **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**  4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) | **5**  **La réception des marchandises** | Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises 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 4  La réception des marchandises  P37 à p44 | *Les dates de consommation des produits. La traçabilité, la qualité des produits livrés. Le déballage des denrées. Le stockage des denrées* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir de six caractéristiques de produits, indiquer les différents contrôles à effectuer à la livraison et les précautions à prendre |
| **S6**  **Du 11/01/2021 au 15/01/2021**  11/01/2021  12/01/2021 | **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 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels**  3.2 La classification des produits d’entretien | **6**  **Les produits d’entretien** | Entretenir les locaux et le matériel avec le produit adéquat en respectant la règlementation et en toute sécurité | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre13  Les produits d’entretien  p125 à p136 | *Les symboles de danger. L'étiquetage et stockage des produits chimiques. Les détergents. Les désinfectants. Autres produits d'entretien. Produit efficace, produit adapté.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir de l’étiquette d’un produit d’entretien répondre aux questions |
| **S6**  **Du**  **11/01/2021 au 15/01/2021** | **2H** | ***Évaluation certificative N°1(EP1 culture professionnelle) Culture technologique, sciences appliquées, gestion appliquée.*** | | | | | | | |
| **S7**  **Du 1/02/2021 au 5/02/2021**  1/02/2021  2/02/2021 | **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.**  **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 3 - Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels**  3.3 La règlementation en vigueur concernant l’hygiène et la sécurité  **Thème 7 - Les locaux**  7.2 Le principe de la marche en avant | **7**  **La règlementation sanitaire**. | Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l’espace | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 8  La règlementation sanitaire  P73 à p84 | *Les contaminations croisées. Les zones dans un espace de travail. Le principe de la marche en avant. La méthode des 5 M. La méthode HACCP. Le guide des bonnes pratiques d'hygiène.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  **-**A partir d’un plan de restaurant, repérer la marche en avant dans l’espace  -Pour 7 situations données indiquer les mesures correctives pour améliorer la marche en avant |
| **S8**  **Du**  **22/02/2021**  **Au**  **26/02/2021**  22/02/2021  23/02/2021 | **3H**  (3x1h) | **P2/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 : Hygiène microbiologie**  **Thème 13 - Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé**  13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien (locaux, matériels, etc.) | **8**  **Les procédures de nettoyage** | Bio-nettoyer son poste de travail en respectant les protocolesd’entretien des locaux et du matériel et la règlementation en vigueur pour éviter les contaminations | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 19  Les procédures de nettoyage  P181 à p189 | *Le bio-nettoyage des surfaces. Le protocole de bio-nettoyage. Le plan de nettoyage et de désinfection. Lutte contre les nuisibles. Le plan de contrôle de nettoyage et de désinfection.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  -Indiquer l’ordre de nettoyage à effectuer, le produit à utiliser, les étapes du bionettoyage en 3 points à réaliser pour le bionettoyage d’un food truck  -Différencier mesures correctives et curatives dans le plan de lutte contre les nuisibles |
| **S9**  **Du 22/03/2021 au 26/03/2021**  22/03/2021  23/03/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte de l’ensemble des informations et organisation de sa production culinaire dans le respect des consignes et du temps imparti.** | **M : Hygiène microbiologie**  **Thème 9 - La prévention des risques liés à l’activité de cuisine**  9.5 Les risques de bio-contaminations | **9**  **Les contaminants physiques et chimiques.** | Appliquer les pratiques professionnelles qui permettent d’éviter l’introduction de contaminants physiques et chimiques dans les aliments pour respecter la santé et la sécurité des consommateurs | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 7  Les contaminants physiques et chimiques  P65 à p72 | *Les matériaux de conditionnement. Les contaminants présents dans l'eau. Procédure de lavage et désinfection des légumes* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  A partir d’un document, identifier un type de contaminant, le risque pour le consommateur, l’attitude à adopter |
| **S10**  **Du 12/04/2021 au 16/04/2021**  12/04/2021  13/04/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte 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 | **10**  **Les appareils producteurs de froid.** | Stocker les aliments dans des appareils producteurs de froid pour augmenter leur durée de vie et éviter les intoxications alimentaires | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 10  Les appareils producteurs de froid  P93 à p106 | *Le changement d'état de la matière. Le principe de la production du froid. Les enceintes froides de conservation. Les appareils de refroidissement rapide en liaison froide réfrigérée et surgelée. Les meubles froids de distribution. Le contrôle des températures. L'entretien d'une enceinte froide.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  -A partir de photos d’appareils producteurs de froid,  identifier les appareils destinés à refroidir, à congeler, à maintenir aux froid  -Retrouver pour chaque situation l’appareil à utiliser |
| **S11**  **Du 17/05/2021 au 21/05/2021**  17/05/2021  18/05/2021 | **3H**  (3x1h) | **P1/C2**  **Collecte 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 | **11**  **Les constituants alimentaires.** | Classer les aliments en groupes en précisant les constituants alimentaires pour chaque groupe afin d’équilibrer un menu | **3** | Grand groupe  Utilisation dans cet ordre des 3 méthodes :  -heuristique (situation)  -interrogative  -expositive  Livre de Sciences Appliquées Edition :  Nathan Technique  Chapitre 15  Les constituants alimentaires  P147 à p156 | *Les groupes alimentaires. Les glucides, les protéines, les lipides, l'eau, les vitamines, les minéraux, les fibres.* | Fin de chaque séance évaluation formative orale sur 5 questions  Evaluation sommative écrite sur l’ensemble de la séquence  -Indiquer pour 4 plats régionaux proposés les groupes alimentaires, le constituant principal et le rôle de ce constituant. |
| **S12**  **Du**  **7/06//2021**  **11/06/2021** | **2H** | *Révisions*  *Évaluation certificative N°2 (EP1 culture professionnelle) Culture technologique, sciences appliquées, gestion appliquée.* | | | | | | | |