

## PLAN DE FORMATION EN BAC PRO CUISINE

### Prise en compte des différentes épreuves de certification pour dispenser les sciences appliquées

*Ce tableau est indicatif sur les compétences et savoirs associés susceptibles d'être évalués lors des différents CCF, il ne constitue pas une progression pédagogique. Le plan de formation doit être organisé pour permettre à l'élève la maîtrise de ces compétences au moment des évaluations. Certaines compétences, évaluées en classe de terminale, peuvent être appréhendées dès la classe de seconde.*

ECHEANCE		PÔLES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	SAVOIRS ASSOCIES DE SCIENCES APPLIQUEES
Certification intermédiaire BEP restauration option CUISINE	Avant la fin du premier semestre de la classe de première	POLE 1	C1-1.2 Planifier son travail et celui de son équipe dans le temps et dans l'espace	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées
			C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	L'éclairage des locaux
				L'alimentation en eau froide
			C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel
				L'hygiène du milieu et du matériel
				La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...)
			C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires	Les protocoles mis en œuvre lors des préparations préliminaires des matières premières
				Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies
		C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons	La production de la chaleur	
			Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons	
		C1- 4.2 Distribuer la production	Les plats témoins	
		POLE 3	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels	Hygiène et santé de la main d'œuvre
		POLE 4	C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés	La production et l'utilisation du froid
		POLE 5	C5-1.4 Appliquer les principes de nutrition et de diététique	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels
La dimension nutritionnelle des produits alimentaires				
C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	La perception sensorielle La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire			

<b>BAC PRO CUISINE</b>	Avant la fin du second semestre de la classe de première (E22)	POLE 1	C1-1.5 Optimiser l'organisation de la production	La liaison chaude et les liaisons froides
		POLE 2	C2-1.2 Communiquer avec les fournisseurs, les tiers	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire
			C2-2.3 Communiquer avec la clientèle : recueillir les besoins et attentes de la clientèle, proposer des conseils à la clientèle, argumenter en termes commerciaux	L'équilibre alimentaire
		POLE 5	C5-1.1 Etre à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires
			C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité	La perception sensorielle La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire
	Pour la fin de la classe de terminale	POLE 1	C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production	La ventilation et la climatisation
			C1-1.4 Entretien des locaux et des matériels	La toxicologie alimentaire
			C1-2.2 Apprêter les matières premières / C1-2.3 Tailler, découper / C1-2.4 Décorer / C1-2.5 Réaliser les marinades, saumures et sirops / C1-2.6 Réaliser les fonds, fumets, essences et glaces / C1-2.7 Réaliser les liaisons / C1-2.8 Réaliser les grandes sauces de base, les jus et les coulis / C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, purées, beurres, appareils et crèmes) / C1-2.10 Réaliser les pâtes de base	Les propriétés physico-chimiques des constituants alimentaires et les modifications subies
			C1-4.2 Distribuer la production	Les toxi-infections alimentaires
		POLE 2	C2-1.1 Communiquer au sein d'une équipe	Les documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire
		POLE 3	C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel	La prévention des risques liés à l'activité physique
		POLE 4	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés (sur un plan quantitatif et qualitatif)	Les parasitoses alimentaires
			C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement	Le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée
			C4-4.4 Gérer les invendus	La gestion des invendus
POLE 5		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Hygiène des méthodes	