

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

UNITÉS CONSTITUTIVES

UP1 – Epreuve de technologie professionnelle, sciences appliquées et gestion appliquée

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.1	Réceptionner les matières premières	X	X			X				X
	C1.2	Stocker les matières premières	X	X			X	X			X
	C1.3	Participer à la prévision des besoins		X	X		X				X
	C1.6	Participer à la démarche qualité		X	X	X	X	X		X	X
C3 CONTRÔLER	C3.1	Contrôler les matières premières		X			X				X
	C3.2	Assurer la traçabilité des matières premières		X		X	X				X
	C3.6	Détecter les anomalies		X	X	X	X	X		X	X
C4 COMMUNIQUER	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)	X	X	X	X	X	X		X	X
	C4.2	Travailler en équipe	X	X	X		X			X	X

S1	la culture professionnelle
S2	les matières premières
S3	la technologie de fabrication
S4	les sciences appliquées à l'alimentation
S5	les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
S6	les sciences appliquées aux équipements
S7	les arts appliqués au métier de glacier
S8	la communication
S9	l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

UNITÉS CONSTITUTIVES

UP2 – Production et valorisation des desserts glacés

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.4	Planifier l'exécution d'une fabrication		X	X		X		X		
	C1.5	Organiser son poste de travail pour une production donnée	X	X	X		X		X		
	C1.6	Participer à la démarche qualité		X	X	X	X	X	X	X	
C2 RÉALISER	C2.1	Préparer les matières premières à transformer		X	X		X				
	C2.2	Réaliser les mix à turbiner		X	X	X	X	X			
	C2.3	Réaliser les produits non turbinés		X	X	X	X	X			
	C2.4	Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier		X	X	X	X	X	X		
	C2.5	Stocker et gérer les produits finis et semi-finis		X	X	X	X	X			
	C2.6	Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité		X	X	X	X	X			
	C2.7	Agir en respectant l'environnement		X	X	X	X	X			
	C2.8	Valoriser la production		X	X	X	X		X	X	
C3 CONTRÔLER	C3.3	Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation	X	X	X	X	X	X			
	C3.4	Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux	X				X	X			
	C3.5	Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire	X				X			X	
	C3.6	Détecter les anomalies		X	X	X	X	X		X	
C4 COMMUNIQUER	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle)		X	X				X	X	

S1	la culture professionnelle
S2	les matières premières
S3	la technologie de fabrication
S4	les sciences appliquées à l'alimentation
S5	les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
S6	les sciences appliquées aux équipements
S7	les arts appliqués au métier de glacier
S8	la communication
S9	l'entreprise et son environnement économique, juridique et social