

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

COMPETENCES

Pour obtenir le certificat d'aptitude professionnelle Glacier Fabricant, le candidat doit être capable de :

CAPACITES	COMPETENCES	
C1 - ORGANISER	C1.1 Réceptionner les matières premières	C1.1.1 contrôler la livraison C1.1.2 déconditionner C1.1.3 reconditionner
	C1.2 Stocker les matières premières	C1.2.1 répartir par nature C1.2.2 ranger dans les lieux appropriés C1.2.3 suivre la rotation des stocks
	C1.3 Participer à la prévision des besoins	
	C1.4 Planifier l'exécution d'une fabrication	C1.4.1 consulter le planning de production C1.4.2 calculer les quantités C1.4.3 choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien
	C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée	C1.5.1 sélectionner outillage(s), matériel(s) nécessaires C1.5.2 : ordonnancer outillage(s), matériel(s) nécessaires
	C1.6 Participer à la démarche qualité	C1.6.1 identifier les risques et les mesures de prévention à son (ses) postes de travail C1.6.2 identifier les descripteurs (analyse sensorielle) C1.6.3 suivre les méthodologies C1.6.4 prendre en compte l'équilibre alimentaire et nutritionnel
C2 - RÉALISER	C2.1 Préparer les matières premières à transformer	C2.1.1 transformer les matières premières C2.1.2 conditionner les produits intermédiaires et finis obtenus
	C2.2 Réaliser les mix à turbiner	C2.2.1 interpréter les tables analytiques des sorbets C2.2.2 calculer une recette de sorbet C2.2.3 respecter l'ordre logique d'incorporation des ingrédients
	C2.3 Réaliser les produits non turbinés	C2.3.1 respecter la composition des produits non turbinés C2.3.2 respecter les étapes de fabrication des produits non turbinés
	C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier	C2.4.1 respecter les étapes de fabrication des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier C2.4.2 réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie adaptés au produit glacé
	C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis	C2.5.1 Respecter les températures appropriées en fonction des produits finis et semi-finis obtenus C2.5.2 Etiqueter les produits

	<p>C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité</p>	<p>C2.6.1 nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant, après la production)</p>
	<p>C2.7 Agir en respectant l'environnement</p>	<p>C2.6.2 respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail C2.6.3 mettre en œuvre les mesures de protection individuelle ou collective C2.7.1 appliquer les règles de tri sélectif C2.7.2 utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien C2.7.3 utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>
	<p>C2.8 Valoriser la production</p>	<p>C2.8.1 réaliser les décors C2.8.2 conditionner les productions C2.8.3 réaliser des opérations liées à la vente (conseils à la prise de commande, argumentations, choix des parfums,...)</p>
<p>C3 - CONTRÔLER</p>	<p>C3.1 Contrôler les matières premières</p>	<p>C3.1.1 contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 vérifier et enregistrer les températures, l'état du conditionnement, les dates limites C3.1.3 vérifier et enregistrer les conditions de conservation</p>
	<p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières</p>	<p>C3.2.1 vérifier et compléter les étiquetages C3.2.2 conserver, classer les documents d'enregistrement et d'étiquetage</p>
	<p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation</p>	<p>C3.3.1 contrôler les différentes étapes de fabrication C3.3.2 contrôler les paramètres de fabrication (pourcentage Brix, température, durée de maturation foisonnement...) C3.3.3 contrôler les caractéristiques organoleptiques des productions C3.3.4 contrôler la conformité de la production (nature, poids, volume et quantité demandée) C3.3.5 contrôler les températures des produits stockés et en vitrine</p>
	<p>C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux</p>	<p>C3.4.1 contrôler le nettoyage et la désinfection du poste de travail, des matériels et des locaux (autocontrôle) C3.4.2 enregistrer les résultats des contrôles C3.4.3 contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p>
	<p>C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire</p>	<p>C3.5.1 porter une tenue professionnelle adaptée et complète C3.5.2 vérifier régulièrement son hygiène corporelle et sa tenue</p>

	C3.6 Détecter les anomalies	C3.6.1 repérer les produits non conformes C3.6.2 signaler les non conformités
C4 COMMUNIQUER	C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle) C 4.2 Travailler en équipe	C4.1.1 utiliser un langage approprié C4.1.2 rendre compte à la hiérarchie C 4.1.3 informer le personnel de vente C 4.2.1 adopter une attitude et un comportement appropriés C 4.2.2 entretenir de bonnes relations avec autrui

C1 – ORGANISER

SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C1.1 Réceptionner les matières premières C1.1.1 contrôler la livraison C1.1.2 déconditionner C1.1.3 reconditionner	<ul style="list-style-type: none"> - Local adapté - Double du bon de commande - Outils de déconditionnement sécurisés et thermomètre - Matériels de reconditionnement (bac hermétique, film alimentaire,...) - Etiquettes ou autres supports de traçabilité - Compacteur, tri sélectif - GBPH glacier (guide des bonnes pratiques d'hygiène) 	<ul style="list-style-type: none"> - Aménagement de son activité de travail - Conformité avec le bon de commande - Déconditionnement dans les zones adaptées et par lot - Reconditionnement adapté - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date - Respect des règles de recyclage des emballages
C1.2 Stocker les matières premières C1.2.1 répartir par nature C1.2.2 ranger dans les lieux appropriés C1.2.3 suivre la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> - Locaux de stockage adaptés (sec, positif et négatif) - GBPH glacier - Fiches de relevé des températures - Fiches de stock - Tenue adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> - rangement et stockage dans les lieux appropriés - respect des consignes - respect des règles de rotation des stocks - respect de la chaîne du froid et des températures de stockage - Suivi adapté
C1.3 Participer à la prévision des besoins	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de stock - Stock minimum 	<ul style="list-style-type: none"> - Besoins identifiés en nature et en quantité - Transmission rapide des informations
C1.4 Planifier l'exécution d'une production C1.4.1 consulter le planning de production C1.4.2 calculer les quantités C1.4.3 choisir : les matières premières, les consommables, les outillages, les matériels, les produits d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> - Temps imparti - Documents de travail manuels et/ou informatisés (commande, fiches techniques, de production...) - Outils de calcul... - Consignes de production - GBPH glacier 	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication - Cohérence entre les fabrications et les zones de travail - Mode de calcul approprié, résultat cohérent, respect des équivalences,... - Choix raisonné des matériels, des produits, des outillages et des matières premières
C1.5 Organiser son poste de travail pour une production donnée C1.5.1 sélectionner outillage(s), matériel(s) nécessaires C1.5.2 ordonnancer outillage(s), matériel(s) nécessaires	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle et locaux adaptés à l'activité - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiches de production - Matières premières - Moyens de production (matériel (s) et outillage (s), de conditionnement, de surgélation, de stockage - GBPH en glacerie 	<ul style="list-style-type: none"> - Installation du poste de travail conforme à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail - Adéquation quantitative et qualitative des matières premières pour une production donnée
C1.6 Participer à la démarche qualité C1.6.1 identifier les risques et les mesures	<ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques d'hygiène en glacerie et/ou méthode HACCP en référence au paquet hygiène 	Respect des bonnes pratiques d'hygiène : Main d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - Lavage simple des mains avec un savon doux

<p>de prévention à son (ses) postes de travail C1.6.2 identifier les descripteurs (analyse sensorielle) C1.6.3 suivre les méthodologies C1.6.4 prendre en compte les équilibres alimentaire et nutritionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats des analyses et commentaires des contrôles sanitaires - Protocoles de nettoyage, désinfection - Outils de contrôle (thermomètre, lamelles...) - Equipements et matériels à disposition favorisant l'ergonomie et la maîtrise des nuisances - Manuels d'utilisation et d'entretien des matériels - Document Unique, fiche d'entreprise - EPI (Equipements de Protection Individuelle) - Produits de nettoyage et de désinfection agréés - Réglementation en vigueur - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs - PNNS (plan national nutrition santé) 	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage hygiénique des mains avec un savon germicide - Brossage des dents - Utilisation des EPI (gants à usage unique, masque en cas d'infection voire masque FFP2 en présence de matières pulvérulentes. <p>Matière d'œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suivi de la traçabilité <p>Matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation et entretien conforme aux bonnes pratiques professionnelles en vigueur (GBPH glacier) <p>Milieu :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée des énergies, des fluides et des produits d'entretien - Gestion des déchets <p>Méthode :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du principe de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace - Respect du suivi de la méthodologie de l'analyse sensorielle (par exemple articulée autour des cinq sens) - Choix du descripteur adapté - Prise en compte des besoins et des équilibres nutritionnels
--	---	--

C2 – REALISER		
SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C2.1 Préparer les matières premières à transformer C2.1.1 transformer les matières premières C2.1.2 Conditionner les produits intermédiaires et finis obtenus	<ul style="list-style-type: none"> - Matières premières, - Contenants, - Moyens de pesée et de mesure, - Étiquettes, - Outils et équipements nécessaires - Guide des appellations - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Guide du glacier - Paquet hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Produits préparés conformes au code des pratiques loyales des glaces alimentaires - Contenants propres, - Étiquettes convenablement rédigées
C2.2 Réaliser les mix à turbiner C2.2.1 interpréter les tables analytiques des sorbets C2.2.2 calculer une recette de sorbet C2.2.3 respecter l'ordre logique d'incorporation des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Moyens de calcul (fiches analytiques vierges, calculatrice, ordinateur), - Valeur Brix des fruits, - Valeur extrait sec et taux sucrant des glaces et sorbets - Fiches techniques des matières premières - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Code des pratiques loyales des glaces alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité au Code des pratiques loyales des glaces alimentaires - Etablissement d'une table analytique d'un sorbet, - Analyse et interprétation d'une recette donnée de sorbet - Réalisation conforme
C2.3 Réaliser les produits non turbinés C2.3.1 respecter la composition des produits non turbinés C2.3.2 respecter les étapes de fabrication des produits non turbinés	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette - Ingrédients - Moyens de pesée et de mesure, - Matériel et outillage nécessaires - Contenants, films, étiquettes - Guide de bonnes pratiques d'hygiène Glacier - Guide des appellations 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la recette, - Respect des étapes de fabrication (pesage à stockage), - Respect des règles d'hygiène, - Respect de la présentation demandée - Réalisation conforme
C2.4 Réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier C2.4.1 respecter les étapes de fabrication des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie du glacier	<ul style="list-style-type: none"> - Fiche recette - Ingrédients - Moyens de pesée et de mesure, - Matériel et outillage nécessaires - Contenants, films, étiquettes 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la recette, - Respect du pesage et des étapes de fabrication, - Respect des cuissons, - Respect des règles d'hygiène, - Régularité du dressage - Harmonies des présentations et des décorations (formes, dimensions,

<p>C2.4.2 réaliser des produits de pâtisserie, de confiserie et de chocolaterie adaptés au produit glacé</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guides de bonnes pratiques d'hygiène glacier, pâtissier, chocolatier – confiseur - Guide des appellations 	<p>couleurs...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect du protocole de fabrication
<p>C2.5 Stocker et gérer les produits finis et semi-finis C2.5.1 respecter les températures appropriées en fonction des produits finis et semi-finis obtenus C2.5.2 étiqueter les produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes, imprimantes - Fiches de stocks - Bons de sortie - Moyens de contrôle de température - Contenants - Guide de bonnes pratiques d'hygiène glacier - Guide du glacier 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur - Différents documents de gestion des stocks et de contrôle des températures - Rotation des stocks dans l'ordre des - Dates de fabrication (premier entré / premier sorti) - Lieux de stockage appropriés
<p>C2.6 Appliquer les règles de bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l'activité C2.6.1 nettoyer, désinfecter le poste de travail, les outillages, les équipements, les matériels, les locaux (avant, pendant, après la production) C2.6.2 respecter les recommandations de santé et de sécurité au travail C2.6.3 mettre en œuvre les mesures de protection individuelle ou collective</p>	<ul style="list-style-type: none"> - GBPH - Produits matériels et équipements de nettoyage et de désinfection - Document unique - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Equipements de protection individuelle et collective - Fiches techniques des produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène corporelle et vestimentaire irréprochables - Tenue professionnelle adaptée et conforme - Utilisation adéquate et raisonnée des produits, matériels et équipements - Respect du GBPH, de la réglementation en vigueur, des protocoles et des consignes - Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective
<p>C2.7 Agir en respectant l'environnement C2.7.1 appliquer les règles de tri sélectif C2.7.2 utiliser de manière raisonnée les produits d'entretien C.2.7.3 utiliser de manière raisonnée les fluides (eau) et les énergies (gaz, électricité)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles, consignes - Réglementation en vigueur - Règles de tri sélectif - Produits d'entretien, fluides, énergies 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation raisonnée et adaptée des produits d'entretien, - Utilisation rationnelle des fluides et des énergies - Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets
<p>C2.8 Valoriser la production C2.8.1 réaliser les décors C2.8.2 conditionner les productions C2.8.3 réaliser des opérations liées à la vente (conseils à la prise de commande, argumentations, choix des parfums ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) - Conditionnements - Carte des parfums et des desserts glacés 	<ul style="list-style-type: none"> - Eléments de décor et de finition variés et respectant les règles d'hygiène - Aspect du produit fini (régularité, netteté, finesse, personnalisation et cohérence avec le thème...) - Conseils pertinents

C3 – CONTRÔLER		
SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
<p>C3.1 Contrôler les matières premières C3.1.1 contrôler la conformité de la livraison (qualitatif, quantitatif) C3.1.2 vérifier et enregistrer les températures, l'état du conditionnement, les dates limites C3.1.3 vérifier et enregistrer les conditions de conservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomie (manutention et éclairage) - Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures - Fiche de contrôle à réception - Consignes et/ou cahier des charges - Fiches de stock manuelles et/ou informatisées - Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barres, ...) - Matériels et outils de rangement et de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) - Vérification de l'intégrité des produits - Respect de la traçabilité - Respect de la chaîne du froid - Respect des DLC, DLUO, DCR
<p>C3.2 Assurer la traçabilité des matières premières C3.2.1 vérifier et compléter les étiquetages C3.2.2 conserver, classer les documents d'enregistrement et d'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes ou autres supports de traçabilité - Classeur ou autres supports d'archivage 	<ul style="list-style-type: none"> - Etiquetage conforme et respectant la traçabilité du produit
<p>C3.3 Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation C3.3.1 contrôler les différentes étapes de fabrication C3.3.2 contrôler les paramètres de fabrication (pourcentage Brix, température, durée de maturation foisonnement...) C3.3.3 contrôler les caractéristiques organoleptiques des productions C3.3.4 contrôler la conformité de la production (nature, poids, quantité demandée) C3.3.5 contrôler les températures des produits stockés et en vitrine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supports des relevés des températures - Matériels de contrôle (sondes de températures...) - Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) - Fiches techniques - Protocoles de fabrication - Grilles simples d'analyses sensorielles avec descripteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des températures de stockage - Produit fini conforme aux exigences de l'entreprise y compris organoleptiques <p>Maîtrise, en fonction des productions et des matériels à disposition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des mesures et des pesées • des mélanges • des cuissons et pasteurisations, maturations et turbinages • de la surgélation • du stockage

<p>C3.4 Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux C3.4.1 contrôler le nettoyage et la désinfection du poste de travail, des matériels et des locaux (autocontrôle) C3.4.2 enregistrer les résultats des contrôles C3.4.3 contrôler le bon fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles d'utilisation des matériels, de nettoyage et désinfection - Matériels adaptés - Support de relevé des températures - Fiches techniques - Organisation du travail et/ou organigramme de travail - Matières d'œuvre - Test de propreté d'utilisation simple (lamelles) 	<ul style="list-style-type: none"> - Protocoles de nettoyage désinfection respectés - Matériels en état de fonctionnement - Enregistrement des résultats réalisés - Rigueur d'utilisation du test et interprétation du test - Conformité du contrôle - Contrôle des résultats d'analyse
<p>C3.5 Maintenir une hygiène corporelle et vestimentaire C3.5.1 Porter une tenue professionnelle adaptée et complète C3.5.2 vérifier régulièrement son hygiène corporelle et sa tenue</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tenue de travail - Protocole du lavage des mains - Règlement intérieur 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la tenue professionnelle - Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaires
<p>C3.6 Détecter les anomalies C3.6.1 repérer les produits non conformes C3.6.2 signaler les non conformités</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indicateurs des températures - Supports d'enregistrement 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage qualitatif et quantitatif des anomalies - Signalement systématique des non conformités

C4 – COMMUNIQUER

SAVOIR –FAIRE	CONDITIONS DE REALISATION (on donne)	
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	CRITERES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE (on exige)
<p>C4.1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers, (fournisseurs, clientèle) C4.1.1 utiliser un langage approprié C4.1.2 rendre compte à la hiérarchie C 4.1.3 informer le personnel de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique,...) - Outils de communication - Documents manuels et/ou informatiques - Lexique professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise du vocabulaire professionnel - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation précise orale ou écrite (en terme de conservation, de composition et de consommation)
<p>C 4.2 Travailler en équipe C 4.2.1 adopter une attitude et un comportement appropriés C 4.2.2 entretenir de bonnes relations avec autrui</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supports d'information manuels et/ou informatiques - Fiches de documentation (produit, historique, Provenance, étiquette...) - Fiche d'argumentation - Outils de communication - SST 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect : <ul style="list-style-type: none"> • des règles de communication verbales et non verbales • attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe) - Utilisation appropriée des outils de communication - Argumentation commerciale d'une production - Informer à bon escient le responsable en cas d'anomalies ou d'accidents

SAVOIRS ASSOCIÉS

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

- Savoir associé 1 – la culture professionnelle
- Savoir associé 2 – les matières premières
- Savoir associé 3 – la technologie de fabrication
- Savoir associé 4 – les sciences appliquées à l'alimentation
- Savoir associé 5 – les sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Savoir associé 6 – les sciences appliquées aux équipements
- Savoir associé 7 – les arts appliqués au métier de glacier
- Savoir associé 8 – la communication
- Savoir associé 9 – l'entreprise et son environnement économique, juridique et social

SAVOIR ASSOCIÉ 1 : LA CULTURE PROFESSIONNELLE

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S1.1 L'historique du métier de glacier</p> <p>L'évolution de la glace, des produits glaciers et du métier de glacier</p>	<p>Situer les grandes étapes de l'histoire de la glace, des produits glaciers et du métier de glacier</p>
<p>S1.2 Le vocabulaire professionnel</p>	<p>Définir les principaux termes professionnels employés dans un laboratoire de glacerie. Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestuelles et aux techniques</p>
<p>S1.3 Les locaux et les matériels</p> <p>S1.3.1 - Les locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les réserves - Les locaux de production <p>S1.3.2- Les matériels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le petit matériel (ustensiles de première nécessité, les contenants, les accessoires de table de travail, les appareils de mesure...) - L'équipement principal (pasteurisateur, homogénéisateur, maturateur, turbine, freezer, mélangeur de fruits, pompe à marbrer, softs, surgélateur, meuble de stockage positif, meuble de stockage négatif...) - L'équipement secondaire (bateur mélangeur, presse-agrumes, centrifugeuse, machine à chantilly, mixeur girafe, four de pâtisserie, étuve, tour réfrigéré, table à roulettes, échelle, table négative, gondole...) - Le matériel de sculpture sur glace 	<p>Citer les différentes zones de travail dans un laboratoire de glacerie, et préciser leurs fonctions principales.</p> <p>Identifier les principaux matériels utilisés en glacerie, et préciser leurs fonctions</p> <p>Identifier les dispositifs d'hygiène et de sécurité</p> <p>Préciser leurs précautions d'emploi</p>
<p>S1.4 – Le personnel et les postes de travail</p>	<p>Citer les éléments de la tenue professionnelle, Préciser les différents postes de travail.</p> <p>Définir la hiérarchie du personnel.</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 2 : LES MATIÈRES PREMIÈRES

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
S2.1 - L'eau	Associer l'eau à des applications en glacerie
S2.2 - Les produits laitiers S2.2.1 - le lait et les autres laits (brebis, chèvre...) S2.2.2. - les dérivés du lait (poudres, laits fermentés, protéines de lait, yaourts, fromages...) S2.2.3. - la crème et les autres crèmes (brebis, chèvre...)	Citer l'origine des produits laitiers. Citer la composition du lait, de la crème, des poudres de lait. Citer les principales formes de commercialisation des produits laitiers. Justifier les conditions de stockage et de conservation des produits laitiers. Indiquer les rôles des produits laitiers et citer leurs applications en glacerie. Indiquer les rôles de la crème (agent de saveurs, de liaison, de foisonnement) et citer des applications en glacerie
S2.3 - Les alternatives végétales (amande, riz, soja)	Identifier une alternative végétale.
S2.4 - Les matières grasses S2.4.1 - le beurre S2.4.2- les matières grasses végétales (huiles, margarines...).	Citer l'origine, la composition et les principales formes d'utilisation du beurre (beurre liquide, concentré...) Citer les rôles du beurre dans les différentes préparations Citer les matières grasses végétales, leurs origines et leurs principales utilisations en glacerie Justifier les conditions de stockage et de conservation des matières grasses
S2.5 – Les œufs, les ovoproduits	Citer l'origine et la composition de l'œuf Citer les principales formes de commercialisation des ovoproduits (pasteurisés, déshydratés, concentrés, surgelés) Différencier les œufs coquille et les ovoproduits et en préciser les avantages et les inconvénients identifier les conditions de stockage et de conservation des œufs et des ovoproduits. Indiquer les rôles du jaune d'œuf, du blanc d'œuf et de l'œuf entier (agent de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion, de saveurs) et citer des applications en glacerie et en pâtisserie Prendre en compte les équivalences (volume et poids) entre un œuf coquille et un ovoproduit.
S2.6 – Les sucres et les édulcorants S2.6.1 - le saccharose S2.6.2 - les autres sucres et les édulcorants	Citer les origines du saccharose et des autres sucres (sirop de glucose, dextrose, fructose, sucre inverti, sucres du miel...) Citer les rôles et les applications en glacerie du saccharose Citer les principales formes de commercialisation du saccharose (sucre semoule, morceaux, cristal, glace, casson, roux, candi..) et les critères de choix pour une production donnée Identifier les conditions de stockage et de conservation des produits sucrés Citer les principaux édulcorants (y compris les polyols) pouvant être utilisés en glacerie.

<p>S2.7 - Les fruits et les légumes</p>	<p>Identifier les principaux fruits (doux, acides, secs) et légumes. Citer les techniques de transformation (compote, marmelade, confiture, coulis, purée, jus..) et de conservation (séchés, confits, semi confits, macérés à l'alcool ou au vin, appertisés, surgelés...) des fruits et des légumes Citer leurs usages dans les différentes préparations en glacerie.</p>
<p>S2.8 - Le cacao et le chocolat</p>	<p>Citer l'origine du cacao et ses dérivés (pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolats noir, au lait et blanc) Indiquer les rôles du cacao sec et du beurre de cacao et leurs principales applications en glacerie Citer les principales formes de commercialisation du chocolat et les critères de choix en glacerie Identifier les conditions de stockage et de conservation de ces produits</p>
<p>S2.9 - Les arômes S2.9.1 - les arômes naturels S2.9.2 - les arômes de synthèse (identiques à la nature, et artificiels) S2.9.3 – les plantes aromatiques, les fleurs, les épices</p>	<p>Indiquer la différence entre un arôme naturel et un arôme de synthèse Citer l'origine et les formes commerciales de la vanille, du café, des plantes aromatiques, des fleurs et des épices. Indiquer les conditions de stockage et de conservation.</p>
<p>S2.10 – Les additifs alimentaires (stabilisants, émulsifiants, colorants, acidifiants, épaississants, gélifiants, poudres à lever)</p>	<p>Citer les principaux additifs utilisés en glacerie. Identifier les conditions de stockage et de conservation. Indiquer les rôles des principaux additifs alimentaires, et citer des applications en glacerie et en pâtisserie.</p>
<p>S2.11 - Les produits alcoolisés</p>	<p>Citer et différencier les principaux spiritueux et autres alcools utilisés en glacerie (eau-de-vie, liqueur, vin, bière). Indiquer l'influence des spiritueux et autres alcools sur des produits glaciers</p>
<p>S2.12 - Les produits amylacés</p>	<p>Citer les origines de la farine et des autres produits amylacés (céréales, amidons modifiés...) Citer les utilisations de ces produits amylacés en biscuiterie pour l'accompagnement de produits glaciers</p>
<p>S2.13 - Le sel</p>	<p>Indiquer les utilisations du sel en glacerie</p>
<p>S2.14 – les fibres alimentaires</p>	<p>Indiquer les utilisations des fibres alimentaires en glacerie</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 3 : LA TECHNOLOGIE DE FABRICATION

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S3.1 La technologie des glaces, des crèmes glacées, des sorbets</p> <p>S3.1.1 - la table analytique : formulation S3.1.2 – les calculs et l'équilibre d'un mix S3.1.3 – les fonctions et les influences des différents composants S3.1.4 – l'ordre logique d'incorporation des ingrédients S3.1.5 – les différentes étapes de fabrication S3.1.6 – les critères de qualité du produit</p>	<p>Interpréter une table analytique pour glaces et/ou crème glacées, Calculer une table analytique pour l'obtention d'un sorbet équilibré Utiliser le code des pratiques loyales des glaces alimentaires, Respecter les différentes étapes de fabrication, leur chronologie, les précautions à prendre à chaque étape, Citer les caractéristiques de qualité ou de non qualité d'un sorbet, d'une glace ou d'une crème glacée, Proposer des actions correctives en cas de non conformité</p>
<p>S3.2 La technologie des produits glacés non turbinés</p> <p>S3.2.1 - la pâte à bombe, l'appareil à bombe S3.2.2 - le parfait glacé S3.2.3 - les mousses glacées S3.2.4 - les nougats glacés S3.2.5 - les soufflés glacés S3.2.6 - les semi froids S3.2.7 - les cassates S3.2.8 - les granités S3.2.9 - les sabayons</p>	<p>Indiquer les ingrédients et les étapes de fabrication entrant dans le montage des préparations glacées non turbinées en consultant le guide des appellations.</p>
<p>S3.3 La technologie des produits de pâtisserie, confiserie et chocolaterie</p> <p>S3.3.1 - les crémeux S3.3.2 - les crèmes brûlées S3.3.3 - les ganaches S3.3.4 - les caramels moelleux S3.3.5 - les glaçages S3.3.6 - les nougatines S3.3.7 - les biscuits et la génoise S3.3.8 - les meringues et appareils meringués S3.3.9 - la pâte à choux S3.3.10 - les pâtes friables S3.3.11 - les petits fours secs et moelleux S3.3.12 - les pâtes à cornet, à gaufre et à crêpe S3.3.13 - les sauces d'accompagnement, S3.3.14 - les crèmes chantilly</p>	<p><i>A partir de fiches techniques,</i></p> <p>Lister les principaux ingrédients des produits de pâtisserie, confiserie, chocolaterie</p>
<p>S3.4 Les différentes compositions glacées</p> <p>S3.4.1 - les coupes glacées S3.4.2 - les vacherins glacés S3.4.3 - les entremets glacés et événementiels (fêtes des mères, fêtes des pères, Saint-Valentin, fêtes diverses...) S3.4.4 - les bûches glacées S3.4.5 - les profiteroles glacées S3.4.6 - les charlottes glacées S3.4.7 - les omelettes norvégiennes S3.4.8 - les spécialités régionales S3.4.9 - les verrines glacées S3.4.10 - les pièces montées glacées</p>	<p>Indiquer les ingrédients et les différentes étapes de fabrication des compositions glacées Identifier les techniques de montage et de décoration, en tenant compte de l'assemblage des couleurs et/ou des saveurs.</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 4 : LES SCIENCES APPLIQUÉES À L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S4.1 - Les constituants alimentaires</p> <p>S4.1.1. Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'eau - les glucides - les protides - les lipides - les éléments minéraux - les vitamines <p>S4.1.2- Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en glacerie</p> <ul style="list-style-type: none"> - les changements d'état de l'eau - les transformations dues à la concentration en sucre (solubilité, cristallisation, saturation, sursaturation, variation du point de congélation) - la diffusion, la suspension, l'émulsion, le foisonnement - l'action des lipides sur la texture - les différentes actions de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur : <ul style="list-style-type: none"> ⇒ les glucides : caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon, gélification ⇒ les protéines : coagulation, hydrolyse, gélification ⇒ les lipides : fusion, décomposition - l'action mécanique sur les protéines - l'action de l'alcool sur les protéines - l'action de l'air sur les vitamines, les lipides 	<p>A partir d'étiquetages de produits utilisés dans la profession :</p> <p>Identifier les différents constituants alimentaires. Indiquer les principaux rôles dans l'organisme et différencier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les glucides simples et complexes - les protides d'origine animale et végétale, - les lipides d'origine animale et végétale, - les vitamines hydrosolubles (vit. C) et liposolubles (vit. D), - le calcium, le magnésium <p>Citer les principaux aliments qui en contiennent.</p> <p>A partir de protocoles de fabrication :</p> <p>Citer les trois changements d'état de l'eau : fusion, vaporisation, solidification</p> <p>Définir la densité d'un sirop et donner le principe de sa mesure (réfractomètre)</p> <p>Associer les transformations physico-chimiques aux techniques de fabrication</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p> <p>A partir de protocoles de fabrication :</p> <p>Associer les transformations physico-chimiques aux techniques de fabrication</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>
<p>S4.2 - L'équilibre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - les groupes d'aliments - les menus d'une journée - les conséquences d'une alimentation déséquilibrée 	<p>Classer en groupes une liste d'aliments à partir de leur principal constituant</p> <p>A partir des recommandations nationales relatives à la nutrition et la santé :</p> <p>Contrôler l'équilibre des menus d'une journée</p> <p>Corriger des menus déséquilibrés</p> <p>Citer les principales conséquences sur la santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès d'aliments lipidiques - d'un excès de produits sucrés - d'une carence en fruits et légumes - d'une carence en calcium <p>A partir de documents professionnels</p> <p>Comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de glacerie</p>
<p>S.4.3 – L'étude organoleptique des produits de glacerie</p>	<p>A partir de schémas simples :</p> <p>Commenter le mécanisme de la perception du goût et de l'odorat</p>

<p>- la perception sensorielle</p> <p>- les rôles des organes sensoriels dans la perception des saveurs, odeurs, textures, couleurs</p> <p>- les principaux descripteurs de la qualité organoleptique</p>	<p>Citer les facteurs susceptibles de faire varier la perception sensorielle d'un individu</p> <p>Citer les sens utilisés</p> <p>Mettre en relation sens, organes des sens et propriétés organoleptiques des produits glaciers</p> <p><i>A partir de situations professionnelles</i></p> <p>Associer les principaux descripteurs utilisés pour apprécier les qualités organoleptiques des produits de glacerie</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit glacier</p>
---	---

SAVOIR ASSOCIÉ 5 : LES SCIENCES APPLIQUÉES À L'HYGIÈNE ET PREVENTION

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S5.1 – Les micro-organismes alimentaires</p> <p>Micro-organismes utiles, flore d'altération et flore pathogène</p> <p>Contamination et prolifération</p> <p>Intoxications alimentaires</p> <p>S5.2 - L'hygiène du personnel</p> <p>Hygiènes corporelle et vestimentaire</p> <p>Mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires</p> <p>S5.3 – L'hygiène des locaux et des matériels</p> <p>Produits de nettoyage, produits de désinfection</p>	<p><i>A partir d'exemples d'aliments obtenus par fermentation et d'aliments altérés,</i> Citer des exemples de micro-organismes utiles (levures, moisissures, bactéries lactiques) Caractériser les fermentations lactiques et alcooliques Indiquer des exemples de micro-organismes pathogènes de la flore d'altération (Salmonelles, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, VHA : virus de l'hépatite A).</p> <p>Différencier contamination et prolifération Enoncer les conditions favorisant la multiplication des bactéries Caractériser les phénomènes de sporulation et de germination et les conditions associées Enoncer les avantages et les limites des températures en froid positif et négatif sur la prolifération des micro-organismes</p> <p><i>A partir de situations décrivant une intoxication alimentaire pour chaque micro-organisme cité précédemment,</i> Donner la signification du sigle TIAC Indiquer : <ul style="list-style-type: none"> - Le réservoir principal - L'origine probable de la contamination - Les principaux aliments vecteurs - Les symptômes de l'intoxication - Les mesures de prévention adaptées dans la pratique professionnelle </p> <p><i>En référence à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène,</i></p> <p>A partir d'un protocole donné, justifier les étapes du lavage des mains Justifier l'intérêt d'une bonne hygiène buccodentaire (brossage des dents en fin de phase de travail) Indiquer le rôle des différents éléments de la tenue professionnelle</p> <p>Indiquer la fréquence des visites médicales obligatoires Préciser la notion de « porteur sain » Indiquer les obligations de l'employeur, du salarié et du médecin dans la surveillance de l'état de santé du personnel destiné à manipuler des denrées alimentaires</p> <p><i>A partir d'étiquettes de produits et de plans de nettoyage et de désinfection,</i></p> <p>Différencier produits de nettoyage et produits de</p>

<p>Plans de nettoyage et de désinfection</p>	<p>désinfection Classer les produits en fonction de leur mode d'action Indiquer la signification des termes bactéricide, fongicide, virucide</p>
<p>Entretien des matériels de glacerie</p>	<p>Interpréter un plan de nettoyage et de désinfection Justifier les étapes des protocoles d'entretien Indiquer les paramètres d'efficacité d'un produit de nettoyage et de désinfection (dosage, temps d'action, température, action mécanique) Indiquer les autocontrôles à réaliser Enoncer les mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits de nettoyage et de désinfection</p>
<p>Matériels de nettoyage – désinfection (lave batterie, nettoyeur haute pression, centrale de nettoyage – désinfection, ...)</p>	<p>Indiquer les précautions à prendre lors de l'entretien de matériels spécifiques à la glacerie</p> <p>Indiquer les précautions à prendre lors de l'utilisation des matériels de nettoyage et de désinfection</p>
<p>Lutte contre la prolifération des nuisibles</p>	<p>Citer les risques liés à la présence d'insectes et de rongeurs Indiquer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>
<p>S5.4 – L'hygiène des méthodes</p>	<p><i>A partir du GBPH GLACIER FABRICANT et de la méthode de la marche en avant,</i></p>
<p>S5.4.1 Réception et stockage des matières premières</p>	<p>Lister les contrôles à effectuer lors de la réception Indiquer et justifier les conditions de stockage des différents types de produits tout en respectant la réglementation en vigueur Enoncer le principe de la chaîne du froid et les risques en cas de rupture</p>
<p>Contrôles réception, Stockage dans des conditions adaptées</p>	<p>Différencier les mentions DLC, DLUO et DCR</p>
<p>Respect des DLC, DLUO, DCR</p>	<p>Différencier les mentions DLC, DLUO et DCR</p>
<p>S 5.4.2 Respect des bonnes pratiques de fabrication</p>	<p>Indiquer les moyens techniques utilisés pour contrôler la chaîne du froid (relevés et enregistrements des températures des productions, des chambres froides positives et négatives) Définir le sigle HACCP et l'objectif de la méthode</p>
<p>Maîtrise des risques selon la méthode HACCP*</p>	<p>Respecter les températures réglementaires lors du stockage et de l'exposition des produits finis</p>
<p>Stockage et exposition des produits finis</p>	<p>Respecter les températures réglementaires lors du stockage et de l'exposition des produits finis</p>

* Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers - points critiques pour la maîtrise)

SAVOIR ASSOCIÉ 6 : LES SCIENCES APPLIQUÉES AUX ÉQUIPEMENTS

CONNAISSANCES (savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S6.1 – Les appareils producteurs de chaleur et de froid</p> <p>Appareils producteurs de chaleur (brûleurs, plaques à induction, micro-ondes, appareils électriques...)</p> <p>Appareils producteurs de froid (appareils en froid positif et négatif)</p> <p>S6.2 – L'alimentation en eau</p> <p>Eau potable</p> <p>Eau dure et eau adoucie</p> <p>S6.3 – L'aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</p> <p>Evacuation des matières usées</p> <p>Eaux usées Déchets</p> <p>Matériels de climatisation et d'extraction</p>	<p><i>A partir d'exemple d'appareils et de schémas</i></p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un brûleur, d'une plaque à induction, d'un micro-onde, d'un appareil électrique Citer les risques liés au non-respect des règles de sécurité (électrisation, asphyxie, explosion et incendie)</p> <p><i>A partir des appareils producteurs de froid utilisés en glacerie et de schémas</i></p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils, Annoter le schéma d'un appareil producteur de froid et indiquer le principe de la production de froid mécanique Respecter les consignes de dégivrage et d'entretien courant des appareils</p> <p><i>A partir de schémas</i></p> <p>Indiquer les caractéristiques d'une eau potable</p> <p>Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel Justifier l'importance du tri sélectif</p> <p>Indiquer les avantages de ces appareils</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 7 : LES ARTS APPLIQUÉS AU MÉTIER

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S 7.1 Les moyens d'expression et de communication graphiques : <i>il conviendra, par les moyens propres aux arts appliqués, de participer au développement des compétences professionnelles des apprenants.</i></p> <p>Outils traditionnels et outils numériques : crayons, craies, feutres, peintures, logiciel de retouches d'images, de mise en pages, appareil photographique...</p> <p>Moyens de représentation : croquis à main levée, esquisses rapides (rough), dessin d'observation et dessin perspectif, photomontages, infographies, photographies, modelage, taille, maquette...</p> <p>Constituants plastiques : répertoire graphique, formel et coloré ; valeurs, couleurs, matières et textures</p> <p>Conventions typographiques</p> <p>Principes d'organisation : compositions, rythmes, combinaisons de surfaces et de volumes</p> <p>S7.2 Les décors</p> <p>Principes décoratifs Éléments décoratifs utilisés pour finaliser, valoriser, présenter les produits</p> <p>S7.3 Les ouvertures culturelle et sensorielle :</p> <p>Développement de la culture artistique Approches diversifiées Vocabulaire spécifique</p>	<p><i>En fonction d'un cahier des charges, d'une base iconographique et d'une thématique en lien avec les produits de glacerie</i></p> <p>Utiliser les outils traditionnels ou numériques proposés et les adapter à la réalisation attendue.</p> <p>Interpréter de façon lisible et expressive un modèle réel ou figuré par le dessin et /ou le volume en appliquant les notions de proportions, d'échelle, de pleins/de vides...</p> <p>Identifier un vocabulaire plastique simple Traduire plastiquement les effets de lumière Connaître et utiliser de façon adéquate les harmonies et contrastes colorés Simplifier et styliser une forme Représenter en perspective des volumes simples</p> <p>Utiliser des règles de typographie et de mise en page de base</p> <p>Reconnaître et exploiter les principes fondamentaux de composition Organiser spatialement des volumes entre eux</p> <p>Se documenter sur les différents éléments de décor, sur les nouvelles techniques ; les agencer pour concevoir un décor en adéquation avec un contexte</p> <p>- ouvrir sur le design culinaire, sur d'autres références ou d'autres champs de la création artistique, en créant des liens exploitables en production professionnelle</p> <p>- décrire les qualités sensorielles d'un produit de glacerie grâce à un vocabulaire approprié</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 8 : LA COMMUNICATION

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S8.1 – La communication professionnelle</p> <p>Schéma élémentaire de communication et les éléments de la communication Niveaux de communication : relations entre signes verbaux et non verbaux Attitudes et techniques facteurs d'une bonne communication avec autrui</p> <p>Facteurs d'échecs ou d'obstacles à la communication Communication « orale » et « écrite » :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la prise de messages, • la communication téléphonique, • la recherche d'information professionnelle <p>S8.2 – Les relations professionnelles</p> <p>Comportement professionnel Relations professionnelles avec la direction, le personnel</p>	<p><i>A partir de situations professionnelles,</i></p> <p>Définir les mécanismes de base de la communication Citer les éléments de la communication (émetteur, récepteur, canal, code, ...) Citer au moins trois attitudes et techniques contribuant à une bonne communication avec autrui (l'écoute active, l'attention, la reformulation, la disponibilité, la présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage) Différencier le comportement verbal et le comportement non verbal</p> <p>Identifier les facteurs d'échec ou d'obstacles à la communication Définir les caractéristiques d'un message (concision, clarté, lisibilité...) Citer les outils de la communication (téléphone, interphone, courrier électronique,) Utiliser l'outil internet à des fins professionnelles</p> <p>Caractériser le comportement professionnel (propreté corporelle et vestimentaire, langage professionnel, règles de politesse, respect....) Identifier les fonctions et les services de l'organigramme de l'entreprise</p>

SAVOIR ASSOCIÉ 9 : L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S9.1. LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :</p> <p>S9.1.1 Un secteur professionnel, une diversité de métiers</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le secteur professionnel - métier - L'environnement du métier <p>S9.1.2 La diversité des entreprises</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'entreprise <p>L'activité principale de l'entreprise Les activités secondaires La classification des entreprises suivant leurs activités</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents types d'entreprise et les formes juridiques <p>S9.1.3 L'environnement institutionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'état et les collectivités territoriales - Les organisations professionnelles patronales et syndicales - Les chambres consulaires - L'inspection du travail <p>S9.1.4 L'environnement juridique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les sources du droit national et européen : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume... - Le contrat - La formation du contrat 	<p><i>A partir de documents professionnels</i></p> <p>Définir la notion de secteur professionnel Distinguer différents secteurs professionnels Situer la glacerie dans son secteur professionnel</p> <p>Définir la notion de métier Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel de la glacerie Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p> <p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier</p> <p>Définir l'entreprise et repérer les activités d'une entreprise du secteur professionnel Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples d'activités secondaires Classer les entreprises en fonction de leur activité principale</p> <p>Repérer le statut de l'entreprise et dégager les principales caractéristiques d'un glacier-fabricant</p> <p>Identifier le rôle de chaque partenaire et dégager quelques relations ou liens de l'entreprise avec le partenaire.</p> <p><i>A partir de documents règlementaires et juridiques liés au métier de la glacerie</i></p> <p>Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national et européen</p> <p>Informé sur les directives européennes Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Les obligations contractuelles - La responsabilité civile (contractuelle et délictuelle) et pénale 	<p>Comparer différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations</p> <p>Différencier les différents domaines de la responsabilité Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle</p>
<p>S9.2 LA VIE DE L'ENTREPRISE</p> <p>L'organisation de l'entreprise de glacerie</p> <p>-La structure de l'entreprise : fonctions et services</p>	<p>A partir d'organigrammes</p> <p>Observer et caractériser la structure d'entreprises représentatives du secteur professionnel Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans l'entreprise Se situer dans l'entreprise et repérer les principaux liens hiérarchiques et fonctionnels avec les autres personnels.</p>
<p>S9.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITE</p> <p>S9.3.1 L'approvisionnement et la réception des produits</p> <p>S9.3.2 Le stockage des produits</p> <p>Le stockage des produits</p> <p>S9.3.3 La démarche qualité</p> <p>La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente</p>	<p>Identifier des documents d'approvisionnement : bon de commande, bon de livraison, bon de réception, facture Repérer les mentions obligatoires de la facture Définir et calculer des réductions commerciales et financières Identifier des éléments de contrôle à la réception des produits</p> <p>Compléter des documents de mise à jour des stocks : bon d'entrée, bon de sortie, fiche de stock Caractériser les méthodes de valorisation des stocks : premier entrée, premier sorti,</p> <p>Identifier des actions mises en œuvre dans l'entreprise de glacerie dans le cadre de la démarche qualité Repérer les références qualité appliquées au secteur professionnel</p>
<p>S9.5 L'ENTREPRISE, CREATRICE DE RICHESSES</p> <p>S9.5.1 Les coûts, le prix de vente</p> <p>Les coûts, la marge de l'entreprise, le prix de vente</p> <p>S9.5.2 Le résultat</p> <p>Le chiffre d'affaires et le résultat</p>	<p>Caractériser les déterminants du prix de vente</p> <p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) Dégager le résultat à partir des charges et produits Caractériser le résultat en terme de performance de l'entreprise</p>

Mise en relation des compétences et des savoirs associés

MISE EN RELATION DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

			SAVOIRS								
			S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8	S9
C1 ORGANISER	C1.1	Réceptionner les matières premières		X			X				X
	C1.2	Stocker les matières premières		X			X	X			X
	C1.3	Participer à la prévision des besoins		X	X		X		X		X
	C1.4	Planifier l'exécution d'une fabrication		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	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	X
C3 CONTRÔLER	C3.1	Contrôler les matières premières		X			X				X
	C3.2	Assurer la traçabilité des matières premières		X		X	X				X
	C3.3	Contrôler la production tout au long du processus de fabrication jusqu'à la commercialisation	X	X	X	X	X	X			X
	C3.4	Contrôler les postes de travail, les matériels et les locaux	X				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		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	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