

SAVOIRS ASSOCIES

- **S 1 TECHNOLOGIE CULINAIRE**
- **S 2 SCIENCES APPLIQUEES**
- **S 3 COMMUNICATION**
- **S 4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT**

SAVOIR ASSOCIE 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.1 L'HISTOIRE DE LA CUISINE.

- L'histoire et l'évolution de la cuisine française au cours du 20^{ème} siècle.
- Les grandes modifications des années 1970.
- Personnages et événements qui ont contribué à l'évolution culinaire ainsi que leurs faits essentiels.

1.2 LE VOCABULAIRE CULINAIRE.

- Les termes culinaires dans une situation donnée.
- L'utilité d'un vocabulaire.

1.3 LES PRODUITS :

Produits laitiers.
 Epices, aromates et condiments.
 Corps gras.
 Œufs.
 Riz et pâtes.
 Produits de la mer et d'eau douce.
 Viandes de boucherie.
 Abats.
 Volailles et gibiers.
 Fruits, légumes frais et secs.
 Pommes de terre.
 Vins, alcools et autres boissons utilisées en cuisine.

- En fonction des produits et de leurs utilisations, on se limitera à :
 - la classification,
 - la saisonnalité (période favorable),
 - l'origine des produits,
 - la présentation commerciale,
 - l'étiquetage et la réglementation,
 - les critères de fraîcheur et de qualité,
 - le stockage et la conservation,
 - les critères de choix des produits,
 - les préparations préliminaires,
 - les modes de cuisson,
 - les applications culinaires.

1.4 LES PRODUITS SEMI-ELABORES.

- Règles d'utilisation et les possibilités d'assemblage.

1.5 LES PREPARATIONS DE BASE :

Fonds de base.
 Gelées.
 Modes de liaison.
 Sauces de base.
 Beurres composés.
 Courts-bouillons.
 Marinades.
 Farces, duxelles.

- En fonction des préparations de base, on se limitera à :
 - la définition,
 - la classification,
 - la composition,
 - les phases principales et leurs préparations,
 - leurs utilisations culinaires,
 - leurs avantages,
 - les règles à observer,
 - les principales règles d'hygiène et de législation.

1.6 LES PREPARATIONS CULINAIRES :

Potages.
 Hors d'œuvre.
 Préparations à base de céréales et de farinages.
 Pâtes de base.
 Crèmes de base.
 Pâtisserie.
 Entremets.
 Desserts.

- En fonction des préparations culinaires, on se limitera à :
 - la composition et l'utilisation des produits,
 - les précautions à prendre et les règles à observer pour réussir leur fabrication,
 - les applications culinaires,
 - les dérives des préparations culinaires,
 - les règles de présentation,
 - les principales règles d'hygiène et de législation.

SAVOIR ASSOCIE 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.7 L'ASSOCIATION DES METS ET DES GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

1.8 LES P.C.E.A.

(Les Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance)

1.9 LES CUISSONS.

1.10 L'EDUCATION DU GOÛT, DE L'ODORAT.

1.11 LES LOCAUX :

1.11.1 LES ZONES DE TRAVAIL.

1.11.2 L'ENTRETIEN DES LOCAUX.

1.11.3 LA VENTILATION.

1.11.4 L'EVACUATION DES DÉCHETS.

- Les principes de base :
 - Le respect des appellations classiques (réglementations et usages).
 - La mise en valeur des mets et des garnitures.

- Les systèmes de production, de stockage et de distribution.
- La législation.
- Les règles d'hygiène.

- Les différents types et modes de cuisson.
- Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson (rôtir, griller, frire, etc.).
- Les aliments traités.
- Le matériel utilisé.
- Le choix d'un mode de cuisson en fonction des produits.

- Les caractéristiques des aliments (goût, odeur, aspect, texture, couleur).
- Les saveurs de base (salé, sucré, acide, amer).
- Les qualités organoleptiques des aliments.
- La sensibilisation à la dégustation.
- L'importance de l'assaisonnement.

- Les principaux locaux ou secteurs de travail et leur représentation :
 - l'énumération,
 - l'utilisation,
 - les différents circuits,
 - le principe de la marche en avant,
 - la réglementation relative à l'installation.

- Les méthodes à mettre en œuvre et les produits à utiliser en fonction des différents travaux d'entretien.
- L'interprétation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.
- L'identification des procédures de nettoyage.

- Les avantages d'une ventilation efficace.

- La réglementation en matière d'hygiène et d'environnement.

SAVOIR ASSOCIE 1 : TECHNOLOGIE CULINAIRE

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

1.12 LE MATERIEL :

❖ Les appareils de préparation, de cuisson, de conservation et de stockage.

- ❖ Le matériel mobile.
- ❖ Les couteaux et le petit outillage.
- ❖ Le matériel électromécanique.

1.13 LE PERSONNEL DE CUISINE :

1.13.1 LA RÉPARTITION DU TRAVAIL.

1.13.2 LA TENUE ET LES COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS.

1.13.3 LA SÉCURITÉ.

1.14 LES PROCÉDES DE CONSERVATION :

- ❖ Traditionnels (salage, sucrage, enrobage).
- ❖ Par le froid.
- ❖ Par la chaleur.

1.15 LES APPROVISIONNEMENTS DES SERVICES.

1.16 LES RELATIONS CUISINE / RESTAURANT.

- En fonction des différents matériels, on se limitera à :
 - la description,
 - les principes simples d'utilisation, d'entretien et de sécurité,
 - le choix du matériel en fonction des opérations culinaires à réaliser.
- Les procédures à respecter.
- La structure d'une brigade ou d'une équipe en fonction de l'organisation de l'entreprise.
- Les différentes formes d'organisation du travail.
- La répartition des tâches.
- La lecture des différents tableaux de service affichés dans les entreprises.
- Les règles de comportement spécifiques en cuisine.
- Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
- La prévention des risques sur le lieu de travail.
- Les différents procédés de conservation des produits alimentaires.
- Les conditions de stockage (lieu, température, durée).
- Les règles et les précautions à observer lors de l'utilisation des produits conservés.
- Le contrôle quantitatif et qualitatif.
- L'identification des produits et des rubriques :
 - d'une feuille de marché,
 - d'un bon de commande,
 - d'un bon de sortie,...
- La rédaction d'une fiche technique de fabrication.
- Les documents (bons de commande).
- Les différentes procédures d'annonces.

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

Les connaissances suivantes seront étudiées, chaque fois que nécessaire, en relation avec la pratique professionnelle.

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.1 BIOCHIMIE DES ALIMENTS

2.1.1 NATURE ET PROPRIETES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES

2.1.2 MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES INTERVENANT SOUS L'ACTION DE L'AIR, DE LA CHALEUR, DE FACTEURS CHIMIQUES (ACIDES) :

- ❖ Lors du stockage,
- ❖ Lors des préparations préliminaires,
- ❖ Lors des cuissons,
- ❖ Lors de la distribution.

2.2 QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

- Classification des aliments.
- Valeur énergétique.

2.3 ALIMENTATION RATIONNELLE

- Apports nutritionnels conseillés.
- Facteurs de variation des besoins : âge, activité, état physiologique et incidences sur les apports conseillés.
- Organisation de la journée alimentaire et importance relative de chaque repas.
- Equilibre alimentaire.

- L'indication de la teneur principale en bio molécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau).
- L'indication de leurs rôles dans l'organisme.

A partir des produits ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle.

- L'indication et la justification des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues ou à éviter.
- L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution.

Pour un aliment et / ou une technique culinaire donné.

- Le repérage des groupes d'aliments présents et de leurs principaux apports nutritionnels à partir d'un menu ou d'une fiche technique.

- Le calcul de la valeur énergétique d'un aliment ou d'une préparation à partir de sa composition (donnée pour 100 g).

- L'énoncé de la répartition journalière des apports conseillés pour l'organisme humain en protides, lipides, glucides (pourcentage).

- L'énoncé de facteurs entraînant une modification des besoins alimentaires.

- La répartition de la ration selon la structure des repas pour un adulte et pour un individu en période de croissance.

- La vérification de l'équilibre qualitatif par identification des groupes d'aliments, pour une structure donnée de repas ou de journée alimentaire.
- La vérification de la fréquence de présentation des aliments à partir d'un plan alimentaire donné.
- L'énoncé des conséquences :
 - d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres).
 - d'une alimentation trop riche en lipides.
 - de la consommation de boissons alcoolisées.

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.4 CONTAMINATION ET PROLIFERATION

2.4.1 MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

2.4.2 MULTIPLICATION DES BACTERIES

- ❖ Salmonelles,
- ❖ Staphylococcus aureus,
- ❖ Clostridium perfringens.

2.5 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

2.5.1 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES

2.5.2 PARASIToses ALIMENTAIRES

2.5.3 MESURES REGLEMENTAIRES

2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA DEMARCHE HACCP

2.6.1 HYGIENE DU PERSONNEL

- ❖ Lavage des mains,
- ❖ Tenue professionnelle,
- ❖ Hygiène des manipulations,
- ❖ Etat de santé.

- L'illustration à l'aide d'exemples de :
 - contamination initiale,
 - contaminations au cours de la fabrication.
- L'énoncé des conditions :
 - favorisant la multiplication des bactéries,
 - capables de déclencher la sporulation et la germination des spores.
- Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires.

- Le repérage :
 - des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire,
 - de la bactérie responsable,
 - des aliments contaminés,
 - du mode de contamination.

A partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.

- L'énoncé des principaux parasites et exemples de mesures d'hygiène adaptées.
- L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire.
- La justification des plats témoins et de la mise en œuvre des autocontrôles.

- La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires.
- La justification :
 - du port d'une tenue professionnelle,
 - du lavage des mains,
 - des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée).
- Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires.

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.6.2 HYGIENE DES LOCAUX ET DES MATERIELS

- Produits de nettoyage, produits de désinfection.

- Plans de nettoyage et de désinfection.

- Alimentation en eau destinée à la consommation humaine.

2.6.3 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES

- Altération des denrées et des préparations culinaires.

- Conservation des denrées et des préparations culinaires.

2.6.4 MAITRISE DU FROID

- Applications aux appareils :
 - en froid positif,
 - en froid négatif (cellules de refroidissement rapide).

2.7 PRODUCTION DE CHALEUR

- Production et propagation de la chaleur nécessaire aux cuissons.
 - effet Joule,
 - combustion,
 - induction,
 - ondes électromagnétiques.

- La classification des produits en fonction de leur mode d'action.
- La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant.

- L'identification de procédures de nettoyage :
 - Les étapes, fréquence, autocontrôles,
 - Le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température,
 - Les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits,
 - La justification de la nécessité de rinçage.

- L'énoncé :
 - du danger de l'utilisation d'une eau non potable,
 - des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel.

- L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC).

- L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes.
- L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud.

- La production de froid mécanique :
 - Appareils utilisés,
 - Principe physique de production de froid,
 - Justification des relevés de température.

- L'énoncé :
 - des principes de production d'énergie thermique.
 - des modes de propagation de la chaleur et conséquences sur la production culinaire (inertie, facilité de régulation, sécurité).

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

2.8 SECURITE DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

2.8.1 ENERGIE ELECTRIQUE

- Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité.

- Sécurité : réglementation et contrôle.

2.8.2 RISQUES LIES AUX COMBUSTIBLES

2.9 PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- Risques liés à l'activité professionnelle.

- Ergonomie

- Le repérage des grandeurs caractérisant le courant électrique (tension, intensité, puissance) à partir de la lecture de plaque signalétique ou de notices techniques :

- L'identification des risques liés au courant électrique : électrocution, court-circuit, incendie.
- L'énoncé du rôle des dispositifs de sécurité électrique : disjoncteur, fusible, prise de terre, ligne équipotentielle et système d'arrêt d'urgence.
- Le repérage de ces dispositifs sur un plan ou dans les locaux.

- L'indication du principe de fonctionnement,
- Les signes d'une bonne combustion,
- Les signes d'une combustion incomplète et les risques.

- A partir du fonctionnement d'un brûleur (schéma fourni).

- La justification du respect des règles de sécurité pour le personnel (détresse respiratoire) et pour le matériel (incendie).
- L'identification des risques liés à la production et à la propagation de la chaleur (contact, vapeur...)

- Les mesures de prévention individuelles et collectives.
- Les gestes et postures adaptés.

- La conduite à tenir en cas d'accident ★ (alerte et protection).

★ Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable.

SAVOIR ASSOCIE 3 : COMMUNICATION

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

**3.1 LA COMMUNICATION
PROFESSIONNELLE**

- Le schéma élémentaire du processus de communication et les éléments de la communication.
- Les niveaux de communication : relations entre signes verbaux et non verbaux.
- Les attitudes et techniques facteurs d'une bonne communication avec autrui.
- Les facteurs d'échecs ou d'obstacles à la communication.
- La communication « orale » et « écrite »
 - La prise de messages,
 - La communication téléphonique, ...

**LES RELATIONS
PROFESSIONNELLES**

- La présentation, l'attitude et le comportement professionnel.
- Les relations professionnelles avec la direction, le personnel.
- Les relations professionnelles avec les fournisseurs, les clients.

- Les mécanismes de base de la communication.
- Les éléments de la communication (émetteur, récepteur, canal, code,...)
- Les signes de reconnaissance.
- L'écoute active, l'attention, la reformulation, la disponibilité, la présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et postures, le langage.
- Le comportement verbal et le comportement non verbal.
- Les parasites au niveau de l'émetteur et du récepteur.
Le malentendu.
- Les techniques de prise de commandes et de réservations téléphoniques.
- Les techniques de rédaction de messages, de notes, de réservations...(à l'aide de l'outil informatique).
- Les attitudes, et la présentation adaptés aux exigences de l'entreprise.
- Les caractéristiques des relations professionnelles, l'adaptation du langage et des attitudes.
- Les qualités et aptitudes nécessaires à un bon vendeur.

SAVOIR ASSOCIE 4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

4.1 ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE

- L'entreprise.
- L'entreprise et ses partenaires.
- Les ménages.
- Le budget des ménages.
- La protection des consommateurs.
Les associations.

- Son rôle.
- L'identification des partenaires et le rôle de chacun à partir d'un schéma simplifié.
- Le rôle des ménages.
- Les besoins de consommation d'une famille de quatre personnes à partir d'un cas concret.
- Les composantes du budget : recettes et dépenses.
- La notion d'épargne.
- Le rôle et l'utilité des associations de défense des consommateurs.

4.2 ENVIRONNEMENT JURIDIQUE

- Le statut juridique de l'entreprise.
- Le commerçant.

- La différenciation entre l'entreprise individuelle et sociétaire (S.A.R.L., E.U.R.L., S.A.).
- La définition simple du statut de commerçant.

4.3 ENVIRONNEMENT COMMERCIAL

4.3.1 APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

- Les documents commerciaux :
 - ❖ Le bon de commande.
 - ❖ Le bon de livraison.
 - ❖ La facture fournisseur.
- La fiche technique.
- La gestion des stocks.
La fiche de stocks.

- Le rôle du bon de commande.
La rédaction du bon de commande.
- Le rôle du bon de livraison.
Le contrôle à partir du bon de commande.
- L'analyse d'une facture courante.
- La valorisation de la fiche technique.
Le calcul du coût matière.
- La fiche de stocks en quantité.
- La valorisation de la fiche de stocks selon la méthode :
 - Premier Entré Premier Sorti,
 - Coût Moyen Unitaire Pondéré après chaque entrée.

SAVOIR ASSOCIE 4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT

CONNAISSANCES

**LIMITES DE CONNAISSANCES
(on se limitera à :)**

4.3.2 FACTURATION ET REGLEMENT

- Les documents commerciaux :

- ❖ La facture client.
- ❖ La note.

- Les règlements :

- ❖ Cartes bancaires.
- ❖ Chèque bancaire et postal.
- ❖ Titres de restaurant.
- ❖ Espèces.

- L'analyse des ventes.

- La rédaction de la facture client.
- La rédaction de la note.
- La différenciation entre la facture et la note.
- Le contrôle entre la commande du client et la facture où la note est effectuée.
- Les différents modes et leur utilisation.
- La rédaction du chèque bancaire et du chèque postal.
- Lire, compléter et interpréter une main courante de restaurant.
- Etablir la concordance entre le relevé des ventes et le relevé des recettes.

4.4 ENVIRONNEMENT SOCIAL

- La convention collective.

- Le contrat de travail :

- ❖ C.D.D.,
- ❖ C.D.I.,
- ❖ Saisonnier,
- ❖ Les extras.

- Les documents de fin de contrat.

- La durée du travail.

- Le repos hebdomadaire,
- Le repos compensateur.

- Les congés payés.

- La rémunération du travail.

- Le rôle de la convention à partir de l'étude d'extraits.
- Le rôle du contrat de travail.
- Les principaux éléments du contrat.
- L'analyse des documents de fin de contrat
- Le calcul des heures normales et supplémentaires.
- Le calcul des heures de repos.
- Le calcul du nombre de jours de congés payés.
- L'identification des éléments d'un bulletin de paie.