**SCIENCES APPLIQUEES : COMPETENCES ET SAVOIRS ASSOCIES A TRAVAILLER EN SECONDE BAC PRO FMHR**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Compétences  **Compétences opérationnelles** | Savoirs associés | Objectifs |
| BCP Cuisine / C1-1 Organiser la production  **C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l’espace** | La marche en avant dans le temps et dans l’espace en prévention des contaminations croisées  Les plats témoins (BCP CSR) | -Caractériser les différents types de contamination des aliments  -Justifier la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps et dans l’espace (à partir d’exemples de risques de bio - contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge)  -Indiquer les actions préventives et correctives en lien avec la réglementation  -Décrire le mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle (BCP CSR) |
| BCP CSR / C2-2 Gérer le service  **C2-2.1 Participer à l’organisation avec les autres services**  **C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service** |
| BCP Cuisine / C1-1 Organiser la production  **C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels** | L’hygiène du milieu et du matériel  La lutte contre la prolifération des nuisibles | -Classer les types de salissures  -Indiquer le mode d’action d’un détergent, d’un désinfectant, d’un détergent désinfectant, d’un abrasif, d’un solvant, d’un décapant et d’un détartrant  -Justifier les paramètres déterminant l’efficacité d’un entretien  -Justifier les informations relatives aux précautions d’emploi et d’utilisation de ces produits  -Justifier les différentes étapes d’un plan de nettoyage et/ou de désinfection au regard des supports, des salissures, des produits, des procédures, de la réglementation (dans le cadre de situations précises d’entretien des locaux et/ou des matériels)  -Indiquer les risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle  -Proposer des moyens de prévention à mettre en oeuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles |
| BCP CSR / C2-1 Réaliser la mise en place  **C2-1.1 Entretenir les locaux et les matériels** |
| BCP Cuisine / C1-2 Maîtriser les bases de la cuisine  **C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires** | Les protocoles mis en oeuvre lors des préparations préliminaires des matières premières | -Justifier les « bonnes pratiques d’hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination …) |
| BCP CSR / C1-1 Prendre en charge la clientèle  **C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale** | L’équilibre alimentaire | -Caractériser l’équilibre alimentaire  -Identifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs  -Justifier les équivalences alimentaires  -Identifier les conséquences d’une alimentation déséquilibrée |
| BCP Cuisine + CSR / C3-1 Animer une équipe  **C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel** | La prévention des risques liés à l’activité physique | -Identifier les principaux risques professionnels liés à l’activité physique  -Justifier les gestes et les postures individuelles et collectives, de l’ergonomie des postes de travail |
| BCP Cuisine + CSR / C5-1 Appliquer la démarche qualité  **C5-1.1 Etre à l’écoute de la clientèle :** | Les comportements alimentaires | -Indiquer l’origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété  -Mettre en relation les facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation  -Identifier l’incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire |