



CAP RESTAURANT

**DOCUMENT ACADEMIQUE
DE CADRAGE**

**SCIENCES APPLIQUEES
Épreuve UP1**

Évaluation par Contrôle en Cours de Formation

Arrêté du 11 mai 2005
Modifié par l'arrêté du 22 avril 2008

**Dossier C.C.F. à destination des centres de formation
Lycées professionnels publics et privés sous contrat, GRETA, CFA habilités**

Programme

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES

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

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.1 BIOCHIMIE DES ALIMENTS	
2.1.1 NATURE ET PROPRIÉTÉS DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES	<ul style="list-style-type: none"> Le repérage de la teneur principale en biomolécules (glucides, lipides, protides, vitamines, minéraux, eau). L'indication de leurs rôles dans l'organisme. <p>A partir des produits utilisés ou des étiquettes indiquant la composition nutritionnelle.</p>
2.1.2 MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES INTERVENANT SOUS L'ACTION DE L'AIR, DE LA CHALEUR, DE FACTEURS CHIMIQUES (ACIDES) : <ul style="list-style-type: none"> ! Lors du stockage, ! Lors des préparations culinaires de base, ! Lors des cuissons. 	<ul style="list-style-type: none"> L'indication et la justification des modifications physico-chimiques souhaitées, attendues ou à éviter. La justification de la technique. L'indication des facteurs qui modifient la valeur vitaminique des aliments au cours du stockage, de la préparation et de la distribution. <p>Pour un aliment et/ou une technique culinaire donné.</p>
2.2 QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS	
<ul style="list-style-type: none"> Classification des aliments. Valeur énergétique. 	<ul style="list-style-type: none"> 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).
2.3 ALIMENTATION RATIONNELLE	
<ul style="list-style-type: none"> 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. Équilibre alimentaire. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 : <ul style="list-style-type: none"> d'une alimentation carencée (en calcium, fer, vitamines, fibres). d'une alimentation trop riche en lipides. de la consommation de boissons alcoolisées.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.4 CONTAMINATION ET PROLIFÉRATION	
<p>2.4.1 NATURE DES CONTAMINATIONS</p> <p>2.4.2 MODE DE CONTAMINATION DES ALIMENTS</p> <p>2.4.3 MULTIPLICATION DES BACTÉRIES</p> <ul style="list-style-type: none"> ! Salmonelles, ! Staphylococcus aureus, ! Clostridium perfringens. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'indication des principales bactéries de la flore alimentaire. • L'illustration à l'aide d'exemples de : <ul style="list-style-type: none"> – contamination initiale, – contaminations au cours de la fabrication. • L'énoncé des conditions : <ul style="list-style-type: none"> – 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.
2.5 INTOXICATIONS ALIMENTAIRES	
<p>2.5.1 TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le repérage : <ul style="list-style-type: none"> – des signes caractéristiques d'une intoxication alimentaire, – de la bactérie responsable, – des aliments contaminés, – du mode de contamination. <p>A partir de situation décrivant une intoxication alimentaire.</p>
<p>2.5.2 PARASIToses ALIMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des principaux parasites et exemples de mesures d'hygiène adaptées.
<p>2.5.3 MESURES RÉGLEMENTAIRES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des obligations d'une entreprise lors d'une intoxication alimentaire. • La mise en œuvre des autocontrôles.
2.6 MAÎTRISE DES RISQUES SELON LA DÉMARCHE HACCP	
<p>2.6.1 HYGIÈNE DU PERSONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> ! Lavage des mains, ! Tenue professionnelle, ! Hygiène des manipulations, ! État de santé. 	<ul style="list-style-type: none"> • La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires. • La justification : <ul style="list-style-type: none"> – 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.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.6.2 HYGIÈNE DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS	
<ul style="list-style-type: none"> • Produits de nettoyage, produits de désinfection. • Plans de nettoyage et de désinfection. • Entretien et lavage de la vaisselle et de la verrerie. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> – du danger de l'utilisation d'une eau non potable, – des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel. – du principe de fonctionnement d'un lave-vaisselle. • La justification : <ul style="list-style-type: none"> – des températures de lavage et de rinçage de la vaisselle. – des règles de stockage de la vaisselle et de la verrerie.
2.6.3 RÉCEPTION ET STOCKAGE DES DENRÉES	
<ul style="list-style-type: none"> • Altération des denrées et des préparations culinaires. • Conservation des denrées et des préparations culinaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (date limite d'utilisation optimale (DLUO), date limite de consommation (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.
2.6.4 MAÎTRISE DU FROID	
<ul style="list-style-type: none"> • Applications aux appareils : <ul style="list-style-type: none"> – en froid positif, – en froid négatif, – appareils de production de glace à rafraîchir. 	<ul style="list-style-type: none"> • La production de froid mécanique : <ul style="list-style-type: none"> – appareils utilisés, – principe physique de production de froid. • La justification des relevés de température.
2.7 PRODUITS EXPOSÉS EN SALLE	
<ul style="list-style-type: none"> • Présentation en buffets. • Exposition en vitrines réfrigérées. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'énoncé : <ul style="list-style-type: none"> – des conséquences de l'exposition des produits en salle de restaurant. – des moyens de maîtrise des risques. • La justification du devenir des excédents.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
2.8 SÉCURITÉ DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS	
2.8.1 ÉNERGIE ÉLECTRIQUE	
<ul style="list-style-type: none"> • Rappels des principales grandeurs utilisées en électricité. <p>Sécurité : réglementation et contrôle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
2.8.2 RISQUES LIÉS AUX COMBUSTIBLES	<ul style="list-style-type: none"> • La justification du respect des règles de sécurité lors de l'utilisation du réchaud en salle (risques de brûlures des clients et du personnel, risque d'incendie).
2.9 PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS	
<ul style="list-style-type: none"> • Risques liés à l'activité professionnelle. • Ergonomie 	<ul style="list-style-type: none"> • Les mesures de prévention individuelles et collectives. • Les gestes et postures adaptés. • La conduite à tenir en cas d'accident (alerte et protection).

Extrait de la définition de l'épreuve EP1 – Approvisionnement et organisation du service

(Références : BO du 9 juin 2005)

Coefficient : 4

Durée : 2 heures

Finalités et objectifs de l'épreuve

Elle comprend 3 parties :

- technologie de service (8 points)
- sciences appliquées (8 points)
- connaissance de l'entreprise (4 points)

La partie de l'épreuve relatives aux **sciences appliquées** a pour but de vérifier les connaissances du candidat et son aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles.

L'épreuve comprend plusieurs questions, indépendantes ou liées, portant sur au moins trois parties différentes du programme, dont une sur l'hygiène et une autre sur la sécurité.

Des documents peuvent éventuellement être mis à la disposition des candidats.

Contenu de l'épreuve

Tous les savoirs associés de sciences appliquées peuvent être évalués.

- S2.1 : Biochimie des aliments
- S2.2 : Qualité nutritionnelle des aliments
- S2.3 : Alimentation rationnelle
- S2.4 : Contamination et prolifération
- S2.5 : Intoxications alimentaires
- S2.6 : Maîtrise des risques selon la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*)
- S2.7 : Produits exposés en salle

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement sur :

- l'organisation du travail,
- les différents contrôles à effectuer,
- les connaissances technologiques, scientifiques relatives à l'activité professionnelle,
- l'utilisation d'un vocabulaire approprié,
- la capacité à tirer parti d'éléments de documentation.

Mode d'évaluation

L'évaluation se déroule en deux temps :

- en fin de 1^{ère} année pour la 1^{ère} situation,
- en fin de 2^{ème} année pour la 2^{ème} situation.

Les situations d'évaluation prendront en considération :

- la progression des apprentissages ;
- le vécu du candidat au cours des périodes de formation en milieu professionnel ou des situations en entreprise pour les apprentis.

La 2^{ème} évaluation s'appuiera plus particulièrement sur le vécu professionnel du candidat et devra concerner l'ensemble des compétences et des savoirs associés.

Les situations d'évaluation comprennent trois parties :

1^{ère} partie – Technologie de service : 8 /20 (durée : environ 50 min)

2^{ème} partie – **Sciences appliquées : 8 /20 (durée : environ 50 min)**

L'épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives aux sciences appliquées et son aptitude à les mobiliser dans des situations professionnelles.

L'épreuve comprend plusieurs questions, indépendantes ou liées, portant sur **au moins 3 parties différentes du programme**, dont **une sur l'hygiène** et **une autre sur la sécurité**.

Des documents peuvent éventuellement être mis à la disposition des candidats. Elle sera notée sur 32 pts (ramenés à 4 ensuite).

3^{ème} partie – Connaissance de l'entreprise : 4 /20 (durée : environ 20 min)

On évalue l'aptitude du candidat à utiliser le vocabulaire approprié et à tirer parti des éléments de la documentation et des connaissances.

La note définitive est la moyenne des deux situations d'évaluation.

L'évaluation en CCF de la partie sciences appliquées est de la responsabilité du **professeur de Biotechnologie**.

Elle est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

Après correction des situations d'évaluation, le professeur transmet pour chaque élève une proposition de note. **La note ne peut être définitivement saisie qu'à l'issue de la commission académique d'harmonisation** car la commission peut modifier la note. **Il convient donc de ne pas rendre les copies aux élèves et de ne pas leur communiquer la note obtenue.**

Celle-ci sera ensuite soumise au jury de délibération final qui la validera.

- (1) En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'Inspecteur de l'Education Nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

Consignes aux professeurs

→ sur le déroulement des situations d'évaluation

Les dates de déroulement des situations d'évaluation sont déterminées par les formateurs eux-mêmes à l'intérieur de la période fixée par le règlement d'examen. Le candidat est informé du moment prévu pour le déroulement de chaque situation d'évaluation, au moyen du carnet de correspondance.

Après correction des situations d'évaluation, le professeur transmet pour chaque élève une proposition de note. **La note ne peut être définitivement saisie qu'à l'issue de la commission académique d'harmonisation** car la commission peut modifier la note. **Il convient donc de ne pas rendre les copies aux élèves et de ne pas leur communiquer la note obtenue.**

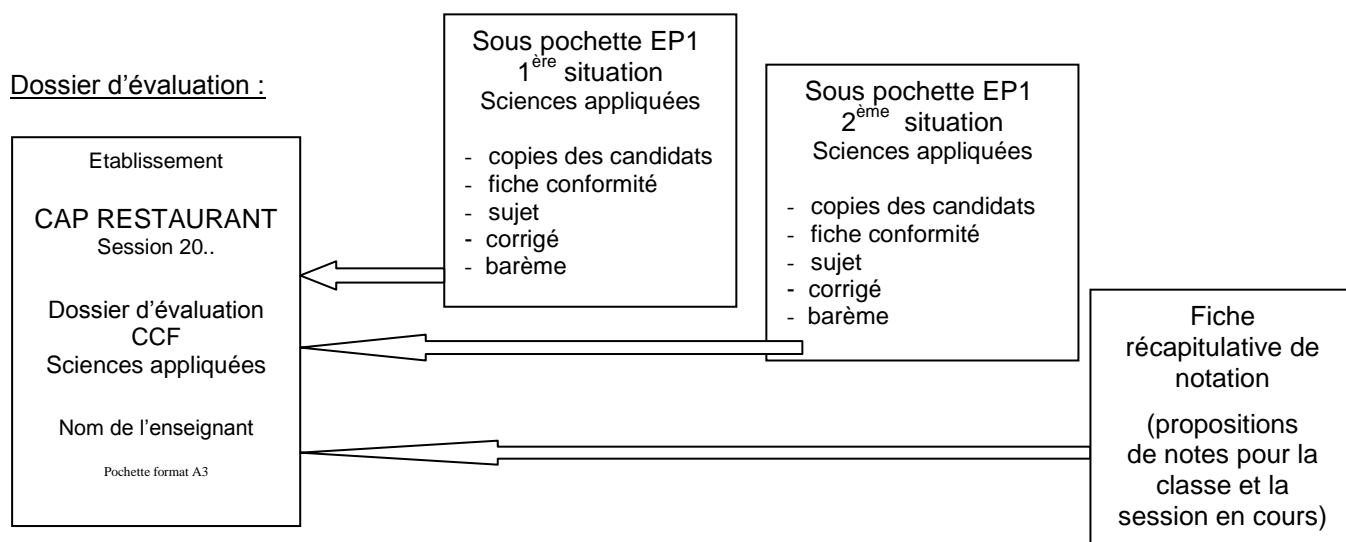
Celle-ci sera ensuite soumise au jury de délibération final qui la validera.

Un **dossier d'évaluation** doit être constitué par le professeur (page de couverture - document 0), Il doit comporter pour chaque situation d'évaluation :

- la sous pochette épreuve EP1-1^{ère} situation, le sujet, les copies des candidats comportant l'analyse du travail par le professeur ainsi que la note, le corrigé et le barème, (document 1 et 1bis),
- la sous pochette épreuve EP1-2^{ème} situation, le sujet, les copies des candidats comportant l'analyse du travail par le professeur ainsi que la note, le corrigé et le barème, (document 1 et 1bis),
- la fiche récapitulative de notation avec les propositions de notes (document 2),

Ces documents sont mis à disposition de la commission académique d'harmonisation et du jury de délibération.

Remarque : la note de sciences appliquées sera intégrée à la fiche récapitulative totale, dans chaque établissement centre d'examen à l'épreuve EP1



→ Sur le contenu des situations d'évaluation

Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents (vérification de la conformité au moyen du document 1bis).



CAP RESTAURANT

Arrêté du 11 mai 2005 - Modifié par l'arrêté du 23 avril 2008
DOSSIER D'EVALUATION CCF

Session d'examen 201...

Etablissement de formation :
(Nom, adresse)

Tél. :

Deux sous pochettes épreuve EP1 Fiche récapitulative de notation

Ce dossier doit comporter les documents suivants

cocher les cases suivantes

- dans la sous-pochette A3 - **EP1-1^{ère} situation** : original de la «**situation d'évaluation**» candidat corrigée par l'enseignant/formateur + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- dans la sous-pochette A3 – **EP1-2^{ème} situation** : original de la «**situation d'évaluation**» candidat corrigée par l'enseignant/formateur + toutes les **copies** candidats corrigées + fiche de conformité 1bis
- La fiche récapitulative de notation** : fiche «*propositions*» de notes aux deux épreuves, pour la classe

DATE :

Nom de l'enseignant/formateur :



EPREUVE EP1 – 1^{ère} situation
EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

Établissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen 20...
	NOM du PLP
	Nombre de copies :

Coefficient : 4

Durée de la situation : 50 minutes environ

Date(s) de déroulement de la situation :

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions

EPREUVE **EP1** – 2^{ème} situation

EVALUATION ECRITE DE SCIENCES APPLIQUEES

Établissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session d'examen 20... NOM du PLP Nombre de copies :
--	--

Coefficient : 4

Durée de la situation : 50 minutes environ

Date(s) de déroulement de la situation :

Support de la situation :	Fournir le sujet entier (et le barème des questions)
Barème et critères d'évaluation :	Fournir le corrigé détaillé avec les niveaux d'exigence et le barème des sous questions

POINTS CLES POUR VERIFIER LA CONFORMITE DE LA SITUATION D'ÉVALUATION DE SCIENCES APPLIQUEES

EP1

CONTROLE EN COURS DE FORMATION

- Toutes les feuilles de notes sont émargées et datées

LE CONTENU DE L'ÉVALUATION :

- Les questions prennent appui sur une ou des situations professionnelles illustrées ou non par des documents.
- La ou les situations professionnelles sont communes avec les parties « approvisionnement », « gestion des stocks », « environnement économique, juridique et social ».
- La situation d'évaluation a été réalisée en concertation avec les professeurs concernés.
- Le sujet comporte au moins une question sur l'hygiène.
- Le sujet comporte au moins une question sur la sécurité (alimentaire ou liée à l'utilisation et au stockage des produits alimentaires)
- Les questions posées tiennent compte des indicateurs d'évaluation du référentiel.
- Les questions posées sont en lien avec la ou les situations professionnelles de départ.
- La situation d'évaluation peut comporter un ou plusieurs documents. (Ex : article de presse, étiquette de produit, fiche technique de matériel ou de produit, protocole de nettoyage, schéma technique, extrait d'une fiche technique de production...)
- Les questions en cascade sont évitées.
- Les consignes sont variées. (cocher, définir, nommer, légender, souligner, classer, associer, relier...)

LA FORME DE L'ÉVALUATION :

- Une page de garde précise l'académie d'origine, le diplôme, la discipline, l'intitulé de la situation d'évaluation, la durée de la situation d'évaluation. Un espace est prévu pour que le candidat indique son nom et la date de l'évaluation
- Les questions sont rédigées avec des verbes d'action à l'infinitif.
- Les questions sont numérotées selon la codification internationale (1, 1.1, 1.1.1, 2, 2.1 ...).
- Les documents sont récents.
- Les documents sont lisibles, pas trop longs et adaptés au niveau CAP.
- Les sources exactes des documents sont mentionnées : titre, auteur, éditeur, date, page.
- L'orthographe et la syntaxe sont correctes.
- Sur le sujet le barème figure uniquement pour chaque partie.
- Le corrigé est rigoureux, le barème est précisé pour chaque question.
- La notation est réalisée sur 8 points, pour chacune des évaluations
- La présentation est claire, soignée, aérée
- Le temps imparti est conforme et le sujet réalisable sur cette durée

PROPOSITIONS DE NOTES SCIENCES APPLIQUEES

Etablissement de formation (Dénomination, nom et adresse)	Session : Diplôme : Spécialité : Classe :
---	--

La proposition de note sur 16 points ne sera pas arrondie.

	NOMS et Prénoms des candidats	EP1 1^{ère} situation	EP1 2^{ème} situation
		Date :	Date :
		Note / 8	Note / 8
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
Date		Note la plus basse	
Nom du professeur		Note la plus haute	
Signature			
		Moyenne	