

EPREUVE E22 BAC PRO OPTION CUISINE

COMPETENCES	COMPETENCES OPERATIONNELLES	SCIENCES APPLIQUEES	
		SAVOIR ASSOCIES	CONNAISSANCES
C11 Organiser la production	C115 optimiser l'organisation de la production	La liaison chaudes et les liaisons froides	La justification des protocoles des liaisons chaude ou froides (réfrigérée, surgelée) au regard des différents paramètres influençant la croissance bactérienne en application de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en direct ou en différé
C13 cuisiner	C137 optimiser la production		
C21 entretenir des relations professionnelles	C212 Communiquer avec les fournisseurs, avec les tiers	Documents réglementaires liés à la production et au contrôle de la sécurité alimentaire	L'identification des organismes de contrôle de la sécurité alimentaire et indication, pour chaque organisme, de ses principales fonctions : - la DDPP Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations - l'ARS (Agence Régionale de la Santé) - l'INVS (Institut National de Veille Sanitaire) - les laboratoires de contrôle indépendants Le repérage des documents à présenter aux différents services de contrôle : les documents de traçabilité, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires
C22 communiquer des fins commerciales	C221 communiquer avant le service avec le personnel de salle		
	C223 communiquer avec la clientèle	L'équilibre alimentaire	La caractérisation de l'équilibre alimentaire La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants L'identification des apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs La justification des équivalences alimentaires L'identification des conséquences d'une alimentation déséquilibrée Le lien entre les recommandations nutritionnelles à mettre en oeuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé PNNS) et l'équilibre alimentaire L'énoncé des principales conséquences sur la santé : - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines
	C224 gérer les réclamations et les objections éventuelles		

C51 Appliquer la démarche qualité	C511 Etre à l'écoute de la clientèle	Les comportements alimentaires	L'indication de l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété La mise en relation des facteurs psychosensoriels et socioculturels avec les comportements alimentaires et la consommation L'identification de l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire
C52 maintenir la qualité globale	C524 gérer les aléas liés aux défauts de qualité	La perception sensorielle La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire	La caractérisation de la qualité organoleptique d'un produit La mise en relation des sens et des organes concernés L'identification des principaux objectifs de la perception sensorielle, son principe L'identification des facteurs individuels et environnementaux susceptibles de modifier la perception sensorielle L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage
	C525 S'inscrire dans une démarche qualité de veille, de recherche et de développement		