

DIPLÔME INTERMEDIAIRE BEP OPTION CUISINE

COMPETENCES OPERATIONNELLES	CONNAISSANCES	LIMITE DE CONNAISSANCES	COMPETENCES/ CONNAISSANCES ABORDEES
<b>C1-1.2 Planifier son travail dans le temps et dans l'espace</b>	La marche en avant dans le temps et dans l'espace en prévention des contaminations croisées	<i>La justification de la réglementation concernant « la marche en avant » dans le temps / dans l'espace (à partir d'exemples de risques de biocontaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge) L'indication des actions préventives et correctives en lien avec la réglementation</i>	
<b>C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production</b>	L'éclairage des locaux	La comparaison des caractéristiques des différentes sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescence, électroluminescence) La traduction des indications portées sur l'étiquetage et l'emballage d'une source lumineuse La justification du choix d'un éclairage adapté : adéquation entre le type d'éclairage (éclairage direct, indirect, mixte), l'activité professionnelle et la zone de travail (niveau d'éclairage, rendu des couleurs ...)	
	L'alimentation en eau froide	L'indication des caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine ( <i>en lien avec le contenu du programme de Prévention Santé Environnement</i> ) La caractérisation d'une eau dure (composition d'une eau dure, unité de mesure, conséquences de son utilisation dans différentes activités professionnelles) L'indication du principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau	
<b>C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels</b>	Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel	<i>La caractérisation des principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail...), appareils, équipements, emballages, conditionnements : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons</i>	
	L'hygiène du milieu et du matériel	<i>La classification des types de salissures L'indication du 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 La justification des paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien La justification des informations relatives aux précautions d'emploi et d'utilisation de ces produits La justification des 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)</i>	
	La lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs,...)	<i>L'indication des risques liés à la présence de nuisibles dans une cuisine professionnelle La proposition des moyens de prévention à mettre en oeuvre pour prévenir et lutter contre les nuisibles</i>	
<b>C1-2.1 Réaliser les préparations préliminaires</b>	Les protocoles mis en oeuvre lors des préparations préliminaires des matières premières	<i>La justification des « bonnes pratiques d'hygiène » dans la réalisation des préparations préliminaires (protocoles de décontamination ...)</i>	
	Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies (Sciences appliquées)	<i>La caractérisation des propriétés des constituants alimentaires mis en oeuvre : la solubilité, la suspension ... La caractérisation des interactions entre les constituants alimentaires : les émulsions stables et instables, la diffusion ... La caractérisation des causes et des conséquences des modifications subies par les constituants alimentaires au cours des préparations : le brunissement enzymatique... La justification du geste et des précautions prises dans la pratique professionnelle L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</i>	
<b>C1-2.11 Mettre en oeuvre les cuissons</b>	La production de la chaleur	<i>La caractérisation de l'effet Joule, de la combustion La description, à partir d'un schéma simple, du principe de fonctionnement d'un appareil utilisant la combustion (brûleur atmosphérique). l'effet Joule (four à chaleur sèche)</i>	

DIPLÔME INTERMEDIAIRE BEP OPTION CUISINE

	Les propriétés physicochimiques des constituants alimentaires et les modifications subies lors des cuissons	<p><i>L'indication des effets de l'action de la température sur les constituants alimentaires et les aliments mis en oeuvre :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'eau (fusion, vaporisation, solidification et sublimation)</li> <li>- les glucides (fusion, caramélisation, gélatinisation, gélification, dextrinisation, carbonisation)</li> <li>- les protides (coagulation, dénaturation, gélification)</li> <li>- les lipides (fusion, décomposition)</li> <li>- les vitamines</li> </ul> <p><i>La description de la réaction de Maillard</i>  <i>La justification du geste et des précautions des précautions à prendre dans la pratique professionnelle</i>  <i>L'indication des incidences nutritionnelles et organoleptiques des modifications</i></p>	
<b>C1-4.2 Distribuer la production</b>	Les plats témoins <i>(Sciences appliquées)</i>	<i>La description du mode opératoire de prélèvement de plats témoins et son rôle</i>	
<b>C3-1.1 Adopter une attitude et un comportement professionnels</b>	Hygiène et santé de la main d'oeuvre	<p><i>La justification de l'hygiène corporelle et des éléments de la tenue professionnelle</i>  <i>La description des différentes étapes du lavage hygiénique des mains et leurs justifications</i>  <i>La fréquence et la justification des visites médicales obligatoires au regard de la réglementation</i></p>	
<b>C4-2.3 Stocker les produits</b> <b>C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</b>	La production et l'utilisation du froid	<p><i>La définition du principe de production du froid mécanique, du froid cryogénique</i>  <i>La comparaison, à partir de schémas simples, du principe de fonctionnement des principaux appareils producteurs de froid mécanique (réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellules de refroidissement)</i>  <i>La justification de la réglementation en matière de conservation par le froid</i></p>	
<b>C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique</b>	Les constituants des aliments et leurs rôles nutritionnels	<p><i>L'identification des différents constituants des aliments : eau, glucides, protides, éléments minéraux, oligoéléments, vitamines.</i>  <i>L'identification des aliments caractéristiques qui en contiennent</i>  <i>La caractérisation des groupes d'aliments par les principaux constituants</i>  <i>L'identification des différents glucides</i>  <i>L'identification des différentes protéines des aliments (albumine, collagène, caséine, gluten)</i>  <i>L'identification des différents lipides</i></p>	
	La dimension nutritionnelle des produits alimentaires	<p><i>L'identification des rôles des constituants alimentaires dans l'organisme</i>  <i>L'identification de l'intérêt nutritionnel des produits alimentaires,</i></p>	
<b>C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions</b> <b>C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions</b> <b>C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions</b>	<i>La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire</i>	<i>L'identification des mentions obligatoires et facultatives sur une étiquette, un affichage</i>	