

5. Proposition limites de connaissances

Nouveau référentiel CAP Cuisine Première session d'examen **2018**

POLES	COMPETENCES	CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES EXIGÉES
<p style="text-align: center;">POLE 1</p> <p style="text-align: center;">Organisation de la production de cuisine</p>	<p style="text-align: center;">Compétence 1</p> <p style="text-align: center;">Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises</p>	<p>3. Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels</p> <p>3.2. La classification des produits d'entretien</p> <p>3.3. La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité</p> <p>3.4 La prévention des risques liés à l'activité physique*</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Lister les différents types de salissures : adhérentes, non adhérentes, visibles, invisibles -Classer les produits en fonction de leur mode d'action : détergent, désinfectant, décapant... -Définir les pouvoirs bactéricide, fongicide, virucide, sporicide -Indiquer les mesures de sécurité liées à l'utilisation et au stockage des produits : pictogrammes de sécurité... -Enoncer les préconisations du Paquet hygiène : mise en œuvre de l'HACCP et présentation du GBPH à partir de situations professionnelles concrètes -Enoncer les principaux dangers et les situations dangereuses -Indiquer les mesures de prévention individuelles et collectives -Présenter les gestes et postures adaptés

POLE 1 Organisation de la production de cuisine	Compétence 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	4. Les stocks et les approvisionnements 4.1. La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) 4.5. Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation	-Différencier DLC, DDM -Lister les contrôles à la réception des différentes denrées -Indiquer l'obligation de conserver les étiquettes des produits réceptionnés -Répartir les denrées dans les lieux de stockage appropriés en fonction des températures réglementaires -Appliquer la réglementation relative aux excédents de fabrication -Indiquer le protocole de conditionnement des PCEA -Citer les procédés de conservation et actions sur les MO : action du froid (réfrigération...), action de la chaleur (stérilisation...) et autres procédés (sous-vide...)
	Compétence 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	5. Le client 5.1. Les habitudes alimentaires* 5.2. Les allergies et les régimes	-Décrire l'évolution de la restauration hors foyer (temps consacré, lieux, budget, ambiance, aspects culturels...) - A partir d'étiquettes de produits, repérer les différents constituants alimentaires et leurs rôles dans l'organisme. -Classer aliments en groupes en fonction de leurs principaux constituants -Indiquer les recommandations du PNNS -Citer les conséquences des déséquilibres alimentaires sur la santé: excès de matières grasses, de produits sucrés, de boissons alcoolisées et de sel -Indiquer et justifier l'obligation réglementaire d'afficher les allergènes

Compétence 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire		-Repérer la présence des allergènes sur une étiquette -Définir succinctement les régimes : hypo-énergétique, hypoglucidique, végétarien, sans gluten.
	7. Les locaux 7.1 Les zones de production et de stockage 7.2 Le principe de la marche en avant	-Identifier les principaux secteurs et/ou locaux -Repérer les différents circuits : denrées, déchets, personnel, matériel -Enoncer le principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps
	8. Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage 8.1 Les équipements - Appareils producteurs de froid (positif et négatif) - Appareils producteurs de chaleur (effet joule, combustion)	-Relier les appareils à leur fonction -Appliquer les règles de sécurité et d'une utilisation rationnelle des appareils producteurs de froid (entretien, gestion des stocks, économie d'énergie) -Relier les appareils à leur fonction -Expliquer les principes de production d'énergie thermique (combustion, effet joule) -Identifier les risques liés à l'utilisation des appareils producteurs de chaleur et les mesures préventives
	9. La prévention des risques liés à l'activité de cuisine 9.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées : -le protocole du lavage des mains, -l'hygiène corporelle... 9.4 Les principaux MO et leurs modes de multiplication	-Justifier : -le lavage des mains, -les étapes d'une procédure de lavage des mains (à partir d'une procédure donnée) -Présenter les différentes familles de MO (bactéries, virus, champignons microscopiques, spores) -Citer les principales flores (pathogènes, utiles et d'altération) -Enoncer les conditions : -favorisant la multiplication des bactéries,

		9.5 Les risques de bio-contaminations	<p>-capables de déclencher la sporulation et la germination des spores</p> <p>-Illustrer à l'aide d'exemples, la contamination initiale et la contamination au cours de la fabrication (contamination croisée)</p> <p>- Différencier les contaminations biologiques des contaminations physiques et chimiques.</p> <p>-Présenter un exemple de TIAC et de parasitose et en déduire les mesures préventives.</p>
	<p>Compétence 2 Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire</p>	<p>10. Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine 10.2 Les productions directe et différée 10.3 Les couples temps/températures</p>	<p>-Caractériser liaison chaude, liaison froide</p> <p>-Enoncer les risques lors de la rupture de la chaîne du chaud et de la chaîne du froid</p> <p>-Citer les températures et durées réglementaires pour le refroidissement, la remise en température, le maintien en température et le stockage</p>
<p>POLE 2</p> <p>Préparation et distribution de la production de cuisine</p>	<p>Compétence 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</p>	<p>13. Les règles applicables à l'hygiène, la sécurité et la santé 13.1 Les contrôles et les autocontrôles</p> <p>13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels...)</p> <p>13.3 L'hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visité médicale, hygiène</p>	<p>-Identifier les autocontrôles : relevés des températures, contrôles visuels, contrôles microbiologiques (prélèvements), plats témoins (réglementation)...</p> <p>-Enoncer les documents à présenter aux services d'hygiène lors d'un contrôle (logiciels de traçabilité, classeurs HACCP, FDS, DUER...)</p> <p>-Identifier les protocoles de nettoyage et de désinfection (ou bio nettoyage)</p> <p>-Enoncer les 4 paramètres d'efficacité d'un produit : TACT ou cercle de Sinner</p> <p>-Justifier la nécessité de respecter le temps d'action et le rinçage</p> <p>-Justifier le port de la tenue vestimentaire professionnelle</p>

		corporelle, formation continue...)	-Justifier les visites médicales obligatoires dans le secteur de la restauration -Définir un porteur sain -Justifier l'importance de l'hygiène personnelle et de la formation liée à l'hygiène
		<p>14. Les règles et les pratiques en matière de développement durable</p> <p>14.1 Le tri sélectif*</p> <p>14.2 L'utilisation rationnelle des fluides</p> <p>14.3 L'utilisation rationnelle des denrées</p> <p>14.4 Le gaspillage alimentaire</p> <p>14.5 La veille en matière de réglementation</p>	<p>-Recenser les déchets produits en cuisine -Trier les déchets en fonction de leur composition</p> <p>-Enoncer les actions pour limiter la consommation en eau, en électricité et en gaz en cuisine</p> <p>-Appliquer des mesures permettant de gérer les denrées de façon rationnelle : commande, gestion des stocks, privilégier les réservations...</p> <p>-analyser les causes du gaspillage et présenter les pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire :du champ à l'assiette, cuisine zéro gâchis, doggy bag, to good to go...</p> <p>-S'informer sur l'évolution des règles et des pratiques en faveur du développement durable : bio déchets, commerce équitable, label AB, label bon pour le climat...</p>
	<p>Compétence 3 Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail</p>	<p>Compétence 4 Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production</p>	<p>18. Les constituants de base de la matière vivante</p> <p>18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de l'eau - de l'air - du sel

		<ul style="list-style-type: none">- du sucre- de l'alcool- de la température- des micro-organismes...	<ul style="list-style-type: none">-Justifier l'utilisation du sel, du sucre et de l'alcool comme moyen de conservation-Enoncer les transformations des aliments au contact de la chaleur : réaction de Maillard, coagulation, caramélisation, liaisons...-Indiquer les modifications des aliments contact des MO : fermentations alcoolique et lactique
--	--	--	---

*A traiter en lien avec la PSE