

CAP CUISINE
Proposition de progression en Sciences appliquées
 (proposition du groupe ressources académique)

Années	Pôles	Compétences	Thèmes et durées (1 heure/s emaine)	Savoirs Associés
1^{ère} Année	Pôle N°2	Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	Thème 13 3h	13.3. L'hygiène relative au personnel (tenue pro, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.)
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 9 3h	9.3. les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.)
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 9 5h	9.4. Les principaux MO et leurs modes de multiplications
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 9 3h	9.5. Les risques de bio-contaminations
	Pôle N°1	Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 3 3h	3.2. Classification des produits d'entretien
	Pôle N°2	Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	Thème 13 3h	13.2. Les procédures de nettoyage et les protocoles d'entretien (locaux, matériels, etc.)
	Pôle N°2	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 7.2 3h	7.2. La marche en avant
	Pôle N°2	Compétence 4 : Maitriser les techniques culinaires de base et réaliser une production	Thème 18 5h	18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments au contact : de l'eau, de l'air, du sel, du sucre, de l'alcool, de la température, MO
Année	Pole	Compétence	Thème	Savoirs Associés
2^{ème} Année	Pôle N°1	Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 3 3h	3.3. La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 10 3h	10.2. Production directe et différée 10.3. Couple temps/température
	Pôle N°1	Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 4 3h	4.5. Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation
	Pôle N°1	Compétence 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	Thème 4 3h	4.1. La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, température)
	Pôle N°2	Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	Thème 13 4h	13.1. les contrôles et les autocontrôles
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 5 4h	5.1. Habitude alimentaire 5.2. Allergies et régimes
	Pôle N°2	Compétence 3 : Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail	Thème 14 3h	14.4. Le gaspillage alimentaire 14.5. La veille en matière de réglementation (invendu)
	Pôle N°1	Compétence 2 : Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire	Thème 8 3h	8. 1. Equipements (appareil de production du froid/chaud, risque électrique : effet joule, grandeur, combustion...)