

## SCIENCES APPLIQUEES – COMPLEMENTS AUX CDC ACADEMIQUES POUR LE CCF

**Epreuve professionnelle EP1 - écrite - 2h : culture professionnelle** (Culture technologique, Sciences Appliquées, Gestion Appliquée) - Coefficient 4

**Epreuve 2 orale – 10 min : entretien à partir d'un document professionnel-** un enseignant CSR+ un professionnel ou un enseignant SA ou GESTION. (Voir guide académique)

<b>Où</b>	Voir guide académique
<b>Comment</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ En début de formation les professeurs définissent des contextes professionnels communs</li> <li>Construire le sujet et en parallèle la grille d'évaluation par compétences et avec indicateurs de performance.</li> </ul>
<b>Quand</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▫ <u>Tout au long de la formation</u> : Chaque professeur prévoit des études de cas inspirées de ces contextes - 2 en seconde/ 4 en terminale</li> <li>▫ <u>En fin de formation</u> : Par candidat, 4 études de cas identifiées comme « significatives » sont ciblées</li> </ul>
<b>Quoi</b>	<p><u>Compétence 1</u> - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</p> <p><u>Compétence 2</u> - Collecter les informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.</p>
<b>Qui</b>	Voir guide académique
<b>Avec quoi</b>	Maquette académique sujet/ grille d'évaluation par compétences

### CAP CS en HCR COMPETENCES ET SCIENCES APPLIQUEES

<b>POLE 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liés à l'activité.</b>	
<b>Compétence 1</b>	<b>Sciences appliquées</b>
Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks (consommables et non consommables)	<p><b>Thème 1 - Les produits alimentaires et les boissons</b></p> <p>1.1 Les principales familles de produits alimentaires</p> <p>1.2 Les critères de sélection</p> <p>1.3 La saisonnalité et les zones de production</p> <p>1.4 Les spécialités et les produits marqueurs de la région (du lieu de l'établissement de formation)</p> <p>1.5 La qualité : le principe de la labellisation</p> <p>1.6 La classification et l'origine des boissons</p> <p>1.7 Les principales régions de production de vin</p> <p>1.8 Les typicités des vins</p> <p>1.9 L'étiquetage et la traçabilité</p>
Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage	<p><b>Thème 2 - Les autres produits</b></p> <p>2.1 Les produits d'accueil</p> <p>2.2 Le linge (nappage, draps, tapis de bains, etc.)</p> <p>2.3 Les produits d'entretien</p> <p><b>Thème 3 - Les fournisseurs</b></p> <p>3.1 Les circuits courts et circuits longs d'approvisionnement</p> <p>3.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur, etc.)</p>
Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation	<p><b>Thème 4 - Les mesures d'hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels</b></p> <p>4.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d'évacuation, signalétique, matériaux, etc.)</p> <p>4.2 La classification des produits d'entretien</p> <p>4.3 La réglementation en vigueur concernant l'hygiène et la sécurité</p> <p>4.4 La prévention des risques liée à l'activité physique</p>
Participer aux opérations d'inventaire	<p><b>Thème 5 - Les stocks et les approvisionnements</b></p> <p>5.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures)</p> <p>5.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés</p> <p>5.3 Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés, etc.)</p> <p>5.4 La gestion des approvisionnements et des stocks :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> le rôle de l'inventaire,</li> <li><input type="checkbox"/> la limitation des pertes,</li> <li><input type="checkbox"/> la rotation des stocks,</li> <li><input type="checkbox"/> le choix des conditionnements,</li> <li><input type="checkbox"/> etc.</li> </ul>

	<a href="#">5.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation</a>
<b>POLE 1 : Collecter les informations et ordonnancer ses activités</b> dans le respect des consignes et du temps imparti.	
<b>Compétence 2</b>	<b>Sciences appliquées</b>
Prendre connaissance des documents liés aux prestations (fiches techniques, états des réservations, plannings d'occupation des chambres, etc.)	<b>Thème 6 - L'approche économique</b> 6.1 La notion de prix d'achat 6.2 Les notions de coût de revient et de prix de vente
Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation	<b>Thème 7 - Les locaux, les équipements et matériels</b> 7.1 Les locaux destinés à la clientèle, aux préparations et au stockage 7.2 Le principe de la marche en avant 7.3 Les équipements, mobiliers, matériels
Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité	<b>Thème 8 - La prévention des risques liés à l'activité</b> 8.1 Les points de vigilance et les mesures préventives 8.2 L'utilisation de matériels : consignes d'utilisation 8.3 Les mesures réglementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l'hygiène corporelle, etc.) 8.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication 8.5 Les risques de bio-contaminations
Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte	<b>Thème 9 - Les différents types de prestations</b> 9.1 Les différents types de prestations en hôtellerie 9.2 Les différents types de prestations en café-brasserie 9.3 Les différents types de prestations en restauration

<b>Ressources possibles</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▣ repérage de groupe d'aliments/ principaux apports dans le menu de la situation ou fiches techniques</li> <li>▣ étiquettes avec label</li> <li>▣ images ou photos de signalétique, matériel de sécurité électrique, de réception de marchandise, de défaut de lieu de stockage, de différents déchets issus de la réception, poste de travail (marche en avant) ...</li> <li>▣ exemples de risques de bio contaminations lors des circulations des personnels, des denrées, des déchets, de la vaisselle et du linge (élaboration de petits textes servant à relever des informations)</li> <li>▣ plan d'évacuation</li> <li>▣ pictogramme</li> <li>▣ documents sur la toxicologie de certains matériaux</li> <li>▣ postures dangereuses</li> <li>▣ étiquette de produits d'entretien avec mode d'emploi, de produits alimentaires avec date et température de conservation</li> <li>▣ Documents de traçabilité</li> <li>▣ liste des principaux allergènes</li> <li>▣ statistiques sur les modes de vies, articles sur les différents régimes</li> <li>▣ schéma de fonctionnement des appareils</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents professionnels : Fiches techniques de cuisine, de sécurité de matériel, de produits, règles de tri, protocole de conditionnement, procédures de conservation..., plan de locaux (marche en avant), réglementation sur le tri, le gaspillage, les documents de la veille sanitaire et d'auto-contrôle, les documents de protocoles de nettoyage journaliers et/ou hebdomadaires</li> </ul>