**CAP Cuisine / Listing complet et répartition des 69 thèmes de savoir associés**

**Planification sur les 2 années de formation**

**Proposition, possibilité de co-enseignement ou co-animation et de « délocalisation » des séances**

Culture professionnelle : culture technologique, gestion, sciences appliquées

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Répartition** | | | | | | **Traité en**  **1ère année** | **A traiter en 2ème année** | **Proposition de co-animation / co-enseignement et de « délocalisation » des séances.** |
| ***Thème 1 : Les grandes familles de produits alimentaires*** | | | | | | | | | |
| 1.1 Les principaux produits par famille | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 1.3 La saisonnalité et les zones de production | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 1.4 La qualité : le principe de la labellisation | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 2 : Les fournisseurs*** | | | | | | | | | |
| 2.1 Les circuits courts et circuits longs d’approvisionnement | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 2.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock, facture fournisseur) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 3 : Les mesures d’hygiène et de sécurité dans les locaux professionnels*** | | | | | | | | | |
| 3.1 Les principales préconisations et obligations liées à la sécurité (plans d’évacuation, signalétique, matériaux, etc.) | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 3.2 La classification des produits d’entretien | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 3.3 La règlementation en vigueur concernant l’hygiène et la sécurité | **Sciences appliquées** | | | **Culture technologique** | | |  |  |  |
| 3.4 La prévention des risques liée à l’activité physique | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 4 : Les stocks et les approvisionnements*** |  | | | | | |  |  |  |
| 4.1 La réception, le contrôle (étiquetage, traçabilité, températures) | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 4.2 Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 4.3 Les principaux outils liés aux approvisionnements (lecteur code barre, logiciels spécialisés, etc.) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 4.4 La gestion des approvisionnements et des stocks | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 4.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de  conservation | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 5 : Le client*** | | | | | | | | | |
| 5.1 Les habitudes alimentaires | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 5.2 Les allergies et les régimes | **Sciences appliquées** | | **Culture technologique** | | | |  |  |  |
| ***Thème 6 : L’approche économique*** | | | | | | | | | |
| 6.1 La notion de prix d’achat | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 6.2 La notion de coût de revient (rendement des produits) | **Gestion** | | | | | |  |  | Envisageable en AE |
| ***Thème 7 : Les locaux*** | | | | | | | | | |
| 7.1 Les zones de production et de stockage | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 7.2 Le principe de la marche en avant | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 8 : Les équipements et les matériels liés à la production et au stockage*** | | | | | | | | | |
| 8.1 Les équipements | **Culture technologique** | | | | | **Sciences appliquées** |  |  |  |
| 8.2 Les matériels et les ustensiles | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 9 : La prévention des risques liés à l’activité de cuisine*** | | | | | | | | | |
| 9.1 Les points de vigilance et les mesures préventives | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 9.2 L’utilisation de matériels : consignes d’utilisation | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 9.3 Les mesures règlementaires relatives aux personnels manipulant des denrées (le protocole du lavage des mains, l’hygiène corporelle, etc.) | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 9.4 Les principaux micro-organismes et leurs modes de multiplication | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 9.5 Les risques de bio-contaminations | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 10 : Les modes d’organisation d’une prestation de cuisine*** | | | | | | | | | |
| 10.1 L’incidence de l’utilisation des gammes de produits dans son organisation | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 10.2 Les productions directe et différée | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 10.3 Les couples temps/températures | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 11 : Les supports et les documents de production*** | | | | | | | | | |
| 11.1 La fiche technique : matières d’oeuvre (grammages et volumes, progression, etc.) | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 11.2 Le tableau simplifié d’ordonnancement des tâches | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 12 : L’organisation du poste de travail*** | | | | | | | | | |
| 12.1 La mise en place du poste de travail (matériels, ergonomie, optimisation, etc.) | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| ***Thème 13 : Les règles applicables à l’hygiène, la sécurité et la santé*** | | | | | | | | | |
| 13.1 Les contrôles et les autocontrôles | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 13.2 Les procédures de nettoyage et les protocoles d’entretien (locaux, matériels, etc.) | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| 13.3 L’hygiène relative au personnel (tenue professionnelle, visite médicale, hygiène corporelle, formation, etc.) | **Sciences appliquées** | | | | **Cult techno** | |  |  |  |
| ***Thème 14 : Les règles et les pratiques en matière de développement durable*** | | | | | | | | | |
| 14.1 Le tri sélectif | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 14.2 L’utilisation rationnelle des fluides | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 14.3 L’utilisation rationnelle des denrées | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 14.4 Le gaspillage alimentaire | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 14.5 La veille en matière de règlementation | **Sciences appliquées** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 15 : Des éléments de culture culinaire contemporaine*** | | | | | | | | | |
| 15.1 L’évolution récente des pratiques de cuisine | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 15.2 Les personnages influents de l’histoire contemporaine de la restauration. | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 16 : Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires*** | | | | | | | | | |
| 16.1 Le vocabulaire culinaire | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| 16.2 Les techniques de cuisson et leurs utilisations | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 16.3 Les préparations culinaires de base (fonds, sauces, appareils, liaisons, etc.) | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.) | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 17 : La cuisine régionale du lieu de l’établissement de formation*** | | | | | | | | | |
| 17.1 Les produits marqueurs | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 17.2 Les spécialités régionales | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 18 : Les constituants de base de la matière vivante*** | | | | | | | | | |
| 18.1 Les transformations physico-chimiques des aliments | **Sciences appliquée** | **Culture technologique** | | | | |  |  |  |
| ***Thème 19 : Le dressage et l’envoi*** | | | | | | | | | |
| 19.1 Les supports de dressage et leur utilisation | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| 19.2 Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc.) | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| 19.3 Les annonces au passe | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| ***Thème 20 : L’approche sensorielle*** | | | | | | | | | |
| 20.1 Les éléments d’analyse d’une production | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| 20.2 Les principales actions correctives | **Culture technologique** | | | | | | *Notion transversale* | |  |
| ***Thème 21 - Le contexte professionnel*** |  | | | | | |  | |  |
| 21.1 Le secteur professionnel de la restauration | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 21.2 Les différents types de restauration | **Gestion** | | **Cult techno** | | | |  |  |  |
| 21.3 Les labels d’entreprise de restauration | **Gestion** | | **Cult techno** | | | |  |  |  |
| 21.4 Les obligations du restaurateur | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 22 - L’entreprise*** |  | | | | | |  | |  |
| 22.1 Les principaux statuts et formes juridiques | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 22.2 Les liens hiérarchiques et fonctionnels | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 22.3 Les relations professionnelles (notion de fiche de poste, brigade) | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| 22.4 La notion d’image de l’entreprise | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 22.5 Les documents, outils de communication internes et externes | **Culture technologique** | | | | | |  |  |  |
| ***Thème 23 - Le parcours professionnel*** |  | | | | | |  | |  |
| 23.1 Le repérage des différents organismes de mise en relation (service public de l’emploi, agences d’intérim, associations, etc.) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 23.2 Les démarches de recherche d’emploi (sélection d’offres d’emploi adaptées, curriculum vitae, lettre de motivation, entretien d’embauche, etc.) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 23.3 Les principales informations juridiques et économiques relatives :  au contrat de travail (principaux contrats et clauses,  rupture du contrat de travail)  à la convention collective nationale HCR des hôtels,  cafés, restaurants (durée du travail, rémunération, etc.) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |
| 23.4 La gestion de son parcours professionnel (veille technologique et  professionnelle, formation continue, validation des acquis de  l’expérience, etc.) | **Gestion** | | | | | |  |  |  |