

**RÉFÉRENTIEL**

**CERTIFICAT**

**D'APTITUDE**

**PROFESSIONNELLE**

**GLACIER**

**FABRICANT**

L 9204392 A

**MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
ET DE LA CULTURE**

**DIRECTION DES LYCÉES ET COLLÈGES**

**S/Direction des enseignements  
et des diplômes**

**DLC 4 MJL/FQ**

*glace*

**PARIS, le**

**ARRÊTE portant création du  
CERTIFICAT D'APTITUDE  
PROFESSIONNELLE DE GLACIER  
FABRICANT.**

**LE MINISTRE D'ÉTAT,  
MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE  
ET DE LA CULTURE**

- VU le code de l'enseignement technique ;
- VU le code du travail ;
- VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement technologique ;
- VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;
- VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à l'enseignement technologique et professionnel ;
- VU la loi n° 87-572 du 23 juillet 1987 modifiant le titre premier du code du travail et relative à l'apprentissage ;
- VU la loi d'orientation n° 89-486 du 10 juillet 1989 sur l'éducation ;
- VU la loi n° 92-675 du 17 juillet 1992 portant diverses dispositions relatives à l'apprentissage, à la formation professionnelle et modifiant le code du travail ;
- VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles consultatives ;
- VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des formations dans les lycées ;
- VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié par le décret n° 92-154 du 19 février 1992 portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le Ministre de l'Éducation nationale ;
- VU le décret n° 92-23 du 8 janvier 1992 relatif à l'homologation des titres et diplômes de l'enseignement technologique ;
- VU l'arrêté du 3 avril 1989 fixant les conditions de délivrance du Brevet d'études professionnelles et du Certificat d'aptitude professionnelle par la voie des unités capitalisables ;

VU l'arrêté du 9 novembre 1989 fixant les conditions de dispense de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive dans les examens de Brevet d'études professionnelles et certificat d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des Brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des Centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des Brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative compétente,

#### A R R E T E

**Article 1er.-** Il est créé au plan national un certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT**.

**Article 2.-** Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles et le programme de ce certificat d'aptitude professionnelle figurent en annexe I du présent arrêté.

**Article 3.-** L'évaluation des compétences des candidats est organisée par domaine. Chaque domaine est constitué d'une ou plusieurs des matières mentionnées à l'article 12 du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé.

La liste de ces domaines figure en annexe II du présent arrêté.

**Article 4.-** Le Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT** peut être obtenu :

- soit en postulant simultanément la totalité des domaines par la voie de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé, dans les conditions prévues aux articles 5 à 10 ci-dessous ;

- soit par la voie des unités capitalisables conformément au titre IV du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé et à l'arrêté du 3 avril 1989 susvisé, dans les conditions fixées aux articles 11 et 12 ci-dessous.

**Article 5.-** Lorsqu'un candidat postule le Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT** par la voie de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé, le

diplôme est attribué conformément à l'article 7 du décret précité au vu des résultats obtenus :

- soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales dont la liste, le coefficient, le contenu, la durée et la définition figurent en annexe II du présent arrêté;

- soit à des épreuves ponctuelles terminales dans les conditions définies en annexe II du présent arrêté ;

L'évaluation de chaque domaine est sanctionnée par une note variant de 0 à 20 en points entiers.

**Article 6.-** Conformément aux dispositions de l'article 9 du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé une période de formation en entreprise d'au moins 12 semaines obligatoires est introduite dans la préparation au Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT**.

Elle est validée pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics et privés sous contrat sous forme d'un contrôle en cours de formation portant sur 8 semaines de formation en entreprise dans les conditions fixées en annexe II du présent arrêté.

Pour les apprentis la formation en entreprise , dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

**Article 7.-** Le Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT** est délivré aux candidats ayant obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

L'absence à une épreuve obligatoire est éliminatoire sauf si elle est dûment justifiée. Dans ce dernier cas, elle donne lieu à l'attribution de la note zéro.

**Article 8.-** Les candidats titulaires d'un Certificat d'aptitude professionnelle ou d'un Brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

**Article 9.-** Pour les candidats qui ne peuvent subir l'épreuve d'éducation physique et sportive pour une raison médicale, sont applicables les dispositions fixées par le décret n° 92-109 du 30 janvier 1992 relatif aux conditions de dispense de l'épreuve d'éducation physique et sportive dans les examens de l'enseignement du second degré.

**Article 10.-** Les candidats non admis conservent pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues à un ou plusieurs domaines. Ils se voient reconnaître simultanément l'unité capitalisable correspondante.

Lorsqu'un candidat n'a pas obtenu au domaine professionnel une note égale ou supérieure à 10, il conserve pendant cinq ans le bénéfice de la note égale ou supérieure à 10 obtenue à une ou deux des épreuves constitutives de ce domaine. Dans le cas où il obtient le bénéfice de l'épreuve EP1 ou à défaut au moins une note moyenne égale ou supérieure à 10 à l'évaluation de la 1ère situation et de l'évaluation correspondant à la formation en entreprise, il se voit reconnaître pendant cinq ans l'unité intermédiaire de l'unité capitalisable terminale I du domaine professionnel. S'il obtient le bénéfice de l'épreuve EP3, il se voit reconnaître l'unité terminale II du domaine professionnel.

Les notes ainsi conservées par les candidats sont prises en compte avec celles obtenues aux autres domaines lors de sessions ultérieures pour l'attribution du diplôme. S'ils renoncent à ce bénéfice de notes et d'unités capitalisables en résultant, ils subissent l'examen dans l'ensemble des domaines. Seules les notes alors obtenues sont prises en compte pour l'attribution du diplôme.

**Article 11.-** Pour obtenir le Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT** par la voie des unités capitalisables définie par le titre IV du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé, le candidat doit avoir acquis :

- les unités terminales I et II constitutives du domaine professionnel définies en annexe I du présent arrêté,

- l'unité terminale de chacun des domaines généraux figurant en annexe II du présent arrêté à l'exception du domaine de l'éducation physique et sportive.

**Article 12.-** Les candidats titulaires d'un Certificat d'aptitude professionnelle ou d'un Brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV postulant le Certificat d'aptitude professionnelle de **GLACIER FABRICANT** par la voie des unités capitalisables sont réputés avoir acquis définitivement la totalité des unités capitalisables des domaines généraux de ce Certificat d'aptitude professionnelle.

Les candidats titulaires d'un ou plusieurs domaines généraux d'un Certificat d'aptitude professionnelle ou d'un Brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel postulant le Certificat d'aptitude professionnelle par la voie des unités capitalisables se voient reconnaître la possession de l'unité capitalisable correspondante.

Les candidats postulant l'unité terminale I du domaine professionnel et bénéficiaires au titre d'une session antérieure de l'unité intermédiaire constitutive de l'unité terminale I ne sont évalués que pour la partie d'épreuves correspondant au niveau terminal d'EP1 et à EP2".

Les candidats titulaires d'un Certificat d'aptitude professionnelle comportant règlementairement une unité terminale II correspondant à l'épreuve juridique et économique constitutive du domaine professionnel sont réputés avoir acquis l'unité terminale II du Certificat d'aptitude professionnelle définie en annexe I du présent arrêté.

**Article 13.-** Les dispositions du présent arrêté sont applicables à la session de 1994 à l'exception de l'accès au diplôme par unités capitalisables qui peut être organisé à l'initiative des recteurs d'académie dès la publication du présent arrêté.

**Article 14.-** L'arrêté du 30 mars 1978 portant création du certificat d'aptitude professionnelle GLACIER est abrogé à compter de la dernière session d'examen qui aura lieu en 1995.

Les candidats à ce certificat d'aptitude professionnelle ayant obtenu le bénéfice des épreuves pratiques ou des épreuves écrites et orales à l'une des sessions organisées de 1991 à 1995 sont respectivement dispensés, pour les cinq années suivantes, de subir les épreuves du domaine professionnel ou les épreuves des domaines généraux du certificat d'aptitude professionnelle de glacier fabricant. Ils se voient reconnaître la possession des unités capitalisables correspondantes s'ils postulent ce certificat d'aptitude professionnelle par la voie des unités capitalisables.

**Article 15.-** Le Directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 16 DEC. 1992

P le Ministre et par délégation  
Le Directeur des Lycées et Collèges

Christian FORESTIER

**N.B.** Le présent arrêté et son annexe II seront publiés au Bulletin officiel du 21 JAN. 1993 au prix de 12F. disponible au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 PARIS, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'arrêté et ses annexes I et II seront diffusés par les centres précités.

A N N E X E I

REFERENTIEL DU DOMAINE  
PROFESSIONNEL

# PREAMBULE

## LE REFERENTIEL DU DIPLOME

Le contenu de ce diplôme est défini sous la forme d'un référentiel, selon une méthode désormais utilisée pour tous les diplômes professionnels créés ou rénovés par le Ministère de l'Education Nationale.

### QU'EST-CE QU'UN REFERENTIEL DE DIPLOME ?

C'est un document qui définit les compétences attendues des candidats à ce diplôme. Il précise les connaissances et savoir faire à acquérir à cette fin et le niveau d'exigence requis. Annexé à l'arrêté créant ou modifiant le diplôme, le référentiel a un caractère réglementaire.

### COMMENT EST-IL ELABORE ?

Il est élaboré en concertation avec les représentants de la profession concernée au sein de groupes de travail de l'une des dix-neuf commissions professionnelles consultatives (C.P.C.), rattachées à la Direction des Lycées et Collèges.

La rédaction de ce document est précédée de la mise au point au sein de la même C.P.C. d'un référentiel des activités professionnelles qui analyse les tâches attribuées au titulaire du diplôme et leur contenu dans le cadre de l'évolution du secteur professionnel concerné.

Sur cette base, les membres de la C.P.C. établissent le référentiel des compétences attendues pour exercer une activité dans le secteur professionnel concerné et les conditions dans lesquelles elles doivent être évaluées.

### A QUOI SERT IL ?

Il donne aux formateurs et aux jeunes et adultes en formation les objectifs de formation à poursuivre et les moyens de les réaliser.

Il est le support principal de l'évaluation des acquis en vue de la délivrance du diplôme, en formation initiale comme en formation continue. Il est conçu de manière à jouer ce rôle quel que soit le mode d'accès au diplôme choisi par le candidat (examen global ou système des unités capitalisables) et quel que soit le mode d'évaluation de ses acquis (épreuves terminales ou contrôle en cours de formation).

L'évaluation des acquis ne porte pas sur la totalité du contenu du référentiel : elle est organisée de façon à évaluer les compétences les plus significatives du diplôme postulé, dans les conditions prévues par le règlement du diplôme.

## ORGANISATION ET UTILISATION DU REFERENTIEL

Le référentiel du domaine professionnel du diplôme est construit à partir du référentiel de l'emploi établi pour ce diplôme. Il définit les **COMPETENCES** caractéristiques du diplôme, regroupées autour de **CAPACITES** générales.

Chaque compétence et le niveau devant être atteint sont caractérisés par des **SAVOIR-FAIRE** et des **SAVOIRS ASSOCIES**.

\* Les savoir-faire sont définis par :

- ce que le candidat doit **ETRE CAPABLE DE** réaliser,
- les conditions de réalisation - les ressources,
- les indicateurs et critères de réussite.
- les niveaux d'exigence pour l'unité intermédiaire et les unités terminales.

\* Les savoirs associés sont définis au regard des savoir-faire par :

- les connaissances nécessaires,
- le niveau exigé de ces connaissances exprimé en "être capable de".

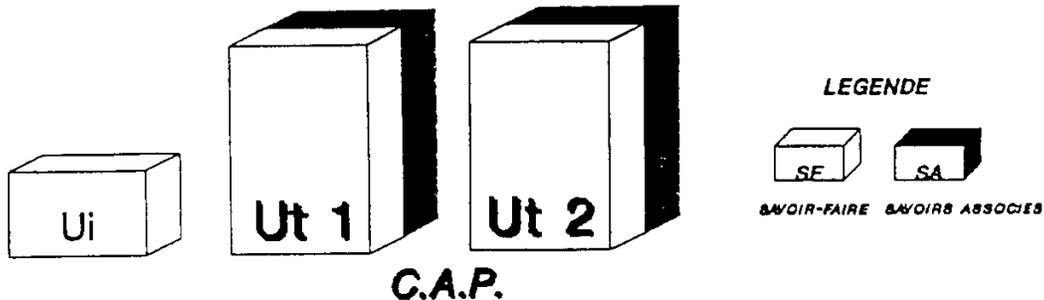
## ACCES AU DOMAINE PROFESSIONNEL PAR UNITES CAPITALISABLES

Rappel : Les candidats suivant la préparation par la voie scolaire ou par celle de l'apprentissage ne peuvent utiliser ce mode d'accès au diplôme.

### ORGANISATION DES UNITES CAPITALISABLES :

\* Le domaine professionnel du C.A.P. GLACIER FABRICANT est constitué de deux unités terminales et d'une unité intermédiaire.

\* L'unité intermédiaire est conçue pour permettre aux candidats qui le désirent d'accéder progressivement à l'unité terminale du domaine professionnel.



### COMPOSITION DES UNITES INTERMEDIAIRE ET TERMINALES A PARTIR DU REFERENTIEL

#### 1.- Pour l'unité intermédiaire :

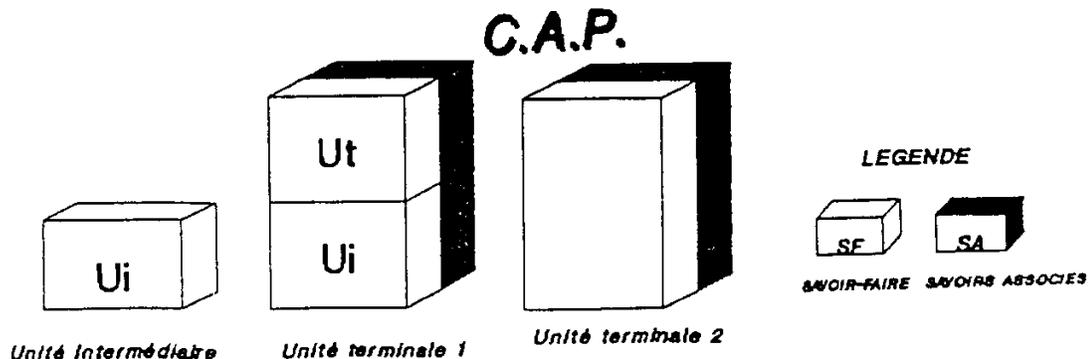
\* seuls les savoir-faire sont pris en compte pour l'évaluation de cette unité : le contenu est constitué par l'ensemble des savoir-faire repérés par "Ui".

#### 2.- Pour les unités terminales

Le contenu de l'unité terminale UT1 est constitué par l'ensemble des savoirs et des savoirs-faire repérés par Ui et UT et celui relevant des connaissances technologiques, des sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, aux équipements et installations des locaux professionnels.

L'accès à Ut 1 n'est pas subordonné à la possession de Ui

Le contenu de l'unité terminale Ut 2 est constitué par l'ensemble des savoirs et des savoirs-faire économiques et juridiques.



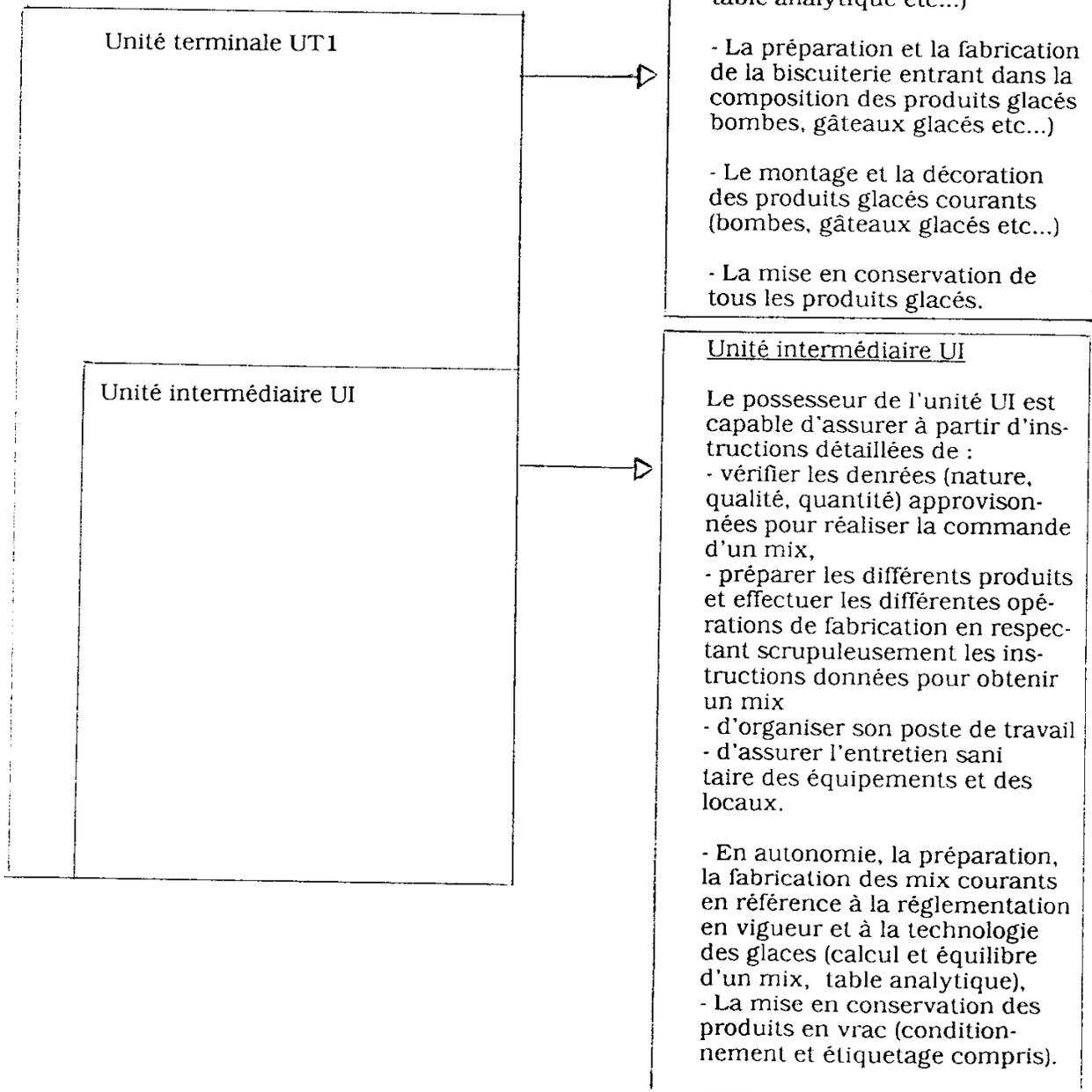
ac

## CAP : GLACIER FABRICANT ORGANISATION DU DOMAINE PROFESSIONNEL PAR UNITES CAPITALISABLES

Le domaine professionnel  
est constitué :

De 2 unités terminales : UT1 et UT2  
De l'unité intermédiaire : UI

OBJECTIF GLOBAL DE CHAQUE UNITE  
DOMAINE PROFESSIONNEL



L'accès à l'unité terminale UT1 n'est pas subordonnée à la possession de l'unité intermédiaire Ui.  
Toutefois, l'unité terminale UT1 n'est délivrée que si le candidat a satisfait aux exigences de l'unité intermédiaire Ui.

### Unité terminale UT2

- Analyser une situation économique et juridique.
- Identifier les éléments de la situation présentée.
- En dresser l'inventaire.
- Etablir des relations entre les éléments analysés.
- Exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée.
- Citer, définir des termes, et/ou des mécanismes fondamentaux.
- Exploiter des informations.
- Classer des éléments de la situation proposée et justifier ce classement.
- Formuler quelques observations à propos de la situation analysée.
- Faire application de règles et/ou principes au cas considéré.

# ANALYSE DE L'ACTIVITE

## DEFINITION

Le "glacier fabricant" fabrique et commercialise: des glaces, sorbets, crèmes glacées et autres produits glacés

## CONTEXTE PROFESSIONNEL

### Type d'entreprise

\* Les glaciers fabricants du secteur artisanal, semi industriel et industriel dont c'est l'activité principale (glaciers fabricants monovalents)

\* Les pâtisseries, traiteurs, restaurateurs pour lesquels la fabrication de produits glacés est une des composantes de leur activité (glaciers polyvalents)

## CONDITIONS D'EXERCICE

Le travail s'effectue en journée normale avec des pointes saisonnières; Il nécessite le passage en milieu réfrigéré et la manipulation de produits liés au maintien de l'état sanitaire de l'outil de production.

Il implique la prise de précautions dues:

- \* A la manipulation de produits chauds
- \* Aux dangers de l'utilisation du courant électrique en milieu humide
- \* Comme tous les métiers de l'alimentation il requiert une hygiène corporelle et vestimentaire rigoureuse

## APPELLATIONS D'EMPLOIS

Ouvrier glacier, ouvrier hautement qualifié, responsable de fabrication, responsable de laboratoire

## DELIMITATION DES ACTIVITES

\* En milieu artisanal, semi industriel de glacier monovalent et polyvalent le titulaire du C A P glacier fabricant :

Assure la gestion et l'organisation de son poste de travail en fonction du produit à élaborer ou conditionner; Pour cela il doit:

- Vérifier que les équipements dont il a besoin sont opérationnels
- Disposer convenablement les denrées, autres produits et outils dont il a besoin-

Assure le maintien en état de son poste de travail et plus particulièrement le maintien dans les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession

Participe à la gestion des stocks :-

- Contrôler et comptabiliser à l'entrée et à la sortie les produits bruts ou finis en suivant les instructions données

Participe à la fabrication:

- Préparer les produits bruts et/ ou semi produits  
- Elaborer différents produits de base tels que glaces, sorbets, crèmes glacées, coulis, meringues, biscuits ...etc  
- Monter des produits glacés sous différentes formes (entremets, produits de fête, coupes...etc)  
- Effectuer les opérations de conditionnement et de surgélation

Participe aux opérations de stockage et déstockage

Participe aux opérations de contrôle qualité

Contrôler de façon permanente la qualité tout au long du processus de fabrication en particulier par la lecture des appareils de contrôle

Participe à la commercialisation:

Mettre en valeur le produit auprès du public  
Établir le prix de revient par rapport à une fiche technique

Participe à la maintenance de premier niveau des locaux et équipements

\* En milieu industriel le titulaire du CAP glacier fabricant peut participer aux travaux:

- Du service "développement produits"
- Du service contrôle qualité
- Liés à la conduite d'une ligne de fabrication
- Liés à une maintenance de premier niveau

TABLEAU DE MISE EN RELATION DU REFERENTIEL  
DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES AVEC LE REFERENTIEL DU DIPLOME.  
C A P DE GLACIER FABRICANT

Referentiel des activités professionnelles	Referentiel du diplôme
L'activité du glacier fabricant concerne la fabrication et la commercialisation de: Glaces, sorbets, crèmes glacées et autres spécialités glacées	Le titulaire du CAP de glacier fabricant doit être capable de réaliser à partir d'instructions et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité tous les produits courant du secteur glacierie
FONCTIONS ET TACHES PRINCIPALES	CAPACITES ET COMPETENCES TERMINALES
<p>1 Organisation</p> <p>1 1 Organiser son poste de travail</p> <p>1 2 Maintenir et remettre en état son poste de travail</p> <p>2 Gestion de stocks</p> <p>2 1 Contrôler et effectuer les entrées et sorties des produits bruts et finis</p> <p>3 Fabrication</p> <p>3 1 Préparation des matières premières</p> <p>3 2 Fabrication des différents composants</p> <p>3 3 Montage des pièces glacées Préparation des coupes</p> <p>3 4 Mise en conservation</p> <p>4 Qualité ,hygiène</p> <p>4 1 Contrôle permanent de la qualité</p> <p>4 2 Entretien des locaux et équipements</p> <p>5 Commercialisation</p> <p>5 1 Vendre un service</p>	<p>C1 Communiquer</p> <p>C1 1 Travailler en équipe</p> <p>C1 2 Communiquer avec la clientèle</p> <p>C2 Apprécier</p> <p>C3 Réaliser</p> <p>C3 1 S'approvisionner</p> <p>C3 2 Organiser son poste de travail</p> <p>C3 3 Réaliser l'entretien Courant des locaux et équipements</p> <p>C3 4 Préparer les produits bruts</p> <p>C3 5 Fabriquer les produits</p> <p>C3 6 Stocker et gérer les stocks (produits finis)</p> <p>C4 Contrôler en cours de fabrication, contrôler les produits finis</p> <p>C5 Evaluer son travail</p>

C A P DE GLACIER FABRICANT

Mise en relation des capacités/compétences  
et des savoirs technologiques associées

CAPACITES ET COMPETENCES TERMINALES	SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES												
	S:	1	2	31	32	33	4	5	6	7	8	9	10
C1 Communiquer													
C1 1 Travailler en équipe		X	X	X	X	X	X				X		
C1 2 Communiquer avec la clientele				X	X	X	X	X			X		
C2 Apprecier		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
C3 Realiser													
C3 1 S'approvisionner		X		X	X	X		X	X	X	X		
C3 2 Organiser son poste de travail		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
C3 3 Realiser l'entretien Courant des locaux et équipements			X						X	X			
C3 4 Préparer les produits bruts		X	X				X						
C3 5 Fabriquer les produits		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
C3 6 Stocker et gerer les stocks (produits finis)		X					X	X		X	X		
C4 Contrôler													
Contrôler en cours de fabrication, contrôler les produits finis		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
C5 Evaluer													
Evaluer son travail		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

## SAVOIR FAIRE

### C 1 Communiquer

#### C1 1 Travailler en équipe

U C *	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	Rendre compte de problèmes rencontrés lors de l'exécution de travaux individuels et collectifs	Une tâche professionnelle à réaliser et posant problème	Le compte rendu oral est clairement exprimé, il reflète avec exactitude les difficultés rencontrées
U T	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Approvisionnement de denrées ou autres produits</li> <li>* Disponibilités de matériels</li> <li>* Réalisation de la production</li> <li>* Etat des stocks de produits finis</li> </ul> Proposer des éléments de solutions	Une équipe travaillant sur la qualité totale	Les éléments de solutions sont pertinents

\* UI : Unité intermédiaire

UT : Unité terminale I

C 1 Communiquer

C 1 2 Communiquer avec la  
clientele

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	Donner la composition d'un produit glacé	Les fiches techniques des produits	Les explications sont exactes et les termes utilisés sont compréhensibles par l'interlocuteur
U T	De donner à la clien - ele: * Les conditions de conservation et de préparation à la consommation d'un pro- duit glacé	La stratégie commerciale de l'entreprise	

C 2 APPRECIER

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'évaluation
U I	Detecter : - Une erreur de pesée - L'emploi d'un ingrédient non prévu - L'absence d'un ingrédient Rendre compte Remedier sur instructions orales	Denrées Produits divers Equipements de fabrication et de conservation Fiches techniques des produits fabriqués Instructions internes de remédiation concernant des anomalies courantes	Les erreurs ou anomalies constatées sont effectives Les remédiations sont conformes aux instructions
U I	- Detecter au cours des différents processus de fabrication et de conservation des anomalies telles que: disfonctionnement sur un cycle de pasteurisation ou de surgelation Rendre compte Eventuellement remédier sur instructions orales ou écrites		
U T	Détecter les anomalies courantes, y remédier directement en se référant aux instructions écrites propres à l'entreprise		

C 3 REALISER

C 3 1 S'approvisionner, approvisionner

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	indicateurs d'evaluation
U I	Reunir les denrées et autres produits prévus pour réaliser une fabrication et/ou de vérifier la conformité des denrées ou produits fournis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordre de commande ( oral ou écrit)</li> <li>- Fiches techniques</li> <li>- Denrees</li> <li>- Moyens de pesée et de mesure</li> </ul>	<p>Les sorties de denrées ou produits finis sont correctement effectuées</p>
U I	Réaliser les différentes formalités de sortie ou d'entrée: des denrees, autres produits, produits finis	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documents divers de gestion des produits ( bons de sortie, bons de livraison...etc)</li> </ul>	<p>Les divers documents sont renseignés sans erreur</p>
U T	Contrôler les types, quantités, qualités des denrees ou autres produits livrés		<p>Les contrôles d'entrée des denrées ou autres produits sont réalisés correctement dans le respect des instructions données</p>

C 3 Réaliser

C 3 2 Organiser son poste de travail

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	<p>Disposer rationnel lement dans le secteur approprié du laboratoire * Les produits, les outils pour realiser les opera tions de préparation, fabri cation, conditionnement, surgelation , stockage destockage</p>	<p>Les fiches de fabrication Les denrées et produits divers Les moyens de production, con ditionnement, sur gelation, stockage</p>	<p>Les differents postes de tra vail permanents ou temporaires sont organisés dans le respect des règles: * D'hygiène * De securité * D'ergonomie * D'efficacite</p>
U T	<p>Mettre en service les equipements qui demande un temps de fonctionne ment avant d'être opera tionnels(fours, surgéla teurs....etc)</p>		<p>Les equipements sont correcte ment mis en en service pour être opération nels au moment vculu</p>

C 3 Realiser

C 3 3 Realiser l'entretien courant des locaux et la maintenance de premier niveau des equipements

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	Realiser sur instruc - tions: * L'entretien journalier des locaux (surfaces) * Le nettoyage et la désinfection des equipe ments	Instructions écrites ou orales Produits de nettoyage, de désinfection, Equipement de nettoyage	L'entretien est réalisé confor mément aux ins tructions et dans le respect du temps alloué
U T	Realiser les opérations de maintenance préventive et curative de premier niveau a partir d'instruc tions internes et / ou de recommandations construc teurs, de rendre compte oralement d'éventuelles anomalies	Outillage , produits d'entre tien, pièces de rechanges adap tés aux interven tions autorisées	Les opérations de maintenance sont correcte ment effectuées dans le respect des instructions Les anomalies constatées sont correctement rapportées Le temps alloué est respecté

C 3 Réaliser

C 3 4 Préparer les produits bruts

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	Casser et clarifier les oeufs Préparer les fruits et légumes (trier, laver, épepiner, éplucher, réduire en pulpe ou en jus)	Des consignes orales ou écrites Les produits à préparer Les moyens de pesée et de mesure Les moyens de conditionnement et de stockage Les outils et équipements nécessaires	Les produits sont préparés, conditionnés, stockés conformément aux instructions Les critères qualité sont respectés Les conditions d'étiquetage et de stockage assurent une rotation correcte des stocks
U I	Décongeler correctement les produits Évider les fruits		
U T	Conditionner, étiqueter, stocker les produits préparés		

C 3 Réaliser

C 3 5 Fabriquer les produits

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'evaluation
U I	<p>Préparer les mix :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Peser,mesurer</li> <li>* Melanger en respectant l'ordre donne</li> <li>Pasteuriser</li> <li>Homogeneiser</li> <li>Maturer</li> <li>Glacer</li> <li>Conditionner</li> <li>Surgeler</li> <li>Stocker</li> </ul>	<p>Fiches techniques Instructions orales Denrees et autres produits</p> <p>Outillage,Equipement courant permettant de realiser les operations de fabrication,montage,conditionnement,surgelation des produits</p>	<p>Les glaces, crèmes glacees sorbets repondent aux critères qua lité</p>
U I	<p>Confectionner les autres éléments entrant dans la composition de produits glaces:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>*Préparer,cuire les meringues,biscuits</li> <li>* Préparer les coulis cuire les sucres</li> <li>* Préparer,mettre au point les couvertures</li> <li>* Préparer les fruits semi confis</li> </ul>		<p>Les autres composants elabores repondent aux critères quali tes</p>
U T	<p>Assurer le montage des différents produits glacés( produits traditionnels,de fête,mode)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Mouler demouler</li> <li>* Chemiser</li> <li>* Decorer</li> </ul> <p>Assurer la préparation de coupes glacees</p>		<p>Les différentes pieces de glace rie montees sont conformes aux fiches techniques ;les présentations et decorations sont harmonieuses aux plans des formes, dimensions,cou leurs</p>

C 3 Réaliser

C 3 6 Stocker et gerer les stocks  
de produits finis

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'évaluation
U I	Effectuer les étiquetages réglementaires Assurer le stockage des différents produits par catégorie et date de péremption dans des conditions de sécurité et d'accessibilité satisfaisantes	Les produits à stocker Différents instructions écrites et/ou orales Les différents documents d'entrées et de sorties	Les étiquetages sont effectués sans erreur Les conditions de stockage répondent aux instructions Les sorties sont effectuées sans erreur
U T	Assurer les différentes sorties de produits  De renseigner les différents documents de gestion des stocks (entrées et sorties) De contrôler de façon systématique la température des chambres de conservation et de rendre compte en cas d'anomalie		

C 4 Contrôler en cours de fabrication  
Contrôler les produits finis

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'évaluation
U I	Assurer les contrôles d'entree et sortie des denrees, produits divers produits finis (aspect visuel, conformite, quantite....etc) De contrôler et renseigner les différents documents	Fiches techniques Instructions orales et/ou ecrites Denrees, produits divers, produits finis Fiches d'analyses bacteriologiques satisfaisantes et non satisfaisantes Les tolerances admises	Les differents contrôles sont effectués correctement Les anomalies défauts, constatés sont correctement rapportés Les differents documents sont correctement renseignés
U I	De contrôler l'etat de fonctionnement des équipements De contrôler le déroulement des différents processus de fabrication, conditionnement conservation	Les criteres qualite	Les disfonctionnements sont reperes et sont correctement rapportés, les corrections effectuées sur instructions sont conformes
U I	Detecter a la vue d'un produit fini les effets d'un incident de fabrication (expi: texture defectueuse apres glaçage) De rendre compte oralement de toutes anomalies, de remedier sur instructions  De comparer les resultats de l'analyse bacteriologique d'un produit a une analyse type, d'en degager les anomalies		Les défauts de qualite d'un produit fini sont reperes  Les differences sont convenablement reperées

C5 Evaluer son travail

U C	Etre capable de	Conditions Ressources	Indicateurs d'évaluation
U I	Gérer le temps accorde pour un travail donne	Une production à réaliser: * Préparation et/ou fabrication et/ou conditionnement et/ ou conservation	Le contrôle permanent de son travail tend à une activite de zero défaut
U T	Evaluer en permanence le resultat de son action, le comparer aux exigences de qua - lité totale définies dans l'entreprise Proposer des solutions pour supprimer la non qualite	* Le plan qualite de l'entreprise * Les temps alloues	

**S A V O I R S   A S S O C I E S**

### Savoirs technologiques associés

- S1 Les denrées et autres produits
- S2 Outillage et équipements des laboratoires
- S31 Technologie des glaces, crèmes glacées, sorbets  
Techniques de production
- S32 Technologie des autres composants des produits glacés  
Techniques de production
- S33 Les produits glacés: Inventaire, définition, techniques de  
montage et de décoration
- S4 Conservation des produits glacés
- S5 Législation spécifique des glaces crèmes glacées  
sorbets, produits glacés
- S6 Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène
- S7 Sciences appliquées aux équipements et installation des locaux  
professionnels
  
- S8 Dessin appliqué à la profession
  
- S9 Connaissance de l'entreprise et de l'environnement économique,  
juridique et social

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S1: Les denrees et autres produits

Connaissances	Limite des connaissances
<p><b>LE LAIT:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine</li> <li>* Composition</li> <li>* Conservation</li> <li>* Commercialisation</li> <li>* Usages et action dans les différentes preparations</li> </ul> <p>* LA CREME</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine</li> <li>* Composition</li> <li>* Conservation</li> <li>* Commercialisation</li> <li>* Usages et action dans les différentes preparations</li> </ul> <p><b>LES OEUFS ET OVOPRODUITS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Définition, composition</li> <li>* conservation</li> <li>* Commercialisation</li> <li>* Actions sur les différentes preparations</li> </ul>	<p>Connaître:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La composition</li> <li>- Les différents procédés de conservation</li> <li>- Les différentes formes de commercialisation</li> <li>- Son action dans les différentes preparations</li> </ul> <p>Connaître:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La composition</li> <li>- Les différents procédés de conservation</li> <li>- Les différentes formes de commercialisation</li> <li>- Son action dans les différentes preparations</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser la coupe schématique d'un oeuf</li> <li>- Connaître: les différentes formes commerciales, les procédés de conservation, l'action de ces produits dans les différentes preparations</li> </ul>

<p>LE BEURRE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine, qualite</li> <li>* Conservation</li> <li>* Commercialisation</li> <li>* Usages et action dans les differentes preparations</li> </ul>	<p>Connaitre: les différentes qualités et leur usages, les différentes formes commerciales, les procédés de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En connaitre l'action dans les différentes preparations</li> </ul>
<p>LES MATIERES GRASSES D'ORIGINE VEGETALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine</li> <li>* Composition</li> <li>* Formes commerciales</li> <li>* Usages et action dans les differentes preparations</li> </ul>	<p>Connaitre: les différentes matières grasses d'origine végétale, les formes commerciales, leur usage et action dans les différents preparations</p>
<p>LES SUCRES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine</li> <li>* Fabrication</li> <li>* Formes commerciales</li> <li>* Usages et actions dans les differentes preparations</li> </ul>	<p>Connaitre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les formes commerciales</li> <li>- Leur usages et leur action dans les différentes preparations</li> </ul>
<p>LES FRUITS CHARNUS ET SECS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine, culture</li> <li>* Les formes commerciales</li> <li>* Les techniques de transformation</li> <li>* Les methodes de conservation</li> <li>* Usages et action dans les differentes preparations</li> </ul>	<p>Connaitre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les origines et formes commerciales</li> <li>- Les techniques de transformation et de conservation</li> <li>- Leurs usages dans les différentes preparations</li> </ul>
<p>CACAO, CHOCOLATS, ENROBAGES:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Origine</li> <li>* Fabrication</li> <li>* Conservation</li> <li>* Formes commerciales</li> <li>* Usages et action dans les differentes preparations</li> </ul>	<p>Connaitre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes compositions de ces produits, les formes commerciales, les methodes de conservation, leurs usages et action dans les différentes preparations</li> </ul>

LES EDULCORANTS DE SYNTHESE

- \* Fabrication
- \* Formes commerciales
- \* Usages et action dans les différentes préparations

LES AROMES NATURELS, ARTIFICIELS, de syntese

- \* Différences
- \* Fabrication
- \* Conservation
- \* Formes commerciales
- \* Usages et rôle dans les différentes préparations

LES ALCOOLS, LIQUEURS, VINS

- \* Origine, appellation
- \* Usages dans les différentes préparations

LA FARINE:

- \* fabrication
- \* Utilisation en biscuiterie

LES ADDITIFS

- \* Les stabilisants,émulsifiants
  - Origine
  - Propriétés
  - Action
  - Utilisation

- \* Les colorants
  - Origine
  - Propriétés
  - Utilisation

- \* Les acides
  - Origine
  - Propriétés
  - Action
  - Utilisation

Connaitre:

- Les principaux edulcorants
- Leur action et leur limite d'utilisation

Connaitre : Les

différents types d'arômes, leur limite d'utilisation, leur conservation , leur rôle

Connaitre:

- Leurs usages et actions dans les différentes préparations

Origine,usages en biscuiterie

Connaitre leur action et utilisation en glacierie

Connaitre leur utilisation et les precautions d'emploi

Connaitre: leur action , leur utilisation,les precautions d'emploi

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S 2: Outillage et equipments des laboratoires

Connaissances	Limite des connaissances
<p><b>EQUIPEMENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Pasteurisateur</li> <li>* Homogénéisateur</li> <li>* Maturateur</li> <li>* Freezer ou turbine</li> <li>* Surgelateur</li> <li>* Conservateur</li>   <li>* Lave vaisselle ou plonge</li> <li>* Batteur</li> <li>* Presse agrume</li> <li>* Centrifugeur</li> <li>* Machine de production de Crème chantilly</li> <li>* Four de pâtisserie</li> <li>* Mixer</li> <li>* Tour réfrigère</li> <li>* Armoires de réfrigération en froid positif</li> <li>* Armoires et vitrines de présentation en froid négatif</li> </ul>	<p>Connaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leur fonction dans la chaîne de fabrication</li> <li>- Leur principe de fonctionnement</li> <li>- Leur disposition logique dans le laboratoire</li> <li>- Leurs procédures de conduite et de contrôle dans le respect des règles de sécurité</li> <li>- Les opérations de maintenance de premier niveau (fonctionnelle et sanitaire)</li> </ul>

<p>PETIT EQUIPEMENT, OUTILLAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Fouets spatules</li> <li>* Récipients divers</li> <li>* plaques de cuisson</li> <li>* Thermometres,</li> <li>* Réfractomètre</li> <li>* Bacs à glace, moules, découpoirs, pochoirs, douilles</li> <li>* Appareils de mesure et de pesée</li> </ul> <p>APPAREILLAGES A USAGE UNIQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Moules, Poches.....etc</li> </ul>	<p>Connaitre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leur fonction</li> <li>- Leur entretien</li> </ul> <p>Les Connaitre Leur intérêt</p>
---	--

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S 3: Technologie de fabrication

S 3 1 Technologie des glaces, cremes glacees, sorbets  
Techniques de fabrication

Connaissances	Limite de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Calculs et equilibre d'un mix</li> <li>* Fonction et influence des differents composants</li> <li>* Calcul des extraits secs, la table analytique</li> <li>* Les etapes de fabrication</li> <li>* La fonction de chaque etape</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Connaitre:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les pourcentages minima et maxima reglementaires de composants pour chaque categorie de produits</li> <li>- Les pourcentages d'extraits secs des differentes matieres premieres</li> </ul> </li> <li>* Savoir realiser une table analytique</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* Les conditions de deroulement</li> <li>* Les precautions a prendre</li> <li>* Les criteres qualite du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Connaitre:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les differentes etapes de fabrication, leur chronologie les precautions a prendre au niveau de chaque etape et pour l'ensemble du produit</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>* La non qualite:effets, causes remedes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les caracteristiques de qualite d'une glace, d'une creme glacee d'un sorbet</li> <li>- Les effets, causes de la non qualite, les moyens d'y remedier</li> </ul>

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S 3: Technologie de fabrication

S 3 2 Technologie de fabrication des  
autres composants des produits glacés  
Techniques de fabrication

Connaissances	Limite de connaissances
<p>* Les autres fabrications entrant dans la composition de différents produits glacés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Parfaits, mousses, biscuits glacés, granites</li> <li>- Caramels, coulis, sauces spéciales, nappages, fruits semi confits...etc</li> <li>- Biscuits divers, meringues fous secs, pâte à choux</li> <li>- Sucres cuits, nougatine</li> </ul> <p>* Pour chaque produit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition</li> <li>- Etapes et techniques de fabrication</li> <li>- Critères qualité</li> <li>- Cas de non qualité: effets, causes, remédiation</li> <li>- cas d' utilisation dans les différents produits glacés</li> </ul>	<p>Connaitre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits divers entrant dans le montage des préparations glacés</li> <li>- Leur composition</li> <li>- Les étapes, techniques de fabrication</li> <li>- Les critères qualité</li> <li>- Les cas d'utilisation</li> </ul>

## CAP DE GLACIER FABRICANT

### SAVOIRS ASSOCIES

#### S 3: Technologie de fabrication

##### S 3 3 :Les différentes compositions glacees les techniques de montage

Connaissances	Limite de connaissances
<ul style="list-style-type: none"><li>* Les différentes compositions glacees: Vacherins, omelettes norvegiennes, bombes, parfaits, entremets divers, produits de fête, fruits givres, specialites locales, coupes diverses ...etc</li><li>- Composition</li><li>- Etapes de montage</li><li>- Criteres qualite</li><li>- Techniques de decoration</li><li>- Accord des couleurs</li><li>- Accord des saveurs</li></ul>	<p>Connaitre :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Les principales compositions glacees ,leurs constituants habituels</li><li>- Les techniques de montage et de décoration</li><li>- Les fautes à éviter en assemblage de couleurs et/ou de saveurs</li></ul>

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S 4: Conservation des produits glacés

Connaissances	Limite des connaissances
<ul style="list-style-type: none"> <li>* La législation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- En matière de température de conservation</li> <li>- En matière de péremption, et d'étiquetage des produits</li> </ul> </li> <li>* La qualité               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Influence de l'équilibrage des mix sur le maintien de la qualité des produits</li> <li>- La gestion des stocks:Rotation, disposition des produits</li> <li>- Conséquences de la lumière sur les produits en exposition</li> <li>- Conséquences du dégivrage des matériels de conservation sur les produits non emballés</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Connaître:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- La valeur des températures à respecter</li> <li>- les règles d'étiquetage des produits</li> </ul> </li> <li>Connaître:               <ul style="list-style-type: none"> <li>La définition d'un produit dont la composition est équilibrée et donner les caractéristiques de qualité en résultant</li> <li>Les règles d'organisation du stockage pour une bonne rotation des produits</li> </ul> </li> <li>- Les effets de la lumière sur les produits en exposition</li> <li>- Les conséquence des effets du dégivrage des matériels de conservation sur des produits non emballés</li> </ul>

CAP DE GLACIER FABRICANT

SAVOIRS ASSOCIES

S 5: Legislation spécifique  
des glaces, sorbets, produits glacés

Connaissances	limite de connaissances
COMPOSITION DES PRODUITS - Réglementation en vigueur	- La composition des produits réglementés
PRODUITS REGLEMENTES Réglementation en vigueur ou textes de référence-	- Les contraintes et conditions d'utilisation des produits réglementés

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><b>A/1 - ORGANISATION DE LA MATIERE VIVANTE</b></p>	
<p>1 - 1 <u>Constituants chimiques de la matière vivante :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* glucides</li> <li>* protides</li> <li>* lipides</li> <li>* minéraux</li> <li>* vitamines</li> <li>* eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- différencier glucose, saccharose, amidon, cellulose et citer des aliments qui en contiennent</li> <li>- différencier acide aminé, polypeptide, protéine</li> <li>- citer quelques protides d'origine animale et d'origine végétale</li> <li>- nommer les principaux lipides entrant dans la composition des denrées utilisées pour les préparations glacées</li> <li>- citer les principaux éléments minéraux (calcium, phosphore, fer, sodium, potassium)</li> <li>- citer les vitamines hydrosolubles et les vitamines liposolubles</li> <li>- indiquer le pourcentage d'eau dans le lait, les fruits et en déduire la teneur en matière sèche</li> </ul>
<p>1 - 2 <u>Structure de la matière vivante</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* cellules et tissus végétaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- décrire une cellule végétale à partir d'un schéma donné</li> <li>- donner les caractéristiques des tissus végétaux</li> </ul>
<p>1-3 <u>Principales propriétés des constituants de la matière vivante :</u></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>* état physique et changements d'état</li> <li>* solubilité</li> <li>* diffusion</li> <li>* suspension</li> <li>* émulsion</li> <li>* action de la chaleur sèche (sur les glucides, les lipides, les protides)</li> <li>* action de la chaleur en milieu aqueux (sur les protides, les glucides)</li> <li>* hydrolyse de l'amidon</li> <li>* destruction des vitamines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caractériser le passage de l'état liquide à l'état solide</li> <li>- définir la densité d'un sirop et donner le principe de sa mesure</li> <li>- mettre en relation les propriétés et la technologie d'élaboration des préparations glacées :             <ul style="list-style-type: none"> <li>* justifier la mise en oeuvre des denrées</li> <li>* justifier les techniques utilisées</li> <li>* expliquer les transformations physiques et organoleptiques</li> </ul> </li> <li>- indiquer les conséquences nutritionnelles des techniques utilisées</li> <li>- citer les vitamines les plus fragiles</li> <li>- citer les facteurs qui accélèrent l'oxydation des vitamines</li> </ul>
<p><b>A/2 - LES ALIMENTS</b></p>	
<p>2 - 1 Classification des aliments en groupes selon les apports nutritionnels caractéristiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- répartir en groupes une liste d'aliments proposés</li> </ul>
<p>2 - 2 Valeur alimentaire des principaux aliments de chaque groupe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- déduire la valeur nutritionnelle d'un aliment de l'étude de sa composition</li> <li>- comparer les valeurs nutritionnelles de plusieurs aliments dont les compositions sont données</li> </ul>
<p>2 - 3 Equivalences entre les divers aliments d'un groupe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- justifier les équivalences entre :             <ul style="list-style-type: none"> <li>* viandes - poissons- oeufs</li> <li>* produits laitiers</li> <li>* aliments riches en amidon</li> </ul> </li> </ul>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><b>A/3 - NUTRITION</b></p> <p><b>3 - 1 Le goût</b>            * composants du goût et rôle des organes sensoriels</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer physiologiquement la perception des saveurs élémentaires et des odeurs</li> <li>- citer les facteurs modifiant les perceptions sensorielles (liées à l'individu, à l'environnement, à l'alimentation)</li> </ul>
<p><b>3 - 2 La digestion</b>            * anatomie de l'appareil digestif            * la digestion, modes d'action des sucs digestifs            * bilan de la digestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- situer sur un schéma de l'appareil digestif, les principales étapes de la digestion des aliments</li> <li>- citer les substances assimilables qui résultent de la digestion</li> </ul>
<p><b>3 - 3 Destinée des produits de l'absorption</b>            * notions sur les mécanismes d'absorption des glucides, des protéides, des lipides            * stockage des glucides (rôle du foie)            * devenir des nutriments dans l'organisme            * rôle du foie et du tissu adipeux dans l'utilisation et le stockage des lipides</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- différencier la voie de l'absorption des glucides et protéides de celle des lipides</li> <li>- donner le principe de la régulation de la glycémie</li> <li>- citer les principaux rôles dans l'organisme des glucides, des protéides, des lipides, de l'eau, du calcium, des vitamines C et D</li> <li>- indiquer l'apport énergétique par gramme de glucides, de lipides, de protéides</li> </ul>
<p><b>3 - 4 Besoins de l'organisme et rations alimentaires</b>            * place des différents groupes d'aliments dans une ration journalière en fonction :            - de l'âge du consommateur            - de son mode de vie            - de son activité            - de son état physiologique            * constitution de rations alimentaires pour l'adulte sédentaire et adaptation aux différentes catégories de consommateurs            * place des préparations glacées dans l'alimentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer les besoins nutritionnels qualitatifs de l'organisme pour différentes catégories d'individus</li> <li>- donner les besoins énergétiques pour l'adulte d'activité moyenne</li> <li>- évaluer les besoins quantitatifs en eau</li> <li>- définir la ration alimentaire</li> <li>- vérifier qualitativement, à partir des menus d'une journée, la couverture des besoins nutritionnels d'une personne</li> <li>- justifier la place souhaitable des préparations glacées dans l'alimentation</li> </ul>
<p><b>A/4 - HYGIENE ET PREVENTION</b></p> <p><b>4 - 1 Microbiologie appliquée</b>            * Diversité du monde microbien            - critères de classification            - conditions de vie et de multiplication des microorganismes            - commensalisme et saprophytisme</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer des exemples caractéristiques de différents types de microorganismes (bactéries, champignons et levures, protozoaires)</li> <li>- indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des microorganismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</li> <li>- citer les différents agents, vecteurs de microorganismes</li> </ul>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>*Pouvoir pathogène des microorganismes : hygiène et prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- modes de contamination et voies de pénétration dans l'organisme</li> <li>- origine du pouvoir pathogène</li> <li>- résistance de l'organisme à l'infection</li> <li>- lutte contre la multiplication et la diffusion des germes</li> <li>- règles d'hygiène professionnelle</li> <li>- législation en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les principales voies de pénétration des microorganismes</li> <li>- définir la virulence (multiplication et diffusion)</li> <li>- définir le pouvoir toxique et différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories</li> <li>- préciser les différents niveaux et moyens de résistance de l'organisme à l'infection : peau et muqueuses, réaction inflammatoire, phagocytose, production d'anticorps</li> <li>- citer les principales étapes d'une maladie infectieuse</li> <li>- citer et justifier les règles de prophylaxie en ce qui concerne : <ul style="list-style-type: none"> <li>* le personnel</li> <li>* le matériel et les locaux</li> </ul> </li> <li>- proposer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée</li> <li>- justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées</li> <li>- expliquer le mode d'action des désinfectants couramment utilisés (législation en vigueur)</li> <li>- différencier asepsie et antiseptie</li> </ul>
-----	
<p>4 - 2 <u>Transformations biochimiques dues aux microorganismes</u></p> <p>* Fermentation lactique : application à la maturation de la crème du lait</p> <p>* Altérations des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- causes d'altération</li> <li>- conséquences : principes des modes de conservation des denrées</li> </ul> <p>* cas particuliers des préparations glacées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le rôle des microorganismes dans la fermentation lactique</li> <li>- citer les principales causes d'altération des denrées</li> <li>- citer les principaux modes de conservation : par la chaleur, par le froid, par modification de la composition du milieu (déshydratation, lyophilisation, atmosphère modifiée ou raréfiée (sous vide), sel, sucre, vinaigre, alcool, par irradiation</li> <li>- indiquer les principes de ces modes de conservation</li> <li>- préciser leur mode d'action et leur limite sur le développement microbien</li> <li>- justifier les règles de pratiques professionnelles utilisées pour la fabrication des produits glacés (préparation des matières premières, fabrication du mix, congélation, conditionnement)</li> <li>- justifier la réglementation en vigueur concernant le stockage, le transport et la vente des préparations glacées</li> </ul>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>4 - 3 <u>Intoxications alimentaires</u>                      - origine intrinsèque                      - origine extrinsèque</p>	<p>- citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques)                      - citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires</p>
<p><b>B/1 - ALIMENTATION EN ENERGIE</b>                      1 - 1 <u>Energie électrique</u>                      * compteur et tarification</p> <p>* principales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation, d'une résistance</p> <p>* utilisation de l'énergie électrique par transformation en :                      - énergie thermique (effet joule)                      - énergie mécanique (moteur)</p> <p>* sécurité                      - dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique d'un laboratoire professionnel                      - réglementation et contrôle</p>	<p>- lire une consommation d'énergie électrique sur un compteur                      - calculer le coût d'une consommation                      - donner des exemples de tarifications                      - lire et interpréter les indications figurant sur le compteur électrique                      - lire et interpréter les indications figurant sur une plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques                      - comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée et indiquer les conséquences au niveau d'un achat d'appareil                      - indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné                      - indiquer les grandeurs qui influent sur la production de chaleur par effet joule                      - définir la puissance totale et la puissance utile d'un moteur                      - définir le rendement d'un appareil électrique</p> <p>- expliquer le rôle d'un disjoncteur                      - justifier l'utilisation des isolants électriques                      - citer des isolants électriques                      - justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation électrique                      - expliquer le rôle d'une prise de terre                      - citer les risques du non respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie</p>
<p>1 - 2 <u>Combustibles</u>                      * principaux combustibles utilisés                      * réaction de combustion                      * combustibles gazeux : compteur et tarifications                      * divers types de brûleurs à gaz                      * sécurité concernant l'alimentation en combustibles des locaux professionnels</p>	<p>- citer et classer les combustibles utilisés dans la profession                      - écrire une réaction de combustion                      - donner le bilan de la réaction                      - expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air                      - justifier l'installation des appareils utilisant des combustibles                      - lire une consommation de gaz sur un compteur                      - calculer le coût d'une consommation en utilisant une tarification                      - expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur                      - définir et comparer différents types de brûleurs (à flamme pilote, à flamme autostabilisée, d'un brûleur séquentiel)                      - justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation                      - citer les risques du non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie)</p>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><b>B/2 - ALIMENTATION EN EAU FROIDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* distribution collective d'eau potable</li> <li>* compteur et tarification</li> <li>* adoucissement de l'eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- définir une eau potable</li> <li>- préciser l'origine de l'eau potable</li> <li>- donner le principe de la distribution collective d'eau</li> <li>- lire une consommation d'eau sur le compteur -</li> <li>- calculer le coût d'une consommation à partir d'une tarification</li> <li>- citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure</li> <li>- expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</li> </ul>
<p><b>B/3 - EQUIPEMENTS SPECIFIQUES DES LABORATOIRES DE LA PROFESSION</b></p>	
<p><u>3 - 1 Chauffage culinaire et chauffage de l'eau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* production de chaleur par effet Joule, combustion, utilisation de micro-ondes, induction</li> <li>* différents modes de propagation de la chaleur</li> <li>* isolation thermique</li> <li>* principes de fonctionnement des appareils utilisant l'énergie électrique</li> <li>appareils de cuisson, de chauffage de l'eau</li> <li>* importance technique de la précision des appareils de régulation</li> <li>* systèmes de régulation et de sécurité</li> <li>* puissance et coût de l'utilisation d'un appareil</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le principe des divers modes de propagation de la chaleur (conduction, rayonnement, convection)</li> <li>- citer des isolants thermiques</li> <li>- citer des appareils utilisant les divers modes de propagation de la chaleur</li> <li>- justifier la nécessité du calorifugeage de certaines parties d'appareils ou d'installations</li> <li>- expliquer les principes des systèmes de régulation : thermostats à dilatation de liquide, à canne, interrupteurs thermiques</li> <li>- indiquer les systèmes de sécurité</li> <li>- préciser les règles d'utilisation des différents appareils</li> <li>- évaluer le coût d'utilisation d'un appareil</li> <li>- citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie</li> </ul>
<p><u>3 - 2 Production et utilisation du froid dans la profession de glacier</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le froid dans la profession</li> <li>* principe de production du froid</li> <li>* différents appareils : <ul style="list-style-type: none"> <li>- réfrigérateurs et chambres froides</li> <li>- congélateurs, surgélateurs</li> <li>- cellules et tunnels de refroidissement rapide</li> <li>- conservateurs</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- appliquer à la fabrication et à la conservation des préparations glacées, les connaissances sur les conditions de vie et de multiplication des microorganismes</li> <li>- citer les changements d'état physique utilisés pour la production du froid</li> <li>- expliquer le principe de fonctionnement d'un appareil à compression et d'un appareil à fluide cryogénique</li> <li>- expliquer le fonctionnement des différents appareils de conservation par le froid</li> <li>- citer les températures de conservation par réfrigération des denrées d'origine animale</li> <li>- disposer des aliments dans une chambre froide (importance de leur nature, de la circulation d'air dans l'enceinte)</li> <li>- justifier l'utilisation des divers appareils de conservation par le froid</li> <li>- justifier le choix des techniques et des produits d'entretien des appareils de conservation par le froid</li> </ul>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<ul style="list-style-type: none"> <li>* importance de la chaîne du froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- interpréter l'étiquetage des aliments et des produits transformés, conservés par le froid</li> <li>- justifier l'importance de la chaîne du froid</li> <li>- prévoir avec exactitude les quantités d'aliments à décongeler</li> <li>- donner les règles d'utilisation des produits congelés et surgelés</li> </ul>
<p>3 - <u>3 Appareils électriques à moteur utilisés dans la profession</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* principe de fonctionnement</li> <li>* sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présenter le moteur et les différents accessoires utilisables sur un appareil utilisé dans la profession</li> <li>- énoncer les règles de sécurité afin d'éviter               <ul style="list-style-type: none"> <li>* les accidents liés à l'utilisation de l'énergie électrique</li> <li>* les coupures et blessures graves</li> </ul> </li> <li>- mettre en œuvre les premiers soins à un blessé</li> </ul>
<p><b>B/4 - AMENAGEMENT ET EQUIPEMENTS GENERAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS</b></p> <p>4 - <u>1 Eclairage du local</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conditions d'un bon éclairage en milieu professionnel</li> <li>- sources lumineuses à incandescence et à fluorescence</li> <li>- appareils d'éclairage et modes d'éclairage correspondants (direct, indirect, semi-direct, mixte)</li> <li>- entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer à partir d'observations et d'expériences les facteurs d'un éclairage rationnel pour éviter la fatigue oculaire, pour améliorer les conditions de travail et le rendement, pour diminuer les risques d'accident</li> <li>- indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence</li> <li>- indiquer le principe de fonctionnement d'un tube à fluorescence</li> <li>- lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</li> <li>- comparer les rendements et durées utiles de ces deux types de sources lumineuses</li> <li>- citer différents appareils d'éclairage utilisés pour obtenir divers modes d'éclairage</li> <li>- caractériser un éclairage direct, indirect, mixte</li> <li>- effectuer le remplacement d'une source lumineuse en respectant les conditions de sécurité</li> <li>- expliquer la baisse de rendement lorsque l'appareil est couvert de poussières</li> <li>- entretenir source et appareil d'éclairage en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
<p>4 - <u>2 Ventilation et climatisation de l'air d'un local professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* salubrité d'un local</li> <li>* causes de nuisances</li> <li>* principe de la ventilation et de la climatisation</li> <li>* différents types d'installation pour réaliser la ventilation d'un local professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les facteurs de salubrité d'un local</li> <li>- caractériser une atmosphère confinée, viciée, polluée</li> <li>- citer les causes de nuisances de l'atmosphère d'un local professionnel</li> <li>- expliquer comment maintenir une atmosphère salubre dans un laboratoire</li> <li>- indiquer le principe de la ventilation</li> <li>- indiquer les fonctions d'un appareil de climatisation</li> <li>- décrire une installation de ventilation</li> </ul>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE, AUX LOCAUX, AUX EQUIPEMENTS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>4 - 3 <u>Evacuation des eaux usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Eaux usées et déchets solides</li> <li>* collecte et évacuation</li> <li>* risques de proloferation des parasites</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer la législation en vigueur concernant les matières usées</li> <li>- indiquer le devenir des eaux usées</li> <li>- indiquer les conditions de stockage et les moyens de collecte des déchets solides</li> <li>- citer les dangers liés à la présence de parasites dans un local professionnel</li> <li>- citer les moyens de préventions et de lutte contre les parasites</li> </ul>
<p><b>B/5 - PRINCIPAUX MATERIAUX UTILISES POUR LES MATERIELS DE PREPARATION, DE CONDITIONNEMENT, LES REVETEMENTS DE PLAN DE TRAVAIL DE MURS ET DE SOLS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Principales propriétés des matériaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>- métaux et alliages</li> <li>- verres</li> <li>- marbres et dérivés</li> <li>- produits céramiques</li> <li>- matières plastiques</li> <li>- papiers et cartons</li> </ul> </li> <li>* critères de choix, utilisations et entretien des matériaux précédents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer l'action de la chaleur sur les matériaux</li> <li>- caractériser la durée et la résistance d'un matériau : <ul style="list-style-type: none"> <li>* au choc mécanique</li> <li>* au choc thermique</li> <li>* à l'abrasion</li> <li>* à l'action des produits chimiques (acides, bases, oxydants, réducteurs)</li> </ul> </li> <li>- utiliser les propriétés d'un matériau pour justifier : <ul style="list-style-type: none"> <li>* son choix pour un usage précis</li> <li>* son utilisation</li> <li>* son entretien</li> </ul> </li> <li>- repérer dans une notice (d'appareil, d'installation...) les informations concernant les matériaux</li> </ul>
<p><b>B/6 - ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Produits de nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition</li> <li>- modes d'action</li> <li>- réglementation</li> </ul> </li> <li>* matériel de nettoyage et d'entretien</li> <li>* nettoyage des locaux professionnels</li> <li>* nettoyage des matériels de fabrication, de conservation, de conditionnement, des ustensiles, de la vaisselle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer les modes d'action : <ul style="list-style-type: none"> <li>* d'un abrasif</li> <li>* d'un solvant</li> <li>* d'un détergent</li> <li>* d'un désinfectant</li> <li>* d'un décapant</li> </ul> </li> <li>- établir une classification des produits d'après leur mode d'action</li> <li>- mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</li> <li>- choisir dans un cas précis, les techniques et produits pour réaliser un nettoyage</li> <li>- utiliser rationnellement le matériel manuel de balayage humide et de lavage</li> <li>- expliquer le fonctionnement d'un appareil électrique d'entretien</li> <li>- expliquer le fonctionnement d'un lave-vaisselle, d'une plonge</li> <li>- déterminer les étapes successives de nettoyage d'un local</li> <li>- choisir procédés, produits, matériels.</li> <li>- indiquer les règles d'hygiène et d'économie à respecter dans la réalisation du travail</li> <li>- organiser le travail</li> <li>- évaluer le coût d'utilisation d'un lave-vaisselle</li> </ul>

## CAP DE GLACIER FABRICANT

Savoirs associés

S 8 : Dessin

Connaissances	Limite des connaissances
L'imagination	Observer comprendre un document L'exploiter pour développer son imagination
<p>Les couleurs</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valeur</li> <li>- Association</li> <li>- Effets de la lumière</li> </ul>	<p>Identifier:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Les couleurs primaires, secondaires,</li> <li>* Les tons chauds, froids</li> <li>* Les tons rabattus</li> <li>* Le dégradé</li> </ul> <p>Utiliser ces connaissances à bon escient</p> <p>Créer une harmonie colorée</p> <p>Distinguer et représenter les valeurs et les effets de la lumière sur les objets</p>
<p>Les volumes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition, proportions, association</li> </ul>	<p>Identifier les principaux volumes</p> <p>Associer harmonieusement des volumes (formes, proportions, disposition)</p>
La perspective	<p>De visionner l'espace: perspective, éloignement relief</p> <p>De traduire un objet dans l'espace par les connaissances techniques de la perspective</p>

<p>La décoration</p> <p>Principes décoratifs</p> <p>Matériaux décoratifs (1) utilisés pour: Décorer, présenter, conditionner les produits</p>	<p>Identifier: l'alternance, la répétition, l'inversion, la superposition</p> <p>Les utiliser dans toutes les possibilités décoratives ou publicitaires</p> <p>Styliser</p> <p>S'informer, se documenter, sur les divers matériaux Les mettre en oeuvre</p>
<p>(1) Les utilisations et les techniques de mise en oeuvre de la glace Hydrique seront abordées aux cours de travaux pratiques</p>	

CAPACITES ET COMPETENCES  
REQUISES SUR LE PLAN ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

## UNITE TERMINALE II

- CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE L'ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

Le candidat doit être en mesure de révéler :

- une connaissance structurée du cadre d'activité dans lequel les techniques qu'il acquiert s'utilisent et du milieu de travail dans lequel il assurera ses fonctions
- une prise de conscience de ses responsabilités futures professionnelles, personnelles, civiques.

Le candidat doit être capable de :

a) APPREHENDER ou ANALYSER une situation :

- Identifier les éléments de la situation présentée
- En dresser l'inventaire
- Etablir des relations entre les éléments analysés

b) EXPRIMER des CONNAISSANCES utiles à la compréhension de la situation proposée :

- Citer, définir des termes, et/ou des mécanismes fondamentaux.

c) EXPLOITER des informations :

- Classifier des éléments de la situation proposée et justifier ce classement.
- Formuler (dans le langage adapté) quelques observations à propos de la situation proposée.

a - INITIATION à la CONNAISSANCE de L'ENTREPRISE et ELEMENTS COMPTABLES

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p>1.1. <u>Notion d'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôles,</li> <li>- diversité des entreprises, classement selon la taille,</li> <li>- l'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions et services</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reconnaître une entreprise, identifier ses rôles</li> <li>- établir des cartes d'identité d'entre;</li> <li>- à partir d'exemples d'entreprises de boucherie, identifier les fonctions et services,</li> </ul>
<p>1.2. <u>Les opérations commerciales</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la base de l'activité commerciale : les besoins du "consommateur", le marché,</li> <li>- les flux et documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>. relatifs à l'achat et à la vente,</li> <li>. relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement,</li> <li>. relatifs aux mouvements de marchandises</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples,</li> <li>- identifier les documents usuels et discerner leur rôle respectif,</li> <li>- rédiger des messages courants.</li> <li>- schématiser la circulation interne/ externe de documents.</li> </ul>
<p>1.3. <u>Eléments comptables</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bilan,</li> <li>- notion de compte, principaux postes du bilan,</li> <li>- les notions de charges, de produits, de valeur ajoutée, de résultat.</li> <li>- éléments de comptabilité-matière,</li> <li>- notions d'amortissement à partir d'exemple,</li> <li>- analyse et calcul de coûts (appliqués à l'entreprise de transformation des produits carnés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire un bilan d'entreprise de boucher</li> <li>- comparer l'importance relative des principaux postes,</li> <li>- identifier charges ou produits à part d'exemples,</li> <li>- identifier la valeur ajoutée, indique son utilisation,</li> <li>- étudier le résultat,</li> <li>- tenir des fiches de stocks (en quantité en valeur),</li> <li>- indiquer l'intérêt de l'amortissement</li> <li>- déceler les éléments constitutifs du coût de revient, calculer un coût partiel</li> <li>- calculer une marge.</li> </ul>
<p>1.4. <u>L'entreprise et son environnement :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- environnement économique, relations avec les autres acteurs de la vie économique.</li> <li>- environnement social et politique : <ul style="list-style-type: none"> <li>. Etat, région,</li> <li>. Syndicats et organisations représentatives.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les acteurs de la vie : <ul style="list-style-type: none"> <li>. économique</li> <li>. sociale et politique.</li> </ul> </li> <li>- situer les entreprises dans le circuit économique simplifié.</li> </ul>

b. - INITIATION ECONOMIQUE

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><u>1. Consommation individuelle et collective</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les besoins et la consommation individuelle,</li> <li>- le budget familial :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. revenus,</li> <li>. dépenses,</li> <li>. épargne,</li> </ul> </li> <li>- la structure de la consommation et son évolution,</li> <li>- l'information et la défense des consommateurs,</li> <li>- les besoins et la consommation collective.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expliciter le rôle des "ménages",</li> <li>- identifier les composantes d'un budget familial, en établir un,</li> <li>- comparer des budgets familiaux,</li> <li>- classer les revenus, les dépenses de consommation,</li> <li>- déceler les évolutions,</li> <li>- montrer l'intérêt de l'information et la défense des consommateurs,</li> <li>- justifier l'intérêt des équipements collectifs.</li> </ul>
<p><u>2. Les entreprises et la production</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la classification des entreprises selon leur activité,</li> <li>- les facteurs de production :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. facteur travail,</li> <li>. énergie, matières premières,</li> <li>. facteur capital, l'investissement (formes, financement),</li> </ul> </li> <li>- notions de productivité et de progrès technique.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- situer les entreprises de transformation de produits carnés dans la classification en secteurs, en indiquer l'importance</li> <li>- reconnaître les facteurs de production en déceler l'importance,</li> <li>- montrer l'intérêt de la productivité d'un facteur : (ex travail).</li> </ul>
<p><u>3. Les échanges économiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur,</li> <li>- la formation d'un prix</li> <li>- la monnaie, instrument d'échange.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les marchés,</li> <li>- reconnaître les éléments qui permettent la fixation d'un prix,</li> <li>- indiquer l'évolution des formes de la monnaie.</li> </ul>
<p><u>4. La production nationale, les prélèvements - la redistribution</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- notion de production nationale,</li> <li>- notion d'impôts et de prélèvements sociaux, rôle des administrations.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- déceler l'intérêt de l'évaluation de la production nationale,</li> <li>- citer les principaux impôts et prélèvements,</li> <li>- identifier les objectifs de la redistribution (protection sociale, réduction des inégalités),</li> </ul>
<p><u>5. Les problèmes économiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les mutations des entreprises,</li> <li>- l'emploi et le chômage,</li> <li>- l'évolution des prix,</li> <li>- notion sur l'inflation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer les mutations dans les entreprises de transformation des produits carnés</li> <li>- reconnaître les causes du chômage,</li> <li>- montrer l'intérêt d'un suivi des prix</li> </ul>

c - INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><u>Les institutions politiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Président de la République</li> <li>. Gouvernement</li> <li>. Parlement</li> </ul> <p>. les collectivités territoriales : commune, département, région,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- discerner les rôles respectifs : du Président de la République, du Gouvernement, du Parlement,</li> <li>- identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire,</li> <li>- identifier les principales compétences des collectivités territoriales.</li> </ul>
<p><u>Droit usuel</u></p> <p>1. <u>les acteurs de la vie juridique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les personnes physiques,</li> <li>- personnalité juridique, capacité,</li> <li>- le commerçant : qualité,</li> <li>- les personnes morales : sociétés commerciales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reconnaître les attributs d'une personne juridique,</li> <li>- expliciter la capacité juridique,</li> <li>- reconnaître un commerçant,</li> <li>- reconnaître la forme juridique d'une entreprise de transformation de produits carnés</li> </ul>
<p>2. <u>Les droits et les biens notions</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- droit de propriété,</li> <li>- fonds de commerce,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les éléments du droit de propriété,</li> <li>- identifier les éléments constitutifs de fonds de commerce,</li> </ul>
<p>3. <u>L'activité contractuelle de l'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les contrats usuels,</li> <li>- le règlement,</li> <li>- la responsabilité : <ul style="list-style-type: none"> <li>. civile, pénale,</li> <li>. contractuelle,</li> <li>. délictuelle,</li> </ul> </li> <li>- l'assurance,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les formalités de création de l'entreprise,</li> <li>- reconnaître l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties,</li> <li>- déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite,</li> <li>- suivre la procédure amiable de recouvrement de créances,</li> <li>- identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la poissonnerie,</li> <li>- associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance.</li> </ul>

.../...

c) INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE :

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
3. <u>Droit social</u>	
3.1. <u>la pluralité des sources</u> (loi, conventions collectives.)	- identifier les sources de ce droit et leur portée respective,
3.2. <u>les relations collectives :</u>  - les syndicats, - la négociation collective, - les délégués, - les comités d'entreprise.	- discerner les rôles respectifs des représentants des salariés.
3.3. <u>Les relations individuelles</u>  - le contrat de travail : . formation, . exécution, . rupture,  - la rémunération du travail et sa protection,  - les conditions légales du travail : durée, congés, hygiène et sécurité,	- reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations), - identifier droits et obligations des parties sur un exemple simple,  - faire application des règles légales réglementaires conventionnelles dans des situations concrètes, - contrôler un bulletin de paye, - faire application des règles légales dans des situations concrètes.
4. <u>La protection sociale</u>  - Sécurité sociale et protection obligatoire contre les risques sociaux, (assujettis, cotisations, prestations),  - l'aide aux travailleurs sans emploi.	- associer les risques sociaux aux organismes qui les couvrent, - indiquer les principales modalités de la protection sociale mise en oeuvre par la Sécurité sociale et l'UNEDIC.

A N N E X E II

REGLEMENT D'EXAMEN

**A - LISTE DES DOMAINES**

1 - Professionnel

2 - Généraux

- Français
- Mathématiques,
- Economie familiale et sociale
- Education physique et sportive.

Au domaine professionnel correspondent deux unités terminales,

A chacun des domaines généraux correspond une unité capitalisable terminale constitutive du diplôme.

Les candidats autres que scolaires ou apprentis sont dispensés de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive.

## B - LISTE DES EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF	FORME		DUREE	Not/Eli
		Scolaires apprentis ou adultes form. continue	Autres candidats		
EP1 - Pratique professionnelle	11	CCF (1)	ponctuelle pratique	8 H	10/20
EP2 - * Technologie, * Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements.	5	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 H	
EP3 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	30 mn	
<b>DOMAINES GENERAUX</b>					
EG1 - Expression française	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 H	
EG2 - Mathématiques	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 H	
EG3 - E F S	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 H	
EG4 - E P S	1				
Epreuve facultative Langue vivante (2)			ORALE	20 mn	

(1) Contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur, y compris la formation en entreprise.

(2) L'épreuve n'est organisée que dans la mesure où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Seuls, les points supérieurs à 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme.

## DEFINITION DES EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

### E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

#### **A) EVALUATION PAR CONTROLE EN COURS DE FORMATION (C.C.F)**

Candidats issus d'établissements d'enseignement publics, privés sous contrat et de CFA habilités).

L'évaluation porte sur la mise en oeuvre de compétences et de savoirs technologiques au travers d'exercices concrets.

Les techniques sont choisies à partir du référentiel du diplôme et font appel aux champs d'activités prévus.

#### **\* Première situation d'évaluation**

A la fin de l'année civile précédant l'examen, dans l'établissement (établissements publics ou privés sous contrat et CFA habilités) et dans le cadre des activités de formation pratique habituelle,

Le candidat doit être capable :

- d'exécuter des mix : glaces aux oeufs, crèmes glacées, sorbets,
- de dresser les tables analytiques correspondantes,
- d'organiser et de maintenir en état sanitaire son poste de travail.

#### **\* Deuxième situation d'évaluation**

A la fin du deuxième trimestre de l'année civile de la session d'examen dans les mêmes conditions que la première situation d'évaluation.

Le candidat doit être capable d'exécuter en autonomie les tâches professionnelles (1) conduisant à la réalisation de produits glacés courants (bombes glacées, entremets glacés...etc) et de produits d'accompagnement (ex : fours secs).

Pour l'évaluation des situations 1 et 2 un professionnel est obligatoirement associé.

Les propositions de notes pour les situations 1 et 2 sont établies par l'équipe pédagogique et les professionnels associés.

L'Inspecteur de l'Education Nationale veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement ou du directeur du CFA.

## \* FORMATION EN ENTREPRISE

### I ) DUREE

- Pour les candidats scolaires issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat elle se déroule en plusieurs périodes de 3 à 5 semaines.
- Pour tenir compte des conditions locales, le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les conseillers de l'enseignement technologique.
- Pour les apprentis, la durée de formation en entreprise est fixée par le contrat d'apprentissage.

### II) Evaluation

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en oeuvre des compétences en terme de savoir-faire et savoir-être et fait l'objet d'une évaluation.

Cette évaluation est complémentaire aux évaluations des situations 1 et 2.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par le centre de formation et validé au plan académique.

La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise d'accueil et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise en présence, le cas échéant, du candidat.

#### NOTATION

La répartition des coefficients est la suivante :

- Première situation : coef 3      soit un coefficient de 7
- Deuxième situation : coef 4      pour les évaluations en centre de formation.
  
- Formation en entreprise : coef 4.

## **B) EVALUATION PAR EPREUVE PONCTUELLE TERMINALE (autres candidats)**

L'épreuve ponctuelle terminale de pratique professionnelle portera sur les compétences les plus significatives et devra conduire à la réalisation de produits commercialisables tels que glaces et/ou crèmes glacées et/ou sorbets et produit(s) glacé(s) et produit(s) d'accompagnement.

Cette épreuve comprend des questions qui pourront être indépendantes ou liées et porteront sur les différents savoirs associés dans leur limite respective de connaissances exigées.

### **EP2 - TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE ET SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS.**

Cette épreuve comporte 2 parties :

#### 1) Technologie professionnelle (12 points).

Cette partie comporte plusieurs questions non liées entre elles portant sur la technologie professionnelle de la spécialité.

#### 2) Sciences appliqués à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements (8 points)

Cette partie comprend 2 questions qui pourront être indépendantes ou liées et porteront respectivement sur les référentiels :

- . de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
- . de sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.

Le jury apprécie :

L'exactitude des connaissances de sciences appliquées,  
L'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier scientifiquement des choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

### **EP3 - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT, ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL**

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues, etc., plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement, dont une expressément en droit du travail, sont posées au candidat. Ces questions permettent de tester le fait que celui-ci est capable :

- D'analyser une situation ;
- D'exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée ;
- D'exploiter des informations.

## **DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DES DOMAINES GENERAUX**

Ces définitions figurent en annexe de l'arrêté du 11 janvier 1988 portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des Brevet d'Etudes Professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.