

HYGIENE

- La tenue vestimentaire
- Le lavage des mains
- Pathogène : définition
- Notion de porteur sain
- Le bionettoyage : définition
- Différence nettoyage/désinfection
- Différence détergent/désinfectant
- Les types de Bionettoyage
- Les étapes du bionettoyage
- L'efficacité du bionettoyage : mode d'action, revêtement, type de salissures
- Cercle de Sinner (T.A.C.T.)
- Les types de produit de nettoyage (abrasif, solvant, détartrant, décapant, agglutinant)
- DLC/DDM
- Les conditions de stockage (températures)
- La chaîne du froid : définition
- Liaison froide/liaison chaude
- Les températures à risque (température maximale pour un réfrigérateur, température minimale pour un maintien au chaud)
- Les modes de conservation des aliments (définition, effets sur les micro-organismes)
- La fabrication de boîtes de conserve (CAP Charcutier uniquement)
- P.E.P.S.
- Les contrôles à la réception (visuels, dates etc)
- L'altération des aliments
- L'hygiène bucco-dentaire (CAP Boulanger uniquement)
- Le PMS, la démarche HACCP, les autocontrôles

MICROBIOLOGIE

- Les types de micro-organismes
- Les conditions de développement des micro-organismes (dioxygène, température, eau, nourriture, pH)
- Les conditions favorables au développement des micro-organismes
- Définitions mésophile, aérobie, anaérobie, aéro-anaérobie, neutrophile.
- Exemples de micro-organismes : nom, où on les retrouve, comment éviter leur propagation ?

| Bouchers - Charcutiers | Boulangers - Pâtisseries |
|-------------------------------|---------------------------------|
| E. coli | E. coli |
| Salmonella | Salmonella |
| Staphylococcus aureus | Staphylococcus aureus |
| Pseudomonas | Saccharomyces cerevisiae |
| Clostridium | |

- TIA/TIAC : définition
- Les 5M.
- Le pouvoir pathogène des micro-organismes
- Sporulation

SCIENCE DES ALIMENTS

- Les 7 groupes alimentaires et leurs apports
- Les 7 constituants alimentaires et leur définition.
- La transformation des constituants alimentaires (dextrinisation, caramélisation, émulsion etc.)
- La réaction de Maillard
- Point de fusion/point de fumée
- L'équilibre alimentaire : définition.
- L'équilibre alimentaire : qualitatif/quantitatif
- La ration alimentaire
- Les AJR
- Les Apports Energétiques Journaliers
- Les besoins nutritionnels (énergétiques/plastiques/fonctionnels)
- Les conséquences d'une alimentation déséquilibrée
- Calcul de la valeur énergétique des Glucides Protides Lipides (GPL : 17/17/38 kJ par gramme)

DIGESTION ET PERCEPTION SENSORIELLE

- Le système digestif (CAP Boucher uniquement)
- La digestion et l'absorption des aliments
- Les qualités organoleptiques des aliments
- Les 5 saveurs de base
- Les 5 sens et leurs organes
- Actions correctives sur le goût (corriger l'acidité, améliorer la présentation...) (CAP Pâtissier uniquement)
- Les qualités organoleptiques d'un aliment
- Facteurs qui influencent le goût
- La faim : définition

SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS

- Les appareils producteurs de froid : fonctionnement, entretien, autocontrôles.
- Les appareils producteurs de chaleur
- Fonctionnement d'une plaque à induction et d'un micro-ondes.
- Effet joule : définition.
- Combustion et risques
- L'eau potable : définition
- L'eau dure : définition et conséquences
- L'adoucissement de l'eau : principe
- L'électricité (grandeurs et formules vues en cours) et les risques liés à l'électricité
- La protection contre le risque électrique
- Les matériaux et revêtements : définitions de matériaux, alliages, peinture.
- L'acier inoxydable : avantages et inconvénients
- L'utilisation du cuivre : avantages et inconvénients (CAP Pâtissier)
- Limites de l'utilisation du bois en revêtement.
- Le marbre en milieu alimentaire
- L'éclairage : grandeurs, les différents types. Les différentes sources lumineuses. Lecture de l'étiquette d'une source lumineuse. Conséquences de l'utilisation des LED.