

EPREUVE D'ADMISSION

EXPLOITATION PEDAGOGIQUE DE TRAVAUX PRATIQUES

Cette épreuve se divise en deux parties :

- une première partie « écrite » (2h30) consacrée à la conception et à l'organisation de travaux pratiques (éventuellement à la description de ceux-ci),
- une deuxième partie « orale » (3h30) permettant de proposer une exploitation pédagogique de ces travaux pratiques.

Cette deuxième partie nécessite une phase de préparation (durée 2h30) précédant l'exposé devant le jury suivi de l'entretien (durée 1h).

Epreuve d'admission

Exploitation pédagogique de travaux pratiques

Calculatrice non autorisée

Durée de l'épreuve : 6 heures
Coefficient : 2

Sujet n° 1

« L'entretien des locaux et des matériels dans une cuisine de collectivité »

L'épreuve a une durée totale de 6 heures.

Vous disposez des 5 premières heures pour

- répondre **par écrit** aux questions posées dans la 1^{ère} partie de l'épreuve ; **votre copie sera relevée 2 h30 après le début de l'épreuve,**
- préparer vos réponses aux questions posées dans la 2^{ème} partie de l'épreuve.

A l'issue de ces 5 heures, vous exposerez au jury vos réponses aux questions posées dans la 2^e partie de l'épreuve, **cette phase sera suivie d'un entretien avec le jury** (prévoir votre exposé sur 20 à 30 minutes environ).

Exposé et entretien : durée 1 heure.

Première partie de l'épreuve :

Conception et organisation d'une activité pratique.

A partir du titre du sujet « L'entretien des locaux et des matériels dans une cuisine de collectivité », de vos connaissances, de la description d'une cuisine de collectivité (annexe 1) et de l'extrait du plan de nettoyage (annexe 2) :

1. Présenter l'**organisation générale de l'activité** d'entretien des locaux et des matériels de cette cuisine.
2. Décrire les **techniques professionnelles mises en œuvre** pour réaliser les opérations quotidiennes de nettoyage et de désinfection du matériel et des locaux en fin de service.

Pour chaque technique :

- 2.1 préciser l'objectif et le principe de la technique et les justifier à l'aide de vos connaissances scientifiques et/ou technologiques ;
- 2.2 indiquer les équipements, les matériels, les produits, les documents nécessaires ; en préciser les caractéristiques ;
- 2.3 indiquer les points réglementaires à respecter ;
- 2.4 préciser, s'il y a lieu, les consignes de sécurité et d'ergonomie spécifiques à respecter ;
- 2.5 présenter les outils et/ou les méthodes utilisables pour contrôler l'efficacité de la technique.

Deuxième partie de l'épreuve :

Exploitation pédagogique de l'activité pratique

- 1- **Présenter une séquence d'enseignement de sciences appliquées** en lien avec l'activité pratique : « L'entretien des locaux et des matériels dans une cuisine de collectivité », pour une classe de :

Certificat d'Aptitude Professionnelle Cuisine

- 1.1 définir les objectifs de la séquence : objectif général, objectifs et chronologie des séances ;
- 1.2 situer la séquence dans le projet de formation (place dans le projet disciplinaire et articulations avec les autres disciplines).

Justifier vos choix pédagogiques.

- 2- **Présenter l'organisation de l'une des séances de cette séquence :**

- 2.1 préciser ses objectifs, décrire les situations d'apprentissage qui permettront de les atteindre, lister les contenus d'enseignement spécifiques de cette séance ;
- 2.2 préciser les conditions matérielles à réunir pour cette séance ;
- 2.3 indiquer et décrire les documents utilisés par le professeur et ceux qui seront remis aux élèves ;
- 2.4 indiquer les modalités d'évaluation prévues.

Justifier vos choix pédagogiques.

Annexe 1 : description de la cuisine de collectivité.

Annexe 2 : extraits du plan de nettoyage.

Annexe 3 : extraits du référentiel des activités professionnelles du CAP Cuisine.

Annexe 4 : extraits du référentiel des compétences et des savoirs du CAP Cuisine.

ANNEXE 1 : Description de la cuisine de collectivité

Cuisine de collectivité et ses annexes :

- Quai de réception, réserves, zones de prétraitement (décartonnage, légumerie, ...)
- Zones de production : cuisson, préparations froides, pâtisserie
- Zone de conditionnement ou d'allotissement, zone de stockage des produits finis, zone d'expédition
- Plonge batterie, plonge vaisselle et locaux déchets

Surface totale : 250m²

Nature des revêtements et des supports :

- Sol : grès cérame antidérapant avec plinthes à gorge
- Murs : carreaux de faïence et peinture en hauteur
- Siphons d'évacuation

Equipements (acier inoxydable, fonte) :

- Système de captage et d'extraction des buées
- Appareils de cuisson (feux, plaques, marmite, sauteuse, grills, fours, friteuses),
- Appareils de préparation (ouvre-boîtes, éplucheuse, essoreuse, coupe-légumes, trancheuse, thermoscelleuse)
- Armoires (chauffante et réfrigérée) roulantes
- Tables de préparation, bacs de lavage et de plonge
- Balances, planches à découper
- Echelles
- Postes de lavage des mains
- Lave vaisselle

Autres équipements :

- Chambres froides, cellule de refroidissement rapide
- Stérilisateur à couteaux, destructeur d'insectes
- Poubelles

ANNEXE 2 : Extraits du plan de nettoyage et de désinfection

	FREQUENCE	PRODUITS/ TECHNIQUES	RESPONSABLE	CONTROLEUR
LOCAUX				
SOLS	Tous les jours			
MURS	1/ semaine			
PLAFONDS	1/ semaine			
PORTES ET POIGNEES	Tous les jours			
GRILLES DES SIPHONS	Tous les jours			
RESERVES	1/ semaine			
CHAMBRES FROIDES POSITIVES	1/ semaine Sol : tous les jours			
CHAMBRES FROIDES NEGATIVES	1/mois Sol : tous les jours			
MATERIELS				
EHELLES	Tous les jours			
PLANS DE TRAVAIL	À chaque utilisation			
MATERIELS DE TRANCHAGE	À chaque utilisation			
MATERIELS DE PREPARATION	À chaque utilisation			
HOTTES	1/mois			
MATERIELS DE CUISSON	Tous les jours, si utilisation			
OUVRE-BOITES	À chaque utilisation			
POUBELLES	Tous les jours			
PLONGES - BACS	Tous les jours			
POSTES DE LAVAGE DES MAINS	Tous les jours			
ARMOIRES ROULANTES	Tous les jours			
BALANCES	Tous les jours			
LAVE VAISSELLE	Tous les jours			
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	Tous les jours			
PLANCHES A DECOUPER	À chaque utilisation			

ANNEXE 3 : Extraits du référentiel des activités professionnelles « CAP CUISINE »

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-1 : - Réaliser les préparations préliminaires des denrées

TACHES	<p>Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>Tâche 1 : Effectuer les traitements préliminaires des denrées (légumes - poissons - viandes...) en respectant les techniques gestuelles</p> <p>Tâche 2 : Tailler, émincer, trancher, couper les denrées en vue de leurs utilisations culinaires</p> <p>Tâche 3 : Désosser, lever, découper à cru des produits en vue de leurs utilisations culinaires</p> <p>Tâche 4 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel, des locaux</p>
CONDITIONS D'EXERCICES	<p><u>MOYENS ET RESSOURCES</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Produits bruts- Produits semi-élaborés- Locaux de production conformes à la réglementation en vigueur- Machines et matériels de préparation et de transformation- Protocole de lavage des végétaux- Produits de décontamination pour aliments (vinaigre...)- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Plans de nettoyage- Produits d'entretiens. <p><u>AUTONOMIE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none">- Réaliser des prestations conformes à la demande, aux consignes et instructions reçues.

FONCTION 3 : PRODUCTION CULINAIRE

SOUS FONCTION 3-2 : - Réaliser des cuissons simples et des cuissons complexes

TACHES	Dans le respect de l'environnement, des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Tâche 1 : Assurer la mise en place de son poste de travail (à la grillade – à la friture) Tâche 2 : Réaliser des techniques de cuisson simples et complexes (potages -œufs - poissons - viandes - légumes) Tâche 3 : Réaliser des préparations froides, chaudes, spécifiques (glacer - clarifier une marmite...) Tâche 4 : Appliquer les cuissons les plus appropriées aux denrées Tâche 5 : Vérifier la conformité des cuissons et en rectifier les erreurs Tâche 6 : Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste, du matériel et des locaux
CONDITIONS D'EXERCICES	<u>MOYENS ET RESSOURCES</u> <ul style="list-style-type: none">- Tenue professionnelle- Produits bruts- Produits semi-élaborés- Produits finis- Locaux de production culinaire équipés, conformes à la réglementation en vigueur- Matériels de cuissons- Matériels spécifiques- Fiches techniques de fabrication- Règles d'hygiène et de sécurité (guide des bonnes pratiques d'hygiène...)- Matériels et produits nécessaires au nettoyage. <u>AUTONOMIE</u> <ul style="list-style-type: none">- Dans l'exécution des tâches sous le contrôle de sa hiérarchie- Dans le cadre des instructions et des consignes données- Evolutive dans la prise d'initiative professionnelle.
RESULTATS ATTENDUS	- Réaliser des cuissons conformes aux exigences techniques et aux instructions reçues.

**ANNEXE 4 : Extraits du référentiel des compétences et des savoirs
« CAP CUISINE »**

**REFERENTIEL DES ACTIVITES
PROFESSIONNELLES**

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

CHAMPS d'INTERVENTION

COMPÉTENCE GLOBALE

Production culinaire

Le titulaire du C.A.P. CUISINE doit être capable, sous l'autorité d'un responsable, d'assurer une production culinaire et sa distribution en respectant les consignes de travail, dans le souci permanent de satisfaire la clientèle et dans le respect de la réglementation.

TACHES PRINCIPALES

CAPACITES ET SAVOIR FAIRE

PLANIFICATION ET
ORDONNANCEMENT DES
TACHES CONFIEES
ORGANISATION DU POSTE DE
TRAVAIL
RANGEMENTS

**C 1
ORGANISER**

C 11 Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir ce documents
C 12 Planifier son travail
C 13 Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production

MISE EN PLACE DU
POSTE DE TRAVAIL
TRAITEMENTS PRELIMINAIRES
DES DENREES
REALISATION DE
PREPARATIONS, SAUCES,
APPAREILS, PATISSERIES
SIMPLES ET COMPLEXES
CUISSONS
DRESSAGE, DISTRIBUTION
NETTOYAGE, DESINFECTION
DES LOCAUX ET MATERIELS
MAINTENANCE DU POSTE DE
TRAVAIL
APPLICATION ET SUIVI DE
CONSIGNES, PROCEDURES

**C 2
REALISER**

C 21 Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires
C 22. Effectuer les cuissons.
C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base.
C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts.
C 25. Dresser les préparations culinaires.
C 26. Participer à la distribution.
C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux

INVENTAIRE SIMPLE
RECEPTION ET STOCKAGE DES
MARCHANDISES
AUTOCONTROLES
VERIFICATIONS ET
REMIATIONS

**C 3
CONTROLLER**

C 31 Effectuer un état des stocks
C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler
C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire.
C 34. Assurer les opérations de fin de service.
C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux.

ACCUEIL,
INFORMATION DU CLIENT ET
DES SERVICES
ARGUMENTATION
COMMERCIALE
COMMUNICATION AVEC LES
DIFFERENTS SERVICES

**C 4
COMMUNIQUER**

C 41. Communiquer au sein de l'entreprise.
C 42. Communiquer avec la clientèle

MISE en RELATION des CAPACITES, des SAVOIR FAIRE et des SAVOIRS ASSOCIES

C1 ORGANISER	C 11. Dresser une liste prévisionnelle de produits nécessaires aux réalisations à partir de documents				
	C 12. Planifier son travail				
	C 13. Organiser et gérer son poste de travail en tenant compte des impératifs de production				
C2 REALISER	C 21. Réaliser de façon rationnelle et logique les préparations préliminaires				
	C 22. Effectuer les cuissons				
	C 23. Réaliser les appareils, les préparations, les fonds et les sauces de base				
	C 24. Réaliser les hors d'œuvre froids, chauds et à base de pâte, les pâtisseries, les desserts				
	C 25. Dresser les préparations culinaires				
	C 26. Participer à la distribution				
	C 27. Réaliser les opérations de nettoyage, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux				
C3 CONTROLLER	C 31 Effectuer un état des stocks				
	C 32. Réceptionner les marchandises et les contrôler				
	C 33. Participer aux vérifications des préparations et les rectifier si nécessaire				
	C 34. Assurer les opérations de fin de service				
	C 35. Contrôler le rangement de son poste de travail, du matériel et des locaux				
C4 COMMUNIQUER	C 41. Communiquer au sein de l'entreprise				
	C 42. Communiquer avec la clientèle				

SAVOIRS ASSOCIES	→	S1	S2	S3	S4
-------------------------	---	-----------	-----------	-----------	-----------

S1 TECHNOLOGIE CULINAIRE
S2 SCIENCES APPLIQUEES
S3 COMMUNICATION
S4 CONNAISSANCE de l'ENTREPRISE et de son ENVIRONNEMENT

RELATIONS FONDAMENTALES		
RELATIONS SECONDAIRES		

SAVOIR ASSOCIE 2 : SCIENCES APPLIQUEES (extraits)

Les connaissances suivantes seront étudiées, chaque fois que nécessaire, en relation avec la pratique professionnelle.

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES (on se limitera à :)
--

**2.4 CONTAMINATION ET
PROLIFERATION**

**2.4.1 MODE DE CONTAMINATION DES
ALIMENTS**

2.4.2 MULTIPLICATION DES BACTERIES

- ❖ Salmonelles,
- ❖ Staphylococcus aureus,
- ❖ Clostridium perfringens.

**2.6 MAITRISE DES RISQUES SELON LA
DEMARCHE HACCP**

2.6.1 HYGIENE DU PERSONNEL

- ❖ Lavage des mains,
- ❖ Tenue professionnelle,
- ❖ Hygiène des manipulations,
- ❖ Etat de santé.

**2.6.2 HYGIENE DES LOCAUX ET DES
MATERIELS**

- Produits de nettoyage, produits de désinfection.
- Plans de nettoyage et de désinfection.

- L'illustration à l'aide d'exemples de :
 - contamination initiale,
 - contaminations au cours de la fabrication.
- L'énoncé des conditions :
 - favorisant la multiplication des bactéries,
 - capables de déclencher la sporulation et la germination des spores.
- Les conséquences sur le comportement et sur la pratique professionnelle notamment lors du maintien en température ou lors du refroidissement des préparations culinaires.
- La définition de porteur sain et la conséquence sur la qualité des préparations culinaires.
- La justification :
 - du port d'une tenue professionnelle,
 - du lavage des mains,
 - des étapes d'une procédure de lavage des mains (procédure donnée).
- Les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel manipulant des denrées alimentaires.
- La classification des produits en fonction de leur mode d'action.
- La définition du pouvoir bactéricide, fongicide, virucide d'un désinfectant.
- L'identification de procédures de nettoyage :
- Les étapes, fréquence, autocontrôles,
- Le respect du dosage, du temps d'action, de l'action mécanique et de la température,
- Les mesures de sécurité liée à l'utilisation et au stockage des produits.

- Alimentation en eau destinée à la consommation humaine.

2.6.3 RECEPTION ET STOCKAGE DES DENREES

- Altération des denrées et des préparations culinaires.
- Conservation des denrées et des préparations culinaires.

2.6.4 MAITRISE DU FROID

- Applications aux appareils :
 - en froid positif,
 - en froid négatif (cellules de refroidissement rapide).

2.9 PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

- Risques liés à l'activité professionnelle.
- Ergonomie

- produits,
- La justification de la nécessité de rinçage.
- L'énoncé :
 - du danger de l'utilisation d'une eau non potable,
 - des caractéristiques d'une eau dure et les conséquences en milieu professionnel.
 -
- L'énoncé des conséquences de l'action microbienne sur les aliments lors du stockage et le repérage des dates de consommation (DLUO, DLC).
- L'action du froid, de la chaleur, de l'absence d'air sur les micro-organismes.
- L'énoncé du risque lors de la rupture de la chaîne du froid et la chaîne du chaud.
- La production de froid mécanique :
 - Appareils utilisés,
 - Principe physique de production de froid,
 - Justification des relevés de température.
- Les mesures de prévention individuelles et collectives.
- Les gestes et postures adaptés.
- La conduite à tenir en cas d'accident ★ (alerte et protection).

★ Une formation aux gestes de premiers secours en milieu professionnel est souhaitable.

Epreuve d'admission

Exploitation pédagogique de travaux pratiques

Calculatrice non autorisée

Durée de l'épreuve : 6 heures
Coefficient : 2

Sujet n° : 2

«La réception, le contrôle et le stockage des denrées et des marchandises»

L'épreuve a une durée totale de 6 heures.

Vous disposez des 5 premières heures pour :

- répondre **par écrit** aux questions posées dans la 1^{ère} partie de l'épreuve ; **vosre copie sera relevée 2 h30 après le début de l'épreuve** ;
- préparer vos réponses aux questions posées dans la 2^{ème} partie de l'épreuve.

A l'issue de ces 5 heures, **vous exposerez au jury** vos réponses aux questions posées dans la 2^{ème} partie de l'épreuve, **cette phase sera suivie d'un entretien avec le jury** (prévoir votre exposé sur 20 à 30 minutes environ).

Exposé et entretien : durée 1 heure.

Première partie de l'épreuve

Conception et organisation d'une activité pratique.

A partir du titre du sujet « La réception, le contrôle et le stockage des denrées et des marchandises », de vos connaissances et des renseignements suivants :

Installations à disposition :

- cuisine d'un établissement de restauration collective et ses annexes (dont locaux et matériels de stockage)

Document de commande :

- bon de livraison (annexe 1)

- 1 Présenter l'**organisation de l'activité** concernant la réception, le contrôle et le stockage des denrées et marchandises livrées.
- 2 Indiquer **les tâches à effectuer** et décrire **les techniques professionnelles mises en œuvre**.
Pour chaque tâche et/ou technique :
 - 2.1 préciser l'objectif et le principe et les justifier à l'aide de vos connaissances scientifiques et/ou technologiques ;
 - 2.2 indiquer les équipements et matériels nécessaires, et présenter les documents utiles à l'exécution des tâches en précisant leurs caractéristiques et leurs objectifs ;
 - 2.3 indiquer les points réglementaires à respecter ;
 - 2.4 préciser, s'il y a lieu, les consignes de sécurité et d'ergonomie spécifiques à respecter.

Deuxième partie de l'épreuve

Exploitation pédagogique de l'activité pratique

1- Présenter une séquence d'enseignement en lien avec l'activité pratique « La réception, le contrôle et le stockage des denrées et marchandises livrées » pour une classe de :

CAP Agent Polyvalent de Restauration

- 1.1 définir les objectifs de la séquence : objectif général, objectifs et chronologie des séances ;
- 1.2 situer la séquence dans le projet de formation (place dans le projet disciplinaire et articulations avec les autres disciplines).

Justifier vos choix pédagogiques.

2- Présenter, pour la discipline d'enseignement de votre choix, l'organisation de l'une des séances de cette séquence :

- 2.1 préciser ses objectifs, décrire les situations d'apprentissage qui permettront de les atteindre, lister les contenus d'enseignement spécifiques de cette séance ;
- 2.2 préciser les conditions matérielles à réunir pour cette séance ;
- 2.3 indiquer et décrire les documents utilisés par le professeur et ceux qui seront remis aux élèves ;
- 2.4 indiquer les modalités d'évaluation prévues.

Justifier vos choix pédagogiques.

Annexe 1 : Bon de livraison

Annexe 2 : Référentiel des activités professionnelles du CAP Agent Polyvalent de Restauration

Annexe 3 : Référentiel des compétences et des savoirs du CAP Agent Polyvalent de Restauration :
Tableau de mise en relation des compétences et des savoirs associés

Annexe 4 : Extraits du référentiel des compétences et des savoirs du CAP Agent Polyvalent de Restauration

Annexe 1 : BON DE LIVRAISON

__ PRODUITS LAITIERS __ __ ŒUFS __ __ EPICERIE __ __ EMBALLAGE __ __ PRODUITS D'ENTRETIEN

LIVRAISON

334052

Société BIOAL

17, Parc Belle vue 13100 Aix en Provence

Téléphone : 04/42/26/82/75

Fax : 04/42/27/83/76

LIVRE le 3 juin 2004

M

PRODUITS T.V.A 5,5 %

Qté Livrées	Désignation	P.U	H.T	Montant HT	Qté Livrées	Désignation	P.U	H.T	Montant HT
EPICERIE									
4	Haricots verts 5/1	9,05	9,05	36,20					
6	Sauce tomate 2Kg	1,15	2,30	13,80					
2	Macédoine de fruits 5/1	7,25	7,25	14,50					
1	Farine 20 Kg	0,32	6,40	6,40					
2	Riz 5 Kg	1,06	5,30	10,60					
5	Sucre semoule Kg	1,39	1,39	7,00					
BOF									
4	Lait UHT 15 l	0,47	7,05	28,20					
180	Œufs frais 90 pces	0,107	9,63	19,26					
1	Crème anglaise prête à l'emploi 2 L	4,00	4,00	4,00					
5	Margarine 1 Kg	2,29	2,29	11,45					
SURGELES									
1	Blanc d'œufs 6 Kg	2,05	12,30	12,30					
1	Filet de colin lieu 6 Kg	3,95	23,70	23,70					
1	Légumes pour ratatouille 4x2,5 Kg	1,98	4,95	19,80					
FRUITS LEGUMES									
1	Pomme golden 5 Kg	1,80	9,00	9,00					
4	Pomme de terre 5 Kg	0,50	2,50	10,00					
CONDITIONNEMENT									
5	Barquette 1000 GR 40	10,15	10,15	50,75					
4	Barquette 2000 GR 50	18,04	18,04	72,16					
4	Barquette ALU 25pce	9,20	9,20	36,80					
4	Couvercle ALU 25 pces	1,25	1,25	5,00					
ENTRETIEN									
1	Lessive linge 15 Kg	36,5	36,50	36,50					
5	Détergent/désinfectant 5L	2,55	12,75	63,75					
A REPORTER				491,17	A REPORTER				491,17

Montant marchandises			
H.T			491,17
T.V.A			27,01
T.T.C			518,18
Autres factures			
A Payer			518,18

PREPARATEUR

M. MARTIN

REPRESENTANT

A. DUBOIS

NET A PAYER

518,18 Euros

Annexe 2

CAP Agent Polyvalent de Restauration

Référentiel des activités professionnelles

Le titulaire du CAP Agent polyvalent de restauration est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans les établissements de production culinaire et/ou de distribution alimentaire.

Il assure des activités de préparation, d'assemblage et de mise en valeur des mets simples en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution ou de vente et leur réapprovisionnement au cours du service. Il assure des activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il procède éventuellement à l'encaissement des prestations.

Par ces activités, il contribue à l'image de marque de l'entreprise.

FONCTIONS

Les fonctions décrites sont exercées pour tout ou partie selon l'organisation des entreprises ou des établissements et au niveau de compétence de ce professionnel.

1 - Fonction de production :

1 -1 Réception et stockage des denrées et des marchandises ; réception et entreposage des plats préparés à l'avance

1 -2 Réalisation des opérations préliminaires sur les denrées nécessaires pour l'élaboration d'une production culinaire

1 - 3 Réalisation de cuissons préliminaires ou de finitions

1 - 4 Réalisation, par assemblage, de mets destinés à être consommés froids ou chauds

1 - 5 Conditionnement en vue d'une distribution différée dans le temps ou dans l'espace

1 - 6 Remise en température des plats cuisinés à l'avance en vue d'un service immédiat

1 - 7 Mise en place des espaces et des matériels de distribution et de vente

2 - Fonction de service et de communication :

2 - 1 Mise en valeur des produits, des espaces de distribution et de vente

2 - 2 Accueil, information, conseil et service du client ou du convive

2 - 3 Encaissement des prestations

2 - 4 Transmission d'informations

3 - Fonction d'entretien :

3 - 1 Entretien des locaux et des équipements

3 - 2 Lavage, rangement : de la vaisselle, des matériels et ustensiles de production

4 - Fonction de gestion de la qualité :

4 - 1 Pratique de la qualité dans les activités de production, d'entretien

4 - 2 Pratique de la qualité dans les activités de service et de communication

Annexe 3 : Référentiel des compétences et des savoirs
CAP Agent Polyvalent de Restauration

**TABLEAU GENERAL DES RELATIONS PRIVILEGIEES
COMPETENCES / SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES**

C		SAVOIRS TECHNOLOGIQUES ASSOCIES		
COMPETENCES		S1	S2	S3
C11	Rechercher l'information technique	X	X	X
C12	Décoder l'information technique	X	X	X
C21	Organiser son travail			X
C22	S'adapter à une nouvelle organisation			X
C31	Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels	X	X	X
C32	Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	X	X	X
C33	Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	X	X	X
C34	Conduire des techniques culinaires	X	X	X
C35	Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide	X	X	X
C36	Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution	X	X	X
C37	Encaisser les prestations			X
C38	Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	X		X
C39	Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service	X	X	X
C41	Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	X	X	X
C42	Accueillir, informer, conseiller et servir le client			X
C43	Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement			X

S1 - Microbiologie appliquée

S2 - Sciences de l'alimentation

S3 - Connaissance des milieux professionnels

- Connaissance de l'entreprise
- Rationnalisation de la production et des services
- Prévention – sécurité

**Annexe 4 : Extraits du Référentiel des Compétences et des Savoirs
CAP Agent Polyvalent de Restauration**

SAVOIR FAIRE

CAPACITE : C3 - REALISER		
	Ressources	Indicateurs d'évaluation
	Ressources et indicateurs d'évaluation communs à prendre en compte dans chacune des compétences de la capacité REALISER.	
	Locaux et équipements professionnels Matériels Produits Temps alloué Consignes Protocoles, fiches Critères de réalisation et de qualité Tenue professionnelle adaptée à la situation et à la prévention (chaussures, gants....)	Respect des locaux, des équipements Respect de la circulation des personnes, des matériels, des produits, des denrées, de manière à éviter les contaminations Choix et utilisation corrects du matériel et des accessoires Mise en oeuvre de l'organisation prévue au poste de travail Maîtrise des gestes et des techniques Respect des protocoles Respect des règles d'hygiène : comportement et tenue adaptés Respect des règles de sécurité (prise en compte des risques de chutes, de glissades...) Respect des règles d'économie Respect du temps imparti Conformité du résultat obtenu au résultat attendu Qualité et rapidité d'exécution

COMPETENCE : C 31 - RECEPTIONNER ET ENTREPOSER LES DENREES ET LES MARCHANDISES			
Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C- 311 Contrôler qualitativement et quantitativement les produits alimentaires et les marchandises à la réception	Documents de référence : bons de commande, de livraison Appareils et outils de contrôle	Vérification de la conformité des produits livrés à la commande Vérification de la recevabilité des produits Détection d'anomalies Transmission des informations à la personne concernée
U1	C - 312 Acheminer les produits réceptionnés vers les zones de stockage ou d'utilisation	Réglementation relative aux denrées transportées Locaux et circuits Matériel de manutention	Identification du circuit adapté à chaque catégorie de produits Respects des règles d'hygiène relatives aux locaux, aux denrées Respect des températures notamment dans la chaîne de froid Respect des règles de sécurité et d'ergonomie relatives aux opérations de déchargement et de déplacement
U1	C - 313 Déconditionner et décartonner en vue du stockage	Matériel d'évacuation des déchets Outillage pour	Respect des règles de sécurité Respect des règles relatives au tri et à l'évacuation des déchets

		déconditionnement	
U1	C - 314 Répartir les produits dans les zones de stockage	Plan des locaux Matériel de stockage Matériel de manutention	Identification des critères de stockage des produits Organisation rationnelle de la distribution dans les locaux ou dans les équipements d'entreposage Respect des contraintes de temps et d'espace
U1	C - 315 Ranger les produits selon un plan de réserve	Plan des locaux Plan des réserves Réglementation sanitaire Matériel de manutention	Identification des critères de rangement des produits Rangement rationnel dans les différents locaux ou équipements Utilisation correcte des matériels Respect de la réglementation (durée de conservation, température...) Respect de la rotation des stocks
U1	C - 316 Opérer les saisies, renseigner les documents relatifs à la livraison et aux stocks	Documents de livraison Fiches ou état de stock (fichier manuel ou informatisé)	Exactitude de l'information portée Exactitude de l'état du stock
U1	C -317 Réaliser l'inventaire	Documents de stocks	Exactitude de l'inventaire
U1	C - 318 Utiliser les moyens de surveillance des zones ou appareils de stockage	Matériel de contrôle Protocoles opératoires des contrôles Fiches de relevé	Exactitude des contrôles Respect des protocoles Transmission des résultats en cas d'anomalies

COMPETENCE : C32 - SORTIR, CONTROLER LES DENREES, LES MATERIELS AVANT LEUR UTILISATION

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1	C - 321 Effectuer la sortie des produits de leur zone de stockage	Zone de stockage Denrées Matériel de manutention Fiches de fabrication Documents de sortie (bons de sortie, d'économat...) Documents de traçabilité	Conformité des sorties aux besoins exprimés et aux consignes Respect de la rotation des stocks et de la durée de vie des produits Respect des règles de sécurité, d'ergonomie Renseignement correct des documents de traçabilité
U1	C - 322 Vérifier la conformité des produits et leur état	Produits Consignes de repérage des anomalies et d'élimination des denrées	Produits conformes Elimination des produits non conformes selon les consignes Signalement de la non conformité
U1	C - 323 Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels	Matériels Consignes de repérage d'anomalies	Matériels propres, en état de fonctionnement Signalement de la panne ou de l'état de détérioration

COMPETENCE : C 39 - CONTRIBUER A LA QUALITE DES PRODUCTIONS CULINAIRES ET A LA QUALITE DU SERVICE AUX CONVIVES

Unités	Etre capable de :	Ressources	Indicateurs d'évaluation
U1 U2 U3	C - 391 Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes activités : - de réception et d'entreposage - de production alimentaire - d'entretien des locaux et matériels - de service	Appareils de mesures (balance), d'enregistrement (de température)... Consignes : fréquence des contrôles, protocole d'observation, de mesure Documents de consignation	Respect des fréquences, des protocoles Consignation fidèle des informations
U1 U2	C - 392 Prélever un échantillon de la production comme plat témoin	Productions culinaires du jour Consignes réglementaires et consignes propres à l'entreprise Matériels pour prélèvement, pour conditionnement et stockage Documents d'identification	Respect des consignes et de la réglementation Mise en conservation adaptée Identification correcte de l'échantillon
U1 U2 U3	C - 393 Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail, du service et contribuer à y remédier	Situations professionnelles	Identification correcte du dysfonctionnement et des motifs Prise d'initiative personnelle adaptée : signalement ou action de remédiation dans la limite de ses compétences
U1 U2 U3	C - 394 Vérifier la qualité de sa prestation par rapport : - aux attentes connues du client - au travail demandé - à sa place dans l'équipe	Situations professionnelles avec ordres de travail, objectifs à atteindre, consignes réglementaires ou consignes de l'entreprise... Réactions du client orales ou questionnaire de satisfaction..	Auto-appréciation de son travail par rapport aux consignes, aux résultats
U1 U2 U3	C - 395 Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité	Documents d'enregistrement : documents de traçabilité, cahier de dysfonctionnement, de suggestion	Enregistrement correct des informations
U1 U2 U3	C - 396 Proposer des solutions d'amélioration ou de solutions correctives de la qualité	Situations professionnelles	Propositions réalistes, efficaces
U1 U2 U3	C - 397 Etre acteur de la prévention des risques professionnels	Situations professionnelles Consignes réglementaires ou consignes d'entreprises Tenue de travail et de protection	Respect des consignes Comportement sécuritaire adapté Auto-appréciation de son comportement

SAVOIRS ASSOCIES
S1 - MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (extraits)

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>5 - LES BIOCONTAMINATIONS DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES EN RESTAURATION ET EN SERVICE</p> <p>5 - 1 Nature et origine des biocontaminations :</p> <ul style="list-style-type: none"> * flore des aliments * flore des surfaces, de l'air * flore humaine * flore animale et végétale 	<ul style="list-style-type: none"> - Indication des principales flores et de leurs caractéristiques (flore pathogène, flore saprophyte, flore opportuniste, flore de contamination fécale, flore résidente, flore accidentelle) - Pour des activités professionnelles données, identification des risques de contamination et de leurs origines 	<p>U1 U2 U3</p>
<p>5 - 3 Prévention et traitement des biocontaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> * Hygiène des surfaces, des matériels, des locaux <ul style="list-style-type: none"> - décontamination, désinfection - nettoyage des surfaces, des matériels - nettoyage des locaux de production, de distribution, de stockage (denrées, déchets), d'hygiène <p>.....</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> * Hygiène lors de la circulation des produits alimentaires, des repas, de la vaisselle, des déchets : <ul style="list-style-type: none"> - risques de contamination et mesures de prévention (température, protection par emballage...) - principe d'organisation des circuits dans les locaux (production et distribution alimentaire) 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de l'hygiène, de l'asepsie, de l'antisepsie - Définition de la décontamination, de la désinfection et illustration par des exemples empruntés au milieu professionnel - Justification de l'interdiction de certaines techniques d'entretien des sols (sciure et balayage à sec) - Indication des étapes du nettoyage des surfaces et des matériels et justification du mode opératoire et la fréquence du nettoyage (fréquence donnée) <p>.....</p> <p>.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un plan donné, justification du principe des circuits denrées, matériel, déchets, personnel - A partir de situations professionnelles, analyse des risques de biocontaminations lors des circulations et mise en relation des solutions préconisées et des mesures réglementaires (données) 	

S2 - SCIENCES DE L'ALIMENTATION (extraits)

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p>1 - CARACTERISTIQUES DES PRODUITS ALIMENTAIRES</p> <p>1 - 1 Caractéristiques d'un produit reconnu comme aliment (aspect nutritionnel, organoleptique, socio-culturel....)</p> <p>1 - 2 Risques d'altération et maintien des caractéristiques des produits alimentaires. Principes des méthodes de conservation</p> <p>1 - 3 Formes de commercialisation et circuits de distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> * produits frais traditionnels * produits ayant fait l'objet d'un traitement de conservation * produits semi-élaborés * produits prêts à l'emploi <p>1 - 4 Etiquetage des produits alimentaires préemballés :</p> <ul style="list-style-type: none"> * mentions obligatoires * mentions facultatives * D.L.C. et D.L.U.O. 	<p>- Indication des caractères qui définissent un aliment en fonction des différentes approches</p> <p>- Mise en relation de la définition des produits (frais, appertisés, surgelés, déshydratés, cuits et conditionnés sous vide, conditionnés puis cuits sous vide, végétaux prêts à l'emploi, denrées périssables...) et de leur mode de conservation et d'utilisation</p> <p>- Comparaison des différentes formes de commercialisation pour des produits alimentaires donnés et indication de leurs avantages (éventuellement de leurs limites) pour leur utilisation</p> <p>- A partir d'emballages, commentaire des informations qui y figurent (repérage des mentions obligatoires, sélection des mentions utiles pour le stockage et l'utilisation)</p>	<p>U1 U2</p>
<p><u>3 - ETUDE TECHNOLOGIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES TRADITIONNELS ET NOUVEAUX</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Produits laitiers * Viandes, volailles * Produits de la pêche * Oeufs et ovoproduits * Produits céréaliers et assimilés * Végétaux frais, végétaux secs * Produits sucrés * Corps gras * Boissons * Condiments, épices, assaisonnements 	<p>- A partir de documents présentant diverses formes de commercialisation, des principes d'obtention, de transformation, de fabrication, des conditions de transport, de stockage (aspects réglementaires et techniques), des critères de choix (critères de fraîcheur, origine des produits, rapport qualité/prix) ..., indication et justification :</p> <ul style="list-style-type: none"> * des conditions d'acceptation ou de refus à la réception * des protocoles de conservation, d'utilisation * des techniques de découpage, de fractionnement 	<p>U1 U2</p>

S 3 - CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

II - RATIONALISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES (extraits)

Connaissances	Indicateurs d'évaluation	Unités
<p><u>1 - ORGANISATION DES LOCAUX</u> 1 - 2 Appareils et outils * Etude fonctionnelle des appareils et outillages utilisés aux postes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de stockage - de préparation - de cuisson - de conditionnement - de refroidissement rapide - de conservation par le froid - de maintien en température - de remise en température - de lavage de la vaisselle - d'entretien des locaux - de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - Définition de la fonction d'usage - Identification des différentes parties de l'appareil ou de l'outil - Mise en évidence de la partie active de l'appareil ou de l'outil et des propriétés requises pour assurer sa fonction principale - Justification du choix des matériaux utilisés pour la partie active en référence à l'entretien et à l'hygiène. - Pour un tâche donnée justification du choix de l'appareil ou de l'outil et de ses équipements éventuels - Enoncé des conditions d'utilisation d'un appareil ou d'un outil dans une situation donnée. - Identification des facteurs de risques et justification des règles d'hygiène et des principes de sécurité à respecter. - Identification à l'aide de la fiche technique ou de la notice de l'appareil ou de l'outil, des systèmes de réglage (température, pression, vitesse, épaisseur...) et justification du choix du réglage pour une situation donnée. - Identification et interprétation à l'aide de la fiche technique ou de la notice de l'appareil ou de l'outil, des signaux de fonctionnement ou de dysfonctionnement (voyant, cadran, alarme...) 	
<p><u>2 - ORGANISATION DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</u> 2 - 1 Organisation du travail * Eléments à prendre en compte pour optimiser la production et les services :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nature des tâches et qualification professionnelle, organisation d'équipe de travail * Chronologie des tâches et mesure des temps d'exécution * Coût de production : composantes <p>2 - 2 Organisation des postes de travail * Organisation d'une tâche</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analyse fonctionnelle et approche ergonomique : <ul style="list-style-type: none"> ° d'une tâche de réception, entreposage des denrées ° d'une tâche de production 	<ul style="list-style-type: none"> - A partir d'exemples d'équipes de travail et de tâches à réaliser : * identification du rôle de chacun en fonction de sa qualification. * justification de sa place personnelle dans l'équipe - Identification de sa place dans l'organigramme du personnel. - Pour différentes tâches, identification des éléments entrant dans le coût de production. - Mise en évidence de l'impact de ses activités sur le coût de production (en hausse ou en baisse). - Commentaire des consignes de l'entreprise liées à un objectif de coût de production. - A partir de tâches professionnelles : * mise en évidence chronologique des différentes phases de l'activité * énumération du matériel nécessaire pour chacune des phases de travail * énumération des produits nécessaires pour chacune des phases de travail 	U1 U2 U3

<p>° d'une tâche de service ° d'une tâche d'entretien</p> <p>* Organisation dans l'espace</p> <p>* Organisation dans le temps</p> <p>2 - 3 Techniques de travail</p> <p>* Techniques de stockage</p> <p>* Techniques de production culinaire</p> <p>* Techniques d'entretien</p> <p>* Techniques de service et de vente</p> <p>2 - 4 Documents techniques de communication professionnelle</p> <p>* Les documents de communication interne à l'entreprise : consignes, notes de service, protocoles, documents de traçabilité, fiches techniques, fiches de stock, planning...</p> <p>* Les documents de communication externe et les documents commerciaux : bon de commande, bon de livraison, étiquettes, cahier des charges, publicité de l'entreprise</p> <p><u>3 – QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES</u></p> <p>3 - 3 Mesure de la qualité :</p> <p>* notion d'indicateurs de la qualité et de satisfaction du client</p> <p>*contrôles obligatoires, contrôles volontaires</p> <p>* différents types de contrôles : visuel, par comptage, par pesée, par lecture directe d'outils de contrôle</p> <p>* Instruments et appareils de mesure et de contrôle : balance, thermomètre, sonde...</p> <p>* moyen de mesure de la qualité auprès du client (questionnaire d'évaluation, cahier de suggestion....)</p>	<p>* identification des facteurs de risques et indication des règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'organisation du poste de travail adapté à ces tâches et de la réalisation de ces tâches.</p> <p>- Pour différents exemples de tâches, justification des gestes et postures à adopter en vue d'une prévention des risques professionnels</p> <p>- A partir d'exemples de tâches complexes et diverses :</p> <p>* mise en évidence des différents sites de travail</p> <p>* mise en évidence des circuits à respecter en les justifiant par rapport à l'hygiène et à la sécurité.</p> <p>- <u>A partir d'exemples de tâches complexes, élaboration de son plan de travail personnel en justifiant la chronologie proposée par rapport à l'hygiène, aux contraintes de temps, à un travail dans une équipe</u></p> <p>- Pour chaque technique professionnelle, mise en relation de la tâche à réaliser avec :</p> <p>* les produits et les matériels choisis</p> <p>* l'organisation du travail</p> <p>* les protocoles, les réglementations et consignes à respecter</p> <p>* la qualité du résultat attendu</p> <p>- A partir d'exemples de documents de communication interne ou externe :</p> <p>* identification de l'émetteur et du destinataire</p> <p>* décodage exact du document</p> <p>* utilisation du document à bon escient</p> <p>- Indication des contrôles obligatoires aux différents postes de production</p> <p>- Indication des contrôles volontaires possibles aux différents postes de travail.</p> <p>- Indication du protocole de mise en oeuvre de différents contrôles dans des situations données.</p> <p>- Indication des modalités et précautions d'utilisation des appareils de mesure et de contrôle de la qualité.</p> <p>- Indication et justification des prélèvements alimentaires obligatoires (plat témoin)</p>
--	--

Section : Biotechnologies
Option : Santé – Environnement
Session 2004

Epreuve d'admission

Exploitation pédagogique de travaux pratiques

Calculatrice non autorisée

Durée de l'épreuve : 6 heures
Coefficient : 2

Sujet n° : 3

**« Le conditionnement et l'utilisation de
produits sous vide »**

L'épreuve a une durée totale de 6 heures.

Vous disposez des 5 premières heures pour :

- répondre **par écrit** aux questions posées dans la 1^{ère} partie de l'épreuve ; **votre copie sera relevée 2 h30 après le début de l'épreuve ;**
- préparer vos réponses aux questions posées dans la 2^{ème} partie de l'épreuve.

A l'issue de ces 5 heures, **vous exposerez au jury** vos réponses aux questions posées dans la 2^{ème} partie de l'épreuve, **cette phase sera suivie d'un entretien avec le jury** (prévoir votre exposé sur 20 à 30 minutes environ).

Exposé et entretien : durée 1 heure.

Première partie de l'épreuve :

Conception et organisation d'une activité pratique.

A partir du titre du sujet « Le conditionnement et l'utilisation de produits sous vide », de vos connaissances et des renseignements suivants :

Dans une cuisine centrale travaillant en liaison froide réfrigérée, il est prévu de fabriquer et conditionner :

PREPARATIONS	INGREDIENTS
- 150 barquettes de salade composée , à thermo sceller en vue de leur livraison	- salade prête à l'emploi en sachets - œufs durs conditionnés sous vide - lanières de poulet cuites et conditionnées sous vide
- 150 portions de bœuf braisé aux carottes à conditionner après cuisson en poches de 2,5 Kg en vue d'une livraison en liaison froide positive	- bœuf à braiser (cubes de viande crue conditionnés sous vide) - carottes - oignons

- 2- Présenter l'**organisation générale de l'activité** (*la fabrication et le conditionnement de ces deux préparations*) de la sortie des denrées jusqu'au départ des produits à livrer.
- 3- Décrire les **techniques professionnelles mises en œuvre**, d'une part pour l'utilisation des produits commercialisés sous vide et, d'autre part, pour le conditionnement sous vide du plat cuisiné.

Pour chaque technique :

- 2.5 préciser l'objectif et le principe de la technique et les justifier à l'aide de vos connaissances scientifiques et/ou technologiques ;
- 2.6 indiquer les équipements, les matériels, les produits, les documents nécessaires ; en préciser les caractéristiques ;
- 2.7 indiquer les points réglementaires à respecter ;
- 2.8 préciser, s'il y a lieu, les consignes de sécurité et d'ergonomie spécifiques à respecter ;
- 2.9 présenter les outils et/ou les méthodes utilisables pour contrôler l'efficacité de la technique.

Deuxième partie de l'épreuve :

Exploitation pédagogique de l'activité pratique

1- Présenter une séquence d'enseignement en lien avec l'activité pratique : « Le conditionnement et l'utilisation de produits sous vide », pour une classe de :

BEP Bioservices dominante Agent Technique d'Alimentation

- 4.1 Définir les objectifs de la séquence : objectif général, objectifs et chronologie des séances ;
- 4.2 Situer la séquence dans le projet de formation (place dans le projet disciplinaire et articulations avec les autres disciplines).

Justifier vos choix pédagogiques.

2- Présenter, pour la discipline d'enseignement de votre choix, l'organisation de l'une des séances de cette séquence :

- 2.1. Préciser ses objectifs, décrire les situations d'apprentissage qui permettront de les atteindre, lister les contenus d'enseignement spécifiques de cette séance ;
- 2.2. Préciser les conditions matérielles à réunir pour cette séance ;
- 2.3. Indiquer et décrire les documents utilisés par le professeur et ceux qui seront remis aux élèves ;
- 2.4. Indiquer les modalités d'évaluation prévues.

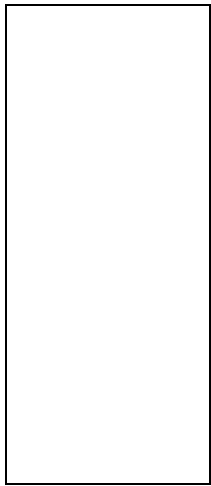
Justifier vos choix pédagogiques.

Annexe : Extraits du référentiel du BEP Bioservices

BEP Bioservices
Extraits de la brochure CNDP

Tableau de mise en relation des référentiels de l'emploi et du diplôme

RÉFÉRENTIEL DE L'EMPLOI		RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME		
<p>Champ d'intervention :</p> <p>Agent de prévention et de traitement des biocontaminations.</p>		<p>Compétence globale :</p> <p>Dans différentes collectivités ou entreprises, le rôle du BEP Bioservices est de maîtriser l'ensemble des moyens de prévention et de traitement des biocontaminations au cours des opérations de nettoyage, de décontamination, de stérilisation et de désinfection des locaux, des équipements et des produits et au cours des opérations de fabrication, conditionnement, conservation et distribution des produits alimentaires.</p>		
FONCTIONS		CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES	
<p>FONCTION DE GESTION DE LA QUALITÉ</p>		<p>C1 S'INFORMER</p>	<p>C1 1 Rechercher l'information</p>	
			<p>C1 2 Décoder l'information</p>	
			<p>C1 3 Traiter l'information</p>	
	<p>FONCTION D'ORGANISATION</p>		<p>C2 ORGANISER et GÉRER</p>	<p>C2 1 Organiser le travail</p>
				<p>C2 2 Gérer le poste de travail</p>
				<p>C2 3 Gérer les produits et les matériels</p>
				<p>C2 4 Contribuer à la gestion des ressources humaines</p>
				<p>C2 5 S'adapter à une situation non prévue</p>
	<p>FONCTION D'EXÉCUTION</p>		<p>C3 RÉALISER</p>	<p>C3 1 Conduire des opérations d'aseptisation</p>
				<p>C3 2 Exécuter des tâches d'entretien, de remise en état et de rénovation des locaux et des équipements</p>
				<p>C3 3 Assurer la maintenance de premier et deuxième niveaux des locaux et des équipements</p>
				<p>C3 4 Aménager les locaux et l'environnement de façon rationnelle et esthétique</p>
				<p>C3 5 Préparer, conditionner des produits alimentaires</p>



	C3 6	Distribuer les produits alimentaires et les repas
	C3 7	Contribuer au contrôle de la qualité

FONCTION DE
COMMUNICATION

C4 COMMUNIQUER	C4 1	Situer sa fonction dans l'entreprise ou la collectivité
	C4 2	Établir des relations professionnelles.

REALISER Être capable de	Ressources	Indicateurs d'évaluation
C35 – Préparer, conditionner des produits alimentaires. Réceptionner et entreposer des denrées. Utiliser les circuits réglementaires en fonction des produits à réceptionner.	Cf. ressources communes. Réglementation relative aux denrées transportées. Circuits de distribution.	Cf. indicateurs d'évaluation communs. Identification du circuit de distribution relatif à chaque produit. Respect des règles d'hygiène relatives aux locaux. Respect des règles d'hygiène relatives aux opérations de chargement et de déchargement. Respect des températures, notamment dans la chaîne du froid.
Contrôler qualitativement et quantitativement les produits alimentaires à la réception.	Documents de référence : bons de commande, de livraison.	Vérification de la conformité à la commande des produits livrés. Présentation et transmission des observations. Traitement des observations.
Ventiler les produits dans les aires de stockage.	Nature du matériel de manutention. Plan des locaux.	Identification des critères de stockage des produits. Organisation rationnelle de la distribution dans les locaux ou équipements d'entreposage. Respect des contraintes de temps et d'espace.
Ranger les produits selon un plan des réserves.	Plan des locaux. Matériel disponible.	Identification des critères de rangement des produits.

	Réglementation sanitaire.	Rangement rationnel dans les différents locaux et équipements. Utilisation correcte du matériel. Respect de la réglementation. Respect des règles d'ergonomie. Respect des règles de sécurité.
Opérer les saisies, éditer les états relatifs aux stocks. Réaliser l'inventaire : - directement à l'entrepôt ; - par informatique minimum.	Fiches et / ou état des stocks. Fichier manuel, mécanographique, informatisé. Documents : fiches et état des stocks. Stock minimum. Fichier manuel, mécanographique, informatisé.	Mise à jour manuelle et/ou informatisée des fiches de stock et des états. Transmission de l'état des stocks. Présentation de l'inventaire. Repérage du stock minimum. Transmission des états de stocks.
Utiliser les systèmes de contrôle et de surveillance des aires de stockage.	Matériel de contrôle. Protocole opératoire de contrôle.	Lecture et interprétation du matériel de contrôle (disques, sondeurs). Transmission des observations avec ou sans proposition d'intervention. Intervention immédiate et efficace.
Réaliser les travaux de reconditionnement, d'étiquetage en fonction du bon d'économat.	Bon d'économat. Différents codes. Modes de conditionnement. Matériel d'étiquetage.	Décodage du bon d'économat. Respect des codes. Exécution correcte du reconditionnement des denrées. Exactitude dans l'exécution.
Préparer des denrées en vue d'une production culinaire ou de leur consommation. Préparer les légumes et	Cf. ressources communes.	Cf. indicateurs d'évaluation communs. Qualité de l'épluchage.

les fruits frais en vue de leur utilisation : - Éplucher à la main ou à la machine ; - Laver.	Éplucheuse. Couteaux. Laveuse, essoreuse.	Respect des conditions de : - nombre, - durée, - teneur en produits chlorés des bains de lavage.
Tailler à la main ou à la machine : en tranche, dés mirepoix, dés brunoise, julienne, paysanne. Préparer les produits de la pêche.	Coupe-légumes. Batteur mélangeur avec accessoires. Matériel spécifique : couteaux, ...	Régularité du taillage. Respect des règles d'hygiène. Élimination des produits altérés.
Préparer les viandes de boucherie, les volailles.	Couteaux et hachoirs.	Respect des règles de sécurité. Respect de la réglementation relative aux viandes hachées.
Déconditionner des denrées conservées.	Protocole de déconditionnement des produits : - surgelés ; - déshydratés ; - appertisés ; - sous atmosphère modifiée : produits sous vide et de 4ème gamme.	Respect du protocole de déconditionnement. Respect de l'intégrité des denrées.
Traiter des denrées conservées.	Protocole de traitements des produits : - surgelés ; - déshydratés ; - appertisés ; - salés.	Respect du protocole de traitement. Respect de la durée et de la température. Respect de l'intégrité des denrées.
Fabriquer des préparations culinaires simples.	Cf. ressources communes. Fiches techniques du matériel. Fiches techniques de préparation.	Cf. indicateurs d'évaluation communs. Respect des quantités (exactitude des masses et volumes).

Conduire une technique de cuisson : - cuire dans un liquide ; - cuire à la vapeur ; - cuire au bain-marie ; - étuver ; - griller ; - rôtir ; - rissoler ; - sauter ; - frire ; - braiser ; - cuire en ragoût ; - gratiner.	Matériel de cuisson : marmites, friteuses, fours, fours à micro-ondes, cuiseurs vapeur, grils, sauteuses.	Respect des qualités organoleptiques attendues.
Conduire la préparation d'un appareil ou d'une sauce. Conduire une technique en pâtisserie. Réaliser une pâte à crêpes, pâte à frire, pâte à foncer, pâte à choux, pâtes levées (levure chimique, levure organique).	Batteurs mélangeurs. Plans de travail spécifiques. Présentation du modèle de référence.	Homogénéité de la préparation. Consistance adaptée. Qualité de l'exécution (finitions, propreté).
Utiliser une pâte feuilletée. Réaliser des opérations connexes : utiliser un nappage, préparer et peser les sirops, faire un caramel.	Matériels spécifiques.	
Conduire des techniques d'assemblage à partir de produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi, ou préparés.	Fiches d'utilisation de chaque produit. Protocole d'assemblage.	Rigueur dans l'application des consignes d'utilisation.
Conduire une technique de finition à partir des produits préparés.	Garnitures.	Présentation propre et soignée. Présentation esthétique.
Conditionner des denrées et des préparations culinaires.	Cf. ressources communes.	Cf. indicateurs d'évaluation communs.

Préparer des portions.	Documents de définition : schémas, fiches techniques, portions standards. Nombre de portions à réaliser.	Respect du grammage et de la portion standard. Respect du nombre de portions à réaliser.
Mettre en service la ligne de conditionnement.	Ligne de conditionnement.	Vérification chronologique des points à contrôler avant la mise en service.
	Protocole de mise en service de la ligne. Matériels de conditionnement.	Respect du protocole de mise en service (propreté, température, ...).
Assurer l'approvisionnement de la ligne. Réaliser des techniques de conditionnement : collage, operculage, thermoscellage en atmosphère normale ou modifiée.	Fiches de conditionnement. Matériels de conditionnement. Appareils et fiches techniques d'utilisation. Protocole de conditionnement.	Régularité de l'approvisionnement de la ligne. Observation stricte des règles d'hygiène permettant d'assurer la qualité sanitaire de la ligne, du matériel, des produits. Conformité du conditionnement au résultat attendu.

Conduire un refroidissement rapide.	Cellule de refroidissement. Appareils de contrôle. Protocole. Cahier de suivi des températures.	Respect du protocole. Lecture et interprétation des données fournies par les appareils de contrôle.
Mettre en œuvre différents modes de conservation : réfrigération, congélation.	Chambres froides, réfrigérateurs, congélateurs. Appareils de contrôle. Fiches d'entrées et de sorties des denrées et préparations culinaires.	Tenue du cahier de suivi des températures et des fiches d'entrées et de sorties. Contrôle des paramètres de temps et de température.

Étiqueter des produits conditionnés.	Protocole d'étiquetage. Produits conditionnés. Étiquettes. Appareils d'étiquetage et leur fiche d'utilisation.	Indication des mentions obligatoires portées sur l'étiquette. Respect de la zone prévue pour l'étiquetage. Exactitude des informations.
Maîtriser les techniques du froid pour la conservation des denrées et des préparations culinaires.	Cf. ressources communes.	Cf. indicateurs d'évaluation communs.

Savoirs technologiques associés

MICROBIOLOGIE GÉNÉRALE ET APPLIQUÉE

Connaissances	Indicateurs d'évaluation
<p style="text-align: center;">Microbiologie générale</p> <p><i>Diversité du monde microbien</i></p> <p>Algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries et virus</p> <p><i>Les bactéries</i></p> <p>Morphologie cellulaire Critères morphologiques de classifications :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dimensions • formes • groupements • mobilité • spores • capsules. <p>Critères de classification basés sur des méthodes de coloration :</p> <p>– Principe de la coloration de Gram :</p> <ul style="list-style-type: none"> • coloration primaire, décoloration, coloration secondaire. <p>Exemples de bactéries Gram+ et Gram-.</p>	<p>Présentation de la diversité du monde microbien.</p> <p>Description des critères morphologiques de classification de différents types de bactéries.</p> <p>Illustration de chacun de ces critères à l'aide d'exemples caractéristiques.</p> <p>Résultats des colorations obtenues.</p>
<p><i>Caractères structuraux</i></p> <p>Architecture générale d'une cellule bactérienne : éléments permanents et non permanents.</p>	<p>Schématisation de l'ultrastructure d'une cellule bactérienne mettant en évidence les éléments permanents.</p>
<p><i>Conditions de vie et de multiplication des bactéries</i></p> <p>Nutrition :</p> <ul style="list-style-type: none"> • besoins en énergie • source de carbone • besoins en facteurs de croissance. 	<p>Définition de la phototrophie et de la chimiotrophie, de l'autotrophie et de l'hétérotrophie.</p> <p>Définition d'un facteur de croissance.</p>

<p>Types respiratoires : bactéries aérobies, bactéries anaérobies, bactéries aéroanaérobies.</p>	<p>Classification des bactéries en trois types respiratoires. Justification du rôle de l'oxygène pour les bactéries aérobies.</p>
<p>Croissance bactérienne : Reproduction bactérienne ; Courbe de croissance bactérienne ; Paramètres physico-chimiques de la croissance : température, pH, pression osmotique ; Sporulation. ...</p>	<p>Définition du temps de génération et du taux de croissance horaire. Commentaire d'une courbe de croissance bactérienne. Indication des conditions favorables ou défavorables au développement et à l'activité des bactéries. Justification du rôle de la température. Enumération des conditions de la sporulation par l'installation de conditions défavorables. Enumération des propriétés des spores. ...</p>
<p>TECHNOLOGIE</p> <p>➤ Réglementation relative aux produits alimentaires</p>	
<p>Connaissances</p>	<p>Indicateurs d'évaluation</p>
<p>....</p> <p>Transport des denrées périssables.</p> <p>Traitement des produits alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● congélation, décongélation des denrées animales et d'origine animale ● fabrication et utilisation de viandes hachées (fraîche et surgelée). 	<p>....</p> <p>Énoncé des denrées périssables concernées par la réglementation</p> <p>Indication et justification des conditions de transport</p> <p>Indication des précautions à prendre au cours des opérations de chargement et déchargement des denrées pour maintenir la qualité alimentaire.</p> <p>Énoncé et justification des conditions d'hygiène à respecter.</p> <p>Définition des deux types de viandes hachées. Justification des conditions de fabrication et d'utilisation.</p>

Fabrication, conservation, distribution des plats cuisinés à l'avance.	Définition d'un plat «cuisiné à l'avance» Énoncé des ingrédients qui caractérisent cette appellation en référence à la réglementation Indication et justifications de la réglementation relative à la liaison chaude
	Indication et justifications de la réglementation relative à la liaison froide Énoncé et justification des conditions de remise en température.
Distribution des denrées alimentaires. ...	Justification de la nécessité de la portion «échantillon» Énoncé des conditions d'entreposage et de distribution des préparations servies froides (durée, température) Énoncé des conditions de service au consommateur des préparations chaudes ou froides (temps, température) Indication des conditions de présentation au consommateur en libre-service Indication des conditions relatives aux denrées alimentaires présentées en distributeurs automatiques. ...

➤ Technologie des équipements	
<p>...</p> <p>Métaux et alliages : aluminium, cuivre, nickel, chrome, aciers inoxydables Marbre et pierres marbrières naturelles et reconstituées Peinture, vernis, papiers peints.</p> <p><i>Système de pose.</i></p>	<p>...</p> <p>Critères d'identification des matériaux et revêtements.</p> <p>Énoncé des propriétés physiques et chimiques des matériaux et revêtements liées à l'entretien.</p> <p>Indication des conséquences du système de pose sur les techniques d'entretien.</p>

<p>Matériels</p> <p><i>Outillage</i></p> <p>Caractéristiques des différents outils.</p>	<p>Classification des outils en fonction de leur utilisation</p> <p>Identification des différentes parties d'un outil</p> <p>Identification de la partie active d'un outil</p> <p>Justification des propriétés requises pour assurer sa fonction</p> <p>Énoncé des matériaux utilisés pour la partie active</p> <p>Justification du choix d'un outil</p> <p>Énoncé des conditions d'utilisation d'un outil.</p>
<p>Matériels</p> <p>Structure et organisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • notion de milieux associés : humain, technique, économique • matière d'œuvre • notions d'entrée – sortie et d'action – résultat. <p>Fonction des différentes parties du matériel.</p> <p>Notion de liaison fonctionnelle : liaison mécanique</p> <p>Fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • conditions d'utilisation du matériel • réglage. <p>...</p>	<p>Identification de la matière d'œuvre sur laquelle agit le matériel</p> <p>Énoncé de la fonction globale du matériel</p> <p>Indication des principales fonctions techniques du matériel</p> <p>Énoncé des fonctions des différents organes</p> <p>Justification des organes de sécurité et de commande.</p> <p>Expliquer une liaison simple.</p> <p>Énoncé des conditions d'utilisation d'un matériel dans une situation donnée</p> <p>Identification des organes de réglage</p> <p>Mise en relation entre la tâche à effectuer et les opérations de réglage.</p> <p>...</p>
<p>➤ Technologie des produits</p>	
<p>Technologie des produits alimentaires.</p> <p><i>Modifications physico-chimiques intervenant lors du stockage ou des préparations culinaires et résultant de l'action :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • de l'air • de la chaleur • des acides. <p><i>Commercialisation des aliments frais ou transformés :</i></p>	<p>Mise en relation des propriétés et des applications culinaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> • explication d'une technique • justification d'une technique • justification de l'utilisation d'un aliment dont on exploite les propriétés d'un constituant. <p>Définition des produits de 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} gamme</p> <p>Énumération des critères de qualité</p>

<ul style="list-style-type: none"> • gammes • critères de qualité • formes de commercialisation • étiquetage. <p>.....</p>	<p>pour un aliment donné Indication des principales formes de commercialisation des aliments Lecture et interprétation de l'étiquetage Identification des mentions obligatoires sur l'étiquetage.</p> <p>....</p>
<p>➤ Techniques de production et de distribution alimentaire</p>	
<p><i>Techniques de réception et de stockage</i></p> <p>Techniques de pesées Techniques de manutention Techniques de stockage en chambre froide, en atmosphère modifiée Techniques d'allotissement et de fractionnement.</p>	<p>Cf. indicateurs d'évaluation communs.</p>
<p><i>Techniques de préparation des denrées en vue d'une production culinaire ou de leur consommation</i></p> <p>Épluchage et lavage des fruits et légumes Taillage : main / machine Traitement des produits de la pêche Traitement des viandes de boucherie, des volailles Déconditionnement des denrées conservées Traitement des denrées conservées.</p>	<p>Énoncé des précautions à prendre pour conserver les qualités nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires des denrées</p> <p>Énoncé des caractéristiques attendues de la denrée préparée.</p>
<p><i>Techniques de fabrication de préparations culinaires simples</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des aliments • Cuisson dans un liquide • Cuisson à l'étuvée • Cuisson à la vapeur • Grillades et rôtis • Sautés • Braisés • Ragoûts • Fritures. <p>Fabrication d'un appareil ou d'une sauce Liaisons avec liants et émulsifiants industriels Liaisons glucidiques</p>	<p>Énumération des ingrédients</p> <p>Explication des transformations subies par les aliments.</p>

<p>Liaisons protidiques Liaisons mixtes. Émulsions stables et instables Fabrication de pâtisseries Fabrication de pâtes : pâte à crêpes, pâte à frire, pâte à foncer, pâte à choux, pâtes levées à la levure chimique et à la levure organique Utilisation de la pâte feuilletée Fabrication de sirops et de caramel Techniques d'assemblage à partir de produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi ou préparés.</p> <p><i>Techniques de portionnement et de conditionnement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Techniques de portionnement</i> ● <i>Tranchage</i> ● <i>Moulage</i> ● <i>Assemblage</i> ● <i>Remplissage</i> ● <i>Dressage</i> ● <i>Techniques de conditionnement</i> ● <i>Collage</i> ● <i>Agrafage</i> ● <i>Cerclage</i> ● <i>Thermoscellage</i> ● <i>Thermorétraction</i> ● <i>Sous-vide</i> ● <i>Sertissage</i> ● <i>Operculage</i> ● <i>Pointage</i> ● <i>Techniques d'étiquetage.</i> <p><i>Techniques de conservation par le froid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● <i>La réfrigération simple</i> ● <i>La réfrigération combinée</i> ● <i>Le refroidissement rapide</i> ● <i>La surgélation et la congélation</i> ● <i>La conservation sous-vide.</i> <p>...</p>	<p>Cf. indicateurs d'évaluation communs.</p> <p>Explication des répercussions physiques, chimiques, microbiologiques sur le produit.</p> <p>Énoncé des contrôles d'efficacité.</p> <p>Choix en fonction du mode de stockage et / ou de distribution. Énoncé des indications à porter sur l'étiquette.</p>
--	--

RAPPORT DE LA PREMIERE PARTIE ECRITE

Rapport écrit par Mesdames ARBEY, BALLION, BERNARD, BOUR, GICQUEL, ROSSIGNOL, ROUGIER, TERRET.

Cette première partie est notée sur 15 points.

SUJET N°1

« L'entretien des locaux et des matériels dans une cuisine de collectivité »

RESULTATS

- Nombre de copies corrigées : 42
- Moyenne des notes : 5,43
- Note la plus haute : 10,75
- Note la plus basse : 1,5
- Notes \geq à la moyenne : 7

ELEMENTS DE CORRIGE

Introduction : présentation du sujet

1 : ORGANISATION GENERALE DE L'ACTIVITE

L'organisation proposée devait prendre en compte les équipements, la notion d'équipe (différents personnels concernés) pour les différentes étapes du travail.

Pouvaient être évoquées différentes organisations : chronologique, humaine, matérielle, spatiale ...

On pouvait, par exemple, répondre à la question selon l'outil « QQQQCP » :

QUI réalise l'entretien ? Les personnels, qualité (le chef de cuisine pour le piano, les agents de cuisine pour le sol, les équipements, les poubelles..., le plongeur pour la batterie et le petit matériel...).

QUOI ? Entretien des locaux et des matériels.

OU ? Cuisine de grande superficie, composée de plusieurs zones encombrées (emprises du mobilier sur le sol, piètements des appareils et des meubles, siphons d'évacuation dans le sol...) et prise en compte des différentes contraintes et ressources.

QUAND ? Entretien général après le service , selon la fréquence imposée par le plan de nettoyage et de désinfection.

POURQUOI ? Remise en état dans le respect des règles d'hygiène et de la méthode HACCP

2. TECHNIQUES PROFESSIONNELLES MISES EN OEUVRE

Dans cette partie, le candidat devait limiter son exposé aux opérations quotidiennes de nettoyage et de désinfection.

Question 2.1

Objectifs :

- maintenir la cuisine en état de propreté ;
- réduire le risque de biocontamination.

Principes :

- application ;
- trempage ;
- pulvérisation.

Choix

- Mise en œuvre des techniques de bio nettoyage en 3 points pour les sols, les plans de travail, les plonges, les appareils de préparation et de cuisson des aliments, les postes de lavage des mains, les poignées de porte ...
- Mise en œuvre des techniques de bio nettoyage en 5 points pour la trancheuse, les planches à découper, hachoir...

Eléments de justification :

- cercle de Sinner ;
- composants et mode d'action du détergent désinfectant ;
- charge microbienne ;
- obligation de résultat ;
- ...

Question 2.2

Une relation pertinente devait être présentée entre les équipements et les techniques choisies.

Exemples d'équipements, de matériels et de produits :

centrale de désinfection, ... raclettes, vaporisateurs, lavettes, brosses, ... détergent-désinfectant aux normes alimentaires, dégraissant aux normes alimentaires, dispositifs d'auto-contrôle, ... plan de nettoyage, classeur HACCP, ...

NB : pour chacun, les caractéristiques devaient être développées succinctement.

Exemples de documents de traçabilité :

- plan de nettoyage, protocoles, fiches techniques produits ...

Question 2.3

Exemples relevés dans les textes suivants

- Arrêté du 29 septembre 1997
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène

Question 2.4

Consignes de sécurité relatives :

- à la prévention du risque électrique en milieu humide ;
- à la prévention des glissades et chutes ;
- à la manipulation des produits ... ;
- au stockage des produits d'entretien.

Question 2.5

Contrôles visuels : fiche d'auto contrôle.

Contrôles d'hygiène réalisés par le personnel ou par un laboratoire agréé selon la méthode utilisée

- détection des protéines, ATPmétrie ;
- lames gélosées, boîtes-countact, écouvillonnage, ... → fiches de contrôle.

Conclusion

SUJET N°2

« La réception, le contrôle et le stockage des denrées et des marchandises »

RESULTATS

- Nombre de copies corrigées : 30
- Moyenne des notes : 7,08
- Note la plus haute : 13,5
- Note la plus basse : 2
- Notes \geq à la moyenne : 12

ELEMENTS DE CORRIGE

Introduction : présentation du sujet

1 : ORGANISATION GENERALE DE L'ACTIVITE

Peuvent être évoquées les organisations : chronologique, humaine, matérielle, spatiale, ...
L'organisation proposée doit prendre en compte les contraintes et les ressources liées aux locaux, aux équipements, notamment pour certaines étapes de manutention.

On pouvait répondre à la question selon l'outil « QQQQCP ».

Les opérations constituant cette activité doivent respecter impérativement la démarche HACCP, les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie (les détails concernant cette méthode sont exigées pour la rédaction de la 2^{ème} question)

Le candidat pouvait répondre en organisant l'activité et en détaillant les tâches (attendues à la 2^{ème} question) dès la réponse à cette 1^{ère} question. Il fallait nécessairement que cette présentation soit alors structurée et permette d'apporter toutes les justifications attendues aux plans technologique, réglementaire et scientifique y compris la méthode HACCP.

Exemple de traitement de la 1^{ère} question présentant les étapes du travail par ordre chronologique (incluant déjà la notion de tâches) et apportant des éléments d'organisation matérielle (d'autres approches pouvaient être privilégiées).

N.B. : les éléments ci-dessous en italique ne sont pas exigés dans la 1^{ère} question, ils illustrent les propos et permettent de justifier l'enchaînement des étapes, cependant si le candidat optait pour une présentation globale, ils étaient exigés.

1 – 1 Contrôle des zones de stockage

Se fait avant l'arrivée des marchandises (idée d'organisation nécessitant la connaissance des délais ou le respect d'un organigramme pré-établi ; (la notion de chef d'équipe, de responsable....de gestionnaire peut éventuellement être évoquée pour cette organisation)

Nature du travail : état des lieux, température, élimination des produits périmés, rangements préalables à la réception de nouveaux produits. Eventuellement contrôles bactériologiques des surfaces.

1 - 2 Contrôle du véhicule de livraison

Ces contrôles impliquent la préparation des documents et appareils de mesure préalablement à l'heure de la livraison *Contrôle visuel de propreté, température (lecture d'appareils de mesure.....) éventuellement contrôles bactériologiques des surfaces.*

1 - 3 - Réception de la commande

Là encore, la préparation en amont est indispensable (dossier ou réunion de tous les documents utiles compte tenu des actes techniques à effectuer)

Conformité au bon de commande

Contrôle quantitatif : pesées et dénombrement

Contrôle qualitatif : marque, dénomination, grammage, calibrage

Signalement des anomalies constatées /au bon de commande avec refus et mise en garde à l'intention du fournisseur

1 - 4 - Stockage et contrôle de la livraison

Préparation des matériels utiles en amont de la livraison

Chariots adaptés, transpalette si grand conditionnement

Stockage en fonction des catégories de produits : priorité aux produits surgelés et frais

Déconditionnement et reconditionnement éventuel : enlever tout carton, film de contention des lots

Garder les étiquettes et tout document informatif : traçabilité (consommation, utilisation, durée de vie...),

Stockage chronologique

1 - 5 - Tenue des documents de gestion des stocks et de suivi de la qualité

Manuels ou informatisés

Préparer ou avoir à proximité tous les documents utiles (*Fiches de stock, fiches de réception, fiches d'anomalies ou de réserve, registre de traçabilité*)

1 - 6 – Elimination des déchets

En fonction des circulations, des conteneurs.....en tenant compte de la réglementation

1 - 7 – Entretien des zones de stockage (matériels, sol, parois)

Protocoles d'utilisation des matériels et produits

Prise en compte de la périodicité des entretiens, du moment où il est judicieux de les effectuer

Cette approche n'est pas unique, d'autres analyses pouvaient être présentées.

Quelle que soit la démarche adoptée par le candidat (réponse globalisée sur les 2 questions ou séparées), il était essentiel que les organisations matérielle, chronologique et humaine soient développées.

Les 2 pages suivantes présentent les 2 fonctions concernées par cette activité.

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES	
DIPLOME : CAP – Agent polyvalent de restauration	
FONCTION 1 : PRODUCTION	
SOUS-FONCTION 1 - 1 :	
Réception et stockage des denrées et des marchandises (produits d'entretien ...) Réception et entreposage des plats préparés à l'avance	
TACHES	<p>Tâche 1 : Préparation des zones de stockage avant livraison (tri des produits, remise en ordre)</p> <p>Tâche 2 : Réception des denrées et des marchandises et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 3 : Déconditionnement, décartonnage et contrôles de conformité</p> <p>Tâche 4 : Rangement dans les zones appropriées</p> <p>Tâche 5 : Destockage et répartition en vue de l'utilisation</p> <p>Tâche 6 : Renseignement et transmission des documents</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p>MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tenue professionnelle adaptée - Zone de réception équipée - Zones et matériels de stockage ou d'entreposage, conformes à la réglementation - Zone et matériel d'évacuation des déchets, conformes à la réglementation - Denrées et marchandises, plats préparés à l'avance - Matériel de manutention - Consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie - Matériels de contrôle - Consignes réglementaires et usages de l'entreprise - Documents commerciaux (bons de commande, bons de livraison,...) et de gestion (fiches de stock, documents de traçabilité) <p>AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la bonne exécution des tâches, dans le respect des procédures imposées et des consignes données - Information de la hiérarchie en cas de dysfonctionnement - Prise d'initiative professionnelle courante
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Zones de stockage et d'entreposage organisées de façon rationnelle - Contrôles (quantitatifs et qualitatifs) conformes aux consignes de l'entreprise et à la réglementation - Elimination des déchets au fur et à mesure et conformément aux consignes - Respect des zones propres et sales - Sortie rationnelle des produits - Utilisation correcte des documents

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES	
DIPLOME : CAP - Agent polyvalent de restauration	
FONCTION 4 : GESTION DE LA QUALITE	
SOUS-FONCTION 4 - 1 :	
Pratique de la qualité dans les activités de production culinaire et d'entretien des matériels et des locaux demandées à son niveau	
TACHES	<p>Tâche 1 : Réalisation du travail en respectant les fiches de travail, les consignes d'organisation, d'hygiène, de sécurité</p> <p>Tâche 2 : Réalisation de contrôles quantitatifs (pesée...) et qualitatifs (contrôles visuels...)</p> <p>Tâche 3 : Anticipation et repérage des dysfonctionnements ou de la non-qualité</p>

	<p>Tâche 4 : Prise d'initiative personnelle et mise en oeuvre de solutions correctives ou d'amélioration</p> <p>Tâche 5 : Renseignement de documents de suivi de la qualité</p> <p>Tâche 6 : Information de la hiérarchie</p>
CONDITIONS D'EXERCICE	<p align="center">MOYENS ET RESSOURCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches de travail pour les activités de production culinaire et d'entretien des matériels et des locaux avec consignes d'hygiène, d'organisation, de résultats attendus - Contexte d'activités de production culinaire et d'entretien des matériels et des locaux - Contrôles à effectuer, tolérance des écarts, moyens techniques d'appréciation - Documents d'enregistrement de la qualité <p align="center">AUTONOMIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsable de la qualité à son niveau, dans le respect des procédures imposées et des consignes données
RESULTATS ATTENDUS	<ul style="list-style-type: none"> - Qualité des prestations (production culinaire et entretien des locaux et des matériels) conforme aux critères définis par l'entreprise ou l'établissement - Exactitude des contrôles et des documents de traçabilité - Prise d'initiative adaptée - Repérage des dysfonctionnements et information de la hiérarchie

2 – Tâches et techniques

Pour traiter le sujet, le candidat devait prendre appui sur le bon de commande (annexe n°1)

2.1

Objectifs :

- éviter la contamination et la multiplication microbienne ;
- préserver les qualités organoleptiques, nutritionnelles du produit ;
- gérer de façon rationnelle les stocks ;

Principes selon la méthode des 5 « M ».

Matières premières ; Main d'œuvre, Milieu, Méthodes, Matériel pour permettre de lister toutes les anomalies et les fautes d'hygiène afin d'éviter le développement des micro-organismes et toutes contaminations durant les différentes manipulations avant et pendant les tâches à effectuer.

Matières premières : Elles sont considérées non conformes si

- sans étiquetage
- sans protection (emballage)
- altération des emballages (perforation des conditionnements ; sachet éventré, déchiré ; boites cabossées, fuitées, rouillées...)
- emballage souillé
- décongelées et recongelées
- en phase de décongélation
- congelées illicitement
- DLC trop courte ou dépassée
- DLUO trop courte ou dépassée
- absence d'estampille sanitaire sur les conditionnements
- poche sous vide fuitée, absence de vide
- aspect douteux (souillé, moisi, taché, abîmé) ou avec une odeur anormale
- température non conforme à la réception

Milieu et Matériel

- camion et matériels de livraison (vérification : propreté, mélange des marchandises, températures)
- locaux et équipements de réception et de stockage (vérification : propreté, températures de stockage)

Main d'œuvre

- hygiène des personnels (points à observer : tenue, mains...)

Méthode

- rangement des produits en commençant par les plus sensibles jusqu'aux moins sensibles (surgelés, frais, fruits/légumes, épicerie....)
- ordre chronologique de rangement (Premier rentré/ Premier sorti)

Justifications attendues :

- action de la température, du dioxygène, de la lumière, de l'humidité sur le développement microbien et sur les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits

2.2 Equipements, matériels et documents

Documents

- **Bon de commande/bon de livraison**
- **Fiche contrôle à la réception** à conserver 12 mois [*agrément du véhicule de transport des denrées, contrôle des températures, intégrité des denrées alimentaires, conformité du poids et du nombre d'unités, conditions d'étiquetage*]
- **Fiche de stock**
- Fiche anomalie à la réception
- Fiche informative : température (valeur cible et tolérance)
- Fiche de déconditionnement
- Document recueil traçabilité

Equipements et matériels : ils doivent permettre de travailler selon les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie

- **poste de lavage des mains**
- **équipements pour le stockage** : rayonnages, armoires, chambres froides (positives et négatives)
- **tenue du personnel** (éventuellement gilet isotherme pour chambres froides)
- **sonde, thermomètre**
- **feuilles de contrôle** et stylos
- chariot de ménage équipé et produits d'entretien
- transpalette ou chariot
- gants de sécurité
- gants à usage unique
- ciseaux, cutter
- calibreur fruits et légumes, balance
-
- produit désinfectant pour la sonde (papier à usage unique et alcool 60° ou lingette désinfectante....)
- prélèvement microbiologique

2.3 Points réglementaires à respecter

Les réglementations de référence

- la directive Européenne 93/43 du 14 juin 1993
Directive relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Elle constitue le texte de référence pour les états membres de l'Union Européenne (applicable depuis fin décembre 1995).
Cette directive fixe, à chaque étape de la chaîne alimentaire, 2 objectifs :

- * *la sécurité des denrées alimentaires* : l'aliment doit pouvoir être consommé sans danger (absence de substances toxiques) ;
- * *la salubrité* : l'aliment doit pouvoir être sain et non porteur de microbes pathogènes.

- [L'arrêté du 9 mai 1995 : pour les aliments remis directement au consommateur]
- L'arrêté du 29 septembre 1997 :
Pour la restauration collective à caractère social
- L'arrêté du 20 juillet 1998 :
Pour le transport des aliments
- La note de service du 10 Août 1998
Note publiée par la direction générale de l'alimentation dans l'attente du guide des bonnes pratiques, afin de faciliter l'application de l'arrêté ministériel « Restauration collective à caractère social »
- L'arrêté du 1 Février 1974
Respect des températures durant la livraison (un décalage de +3°C est toléré)

Quelques exemples d'autocontrôles réglementaires à effectuer étaient attendus.

2.4 Consignes de sécurité et d'ergonomie

- Sécurité alimentaire
Règles générales d'hygiène en ce qui concerne :
 - le personnel (livreur et réceptionnaire) ;
 - le camion de livraison ;
 - le local de stockage ;
 - les matériels et équipements.
- Sécurité physique des personnels
Respect des consignes de sécurité concernant :
 - l'ergonomie (manutention de marchandises lourdes et encombrantes), gestes et postures ;
 - le risque de chutes et glissades ;
 - le risque de coupures (lors du décartonnage avec les liens et le matériel).

Conclusion

SUJET 3

ELEMENTS DE CORRIGE

Le sujet est construit sur la compétence

C35 Préparer, conditionner les produits alimentaires

1^{ère} partie : Conception et organisation d'une activité pratique

1^{ère} question

Proposer une organisation intégrant la nécessaire prise en compte des équipements, la notion d'équipe (différents personnels concernés) pour les différentes étapes du travail : sortie des denrées, bionettoyage, déconditionnement des denrées conservées, épluchage/lavage/taillage des denrées brutes, dressage, cuisson, conditionnement, étiquetage, stockage, bionettoyage de tout l'atelier.

Pouvaient être présentées les tâches relatives à l'entretien et la maintenance des matériels et équipements.

Pouvaient être évoquées différentes organisations : chronologique, humaine, matérielle, spatiale (notion de zones de travail) ...

2^{ème} question

2.1. Objectifs et techniques

2.1.1. Objectifs

- Objectif des techniques liées à l'utilisation des produits sous vide : éviter les biocontaminations ;
- Objectifs des techniques utilisées pour conditionner des produits sous vide : prolonger la durée de conservation, faciliter l'utilisation, préserver les qualités organoleptiques...

2.1.2. Les techniques à développer pour répondre au sujet sont les suivantes (en terme de compétences) :

- contrôler qualitativement et quantitativement les produits alimentaires à la réception ;
- déconditionner des denrées conservées ;
- conditionner des denrées et des préparations culinaires ;
- mettre en service la ligne de conditionnement ;
- réaliser des techniques de conditionnement ;
- étiqueter des produits conditionnés ;
- maîtriser les techniques du froid pour la conservation des denrées et des préparations culinaires.

L'utilisation des annexes apporte des éclairages sur les contenus qu'il convenait de développer aux plans scientifiques et technologiques.

2.1.3. Justifications scientifiques et technologiques

- Conditions de vie et de multiplication des bactéries.... ;
- Principes de production du froid et du fonctionnement de la machine sous vide...

2.2 : Cellule de refroidissement rapide, chambre froide, et machine à mise sous vide, emballages spécifiques, produits désinfectants, fiches de protocole ...

2.3 : Réglementation

- Arrêté de septembre 97
- Principe de l'HACCP
- Traçabilité (dont étiquetage)
- Agrément
- Plat témoin
- Marche en avant
-

2.4 : Privilégier l'ergonomie

- Organisation du poste de travail
- Ambiance professionnelle (zone froide, zone chaude...)

Risques physiques :

- Brûlures ;
- Coupures ;
- Glissades ;
-

2.5 : Contrôles

- Diagrammes d'enregistrement des températures
- Fiche d'auto contrôle de la technique de mise sous vide : contrôle visuel de la soudure et du vide
- Etude de vieillissement des produits conditionnés sous vide
-

Conclusion

OBSERVATIONS ET CONSEILS AUX CANDIDATS

Le candidat doit se situer dans le contexte professionnel d'avoir à concevoir une activité PRATIQUE et non une application pédagogique.

Cette partie écrite permet d'évaluer le candidat sur :

- la connaissance des techniques professionnelles relatives à l'activité pratique citée ;
- la maîtrise de l'ensemble des savoirs associés à cette activité pratique.

L'exploitation pédagogique n'est pas l'objet de cette première partie de l'épreuve.

Le jury a apprécié :

- une présentation claire et structurée des étapes de l'activité pratique traduisant une aptitude à l'analyse et à la synthèse : par exemple réalisation à bon escient de tableaux, schémas ... ;
- des justifications scientifiques et techniques précises ;
- une maîtrise de la syntaxe et de l'orthographe.

Le jury a regretté :

- une mauvaise analyse du sujet ;
- une exploitation insuffisante ou inexistante des annexes ;
- les hors -sujet et, en particulier les longs développements n'ayant aucun rapport avec le thème proposé ;
- des justifications scientifiques et technologiques imprécises voire erronées qui, parfois, ne correspondent pas au niveau attendu au concours ;
- quelques candidats n'ont pas su actualiser leurs connaissances, notamment au niveau de la réglementation ;
- quelques copies peu soignées ;
- l'absence de numérotation qui permet d'identifier la question à laquelle répond le candidat.

Le jury attend :

- une analyse pertinente du sujet ;
- un vocabulaire scientifique et technique précis et maîtrisé ;
- un devoir structuré avec une introduction courte, adaptée au sujet proposé, et une conclusion ;
- des explications basées sur des connaissances rigoureuses traitées au niveau du concours.

Remarques :

- **le jury rappelle aux candidats qu'une lecture attentive de la situation, du contexte de l'activité, devrait leur permettre d'éviter des hors sujet ;**
- les annexes fournies avec les sujets sont sélectionnées afin d'aider le candidat à organiser sa réflexion sur certains points.

RAPPORT DE LA DEUXIEME PARTIE ORALE

Rapport établi par Mesdames ARMAGNAC, BIENAIME, BOIS, BOUCHE, BURG, CILPA, CROSNIER, LACOTE, LACOUTURE, LARCHEVEQUE, LINCELLES, MARTINEZ, MEILLER, MESSE, MORVAN, PASCAL, REMINIAC, SCOURZIC, SERE, SERVEAU, TABORIN et VERDIER.

Cette deuxième partie a été notée sur 25 points.

Elle se compose :

- **d'une première étape** : la préparation écrite de l'exposé (2h30) ;
- **d'une deuxième étape** (1h) : le candidat présente sa réflexion : « exposé suivi d'un entretien avec le jury » (exposé de 20 à 30 min. + entretien de 30 à 40 min.).

1 - LES ATTENTES DU JURY

Le jury attendait une exploitation pédagogique en lien avec l'activité pratique décrite dans la première partie de l'épreuve.

Il s'agissait, pour une classe donnée, de présenter une séquence d'enseignement ainsi que l'organisation d'une séance incluse dans la séquence.

(voir tableau ci-après)

Le jury attendait que le candidat justifie l'ensemble de ses choix pédagogiques.

Il était attendu, pour la séquence :	Le jury a tenu compte de :
<ul style="list-style-type: none"> - l'indication du thème et de la discipline lorsqu'elle était au choix du candidat - l'indication de la place de la séquence dans la progression de l'année : place dans la formation et/ou dans le projet disciplinaire, temps imparti 	<ul style="list-style-type: none"> - la cohérence de la place impartie à la séquence dans la formation et/ou dans le projet disciplinaire - la pertinence du temps imparti / contenus abordés et activités conduites
<ul style="list-style-type: none"> - l'indication du titre de la séquence et de ses objectifs : objectif général de la séquence, titres et objectifs des différentes séances. 	<ul style="list-style-type: none"> - l'adéquation du thème annoncé et des objectifs poursuivis/finalités de la formation et de la discipline - la précision de la formulation - l'adéquation des objectifs / aux finalités de la formation - la cohérence des objectifs des séances au regard de l'objectif de la séquence
<ul style="list-style-type: none"> - l'indication des liens de la séquence développée avec les autres enseignements : <ul style="list-style-type: none"> * du domaine professionnel : autres savoir-faire professionnels, savoirs associés ; * du domaine général ; * PPCP, ... ; et avec les PFE. 	<ul style="list-style-type: none"> - la pertinence des liens établis par le candidat avec les autres enseignements et avec les PFE
Il était attendu, pour la séance :	Le jury a tenu compte de :
<p>Une présentation synthétique faisant apparaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les objectifs à atteindre ; 	<ul style="list-style-type: none"> - la cohérence par rapport à la séquence, la formation, la discipline, et par rapport au public

<ul style="list-style-type: none"> - les situations d'apprentissage ; - les contenus d'enseignement abordés ; - les supports utilisés pour préparer, conduire et évaluer la séance : ressources documentaires, fiche didactique de préparation de séance, outils pédagogiques, documents destinés aux élèves ; - les matériels, produits et équipements utilisés au cours des différentes situations d'apprentissage ; - le temps imparti à chaque étape. 	<p>concerné</p> <ul style="list-style-type: none"> - la cohérence chronologique - la formulation centrée sur l'élève - la précision de la description - le réalisme - le temps imparti - la cohérence par rapport aux objectifs - le lien avec la réalité des tâches professionnelles - la variété des situations - la conformité par rapport au référentiel - l'importance des connaissances par rapport à la durée de la séance et au public visé - la pertinence de la différenciation faite par le candidat entre les ressources documentaires destinées à son autoformation et les documents destinés aux élèves - la conformité des documents (fond et forme) à l'esprit de la pédagogie par objectifs - la variété des ressources documentaires et de leurs sources - la précision des propositions - la valeur formatrice des outils pédagogiques utilisés avec les élèves - l'adéquation des matériels, produits et équipements listés au regard des activités conduites - la pertinence et le réalisme
<ul style="list-style-type: none"> - la description des modalités d'évaluation de la séance 	<ul style="list-style-type: none"> - l'adéquation et la pertinence du support proposé aux objectifs de la séance - le degré d'opérationnalisation de l'outil proposé (temps imparti, indicateurs d'évaluation, barème)

2 - LES POINTS FORTS OBSERVES PAR LE JURY :

De nombreux candidats ont présenté des exposés

- **bien construits** ; le jury a apprécié :
 - ✓ les exposés proposant une introduction (présentation de la section et justification du contexte) et une conclusion ;
 - ✓ les exposés structurés sur la base des items du sujet.
- **bien conduits** ; le jury a apprécié :
 - ✓ la bonne gestion du temps d'exposé par les candidats ;
 - ✓ l'utilisation pertinente du rétroprojecteur et du tableau ;
 - ✓ le souci de présenter de façon synthétique les documents destinés aux élèves.
- **étayés par des documents écrits** : le jury a apprécié l'utilisation **judicieuse** de l'informatique.

Certains candidats ont bien su

- justifier leurs choix pédagogiques ;
- montrer, au travers de leurs propositions, une réelle prise en compte des élèves (aptitudes, besoins, aspirations, ...) et leur souci de les rendre acteurs et autonomes ;
- faire preuve d'une attitude responsable (sécurité, citoyenneté, ...).

De nombreux candidats s'adaptent sans difficulté

- aux contraintes du sujet (à une section méconnue, à un enseignement non dispensé) ;
- aux attentes et au questionnement du jury.

Dans les deux temps de cette partie d'épreuve (exposé et entretien), **de nombreux candidats montrent de bonnes aptitudes à la communication :**

- élocution aisée ;
- qualité de l'écoute ;
- aptitude à proposer des remédiations ;
- conviction du ton et de l'attitude ;
- capacité à argumenter ;
- aptitude à réagir positivement aux remarques du jury et à faire de nouvelles propositions ;
- expression et vocabulaire adéquats à la fonction d'enseignant ;
- concision des réponses.

3 - LES POINTS FAIBLES ET LES CONSEILS

POINTS FAIBLES relevés pour certains candidats	CONSEILS
Lecture superficielle des sujets Exploitation insuffisante des annexes	Prendre connaissance de l'intégralité du sujet et de ses annexes Identifier avec précision la situation à traiter dans le sujet
Exposé peu structuré et parfois trop bref	Construire un exposé comportant une introduction, un développement et une conclusion S'attacher à argumenter les propositions faites
Thème choisi pour la séquence trop éloigné de l'activité pratique décrite dans le sujet	Proposer un thème qui ait un lien direct avec l'activité décrite dans le sujet
Difficulté à définir l'organisation de la séquence et/ou de la séance : <ul style="list-style-type: none"> - objectifs mal formulés (fond et forme), insuffisamment précis ; - activités peu pertinentes ; - difficulté à concevoir des documents élèves ; - difficulté à construire une évaluation. 	S'entraîner à la formulation d'objectifs à partir des référentiels S'entraîner à construire de véritables projets de séquence et de séance conformes à la pédagogie par objectifs Utiliser judicieusement les annexes : extraits de référentiel ... Justifier la place des savoirs associés / techniques professionnelles Proposer des articulations pertinentes
Organisation stéréotypée des séances de TP. Absence ou manque d'opérationnalité de la fiche didactique de préparation de séance Méconnaissance du vocabulaire pédagogique	Choisir des activités pertinentes et réalistes S'entraîner à la rédaction de fiches didactiques de préparation de séance efficaces S'approprier le vocabulaire pédagogique afin d'éviter les confusions (ex : évaluation formative et sommative, techniques professionnelles et technologie, séquence et séance....)

<p>Connaissances disciplinaires non maîtrisées au niveau de l'enseignant</p>	<p>Actualiser et développer ses connaissances S'informer notamment de la réglementation en vigueur dans les différents domaines.</p>
<p>Méconnaissance du champ d'intervention Méconnaissance des niveaux d'enseignement Méconnaissance des disciplines</p>	<p>S'informer sur l'ensemble du champ d'intervention S'informer sur les caractéristiques des différents niveaux d'enseignement S'informer sur l'ensemble des disciplines Acquérir les connaissances indispensables relatives aux milieux professionnels</p>

Remarque : le candidat ne doit pas s'attendre à obtenir des réponses des membres du jury aux questions posées.

Conclusion générale

Les résultats de l'épreuve d'admissibilité de la session 2004 sont en nette progression par rapport à ceux de la session précédente. Pour le concours interne, les notes moyennes des candidats admissibles et des candidats présents sont sensiblement supérieures à celle de la session 2003. Cette tendance n'est, cependant, pas confirmée par les résultats de l'épreuve d'admission (note moyenne des admis : 9.09 en 2004, 9.40 en 2003, note moyenne des présents : 7.62 en 2004, 8.24 en 2003). Sur l'ensemble du concours, les performances des candidats présents sont identiques sur les deux sessions, par contre, la moyenne générale des candidats admis est nettement supérieure en 2004 qu'en 2003.

	2003	2004
Epreuve d'admissibilité		
Candidats présents à l'épreuve d'admissibilité	258	295
Moyenne des présents	4.76	5.56
Moyenne des admissibles	7.72	9.09
Epreuve d'admission		
Moyenne des présents	8.24	7.62
Moyenne des admis	9.40	9.09
Ensemble du concours		
Moyenne des présents	8.10	8.10
Moyenne des admis	9.40	10.03

Ces résultats expliquent qu'il ait été possible de pourvoir sans difficulté, cette année, l'intégralité des postes offerts au concours (27 candidats proposés pour l'admission) avec une barre d'admission nettement supérieure (plus de 1.5 points) à celle de l'année précédente. Ils traduisent probablement une meilleure préparation des candidats à ce concours. On notera, par ailleurs, une augmentation sensible du nombre de candidats présents aux épreuves d'admissibilité : 295 en 2004, 258 en 2003), la tendance à la baisse des deux années précédentes s'est donc inversée.

Ces constats sont confirmés, voire amplifiés, par l'analyse des résultats du CAER, pour lequel tous les paramètres significatifs sont en progression cette année.

	2003	2004
Epreuve d'admissibilité		
Moyenne des présents	5.35	6.45
Moyenne des admissibles	7.82	9.08
Note la plus élevée	11.70	13.60
Epreuve d'admission		
Moyenne des présents	8.24	9.43
Moyenne des admis	9.40	11.04
Ensemble du concours		
Moyenne des présents	8.10	9.42
Moyenne des admis	8.98	10.53

Les commentaires des jurys reprennent globalement les mêmes observations que les années précédentes. On ne peut que conseiller aux candidats d'élargir leur champ de compétences (celui du PLP Biotechnologies santé environnement est très vaste, il est présenté en annexe de ce rapport), tant sur le plan des connaissances fondamentales de nature scientifique et technique qui se sont avérées insuffisantes pour un trop grand nombre de candidats, que sur celui des différentes applications entrant dans ce champ. La réussite à ce concours passe, pour un professeur dont l'activité professionnelle est ciblée sur un domaine précis, par un tel travail d'ouverture sur les domaines qu'il ne pratique pas mais qu'il est susceptible d'enseigner dans le cadre de sa carrière de professeur titulaire.

Rappelons, enfin, que sur l'ensemble des épreuves (écrites et orales), les candidats doivent faire la preuve de leurs aptitudes à l'enseignement. La rigueur d'un raisonnement, d'une démarche, la qualité de l'expression écrite et orale, l'illustration par un schéma bien construit, la construction et l'exploitation d'un tableau, l'aptitude à l'écoute et à l'argumentation ... sont autant de qualités nécessaires à un enseignant, et, de ce fait, d'indicateurs d'évaluation pour un concours interne.

Remerciements

Le jury tient à remercier Monsieur le Proviseur du Lycée René Josué Valin à LA ROCHELLE, et ses collaborateurs (en particulier M. Pierre CORNET, chef de travaux , Madame le Proviseur adjoint et Monsieur l'Intendant) ainsi que tous les agents, pour leur accueil et leur aide efficace. Ils ont permis que les épreuves orales du CAPLP2 interne Biotechnologies option santé-environnement se déroulent dans les conditions optimales tant pour les candidats que pour l'ensemble des membres du jury.

ANNEXE

CHAMPS DE COMPETENCES DU PROFESSEUR DE LYCEE PROFESSIONNEL Spécialité : BIOTECHNOLOGIES Option : SANTE – ENVIRONNEMENT

Ce professeur de lycée professionnel enseigne :

- la Vie Sociale et Professionnelle en CAP et BEP tertiaires ou industriels ;
- l'Hygiène Prévention Secourisme en Baccalauréats professionnels industriels ;
- les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux locaux dans les diplômes de l'hôtellerie- restauration et des métiers de l'alimentation (CAP, BEP, Baccalauréats professionnels et Mentions Complémentaires) ;
- la biologie générale et appliquée dans les diplômes concernant les services aux personnes (CAP Coiffure, CAP Esthétique-Cosmétique : soins esthétiques-conseil-vente) ;
- la nutrition, les techniques de préparation des collations et de service des repas, la technologie et l'entretien des locaux en BEP Carrières Sanitaires et Sociales et CAP Petite Enfance ;
- les enseignements professionnels et les savoirs associés dans les diplômes relatifs aux services dans les collectivités tels que :
 - CAP Agent Polyvalent de Restauration
 - CAP Maintenance et Hygiène des Locaux
 - CAP Gestion des Déchets et Propreté Urbaine
 - CAP Agent d'Assainissement et de Collecte des Déchets Liquides Spéciaux
 - CAP Employé Technique de Collectivités
 - BEP Bioservices (dominante Agent Technique d'Alimentation ou Maintenance et Hygiène des Locaux)
 - Baccalauréat professionnel Hygiène-Environnement
- Dans certains champs professionnels en SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté).

Cette énumération n'est pas exhaustive.

S'agissant du Baccalauréat professionnel Bioindustries de transformation, il est rappelé que l'enseignement professionnel est dispensé uniquement par le PLP Biotechnologies option A, Biochimie-génie biologique.