

# CAP CUISINE

PROGRESSIONS ASSOCIEES 2ème année

Les grandes familles de produits alimentaires					
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine	Compétences professionnelles	Savoirs professionnels	Savoirs associés		
	<b>Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité</b>	1. La structure de l'œuf et le stockage 2. La classification des œufs 3. Les utilisations culinaires des œufs. 4. Les Ovoproduits <b>Révisions</b> Reconnaître les principaux produits par famille : les œufs, les ovoproduits 1. La classification des produits laitiers 2. Présentation commerciale et conservation des produits laitiers <b>Révisions</b> Reconnaître les principaux produits par famille : Les produits laitiers La filière des viandes de boucherie et des volailles 1. L'élevage - 2. L'abattage - 3. La maturation des carcasses - 4. La découpe des carcasses 5. L'étiquetage et la réglementation <b>Révisions</b> Reconnaître les principaux produits par famille : La filière viandes et volailles	Sciences Appliquées		
			Gestion Appliquée		
			Prévention santé environnement		
			Anglais		
			Français		
			Histoire Géographie		
			Mathématiques		
			Sciences Physiques		
Les différentes techniques de cuisson et de préparation culinaires					
<b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	Compétences professionnelles	Savoirs professionnels	Savoirs associés		
	<b>Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production</b>	16.2 Les techniques de cuisson courtes et leurs utilisations <b>Révisions</b> Déterminer les cuissons à mettre en œuvre (cuissons courtes , en ambiance sèche, en ambiance humide) 16.3 Les techniques de cuisson longues et leurs utilisations <b>Révisions</b> Déterminer les cuissons à mettre en œuvre (cuissons longues , en ambiance sèche, en ambiance humide)	Sciences Appliquées		
			Gestion Appliquée		
			Prévention santé environnement		
			Anglais		
			Français		
			Histoire Géographie		
			Mathématiques		
			Sciences Physiques		

Les fournisseurs					
Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine	Compétences professionnelles	Savoirs professionnels	Savoirs associés		
	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	2.1 Les circuits d'approvisionnement Identifier les circuits d'approvisionnement	Sciences Appliquées		
			Gestion Appliquée		
			Prévention santé environnement		
			Anglais		
			Français		
			Histoire Géographie		
			Mathématiques		
			Sciences Physiques		
Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires					
Pôle 2 : Préparation, distribution de la production	Compétences professionnelles	Savoirs professionnels	Savoirs associés		
	Maîtrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production	16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc.) Reconnaître les différents desserts de base Reconnaître le matériel de pâtisserie, les mentions sur l'étiquetage d'un produit et sa traçabilité	Sciences Appliquées		
			Gestion Appliquée		
			Prévention santé environnement		
			Anglais		
			Français		
			Histoire Géographie		
			Mathématiques		
			Sciences Physiques		
Les grandes familles de produits alimentaires					
Pôle 1 : Organisation de la production en cuisine	Compétences professionnelles	Savoirs professionnels	Savoirs associés		
	Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité	L'Agneau 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur l'agneau. <b>Le Veau</b>	Sciences Appliquées		
			Gestion Appliquée		
			Prévention santé environnement		
			Anglais		
			Français		

		<p>1.3 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation</p> <p>Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le veau. <b>Le Porc</b></p> <p>1.4 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.4 La qualité : le principe de la labellisation</p> <p>Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le porc.</p>	<p>Histoire Géographie</p> <p>Mathématiques</p> <p>Sciences Physiques</p>	
<p><b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine</p>	<p><b>Les grandes familles de produits alimentaires : les viandes de boucherie</b></p>			
	<p><b>Compétences professionnelles</b></p>	<p><b>Savoirs professionnels</b></p>	<p><b>Savoirs associés</b></p>	
	<p><b>Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité</b></p>	<p><b>Le Bœuf :</b> 1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation</p> <p>Les viandes de boucherie Reconnaître et identifier les morceaux de viande sur le boeuf.</p> <p><b>Le Bœuf :</b> 1.2 La saisonnalité et les zones de production 1.4 La qualité : le principe de la labellisation</p> <p>Catégoriser les morceaux de viande sur le boeuf.</p>	<p>Sciences Appliquées</p>	
			<p>Gestion Appliquée</p>	
			<p>Prévention santé environnement</p>	
			<p>Anglais</p>	
			<p>Français</p>	
			<p>Histoire Géographie</p>	
<p>Mathématiques</p>				
<p>Sciences Physiques</p>				
<p><b>Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine</b></p>				
<p><b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production</p>	<p><b>Compétences professionnelles</b></p>	<p><b>Savoirs professionnels</b></p>	<p><b>Savoirs associés</b></p>	
	<p><b>Collecte de l'ensemble des informations et organisation d'une production culinaire</b></p>	<p>10.2 Les productions directe et différée Différencier la production culinaire directe et la production différée</p> <p>10.3 Les couples temps/température Reconnaître les couples Temps/Températures Les produits de la pêche</p> <p>1.1 Les principaux produits par famille Les produits de la pêche</p> <p>1.3 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation</p>	<p>Sciences Appliquées</p>	
			<p>Gestion Appliquée</p>	
			<p>Prévention santé environnement</p>	
			<p>Anglais</p>	
			<p>Français</p>	
			<p>Histoire Géographie</p>	
<p>Mathématiques</p>				

		Reconnaître les principaux produits de la pêche Reconnaître les critères de fraîcheur	Sciences Physiques	
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine	<b>Les grandes familles de produits alimentaires</b>			
	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité</b>	<b>Les produits de la pêche</b> <b>1.3 La saisonnalité et les zones de production</b> <b>1.4 La qualité : le principe de la labellisation</b> Reconnaître la saisonnalité et les zones de production des produits de la pêche Identifier la qualité : le principe de labellisation	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
Sciences Physiques				
<b>Les grandes familles de produits alimentaires</b>				
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité</b>	<b>Les matières grasses</b> <b>1.1 Les principaux produits par famille</b> <b>1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation</b> <b>1.4 La qualité : le principe de la labellisation</b> Reconnaître les principales matières grasses par famille Reconnaître les critères de sélection des matières grasses Reconnaître les labels de qualité des matières grasses	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
<b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Le dressage et l'envoi - L'approche sensorielle</b>			
	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Analyse et contrôle de la qualité d'une production, dressage et participation à la</b>	19.1 Les supports de dressage et leur utilisation	Sciences Appliquées	
Gestion Appliquée				

	<b>distribution</b>	19.2 Les techniques et les tendances de dressage (volume, couleurs, matériaux, etc.) 19.3 Les annonces au passe Structurer le dressage d'un plat Test organoleptique à l'examen Différencier les étapes de la dégustation d'un plat	Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
<b>Les règles et les pratiques en matière de développement durable</b>				
	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
<b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Préparation, organisation et maintien en état de son poste de travail</b>	14.1 Le tri sélectif Etablir un protocole de valorisation du tri des déchets en cuisine 14.2 L'utilisation rationnelle des fluides Etablir une liste de mesures dédiées au développement des économies d'énergie. 14.3 L'utilisation rationnelle des denrées Etablir une organisation permettant de s'approvisionner dans le respect du développement durable.	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
<b>Les modes d'organisation d'une prestation de cuisine</b>				
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine	<b>Collecte de l'ensemble des informations et organisation d'une production culinaire</b>	10.1 L'incidence de l'utilisation des gammes de produits dans son organisation Reconnaître l'ensemble des gammes de produits	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	

			Sciences Physiques	
			Sciences Appliquées	
	<b>Les grandes familles de produits alimentaires</b>			
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Réception, contrôle et stockage des marchandises dans le respect des mesures d'hygiène et de sécurité</b>	1.1 Les principaux produits par famille 1.2 Les critères de sélection en fonction de leur utilisation 1.3 La saisonnalité et les zones de production 1.4 La qualité : le principe de la labellisation Différencier les auxiliaires de cuisine, les PAI et les produits élaborés Différencier les PAI et les produits finis. Les vins et alcools.	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
	<b>Les différentes techniques de cuisson et de préparations culinaires</b>			
<b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production</b>	16.3 Les préparations culinaires de base (les fonds) <b>Révisions</b> Classer les différents fonds 16.3 Les préparations culinaires de base (les sauces de base, les appareils...) <b>Révisions</b> Classer les différentes sauces de base 16.3 Les préparations culinaires de base (Les liaisons) Classer les différents types de liaisons	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
			Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
	<b>La cuisine régionale du lieu de l'établissement de formation</b>			
<b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production</b>	17.1 Les produits marqueurs Reconnaître les produits marqueurs d'une région	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	

		17.2 Les spécialités régionales Reconnaître les spécialités régionales françaises	Prévention santé environnement	
			Anglais	
			Français	
			Histoire Géographie	
			Mathématiques	
			Sciences Physiques	
<b>Révisions EP1 culture professionnelle, années 1 et 2</b>				
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine  <b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Préparation, organisation et maintien en état de son poste de travail</b>	Révisions du programme CAP cuisine Technologie Justifier (Questions/Réponses) l'ensemble des thèmes abordés lors de la formation cap cuisine	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
	Prévention santé environnement			
	Anglais			
	Français			
	Histoire Géographie			
	Mathématiques			
	Sciences Physiques			
<b>Maitrise des techniques culinaires de base et réalisation d'une production</b>				
<b>Révisions EP1 culture professionnelle, années 1 et 2</b>				
<b>Pôle 1 :</b> Organisation de la production en cuisine  <b>Pôle 2 :</b> Préparation, distribution de la production	<b>Compétences professionnelles</b>	<b>Savoirs professionnels</b>	<b>Savoirs associés</b>	
	<b>Analyse et contrôle de la qualité d'une production, dressage et distribution</b>	Révisions du programme CAP cuisine Technologie Justifier (Questions/Réponses) l'ensemble des thèmes abordés lors de la formation cap cuisine	Sciences Appliquées	
			Gestion Appliquée	
	Prévention santé environnement			
	Anglais			
	Français			
	Histoire Géographie			
	Mathématiques			
	Sciences Physiques			
<b>Communication en fonction du contexte professionnel</b>				