

CFA Régional Campus de Saint Maximin

NOM :

Prénom :

Classe :

Année scolaire :

LIVRET INDIVIDUEL DE FORMATION

Matière : Sciences appliquées

Formation : CAP Vente 1ere année

Enseignant : M. Baradon

CONTENU DU LIVRET

- Progression annuelle
- Évaluation progressive des compétences
- Séquences découpées en séances avec les contenus de cours, les questions, les documents à analyser...
- Examen en CCF ou en ponctuel : descriptif de l'épreuve (cf/ référentiel du diplôme)
- Annexes pour individualiser : liens vers des vidéos, sujets...



« Je m'engage à éteindre et à ranger mon portable au début du cours et à systématiquement avoir mon livret de formation avec moi.

Signature :

Le non-respect du règlement intérieur peut entraîner une rupture de mon contrat d'apprentissage

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 1 / 19

DATE : / /





CFA Régional des Métiers et de l'Artisanat - Campus de Saint-Maximin
845 chemin du Défends
83470 SAINT MAXIMIN

PROGRESSION

CAP 1ère année Vente Option A : Les aliments

Sciences appliquées

Enseignant : Baradon Er

Site : <http://maxsciences.free.fr/>



N°	Séquences - Thèmes
1	Le monde microbien - Les familles - Cas des acariens
2	-Les virus et leurs spécificités
3	-Les bactéries : présentation Reproduction exponentielle
4	Faiblesses des bactéries : besoin d'eau
5	Besoin d'une température
6	Besoin d'un pH correct
7	Besoin de gaz respiratoires
8	Besoin d'un espace sans rayons
9	Cas des spores
10	Cas des toxines
11	PMS - Protocole de nettoyage - HACCP

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 2 / 19

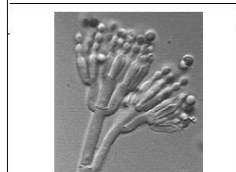
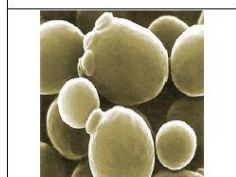
DATE : / /



Évaluation des compétences

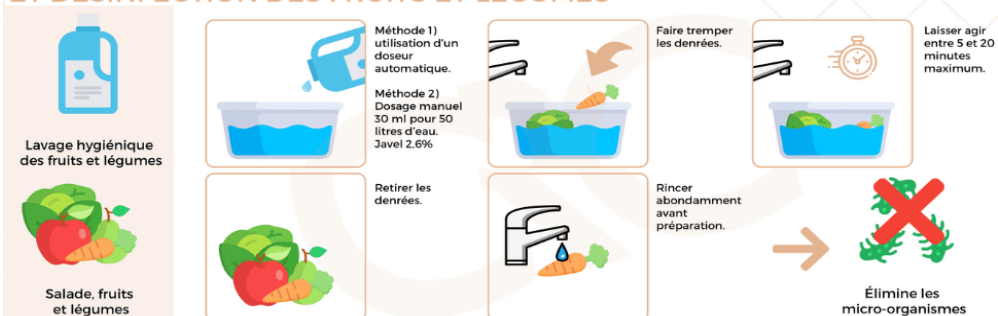
[illegible]

Séquence n°1	Les familles de microorganismes
Compétences	Connaitre les familles de microorganismes



ACTIVITÉ MICROBIOLOGIQUE :
 Activité bactéricide
 Activité fongicide
 Activité levuricide
 Activité virucide

PROTOCOLE DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES FRUITS ET LÉGUMES



URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

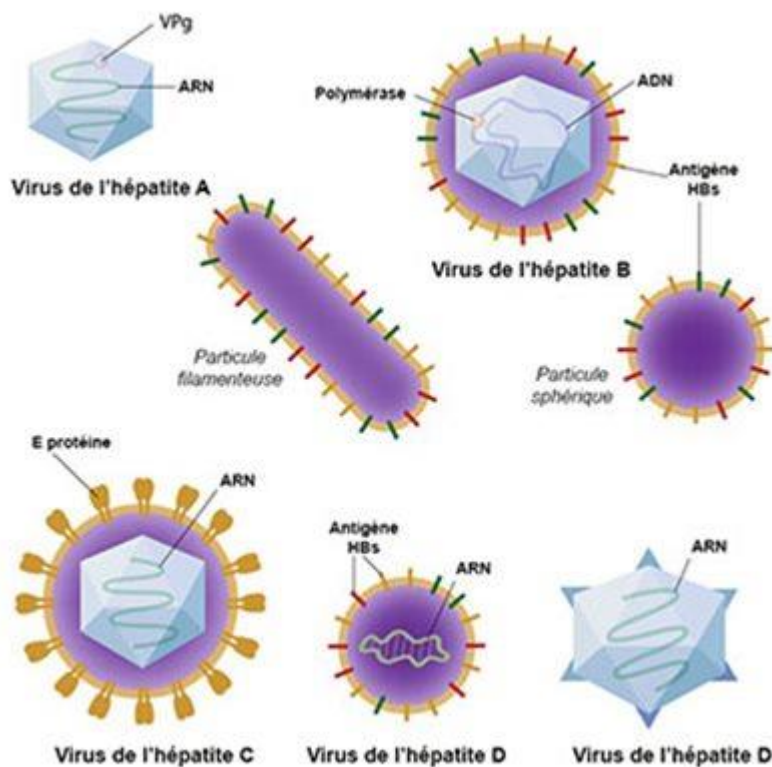
Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 4 / 19

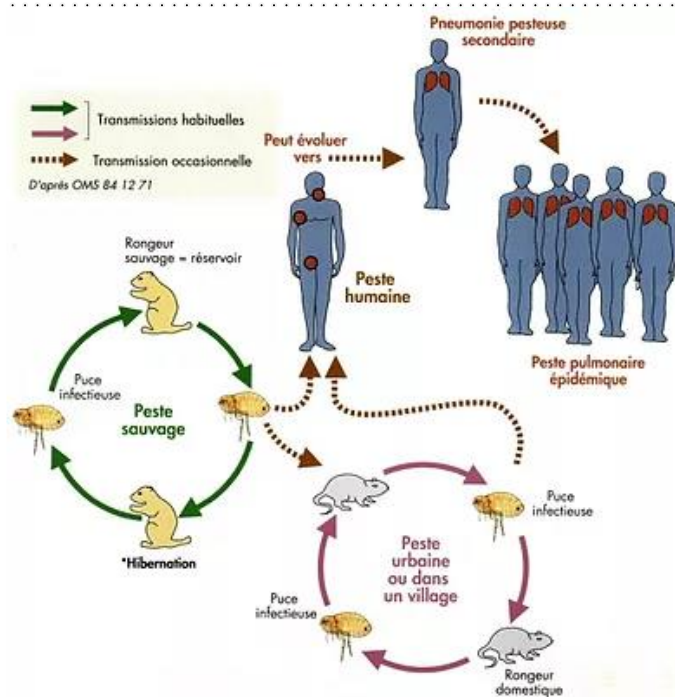
DATE : / /



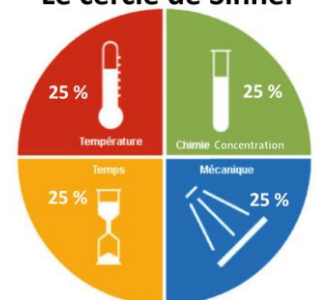
Séquence n°2	Les virus
Compétences	Connaitre les virus



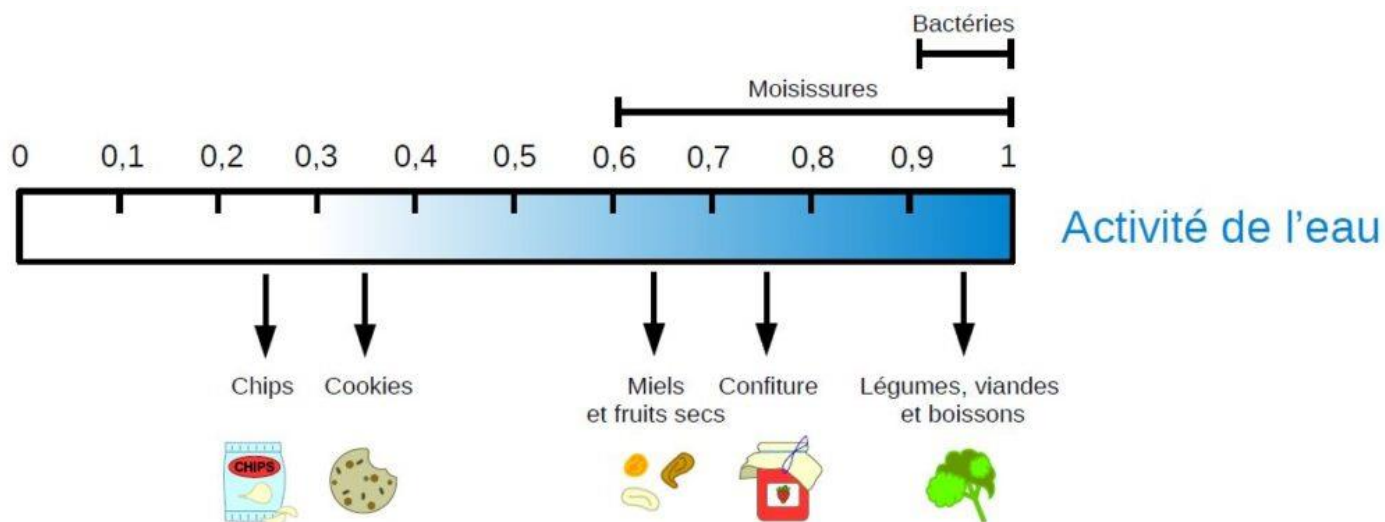
Séquence n°3	Les bactéries : généralité / morphologie
Compétences	Connaitre les principales bactéries pathogènes



Le cercle de Sinner



Séquence n°5	Les bactéries : l'eau, un facteur favorable
Compétences	Connaitre et combattre les facteurs favorables aux bactéries



Séquence n°6	Les bactéries : la température, un facteur favorable
Compétences	Connaitre et combattre les facteurs favorables aux bactéries

.....

.....

.....

Activité microbienne	Conservation par la température
<i>Mort de tous les microbes</i> <i>Arrêt de la multiplication microbienne</i> <i>Développement maximal des microbes</i>	<i>Réfrigération</i> <i>Stérilisation</i> <i>Pasteurisation</i> <i>Congélation</i>

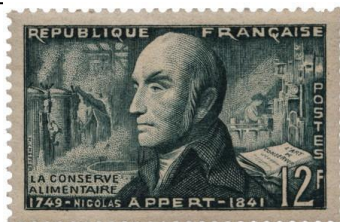
Activité

Conservation par la température



+140

+120



+95

+100

+75

+63



+10

+6

0

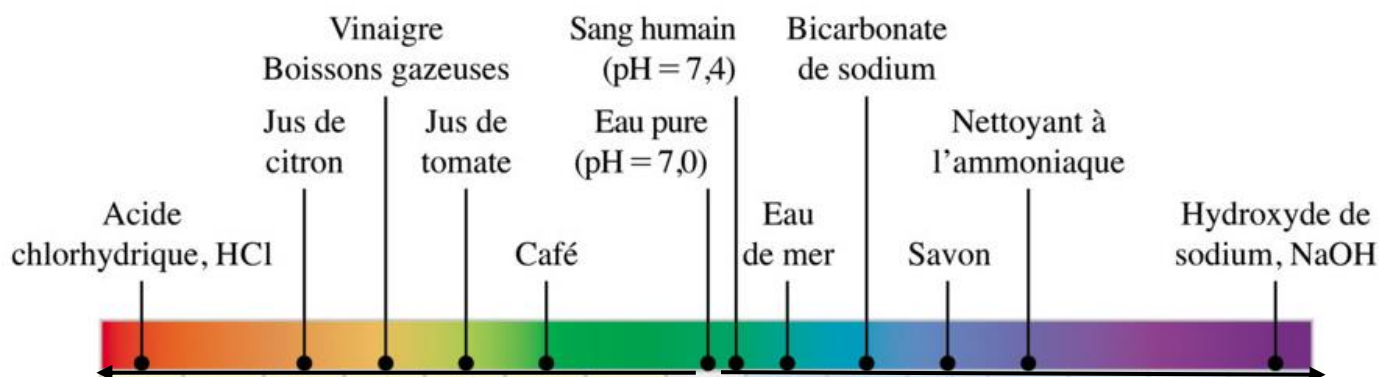
+3

-18

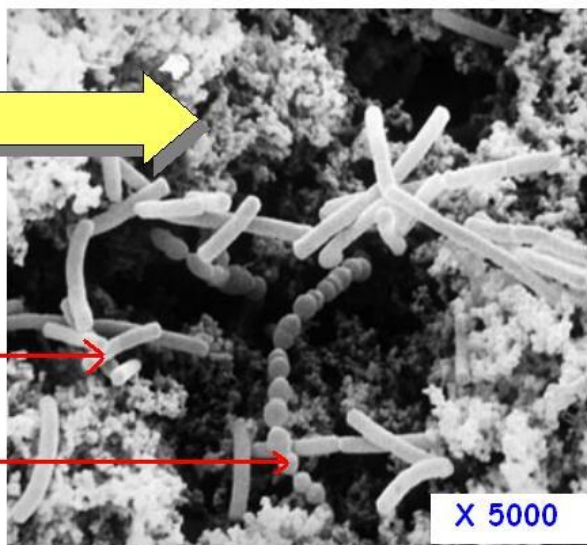
-30



Séquence n°7	Les bactéries : le pH, un facteur favorable
Compétences	Connaitre et combattre les facteurs favorables aux bactéries



dans un yaourt : deux bactéries !



Bacille
(en bâtonnets)

Streptocoque
(sphères en
chapelet)



URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

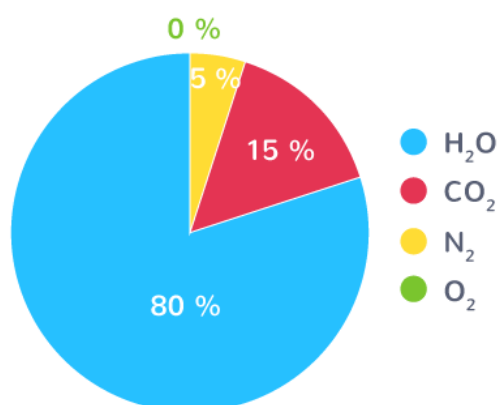
N° FEUILLET : 10 / 19

DATE : / /

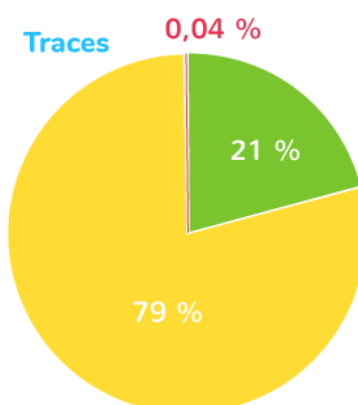


Séquence n°8	Les bactéries : l'oxygène, un facteur favorable
Compétences	Connaitre et combattre les facteurs favorables aux bactéries

Atmosphère primitive



Atmosphère actuelle



CONGÉLATEUR	CONSERVATION CLASSIQUE	CONSERVATION SOUS-VIDE FOODSAVER®
	6 MOIS	2-3 ANS
	6 MOIS	2-3 ANS
	6 MOIS	2-3 ANS
	6-12 MOIS	1-3 ANS



URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

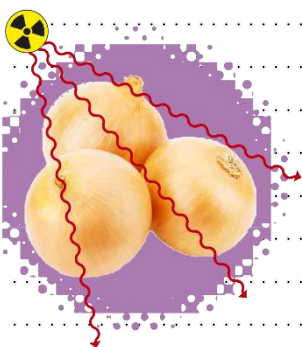
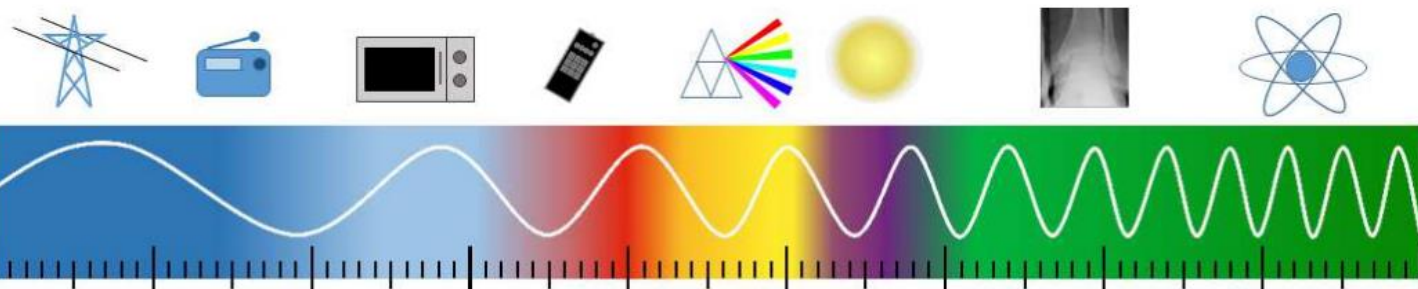
Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 11 / 19

DATE : / /



Séquence n°9	Les bactéries : l'absence de rayons, un facteur favorable
Compétences	Connaitre et combattre les facteurs favorables aux bactéries



INGREDIENTS: Cuisses de grenouilles sauvages traitées par rayonnements ionisants, beurre persillé 42% (beurre, persil, ail, sel, poivre), huiles de colza, de tournesol et de maïs.

Contient lait. Traces éventuelles de gluten, œuf, poisson, crustacés, sésame, mollusque.



URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

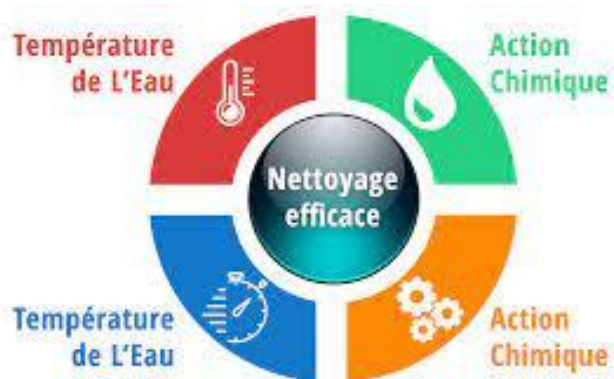
Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 12 / 19

DATE : / /



Séquence n°10	Les bactéries : la sporulation
Compétences	Connaître et combattre les bactéries



Le seul produit actuellement disponible contient...

... les trois vaccins obligatoires (à faire avant 18 mois) contre :

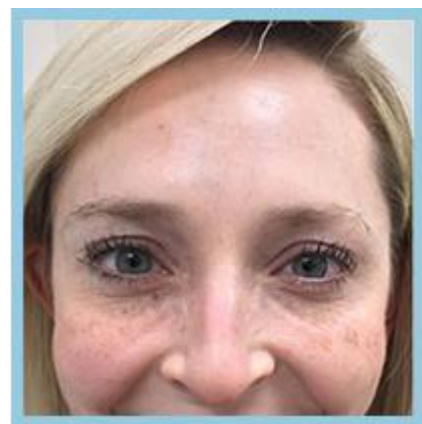
- la diphtérie (vaccin obligatoire depuis 1938)
- le tétanos (depuis 1940)
- la poliomyélite (depuis 1964)

... mais aussi trois vaccins « fortement recommandés » contre :

- la coqueluche
- l'*Haemophilus influenzae* (méningite)
- l'hépatite B



Séquence n°11	Les bactéries : toxigénèse
Compétences	Connaitre et combattre les toxines



"Rictus sardonicus" avec paralysie faciale



Séquence n°12	PMS - Protocole de nettoyage - HACCP
Compétences	Connaitre le PMS - Protocole de nettoyage - HACCP

Le socle de base du PMS

Instructions relatives à l'hygiène, et procédures portant notamment sur les points suivants :

- ✓ Personnel
 - plan de formation à l'hygiène
 - tenue vestimentaire
 - suivi médical
- ✓ Plan de nettoyage et désinfection
- ✓ Organisation de la maintenance des locaux, équipements et matériels
- ✓ Plan de lutte contre les nuisibles
- ✓ Approvisionnement en eau
- ✓ Maîtrise des températures
- ✓ Contrôle à réception

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Le protocole de nettoyage répond à la norme (Q.Q.O.Q.C.P)

Qui fait quoi – Où – Quand – Comment-Pourquoi : (éviter toutes les contaminations)

Qui - le quoi - Où - Quand - Comment - Pourquoi : (Eviter toutes les contrainctions)									
QUOI	AVEC	QUAND	COMMENT						QUI
Poste lavage des mains Protocole n°8	Dégraissant Désinfectant <u>Lire notice d'utilisation</u> Eau tiède Gants Lavette	Après le service	Se protéger	Pulvériser	 Laisser agir 5mn	Frotter	 Rincer Laisser sécher	Remplir de savon bactéricide Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles	



Séquence n°13	La méthode HACCP
Compétences	Connaitre l'HACCP

LA METHODE HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Analyse des risques et maîtrise des points critiques

1) Présentation:

La méthode HACCP est obligatoire dans le domaine de la restauration commerciale où la remise des aliments est directe aux consommateurs (Arrêté du 9 mai 1995) et dans les établissements de restauration collective à caractère social (Arrêté du 29 septembre 1997).

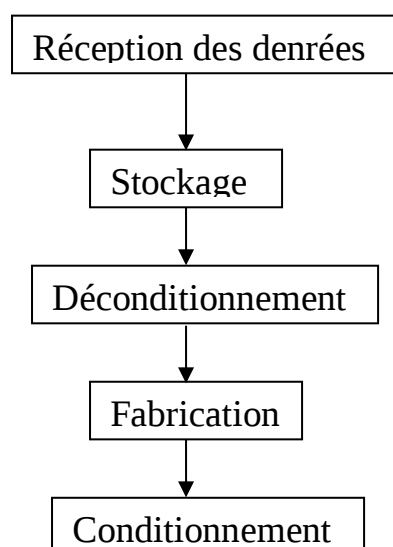
Cette méthode permet d'identifier les dangers à tous les stades de la fabrication (depuis la réception des matières premières à la consommation finale).

Ces dangers peuvent avoir trois origines :

- Physique : présence d'un corps étranger dans l'aliment (cheveux, métal..).
- Chimique : présence de résidus de produits de nettoyage.
- Biologique : contamination microbiologique.

2) Les 7 étapes de la mise en place de la méthode HACCP

1) Établissement d'un diagramme de fabrication



2) Identification des dangers



3) Déterminer les points critiques (CCP) et les mesures préventives

Tableau d'analyse des dangers

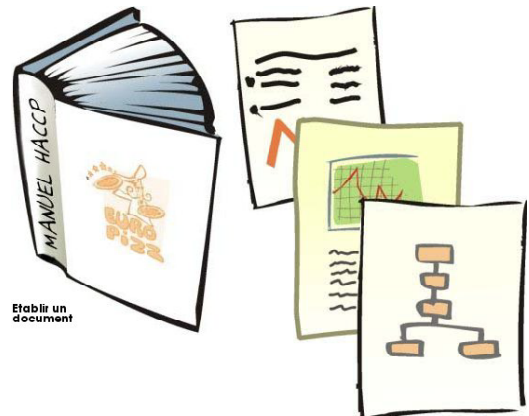
ETAPES	DANGER	MESURE PREVENTIVE	CCP
1	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
2	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
3	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
4	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
5	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla
6	prolifération bactérienne	refroidissement rapide	OUI
7	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla	Matériau bla bla bla

4) Mettre en place un système de surveillance de ces points critiques (Autocontrôles : temps / température)



5) Etablir des actions correctives

6) Établir une documentation (procédures, instruction de travail, fiches d'enregistrement)



7) Vérifier sur le terrain que la méthode fonctionne bien



La mise en place de l'HACCP est enfin un travail d'équipe qui implique tous les services de l'entreprise.

C'est une méthode préventive, qui doit servir avant tout à prévenir tout risque de contamination (physique, chimique ou microbiologique) des produits fabriqués.

C'est grâce aux autocontrôles effectués chaque jour, et aux respects des règles d'hygiène, que chacun pourra ainsi se montrer garant de l'image de marque de son entreprise.

L'entreprise pourra ainsi assurer aux consommateurs une qualité irréprochable des produits fabriqués.

Les GBPH (Guide des Bonnes Pratiques de l'Hygiène) sont indispensables pour débiter en HACCP :

GBPH Restaurateur : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Restaurateur.pdf>

GBPH Boulanger - Pâtissier : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Patisserie.pdf>

GBPH Boucher : <http://maxsciences.free.fr/Doc/GBPH/GBPH-Boucher.pdf>



... HACCP : FICHE LIVRAISON

Nom de l'agent	
Date de l'évènement	
Désignation du produit	
Désignation du fournisseur	
Heure de livraison	
Motif de non-conformité :	
- DLC	☐
- DDM	☐
- conditionnement	☐
- emballage	☐
- température du produit	☐
- étiquetage	☐
- qualité	☐
- quantité	☐
- autre	☐
Décision	
- produit refusé	☐
- bloqué en attente de décision	☐
- accepté pour cette fois	☐
- bloqué, à remplacer	☐





Sujets d'examens pour s'entraîner en sciences appliquées :

<http://maxsciences.free.fr/sciencesapp.htm>



Identifiant : max
Mot de passe : max

URMA – PACA - Campus de St Maximin

INTITULE DU SUJET :

APPRENTI :

CLASSE : ENSEIGNANT : M BARADON

Matière : Sciences <http://maxsciences.free.fr>

N° FEUILLET : 19 / 19

DATE : / /

