**Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques**

|  |
| --- |
| **Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers** |
| **Activité Professionnelle ➊ L’approvisionnement et le stockage** |
| **Compétences** | **Savoirs associés** |  | **Disciplines** |  | **Enseignements** |
| Tk | GA | SA | GP | PL | VCB | GPFR |
| **C1.1** Contrôler la livraison | Les outils de contrôle de température et de poids. |  |  |  |  |  |  |  |
| Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits  |  |  |  |  |  |  |  |
| Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison. |  |  |  |  |  |  |  |
| Les fournisseurs |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.2** Retirer l’emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets | Les types d’emballage et de conditionnement  |  |  |  |  |  |  |  |
| La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets. |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.3** Utiliser l’outil approprié de manière rationnelle | Les outils de coupe. |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.4** Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné  | Les pratiques de coupe. |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.5** Protéger le produit coupé et/ou entamé  | Le rôle de la protection et les types de protection selon le fromage |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.6** Effectuer la traçabilité du produit | La traçabilité |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.7** Répartir les produits par nature et par famille | Les différentes catégories de produits laitiers : les ultra-frais, les fromages et leur famille, autres |  |  |  |  |  |  |  |
| Les produits annexes : les œufs, les produits d’accompagnement, autres |  |  |  |  |  |  |  |
| Les produits biologiques |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.8** Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés | Les lieux, matériels et équipements de stockage. |  |  |  |  |  |  |  |
| Les conditions de stockage des différents produits. |  |  |  |  |  |  |  |
| Le respect de la chaine du froid |  |  |  |  |  |  |  |
| La prévention des risques liés à l’activité physique |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.9** Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits | Les données de traçabilité |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.10** Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d’assurer leur traçabilité | La conservation et classement des données |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.11** Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité | Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord... |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.12** Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle | Le calendrier : de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers, des événements déclencheurs de vente. |  |  |  |  |  |  |  |
| **C1.14** Réaliser un inventaire des produits | Les inventaires physiques et comptables. |  |  |  |  |  |  |  |
| **Activité Professionnelle ➋ Les soins** |
| **C2.1** Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d’hygiène | La fabrication et l’évolution des fromages |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Les soins appropriés du fromage |  |  |  |  |  |  |  |
| **C2.2** Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité |  |  |  |  |
| L’influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution. |  |  |  |  |  |  |  |
| L’incidence des conditions de stockage sur l’évolution du fromage |  |  |  |  |  |  |  |
| La manipulation des fromages |  |  |  |  |  |  |  |
| **C2.3** Repérer les principaux défauts d’affinage | La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages  |  |  |  |  |  |  |  |
| Les indicateurs d’anomalies |  |  |  |  |  |  |  |
| **C2.4** Communiquer avec le responsable de l’(les) anomalie(s) constatée(s) | Les liens hiérarchiques et fonctionnelsLa communication interne : les règles de politesse, le respect d’autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbalLe règlement intérieur |  |  |  |  |  |  |  |
| **Activité Professionnelle➌ Les préparations pour la commercialisation** |
| **C3.1** - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail | La fiche technique |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Les règles d’hygiène et de sécurité |  |  |  |  |  |  |  |
| Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.2** - Sélectionner les produits adaptés pour l’élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette…) et/ou la mise en étalage/réassort | Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure |  |  |  |  |  |  |  |
| Les supports possibles de prise de commande client selon le secteur d’activités et la structure |  |  |  |  |  |  |  |
| La connaissance des produits afin de répondre aux besoins identifiés du client |  |  |  |  |  |  |  |
| Les principes de base sur la composition d’un buffet, d’un plateau, d’un chariot, d’une assiette (ou planche) de fromages… |  |  |  |  |  |  |  |
| Les principes de base  sur la réalisation des vitrines |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.3** Quantifier les matières premières et consommables nécessaires | Les unités de mesure de masse et volume |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.4** Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d’accompagnement | Les différentes coupes du fromage |  |  |  |  |  |  |  |
| Le choix et l’utilisation de l’outil de manière professionnelle |  |  |  |  |  |  |  |
| Les règles d’hygiène et de sécurité liées à la coupe |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.5** Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation. | La transformation des produits |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.6** Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot | La présentation et/ou le dressage des fromages en crémerie-fromagerie, grandes, moyennes et petites surfaces, restauration, magasins de vente directe |  |  |  |  |  |  |  |
| Les secteurs d’activité |  |  |  |  |  |  |  |
| La législation liée à l’étiquetage |  |  |  |  |  |  |  |
| **C3.7** Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits  | La traçabilité des produits et des préparations |  |  |  |  |  |  |  |
| **Activité Professionnelle➍L’élaboration de recettes à base de produits laitiers** |
| **C4.1** Élaborer des préparations laitières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail. | Les spécialités laitières et fromagères. Les PAI (produits alimentaires intermédiaires).Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C4.2** Appliquer les règles d’hygiène liées aux méthodes de fabrication  | Les procédés de refroidissement des produits élaborésLa maîtrise des risques sanitairesLe guide des bonnes pratiques d’hygiène |  |  |  |  |  |  |  |
| **C4.3** Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation | L’étiquetage des produits élaborés |  |  |  |  |  |  |  |
| **C4.4** Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature | Les températures de conservation des produits fabriqués |  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers** |
| **Activité Professionnelle ➎ L’organisation de l’espace de commercialisation selon le secteur d’activités** |
| **Compétences** | **Savoirs associés** |  | **Disciplines** |  | **Enseignements** |
| Tk | GA | SA | GP | PL | VCB | GPFR |
| **C5.1** Maintenir les locaux et les matériels en l’état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter | Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire) |  |  |  |  |  |  |  |
| Le matériel d’entretienLes produits de nettoyage et de désinfection |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.2** Agir en respectant l’environnement | Les pratiques professionnelles respectueuses de l’environnement |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.3** Agencer l’environnement de commercialisation | Les locauxLes matériels, mobiliers et équipements |  |  |  |  |  |  |  |
| Les facteurs d’ambianceLes préconisations générales d’agencement |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.4** Préparer le service du fromage en restauration | Les différents concepts de restauration |  |  |  |  |  |  |  |
| Les différents types de service du fromage en restauration Le matériel de service selon le concept de restaurationLa manière de dresser une table selon les règles de l’art |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.5** Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine- pour un buffet- pour un chariot ou un plateau en restauration | Les recommandations pour l’exposition des produits |  |  |  |  |  |  |  |
| La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.6** Gérer les produits non vendus en fin de service |  |  |  |  |  |  |  |
| **C5.7** Réaliser l’étiquetage et l’affichage des informations réglementaires sur les produits  | La réglementation en matière d’information du consommateur |  |  |  |  |  |  |  |
| **Activité Professionnelle ➏ La commercialisation et le service** |
| **C6.1** Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné | Les différents secteurs d’activité  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| La posture professionnelle |  |  |  |  |  |  |  |
| La clientèle et le marché de l’entreprise |  |  |  |  |  |  |  |
| Les principales règles de communication |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.2** Accueillir la clientèle et prendre congé | Les méthodes d’accueil et de prise de congé |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.3** – Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit | L’analyse sensorielle |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.4** Présenter et conseiller les produits aux clients  | Les caractéristiques des fromages et produits laitiers |  |  |  |  |  |  |  |
| L’argumentation commerciale |  |  |  |  |  |  |  |
| Les accords fromages et :* vins,
* pains,
* autres produits d’accompagnement.
 |  |  |  |  |  |  |  |
| La vente additionnelle  |  |  |  |  |  |  |  |
| Les nouvelles tendances de consommation du fromage |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.5** Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie | Les types de remarques et de réclamations.  |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.6** Prendre une commande en restauration | Les moyens de prise de commande en restauration |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.7** Participer à l’animation d’une action promotionnelle | Les types d’animation promotionnelle et leurs finalités |  |  |  |  |  |  |  |
| La politique commerciale de l’entreprise |  |  |  |  |  |  |  |
| La fidélisation de la clientèle |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.8** Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac | Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et de conditionnement |  |  |  |  |  |  |  |
| Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptées à la vente |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.9** Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide…  | Les matériels de pesée |  |  |  |  |  |  |  |
| Les emballages |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.10** Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation | Les pratiques de découpe |  |  |  |  |  |  |  |
| Les méthodes de service |  |  |  |  |  |  |  |
| Les règles de service |  |  |  |  |  |  |  |
| Le dressage d’une assiette |  |  |  |  |  |  |  |
| Le prix de revient et de vente d’une assiette de fromages |  |  |  |  |  |  |  |
| L’ordre de dégustation des fromages |  |  |  |  |  |  |  |
| **C6.11** Gérer les encaissements | Les matériels de caisse |  |  |  |  |  |  |  |
| Le ticket de caisse et la facture |  |  |  |  |  |  |  |
| La TVA |  |  |  |  |  |  |  |
| Les différents moyens de paiement |  |  |  |  |  |  |  |