

## Répartition des enseignements par discipline et modalités pédagogiques

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et produits laitiers									
Activité Professionnelle ① L'approvisionnement et le stockage									
Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements				
		TK	GA	SA	G P	PL	VCB	GPF R	
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 chaîne 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 ② 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 fonctionnels								
	La communication interne : les règles de politesse, le respect d'autrui, les registres de langage, le langage verbal et non verbal Le règlement intérieur								
Activité Professionnelle ③ 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 crèmerie-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 Professionnelle ④ L'élaboration de recettes à base de produits laitiers									
C4.1 Élaborer des préparations lactées/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail.	Les spécialités lactées 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 élaborés La maîtrise des risques sanitaires Le 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 ⑤ L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activités

Compétences	Savoirs associés	Disciplines			Enseignements			
		Tk	GA	SA	G P	P L	V C B	GPF R
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'entretien Les 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 locaux Les matériels, mobiliers et équipements							
	Les facteurs d'ambiance Les 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 restauration La manière de dresser une table selon les règles de l'art							
	Les recommandations pour l'exposition des produits							
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	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							
<b>Activité Professionnelle ⑥ La commercialisation et le service</b>								
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							
C6.5 Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie	Les nouvelles tendances de consommation du fromage							
	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							
C6.8 Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac	La fidélisation de la clientèle							
	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							
C6.11 Gérer les encaissements	L'ordre de dégustation des fromages							
	Les matériels de caisse							
	Le ticket de caisse et la facture							
	La TVA							
	Les différents moyens de paiement							