

SCIENCES APPLIQUÉES DEUXIÈME ANNÉE

OPTION B : ART CULINAIRE, ART DE LA TABLE ET DU SERVICE

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE
A - PSYCHOSOCIOLOGIE DE L' ALIMENTATION	
<p>1. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <p>1.1 Facteurs physiologiques : faim, soif, appétit, satiété</p> <p>1.2 Facteurs psycho-sensoriels : hédonisme, préférences alimentaires ; influence du contexte du repas, etc.</p> <p>1.3 Facteurs socio-culturels : symbolisme, rites, modes</p> <p>2. ÉVOLUTION DES MODES ALIMENTAIRES</p> <p>2.1 Évolution quantitative et qualitative de la consommation alimentaire</p> <p>2.2 Évolution de la structure des repas, etc.</p>	<p>– Repérer, à partir d'enquêtes, les divers facteurs du comportement alimentaire</p> <p>– Présenter l'origine physiologique de la faim, de la soif, de l'appétit, de la satiété</p> <p>– Mettre en relation les attentes d'une clientèle (désirs, habitudes, besoins, etc.) et les formes de distribution ou de service</p> <p>– Proposer une adaptation des prestations prenant en compte les facteurs psycho-sensoriels et socio-culturels d'une clientèle ainsi que l'évolution des modes alimentaires</p>
B - QUALITÉ ALIMENTAIRE (DEUXIÈME PARTIE)	
<p>1. QUALITÉ ORGANOLEPTIQUE DES ALIMENTS</p> <p>1.1 Composantes de la qualité organoleptique, sensations gustatives, olfactives, somesthésiques, visuelles, auditives</p>	<p>– Déterminer à partir de fiches d'évaluation sensorielle la part relative de chaque sensation dans l'appréciation de la qualité organoleptique</p>

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE
<p>1.2 Perception sensorielle par les organes des sens</p> <p>1.3 Évaluation sensorielle : méthodes d'analyse sensorielle ; épreuves discriminatives, épreuves descriptives</p> <p>1.4 Paramètres d'influence de la qualité organoleptique ; mise en valeur de cette qualité</p> <p>2. QUALITÉ MARCHANDE DES ALIMENTS</p> <p>2.1 Certification de la qualité marchande</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dénominations commerciales, AOC, labels, etc. – Marques de salubrité – Estampilles de normalisation, etc. <p>2.2 Moyens d'information</p> <ul style="list-style-type: none"> – Étiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives – Fiches techniques de produits – Textes réglementaires : codes d'usages <p>2.3 Organismes et services de contrôle de la qualité marchande</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Expliquer la perception sensorielle et ses variations sous l'influence de divers facteurs – Définir les divers types d'épreuves d'évaluation sensorielle – Analyser et justifier un protocole d'épreuve en fonction de l'objectif visé – Utiliser le vocabulaire adapté à l'analyse sensorielle – Analyser, pour une situation donnée, les paramètres d'influence de la qualité organoleptique – Analyser et comparer des supports d'information pour mettre en évidence les critères de qualité en vue de sélectionner ou de promouvoir un produit

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE
<p>3. ALIMENTS TRADITIONNELS ET NOUVEAUX</p> <p>3.1 Diversification de l'offre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Évolution des produits traditionnels : aliments prêts à l'emploi, aliments-service, produits alimentaires intermédiaires, etc. – Aliments de substitution : produits allégés, produits sans..., produits à teneur limitée en..., produits à teneur garantie en..., nouvelles protéines, édulcorants, etc. <p>3.2 Caractéristiques technologiques et incidences nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires</p> <ul style="list-style-type: none"> – Critères de choix des produits traditionnels et des produits nouveaux – Aspects réglementaires <p>3.3 Mise en œuvre des aliments traditionnels et des aliments nouveaux en industries agro-alimentaires ou en production culinaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, des auxiliaires technologiques et des additifs alimentaires (étude expérimentale) <ul style="list-style-type: none"> pouvoir d'hydratation et de solubilité pouvoir moussant ; pouvoir émulsifiant pouvoir gélifiant ; pouvoir épaississant, etc. – Applications et aspects réglementaires – Propriétés fermentaires des microorganismes exploitées en industries agro-alimentaires ou en production culinaire : fermentations dirigées 	<ul style="list-style-type: none"> – Comparer, à partir de documents, les produits traditionnels et/ou les produits nouveaux pour mettre en évidence leurs caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires, technologiques – Expliquer les transformations physico-chimiques impliquées dans les techniques culinaires à partir de résultats ou d'observations expérimentales – Expliquer le rôle technologique des additifs – Sélectionner un nouveau produit sur la base de paramètres préalablement définis (paramètres organoleptiques, nutritionnels, sanitaires, technologiques) en prenant en compte les contraintes pratiques et réglementaires – Montrer l'intérêt des transformations biochimiques dues aux microorganismes ayant une incidence sur la qualité nutritionnelle, organoleptique, sanitaire et marchande

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE
<p>3.4 Conditionnement et conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Facteurs d'altération et conséquences nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires et marchandes – Conditionnement <ul style="list-style-type: none"> fonctions matériaux et matériels utilisés procédés de conditionnement : atmosphère gazeuse inerte ou non, atmosphère contrôlée, atmosphère raréfiée, « sous-vide » – conservation <ul style="list-style-type: none"> objectifs principes des procédés physiques et chimiques importance du froid en restauration : appareils de refroidissement et de conservation – Mesures réglementaires relatives au conditionnement, à la conservation (transport des denrées et stockage avant ou après transformation en secteur professionnel) <p>4. QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'ALIMENTATION</p> <p>4.1 Équilibre alimentaire et gastronomie</p> <p>4.2 Déséquilibres nutritionnels et conséquences</p> <p>4.3 Adaptation des apports nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> – Choix des aliments et des techniques culinaires adaptés à une clientèle (sportifs, curistes, personnes âgées, etc.) ou à une structure (centre de remise en forme, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> – Définir les fonctions et les caractéristiques du conditionnement des produits traditionnels ou des produits nouveaux – Sélectionner un conditionnement adapté à une utilisation, en conformité avec la réglementation – Analyser l'incidence du conditionnement et de la conservation sur les qualités du produit – Traduire en solutions techniques les exigences réglementaires relatives au conditionnement, au transport, à la conservation et au stockage des matières premières et des produits élaborés dans le secteur de production <ul style="list-style-type: none"> – Mettre en relation les apports nutritionnels d'un repas gastronomique et les notions d'équilibre alimentaire – Proposer une modification de repas gastronomique pour une clientèle donnée, en respectant le caractère festif – Choisir des produits et des techniques conciliant l'équilibre alimentaire, les qualités organoleptiques des prestations et les attentes de la clientèle