

Capacités - Compétences

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_1_ Particiation à la conception de plans, de locaux (collectivités, commerces...), au choix et à l'installation des équipements, à leur rénovation.

Capacité 1_1_1_ Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — un dossier technique comportant : <ul style="list-style-type: none"> — le plan des locaux. — les caractéristiques de la collectivité. — les contraintes budgétaires — éventuellement les textes réglementaires. — les fiches techniques d'appareils 	<ul style="list-style-type: none"> — de proposer un aménagement rationnel des locaux. — de prévoir le matériel adapté au cas proposé et son implantation. 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse critique de la situation antérieure à la rénovation. — un plan schématique à l'échelle des aménagements conforme aux propositions. — la justification des modifications proposées et des raisons du choix. — le respect des textes réglementaires.

Capacité 1_1_2_ Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des secteurs alimentaires ou des commerces, prévoir le matériel nécessaire à leur fonctionnement.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — un dossier technique comportant : <ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité ou du commerce. — le budget d'équipement. — éventuellement les textes réglementaires. — les fiches techniques d'appareils. 	<ul style="list-style-type: none"> — de proposer un plan des locaux. — de prévoir le matériel adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse des données. — un plan schématique à l'échelle, conforme aux propositions. — la justification des choix. — le respect des textes réglementaires.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1 - 2 - Elaboration de plans alimentaires, de menus à préparer par une cuisine centrale.

Capacité 1 - 2 - 1 - Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité. — le budget alimentaire et certains paramètres : coût des aliments, saison— 	<p>d'établir :</p> <ul style="list-style-type: none"> — les rations journalières — les répartitions quantitatives et qualitatives possibles — les plans alimentaires — les menus 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse de la collectivité — l'exposé des apports nutritionnels conseillés pour les sujets de la collectivité et leurs justifications biochimiques et physiologiques. — la justification et la présentation des rations équilibrées — l'utilisation judicieuse des équivalences alimentaires — la répartition adaptée au cadre proposé — la conformité des menus au plan alimentaire en tenant compte du budget et des paramètres de la collectivité

Capacité 1 - 2 - 2 - Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les menus de base de la cuisine centrale pour une période définie. — les grammages et les fiches techniques des préparations culinaires. — les caractéristiques quantitatives et qualitatives des régimes standards. 	<ul style="list-style-type: none"> — d'adapter les menus de base et leurs grammages aux régimes standards. — de réaliser les préparations culinaires classiques et leurs adaptations (quantitative, qualitative et/ou technique). 	<ul style="list-style-type: none"> — la justification du choix qualitatif et quantitatif des aliments dans les régimes standards — la justification de l'adaptation qualitative et quantitative des menus de base de la cuisine centrale aux régimes standards — la représentation sous forme de tableaux, des menus obtenus et des grammages nécessaires — la maîtrise des techniques culinaires traditionnelles, diététiques et nouvelles.

Fonction 1- Conception-Elaboration

Activité 1-3- Elaboration de régimes conformes aux prescriptions médicales et tenant compte des résultats du bilan alimentaire que le diététicien a réalisé.

Capacité 1-3-1- Conduire et réaliser un bilan alimentaire

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques du sujet — la prescription médicale 	<ul style="list-style-type: none"> — d'élaborer un questionnaire permettant de faire le bilan alimentaire du sujet — de conduire un interrogatoire alimentaire — d'interpréter les informations recueillies. 	<ul style="list-style-type: none"> — la maîtrise de la méthodologie du questionnaire — la prise en compte du contexte socio-culturel dans la communication avec le sujet — le respect de l'éthique professionnelle — l'analyse et la synthèse des informations recueillies.

Capacité 1-3-2- Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-professionnel et culturel du sujet.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques du sujet — la prescription médicale — le bilan alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> — de présenter le régime adapté au cas proposé. — de proposer des menus. 	<ul style="list-style-type: none"> — l'analyse des caractéristiques physio-pathologiques du sujet et la prise en compte de la prescription médicale pour l'élaboration du régime. — les apports nutritionnels, leurs justifications et leur évolution éventuelle. — le calcul justifié de la ration et son évolution éventuelle. — l'utilisation judicieuse des équivalents alimentaires. — des répartitions adaptées au cadre proposé. — la présentation du régime proposé au sujet. — la conformité des menus au régime aux goûts et à l'environnement socio-professionnel et culturel du sujet.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1-4 - Adaptation de l'alimentation à des activités ou à des conditions de vie particulières.

Capacité 1-4-0 - Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits destinés à une alimentation particulière

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de l'individu, de ses activités habituelles et particulières. — les fiches techniques de produits adaptés à ces conditions de vie 	<ul style="list-style-type: none"> — de préuser l'organisation qualitative et quantitative de son alimentation et les menus correspondants — d'en réaliser les préparations spécifiques. 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse des caractéristiques du sujet, de ses conditions de vie et de ses activités particulières. — une analyse des modifications physiologiques et biochimiques du sujet, liées aux activités particulières. — l'étude de leurs conséquences sur le mode d'alimentation du sujet. — la répartition qualitative et quantitative de sa ration. — les menus correspondants. — la connaissance et l'utilisation pratique des différentes catégories de produits destinés à une alimentation particulière.

Fonction 1 - Conception - Elaboration

Activité 1 - 5 - Participation au sein d'équipes pluridisciplinaires à des enquêtes alimentaires, épidémiologiques ---

Capacité 1 - 5 - 1 - Concevoir et réaliser un questionnaire d'enquêtes de motivations de consommation ... dans un but commercial ou à des fins préventives

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les objectifs et les paramètres de l'enquête (origine géographique, catégories socio-professionnelles ---). 	<ul style="list-style-type: none"> — de réaliser le questionnaire adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> — la maîtrise de la méthodologie du questionnaire.

Capacité 1 - 5 - 2 - Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les résultats statistiques de consommation d'aliments en fonction de paramètres différents (origine géographique, catégories socio-professionnelles ---) 	<ul style="list-style-type: none"> — de formuler des propositions exploitables dans un but commercial ou à des fins préventives 	<ul style="list-style-type: none"> — l'analyse des résultats et leur synthèse. — la représentation graphique éventuelle des éléments les plus pertinents.

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_6_ Participation à la réalisation de fiches techniques de préparations culinaires.

Capacité 1_6_0_ Réaliser une fiche technique standard assurant la fiabilité des techniques, la constance des quantités et des qualités organo-leptiques et nutritionnelles des préparations.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — le ou les types de rationnaires. — la ou les recette(s) d'une préparation. — le prix des ingrédients. — les tables de composition des aliments. 	<ul style="list-style-type: none"> — d'établir une fiche technique de préparation culinaire pour 10, 50 ou 100 personnes. 	<ul style="list-style-type: none"> — une présentation opérationnelle de la fiche faisant apparaître : <ul style="list-style-type: none"> — la composition en ingrédients — les apports nutritionnels — les matériels et techniques utilisés — l'analyse des tâches — des suggestions de présentation et d'associations de préparations culinaires. — la détermination du coût matière.

Fonction 1 _ Conception _ Elaboration

Activité 1 _ 7 _ Participation à la conception et au lancement de nouveaux produits

Capacité 1 _ 7 _ 1 _ Concevoir des documents techniques (fiches techniques de produits, d'étiquetage ---)

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — un dossier comportant : la dénomination des produits leur composition éventuellement les conditions d'utilisation les réglementations des produits alimentaires, de leur étiquetage (éventuellement) 	<ul style="list-style-type: none"> — de présenter un projet de fiche technique ou de modifier une fiche technique déjà existante en fonction des utilisateurs possibles — et/ou de présenter un projet d'étiquetage en vue de la commercialisation du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> — la prise en compte des réglementations en vigueur. — une présentation claire et concise, mettant en évidence la composition, les qualités du produit, ses conditions et ses modes d'utilisations.

Capacité 1 _ 7 _ 2 _ Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les objectifs à atteindre et la stratégie commerciale de l'entreprise — les caractéristiques de l'entreprise (positionnement) — les caractéristiques de la clientèle en termes socio-démographiques et en termes de niveau de motivation et d'information 	<ul style="list-style-type: none"> — de proposer un mode de communication adapté au couple objectif-cible — de définir un axe publicitaire 	<ul style="list-style-type: none"> — l'argumentation conduisant au choix du mode de communication, de l'axe publicitaire ou du type de promotion retenus — la présentation du support de communication ou de son projet.

Fonction 1_Conception_Elaboration

Activité 1_8_ Rédaction de documents professionnels

Capacité 1_8_1_ Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche ---

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — l'objectif à atteindre. — un thème d'étude. — une documentation éventuelle. 	<ul style="list-style-type: none"> — de rédiger un document professionnel (article, note, affiche ---). 	<ul style="list-style-type: none"> — une présentation et/ou une rédaction adaptée(s) au public concerné.

Capacité 1_8_2_ Rédiger un rapport

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — la possibilité d'une recherche bibliographie. — des conditions de travail autonome. 	<ul style="list-style-type: none"> — de conduire une étude personnelle et de rédiger un rapport. 	<ul style="list-style-type: none"> — l'objectif de l'étude. — la justification du choix de l'étude. — la méthodologie utilisée. — la bibliographie. — les perspectives éventuelles d'utilisation des informations et des résultats de l'étude. — une rédaction structurée et paginée.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_1_ Gestion des achats

Capacité 2_1_0_ Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité — la méthode d'achat — la liste des fournisseurs — la nature des produits (denrées et matériels) à acheter — la ou les fiches techniques nécessaires, éventuellement — les textes réglementaires, codes d'usages, spécifications relatives aux Marchés Auxiliés — les conditions de vente des fournisseurs — les formulaires du bon de commande. 	<ul style="list-style-type: none"> — d'apprécier la méthode d'achat — de choisir le ou les fournisseur — d'établir les commandes 	<ul style="list-style-type: none"> — le principe et l'intérêt de la méthode d'achat — l'établissement d'une fiche récapitulative d'étude de marché des différents fournisseurs comportant : <ul style="list-style-type: none"> les délais de livraison les quantités minimales les prix et réductions les conditions de paiement — la passation de la commande

Fonction 2_Gestion

Activité 2_2_ Gestion des stocks

Capacité 2_2_0_ Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité — les mouvements d'un stock de denrées pour une période déterminée — les éléments du coût d'achat — la méthode de valorisation des stocks — la consommation de la denrée (éventuellement le plan alimentaire) — le coût de passation d'une commande — le coût de possession d'un stock. — les délais de livraison du fournisseur — éventuellement les textes réglementaires concernant le stockage 	<ul style="list-style-type: none"> — de gérer les stocks au moindre coût, en conformité avec les textes réglementaires pour assurer le maintien des qualités hygiéniques, organoleptiques et nutritionnelles des aliments stockés 	<ul style="list-style-type: none"> — le choix et/ou la réalisation d'un modèle de fiche de stock. — la tenue des fiches de stock — la valorisation des sorties de stocks suivant la méthode proposée (présentation de l'intérêt de la méthode) — la justification et la détermination de la cadence d'approvisionnement optimale des dates de commande et de livraison du stock de sécurité de la quantité à commander

Fonction 2_Gestion

Activité 2_3_ Gestion des conditions d'exploitation.

Capacité 2_3_0_ Proposer un choix de préparations qui, présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales, respecte le budget.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">— le ou les types de rationnaires— des fiches techniques de préparations— les prix des ingrédients— les éléments de calcul des charges— les prix de vente des préparations— le budget alimentaire	<ul style="list-style-type: none">— de proposer des associations de préparations respectant l'équilibre nutritionnel et le budget proposé pour un repas, une journée ou une période plus longue	<ul style="list-style-type: none">— la détermination et l'analyse des charges— la détermination du coût de revient des préparations— la mise en évidence des résultats réalisés sur la vente des préparations— la justification des associations du point de vue nutritionnel et économique.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_4_ Gestion prévisionnelle

Capacité 2_4_1_ Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de l'entreprise ou de la collectivité — les prévisions (ventes et charges) pour une période donnée. 	<ul style="list-style-type: none"> — la présentation pour une période donnée : <ul style="list-style-type: none"> — d'un compte d'exploitation prévisionnel — des budgets <ul style="list-style-type: none"> • de vente • des approvisionnements • de la fabrication 	<ul style="list-style-type: none"> — la présentation des calculs préalables — la présentation sous forme de tableau du ou des documents demandés.

Capacité 2_4_2_ Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits en fonction du seuil de rentabilité calculé.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les éléments constitutifs du repas (denrées, techniques de préparation, de vente...) — une analyse partielle des charges (en charges fixes et charges variables) — le prix de vente du repas 	<ul style="list-style-type: none"> — de déterminer le seuil de rentabilité — d'expliquer les décisions à prendre par le gestionnaire 	<ul style="list-style-type: none"> — le complément d'analyse des charges en fonction de leur variabilité — la justification de la méthode utilisée pour déterminer le seuil de rentabilité et la détermination de ce seuil. — l'analyse critique et les solutions adoptées au résultat obtenu.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_5_ Gestion du personnel

Capacité 2.5_0_ Participer à la prévision et à la planification des besoins quantitatifs et qualitatifs en personnel.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">— les caractéristiques de la collectivité— les moyens matériels et humains existants— éventuellement le statut des personnels	<ul style="list-style-type: none">— de prévoir l'organisation du travail dans un service donné.	<ul style="list-style-type: none">— la définition des postes de travail à pourvoir (analyse des tâches).— le profil professionnel requis— l'évaluation du nombre de postes nécessaires— le planning de fonctionnement et les emplois du temps du personnel.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_6_ Création et gestion d'un petit commerce

Capacité 2_6_1_ Appréier le marché potentiel de la zone de chalandise

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — des informations sur la zone de chalandise (documents statistiques, résultats d'enquêtes sur la structure et les caractéristiques de la clientèle potentielle —) — les caractéristiques du commerce envisagé. 	<ul style="list-style-type: none"> — de juger de l'opportunité de la création du commerce 	<ul style="list-style-type: none"> — la détermination du marché potentiel et/ou le calcul du chiffre d'affaires potentiel du commerce — la justification du maintien, de l'aménagement, ou de l'abandon du projet de création.

Capacité 2_6_2_ Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques du commerce — les éléments financiers relatifs à la situation de départ. 	<ul style="list-style-type: none"> — d'envisager les modalités de création d'un commerce et de présenter le bilan de constitution 	<ul style="list-style-type: none"> — la justification des critères du choix de la forme juridique — la présentation des étapes à réaliser pour constituer l'entreprise.

Fonction 2_Gestion

Activité 2_6_ Création et gestion d'un petit commerce (suite)

Capacité 2_6_3_ Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie, documents commerciaux.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none">— les caractéristiques du commerce— des documents comptables et/ou des indications chiffrées relatives à des opérations ponctuelles (achat, vente, conditions de paiement etc...)	<ul style="list-style-type: none">— d'appliquer des règles élémentaires de comptabilité et de gestion de la trésorerie dans le cas d'un petit commerce.— d'utiliser la lettre de change, instrument de paiement et de crédit	<ul style="list-style-type: none">— l'enregistrement d'opérations comptables élémentaires (trésorerie, dettes, créances, T.V.A)— la présentation d'un compte de résultat et d'un bilan simplifiés.— la présentation d'un budget de trésorerie et des indications sur la manière de l'équilibrer— la présentation d'une lettre de change dûment remplie.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_1_ Contrôle de l'hygiène
 — des locaux, du matériel
 — des denrées
 — du personnel
 en application des textes réglementaires

Capacité 3_1_0_ Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité par référence aux textes réglementaires.

On donne	On demande	On exige
— une situation théorique (étude de cas) ou concrète (stage).	— de présenter une étude critique de la situation.	— une analyse de la situation — la connaissance des textes réglementaires et leurs justifications scientifiques. — l'argumentation des solutions éventuelles à apporter.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_2_ Contrôle de la réalisation des repas en cuisine centrale

Capacité 3_2_0_ Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité — le cahier des charges — les moyens matériels et humains existants — un menu — les fiches techniques des plats cuisinés correspondant à ce menu — le planning de travail du personnel de cuisine — éventuellement les textes réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> — de présenter le planning des interventions de contrôle du diététicien au cours de la réalisation des préparations constituant le menu 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse du planning fourni — la connaissance des textes réglementaires et leurs justifications scientifiques. — le respect du cahier des charges et des textes réglementaires — la justification des interventions de contrôle.

Fonction 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_3_ Organisation et contrôle de la réalisation des préparations diététiques spécifiques.

Capacité 3_3_0_ Organiser et contrôler la réalisation de préparations diététiques ou l'adaptation de préparations fournies par la cuisine centrale pour des régimes particuliers.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — les caractéristiques de la collectivité — les caractéristiques de fonctionnement du secteur diététique et — ses possibilités d'approvisionnement. — les moyens matériels et humains. — des menus de régime. — les fiches techniques de produits industrialisés et des préparations culinaires traditionnelles et/ou diététiques. — éventuellement les textes réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> — de présenter le planning d'organisation du travail conduisant à l'élaboration des préparations composant les menus. — de faire apparaître les interventions de contrôle du diététicien au cours de la réalisation de ces préparations 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse de la situation — le respect des textes réglementaires — la justification de l'organisation retenue. — la justification des interventions de contrôle.

Fonction : 3_Organisation_Encadrement Contrôle

Activité 3_4_Organisation et contrôle de la distribution des repas.

Capacité 3_4_0 Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité, sur place ou à distance, immédiate ou différée dans le temps, dans le respect des textes réglementaires.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — une situation théorique (étude de cas) ou concrète (stage) qui précise un ou plusieurs modes de distribution des repas d'une collectivité. — éventuellement les textes réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> — de présenter une étude critique de la situation. — de proposer des corrections éventuelles ou un autre mode de distribution. — de préciser dans le système de distribution donné ou choisi, les rôles du diététicien dans <ul style="list-style-type: none"> — l'organisation — l'encadrement — le contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> — une analyse de la situation. — une présentation justifiée des étapes de la distribution alimentaire corrigée, en application des textes réglementaires. — la justification des interventions du diététicien au cours des différentes étapes de chaque distribution alimentaire.

Fonction 3_Organisation _Encadrement Contrôle

Activité 3_5_ Estimation et contrôle de la consommation alimentaire

Capacité 3_5_0_ Déterminer la consommation alimentaire et en déduire des conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition.

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — une situation concrète portant sur la consommation alimentaire d'un individu ou d'un groupe d'individus. — les fiches techniques des préparations et leur coût de revient. 	<ul style="list-style-type: none"> — de proposer les conclusions intéressant la gestion et/ou la nutrition après étude comparative de la consommation réelle et des rations alimentaires théoriques. 	<ul style="list-style-type: none"> — l'estimation en masse ou en volume des portions alimentaires — un tableau comparatif de la consommation réelle par rapport aux rations alimentaires théoriques. — les incidences économiques et/ou nutritionnelles des écarts observés. — les corrections ou des propositions précises intéressant la gestion et/ou la nutrition.

Fonction 4-Formation _Education Prévention

Activités 4_1- Formation et information des personnels des secteurs professionnels :

- secteurs alimentaires : gestionnaires, personnels de cuisine, d'entretien des locaux du service alimentaire, agents chargés de proposer aux consommateurs un choix dans les menus, agents chargés de la distribution ---.
- secteurs de soins : personnel médical et para-médical.
- secteurs de la production et de la distribution alimentaire : personnel technique et commercial.

4_2- Education nutritionnelle des consommateurs :

Education nutritionnelle des personnes isolées ou en groupe - bien-portantes ou malades - pour qu'elles aient une alimentation équilibrée, saine, agréable à consommer, respectant leur environnement socio-professionnel et culturel, et adaptée le cas échéant à une pathologie.

4_3- Education, information du grand public :

Actions de formation, d'information, de prévention : conférences, causeries, débats, interventions médiatiques---

Capacités 4_1_0- Transmettre des informations adaptées à un public donné
4_2_0- en utilisant les moyens didactiques appropriés.
4_3_0-

On donne	On demande	On exige
<ul style="list-style-type: none"> — la nature du public — les objectifs de l'action à entreprendre — éventuellement les supports didactiques mis à la disposition du diététicien 	<ul style="list-style-type: none"> — de choisir la ou les techniques de communication — de présenter tout ou partie d'une information adaptée au public. 	<ul style="list-style-type: none"> — la justification de la méthode pédagogique et du choix du ou des supports utilisés. — la présentation argumentée du plan détaillé de l'exposé. — la justification de la sélection des informations. — une expression correcte et un vocabulaire adapté à la situation.

TABLEAU DE CORRESPONDANCE CAPACITES - ENSEIGNEMENTS - EXAMEN

CAPACITES	DOMAINES D'ENSEIGNEMENTS	Bases physiopathologiques de la diététique Nutrition et alimentation Biochimie - Biologie Français - Sciences humaines								Régimes Techniques culinaires Economie et gestion Stages			
		1	2	3	4	5	6	7	8				
C111	Exploiter le cadre architectural et le matériel déjà existants du service alimentaire		0	0			•	0	•				X
C112	Apporter des éléments spécifiques lors de la conception du cadre architectural des services alimentaires...		0	0			•	0	•				X
C121	Elaborer les plans alimentaires et les menus adaptés aux membres de la collectivité		0	•			0	0	•	V	V		X X
C122	Adapter les menus de base de la cuisine centrale à des régimes standards définis			0	0	0	•		•	V	V		X X
C131	Conduire et réaliser un bilan alimentaire	•		0	0	0			•				X
C132	Proposer une alimentation conforme à la prescription médicale, aux goûts et à l'environnement socio-prof. du sujet	0		•	0	•	0		•	V	X		X X
C140	Adapter l'alimentation habituelle qualitativement et quantitativement en utilisant éventuellement les produits...		0	•			0		•	V	V		X X
C151	Concevoir et rédiger un questionnaire d'enquêtes de motivations, de consommation...	•						•	•			V	X
C152	Exploiter les résultats en vue des finalités de l'enquête	•		0				0	0				X
C160	Réaliser une fiche technique standard...			0			•	•	0	V		V	X
C171	Concevoir des documents techniques...	•		0			0	0	0	V			X X
C172	Participer à la politique de communication en matière de lancement et de promotion des produits alimentaires	•						•	0			X	X
C181	Rédiger un article, une note d'information, concevoir une affiche	•							0				X
C182	Rédiger un rapport	•							•				X
C210	Prendre en charge les achats en fonction des besoins de la collectivité et des offres du marché			0				•	0			X	X
C220	Adapter une méthode de gestion des stocks aux exigences de la collectivité			0				•				X	
C230	Proposer un choix de préparations qui, présentant les qualités nutritionnelles et organoleptiques optimales,...			•			0	•	0	V		V	X X
C241	Participer dans le cadre alimentaire à l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel ou d'un budget							•				X	
C242	Savoir orienter la décision en matière de fabrication et de commercialisation des produits...							•				X	
C250	Participer à la prévision et à la planification des besoins qualitatifs et quantitatifs en personnel							•	•			X	
C261	Apprécier le marché potentiel de la zone de chalandise							•				X	
C262	Dégager les critères de choix de la forme juridique adaptée au commerce envisagé							•				X	
C263	Utiliser les principes élémentaires en matière de comptabilité générale, gestion de trésorerie,...							•				X	
C310	Porter une appréciation critique sur l'hygiène et la sécurité...		0	•			0		•	V			X
C320	Contrôler les conditions de réalisation des préparations en collaboration avec le chef de cuisine		0	•			•		•	V			X X
C330	Organiser et contrôler la réalisation de préparation diététiques ou l'adaptation de préparations fournies...		0	•	0	•	•		•	V	V		X X
C340	Organiser et contrôler la distribution des repas dans l'ensemble de la collectivité...		0	•			•		•	V			X X
C350	Déterminer la consommation alimentaire...			•			0	0	•	V			X X
C410	Transmettre des informations adaptées à un public donné...	•	0	0		0	0		•			X	X X
Légende : • Acquisition directe de la capacité 0 Participation à l'acquisition de la capacité X Vérification de l'acquisition de la capacité V Vérification de connaissances concourant à l'acquisition de la capacité		EPREUVES DE L'EXAMEN		Biochimie - Physiologie Connaissance des aliments Bases physiopathologiques de la diététique Economie et gestion Présentation et soutenance de mémoire Epreuve professionnelle de synthèse									