

**II - SAVOIRS ASSOCIES**

## SAVOIRS ASSOCIES

### **S 1 - L'histoire et les pays producteurs de cacao**

- S 1.1 - L'histoire et la légende du cacao
- S 1.2 - La culture et les pays producteurs de cacao
- S 1.3 - La géographie économique

### **S 2 - Les matières premières et les produits de base**

- S 2.1 - Le cacao et ses dérivés
- S 2.2 - Les sucres et les édulcorants
- S 2.3 - Le lait et ses dérivés
- S 2.4 - les œufs et les ovoproduits
- S 2.5 - Les fruits secs

### **S 3 - Les autres produits**

- S 3.1 - Les fruits frais et séchés
- S 3.2 - Les arômes
- S 3.3 - Les additifs

### **S 4 - L'élaboration et la conservation des produits**

- S 4.1 - La cristallisation et la conservation du chocolat
- S 4.2 - Les ganaches, les pralinés et gianduja
- S 4.3 - Les sirops et sucres cuits
- S 4.4 - Les autres produits de confiserie
- S 4.5 - Les procédés de conservation
- S 4.6 - L'emballage et le conditionnement

### **S 5 - Les locaux, équipements et matériels**

- S 5.1 - Les locaux
- S 5.2 - Les équipements
- S 5.3 - Les matériels
- S 5.4 - Le nettoyage et l'entretien

### **S 6 - La relation avec le public**

- S 6.1 - Les principes de communication interpersonnelle
- S 6.2 - Les phases d'une démonstration

### **S 7 - Les sciences appliquées**

- S 7.1 - Les constituants des aliments
- S 7.2 - Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat
- S 7.3 - L'hygiène et la prévention
- S 7.4 - Les énergies
- S 7.5 - L'alimentation en eau
- S 7.6 - L'équipement des locaux professionnels
- S 7.7 - Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels
- S 7.8 - Les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel
- S 7.9 - L'entretien des locaux et des matériels

### **S 8 - L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise**

- S 8.1 - L'initiation économique
- S 8.2 - L'initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables
- S 8.3 - L'initiation juridique et sociale

<b>S 1 L'HISTOIRE ET LES PAYS PRODUCTEURS DE CACAO</b>
--

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S 1.1- L'histoire et la légende du cacao</b></p> <p><b>S 1.2 – La culture et les pays producteurs de cacao</b></p> <p><b>S 1.3 – La géographie économique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> marchés du cacao</li>   <li><input type="checkbox"/> évolution de la demande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification des étapes essentielles.</li>   <li>● Repérage des zones de production.</li>   <li>● Identification de la situation climatique.</li>   <li>● Énumération des principales variétés de cacao et leurs caractéristiques.</li>   <li>● Notions élémentaires de l'offre et de la demande au niveau international.</li> </ul>







<b>S 4 – L'ÉLABORATION ET LA CONSERVATION DES PRODUITS</b>
--

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 4.4 – Les autres produits de confiserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> fondant</li> <li><input type="checkbox"/> pâtes d'amandes</li> <li><input type="checkbox"/> pâtes de fruits, gélifiés</li> <li><input type="checkbox"/> caramels</li> <li><input type="checkbox"/> nougat, nougatine</li> <li><input type="checkbox"/> confitures, marmelades, gelées</li> <li><input type="checkbox"/> fruits confits</li> <li><input type="checkbox"/> intérieurs liqueur</li> <li><input type="checkbox"/> candi</li> <li><input type="checkbox"/> pralines, dragées</li> <li><input type="checkbox"/> guimauves</li> </ul> <p><b>S 4.5 – Les procédés de conservation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> produits semi-finis</li> <li><input type="checkbox"/> produits finis</li> </ul> <p><b>S 4.6 – L'emballage et le conditionnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> produits semi-finis</li> <li><input type="checkbox"/> produits finis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Énumération des composants.</li> <li>● Description des procédés de fabrication.</li>   <li>● Identification du (ou des) procédés le(s) mieux adapté(s) à un produit donné.</li>   <li>● Justification du choix de l'emballage et du conditionnement pour un produit donné.</li> </ul>

<b>S 5 – LES LOCAUX, ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS</b>
---

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S 5.1 – Les locaux</b></p> <p>5.1.1 – Réserves</p> <p>5.1.2 – Laboratoire de production</p> <p><b>S 5.2 – Les équipements</b></p> <p>5.2.1 – Nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage</p> <p>5.2.2 – Nécessaires à la production</p> <p>5.2.3 – Nécessaires à l'entretien</p> <p><b>S 5.3 – Les matériels</b></p> <p>5.3.1 – Nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage</p> <p>5.3.2 – Nécessaires à la production</p> <p>5.3.3 – Nécessaires à l'entretien</p> <p><b>S 5.4 – Le nettoyage et l'entretien</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification des zones de stockage.</li> <li>● Énumération des règles et obligations à respecter.</li> <li>● Justification de la marche en avant.</li> <li>● Énumération des conditions idéales de production (hygrométrie, température, ...).</li>   <li>● Identification et utilisation rationnelle des différents équipements.</li>   <li>● Identification des matériels.</li> <li>● Principes d'utilisation simples.</li>   <li>● Respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur.</li> </ul>



<b>S 6 – LA RELATION AVEC LE PUBLIC</b>
---

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 6.1 – Les principes de communication interpersonnelle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ avec le public</li> <li>❑ avec les autres acteurs (tiers, membres de l'entreprise)</li> </ul> <p><b>S 6.2 – Les phases d'une démonstration</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ prise de contact</li> <li>❑ présentation et valorisation des produits</li> <li>❑ réponse aux objections</li> <li>❑ prise de congé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Identification de l'émetteur et du récepteur.</li> <li>● Respect des techniques de communication (écoute et présentation verbale adaptée).</li>   <li>● Analyse d'une situation simple</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 7.1 – Les constituants des aliments</b></p> <p>7.1.1 – Nature des constituants et rôles nutritionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> protides</li> <li><input type="checkbox"/> glucides</li> <li><input type="checkbox"/> lipides</li> <li><input type="checkbox"/> éléments minéraux</li> <li><input type="checkbox"/> vitamines</li> <li><input type="checkbox"/> eau</li> </ul> <p>7.1.2 – Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> solubilité</li> <li><input type="checkbox"/> cristallisation</li> <li><input type="checkbox"/> saturation, sursaturation</li> <li><input type="checkbox"/> diffusion, suspension, émulsion</li> <li><input type="checkbox"/> action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides</li> <li><input type="checkbox"/> action de l'air sur les vitamines, les lipides</li> <li><input type="checkbox"/> action du pH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● identifier les différents constituants d'un produit alimentaire à partir d'un étiquetage.</li>   <li>● indiquer, à partir d'un protocole de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température) ;</li> <li>- les incidences (organoleptiques, nutritionnelles, ...) sur le produit fabriqué.</li> </ul> </li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 7.2 – Étude nutritionnelle des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat</b></p> <p>7.2.1 – Caractéristiques</p> <p>7.2.2 – Goût</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> composantes du goût</li> <li><input type="checkbox"/> rôle des organes sensoriels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comparer les caractéristiques nutritionnelles de différents produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat (macarons, entremets).</li> <li>● Indiquer les mécanismes de perception des saveurs élémentaires (salé, sucré, amer, acide) des odeurs et des saveurs.</li> <li>● Citer les facteurs modifiant la perception du goût (liés à l'individu, à la fabrication, et à l'environnement).</li> <li>● Donner les critères identifiant les caractéristiques organoleptiques des chocolats, confiseries, pâtisseries à base de chocolat (macarons, entremets).</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S 7.3 – L'hygiène et la prévention</b></p> <p>7.3.1 – Microbiologie appliquée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ diversité du monde microbien           <ul style="list-style-type: none"> <li>- conditions de vie et de multiplication des micro-organismes</li> <li>- relations micro-organismes - hôtes</li> </ul> </li> <li>❑ pouvoir pathogène des micro-organismes</li> <li>❑ caractéristiques de la flore alimentaire           <ul style="list-style-type: none"> <li>- flore pathogène : typologie, origine</li> <li>- flore non pathogène</li> </ul> </li> <li>❑ recommandations et réglementation concernant :           <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'hygiène corporelle et vestimentaire</li> <li>- la surveillance de l'état de santé</li> <li>- l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux</li> <li>- le nettoyage, la décontamination, la désinfection, la lutte contre les nuisibles ...</li> <li>- les techniques de fabrication</li> <li>- le conditionnement des productions</li> <li>- la conservation et le transport</li> <li>- l'hygiène et la prévention en milieu professionnel, lutte contre la multiplication et la diffusion des micro-organismes</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes.</li> <li>● Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu).</li> <li>● Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel.</li> <li>● Indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments.</li> <li>● Citer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production</li> <li>● Justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p>7.3.2 – Transformation biochimique due aux micro-organismes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- causes d'altération</li> <li>- modes de conservation des aliments</li> </ul> <p>7.3.3 – Intoxications et toxicités alimentaires</p> <p>□ Origine extrinsèque (champignons)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- micro-organismes et T.I.A.C. (Toxi Infections Alimentaires Courantes)</li> <li>- substances chimiques</li> <li>- produits résiduels : traitements, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments</li> <li>- additifs alimentaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer les principales causes d'altération des produits de chocolaterie, confiserie, pâtisserie à base de chocolat et leurs conséquences sur la qualité sanitaire et organoleptique des produits.</li> <li>● Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevés et enregistrements de températures...).</li> <li>● Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques).</li> <li>● Justifier les mesures à mettre en œuvre dans le secteur professionnel pour limiter les risques.</li> <li>● Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages).</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 7.4 – Les énergies</b></p> <p>7.4.1 – Énergie électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>□ Principales grandeurs utilisées en électricité : <ul style="list-style-type: none"> <li>- tension</li> <li>- intensité du courant</li> <li>- puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation</li> </ul> </li> <li>□ Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformation en énergie thermique</li> <li>- Transformation en énergie mécanique</li> </ul> </li> <li>□ Économies d'énergie</li> <li>□ Sécurité <ul style="list-style-type: none"> <li>- dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels</li> <li>- réglementation et contrôle</li> </ul> </li> <li>□ Utilisation des appareils électriques en chocolaterie <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes de fonctionnement</li> <li>- Sécurité</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques.</li> <li>● Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée.</li> <li>● Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné.</li> <li>● Indiquer le rôle d'un disjoncteur (de puissance, différentiel) et d'une prise de terre.</li> <li>● Énoncer les différents moyens pour économiser l'énergie en milieu professionnel.</li> <li>● Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir.</li> <li>● Énoncer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'usage des appareils à moteur (coupures et blessures graves).</li> <li>● Indiquer les premiers soins à un blessé.</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p>7.4.2 – Combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel Combustion et production de chaleur</li> <li>❑ Équipements de combustion : brûleurs</li> <li>❑ Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels</li> </ul> <p><b>S 7.5 – L'alimentation en eau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel.</li> <li>● Expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air.</li> <li>● Indiquer la nécessité de l'évacuation des gaz.</li> <li>● Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité de l'installation.</li> <li>● citer les risques du non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir.</li> <li>● Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.</li> </ul>

<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 7.6 – L'équipement des locaux professionnels</b></p> <p>7.6.1 – Chauffage</p> <p>7.6.2 – Matériels utilisés pour le maintien de la qualité sanitaire des produits</p> <p><b>S 7.7 – Les aménagements et équipements généraux des locaux professionnels</b></p> <p>7.7.1 – Éclairage des locaux</p> <p>7.7.2 – Circulation d'air</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indiquer le rôle des systèmes de sécurité.</li> <li>● Donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent des économies d'énergie.</li> <li>● Citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie.</li>   <li>● Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire).</li> <li>● Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage.</li>   <li>● Justifier la nécessité d'un bon renouvellement d'air.</li> </ul>



<b>S 7 – LES SCIENCES APPLIQUÉES</b>
--------------------------------------

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p>7.7.3 – Évacuation des matières usées</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ Eaux usées et déchets</li> <li>❑ Collecte, évacuation et traitement</li> <li>❑ Risques de prolifération d'insectes, de rongeurs</li> </ul> <p><b>S 7.8 – Les principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel</b></p> <p>7.8.1 – Propriétés des matériaux : utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ matériaux utilisés dans l'activité professionnelle</li> <li>❑ métaux et alliages (acier inoxydable ... )</li> <li>❑ matériaux de revêtements de surfaces : produits</li> <li>❑ céramiques, marbres et pierres, verres</li> <li>❑ matériaux d'emballage et de conditionnement (matières plastiques, cartons, papiers ...)</li> </ul> <p>7.8.2 – Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir.</li> <li>● Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel.</li> <li>● Citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel.</li> <li>● Citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs...</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien.</li> <li>● repérer dans une notice (d'appareil, d'installation) les informations concernant les matériaux.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques...) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire.</li> </ul>



<b>S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE</b>
---

<b>CONNAISSANCES</b> <i>(Savoirs associés)</i>	<b>LIMITES DES CONNAISSANCES</b>
<p><b>S 8.1 – L'initiation économique</b></p> <p>8.1.1 – Notion d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> rôle</li> <li><input type="checkbox"/> diversité des entreprises, classement selon la taille</li> <li><input type="checkbox"/> l'entreprise, groupement humain organisé, dirigé</li> </ul> <p>8.1.2 – Entreprise et autres agents économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> relations avec les principaux agents de la vie économique</li> <li><input type="checkbox"/> échanges économiques</li> <li><input type="checkbox"/> commerce extérieur</li> <li><input type="checkbox"/> notion de marché (réel, actuel, potentiel)</li> <li><input type="checkbox"/> prix <ul style="list-style-type: none"> <li>- fixation, évolution</li> <li>- déséquilibre entre offre et demande (notion d'inflation)</li> </ul> </li> </ul> <p>8.1.3 – Entreprise, unité de production</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> facteurs de production</li> <li><input type="checkbox"/> combinaison des facteurs de production</li> <li><input type="checkbox"/> rémunération des facteurs de production (notion de valeur ajoutée)</li> </ul> <p>8.1.4 – Entreprise et partenaires sociaux</p> <p>8.1.5 – Impôts et autres prélèvements</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Notion d'impôts directs et indirects</li> <li><input type="checkbox"/> Cotisations</li> <li><input type="checkbox"/> Taxes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Reconnaître la forme juridique de l'entreprise, identifier son activité principale.</li> <li>● Situer l'entreprise de chocolaterie confiserie dans les secteurs d'activité.</li> <li>● Analyser les liaisons fonctionnelles et hiérarchiques à partir d'un organigramme simple d'entreprise de chocolaterie confiserie.</li> <li>● Identifier et situer les principaux agents économiques dans un circuit économique simplifié.</li> <li>● Énumérer des produits importés et exportés par une entreprise de chocolaterie confiserie.</li> <li>● Identifier les différents marchés des entreprises de chocolaterie confiserie.</li> <li>● Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix.</li> <li>● Énoncer les principales conséquences de l'inflation.</li> <li>● Identifier les facteurs de production.</li> <li>● Repérer les biens de production durables et non durables.</li> <li>● Distinguer les éléments agissant favorablement sur la productivité et la qualité dans une entreprise de chocolaterie confiserie.</li> <li>● Citer les principaux tiers de l'entreprise rémunérés par la valeur ajoutée.</li> <li>● Identifier les représentants du personnel (syndicats, organisations professionnelles).</li> <li>● Citer les principaux impôts.</li> <li>● Citer les différentes formes de redistribution des revenus de l'état.</li> </ul>

<b>S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE</b>
---

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p><b>S 8.2 – L'initiation à la connaissance de l'entreprise et les éléments comptables</b></p> <p>8.2.1 – Éléments comptables</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ bilan</li> <li>❑ résultat</li> <li>❑ Taxe sur la valeur ajoutée (T.V.A).</li> <li>❑ financement de l'entreprise</li> <li>❑ éléments de comptabilité matière</li> <li>❑ éléments d'un coût de revient</li> </ul> <p>8.2.2 – Opérations commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❑ documents commerciaux :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- relatifs à l'achat et à la vente ;</li> <li>- relatifs aux règlements : espèces, chèques, lettres de change, cartes de paiement, prélèvements, virements...</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Repérer les ressources capitaux propres et dettes, les emplois (actif immobilisé et actif circulant).</li> <li>● Identifier les opérations génératrices de résultat (produits et charges courantes).</li> <li>● Classer les charges et les produits et induire le résultat.</li> <li>● Calculer une T.V.A.</li> <li>● Déterminer la T.V.A. due ou le crédit de T.V.A. à partir des bases de calcul fournies (sur document fiscal ou non).</li> <li>● Analyser le coût d'un emprunt ou d'un crédit bail à partir d'un plan de remboursement.</li> <li>● Indiquer le principe de l'amortissement linéaire et son influence sur le résultat.</li> <li>● Tenir des fiches selon les méthodes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- du Coût moyen unitaire pondéré après chaque entrée (C.M.U.P.)</li> <li>- de l'épuisement des stocks (P.E.P.S : Premier Entré-Premier Sorti).</li> </ul> </li> <li>● Identifier les éléments constitutifs d'un coût de revient.</li> <li>● Calculer un prix de vente H.T. et/ou T.T.C. avec un coefficient multiplicateur donné.</li> <li>● Identifier les documents usuels, leurs contenus et dégager leurs rôles respectifs.</li> <li>● Analyser les éléments contenus dans les documents commerciaux.</li> <li>● Compléter des documents simples : bon de commande, de livraison, facture, chèque.</li> <li>● Déterminer les conséquences d'un défaut de paiement (chèques, cartes...).</li> <li>● Schématiser la circulation interne/externe des documents.</li> </ul>

<b>S 8 – L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE</b>
---

CONNAISSANCES <i>(Savoirs associés)</i>	LIMITES DES CONNAISSANCES
<p><b>S 8.3 – L'initiation juridique et sociale</b></p> <p>8.3.1 – Institutions politiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Président de la République</li> <li><input type="checkbox"/> Gouvernement</li> <li><input type="checkbox"/> Parlement</li> <li><input type="checkbox"/> Les collectivités territoriales : (Région, Département, Commune)</li> </ul> <p>8.3.2 – Droit usuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Capacité juridique</li> <li><input type="checkbox"/> Personnes physiques</li> <li><input type="checkbox"/> Personnes morales</li> </ul> <p>8.3.3 – Création ou reprise d'entreprise</p> <p>8.3.4 – Activité contractuelle de l'entreprise</p> <p>8.3.5 – Responsabilité de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- civile ;</li> <li>- pénale</li> </ul> <p>8.3.6 – Droit social</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- contrat de travail</li> <li>- conditions légales du travail</li> <li>- rémunération du personnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Citer les divisions administratives et leurs représentants.</li> <li>● Identifier le mode d'élection et la durée des mandats des représentants élus.</li>   <li>● Identifier les incapacités juridiques.</li> <li>● Identifier la notion d'artisan et de commerçant.</li> <li>● Identifier la forme juridique d'une entreprise de chocolaterie confiserie.</li>   <li>● Citer les formalités de création de l'entreprise.</li> <li>● Identifier les éléments constitutifs du fonds de commerce.</li>   <li>● Analyser un contrat simple.</li> <li>● Identifier les parties d'un contrat et énoncer leurs obligations.</li>   <li>● Citer les principaux risques couverts par l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise.</li> <li>● Déterminer les différentes formes de responsabilité de l'entreprise de chocolaterie confiserie à l'égard des tiers (clients, fournisseurs, administrations).</li>   <li>● Reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations des parties).</li> <li>● Déterminer les conditions légales du travail relatives à la durée, aux congés.</li> <li>● Reconnaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.</li> <li>● Analyser un bulletin de paie.</li> </ul>

## UNITÉ U 1 - APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S 511, 521, 531)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S74, 75, 76, 77, 78, 79)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S 814, S 815, S 82, S 83)
<b>C 1 Organiser, préparer</b>	C 11 Participer à la prévision des besoins		F	F		F		S	F
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières		S	S		F		S	S
	C 13 Identifier les matières premières pour la production		F	F				S	S
	C 14 Préparer les matières premières pour la production							F	F
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés					F		F	
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée								
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien					F		F	S
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien					F		F	
<b>C 2 Réaliser</b>	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières		F	F		F		F	F
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie								
	C 23 Confectionner des confiseries								
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat								
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis								
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux								
<b>C 3 Contrôler, apprécier</b>	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison		F	F		F		F	F
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières		F	F		F		F	F
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis								
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production								
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage								
<b>C 4 Communiquer</b>	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise								
	C 42 Renseigner les documents internes		F	F			F		F
	C 43 Informer le client et le public								
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie		F	F					

<b>F</b>
<b>S</b>

Relation fondamentale  
 Relation secondaire  
 Aucune relation

**UNITÉ U 2 - PRODUCTION ET VALORISATION DES FABRICATIONS  
DE CHOCOLATERIE, CONFISERIE ET PATISSERIE A BASE DE CHOCOLAT**

Capacités	Compétences terminales	SAVOIRS ASSOCIÉS							
		S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7	S8
		L'histoire et les pays producteurs de cacao	Les matières premières et les produits de base	Les autres produits	L'élaboration et la conservation des produits	Les locaux, équipements et matériels (S 512, 522, 523, 532, 533, 54)	La relation avec le public	Les sciences appliquées (S71, 72, 73)	L'environnement économique, juridique et social de l'entreprise (S811, 812, 813)
<b>C 1 Organiser, préparer</b>	C 11 Participer à la prévision des besoins								
	C 12 Préparer les équipements nécessaires à la réception, au contrôle, au déconditionnement et au stockage des matières premières								
	C 13 Identifier les matières premières pour la production								
	C 14 Préparer les matières premières pour la production	F	F	F	F	F			
	C 15 Sélectionner les matériels et les outillages adaptés				F	F			
	C 16 Organiser son poste de travail pour une production donnée				F			F	F
	C 17 Identifier les matériels et les produits d'entretien					F			
	C 18 Préparer les matériels et les produits d'entretien					F			
<b>C2 Réaliser</b>	C 21 Réceptionner, déconditionner et entreposer les matières premières								
	C 22 Réaliser des produits de chocolaterie		F	F	F	F		F	
	C 23 Confectionner des confiseries		F	F	F	F		F	
	C 24 Fabriquer des pâtisseries spécialisées à base de chocolat		F	F	F	F		F	
	C 25 Conditionner et stocker les produits semi élaborés et les produits finis				F	F		F	F
	C 26 Nettoyer et entretenir les matériels, les équipements et les locaux				F	F		F	
<b>C 3 Contrôler, apprécier</b>	C 31 Vérifier la conformité des marchandises lors de la livraison								
	C 32 Contrôler l'état des stocks des matières premières								
	C 33 Contrôler l'état des stocks des produits semi-finis et finis				S	S		F	F
	C 34 Apprécier la conformité de sa fabrication tout au long de la production				F	F		F	F
	C 35 Vérifier les opérations d'entretien et de nettoyage				F	F		F	
<b>C 4 Communiquer</b>	C 41 Prendre contact avec les tiers, le public et les membres de l'entreprise						F	F	
	C 42 Renseigner les documents internes				F			F	
	C 43 Informer le client et le public	F	F	F			F		F
	C 44 Rendre compte auprès de sa hiérarchie				F	F	F		F

<b>F</b>	Relation fondamentale
<b>S</b>	Relation secondaire
	Aucune relation