

Parcours Sciences Appliquées

– Formation en ligne –



Théorie & Pratique combinées

✉ contact@basbread.com

🌐 www.basbread.com

Vous êtes :

Une personne préparant un diplôme de CAP en alimentation, en candidat libre ou encadrée par un centre de Formation.



Prix

La formation s'élève à 297€

OBJECTIFS

- ❖ Se présenter aux épreuves professionnelles du CAP alimentaire avec les fondamentaux nécessaires aux écrits.
- ❖ Sélectionner ses matières premières et produits de base.
- ❖ Identifier les rôles des constituants alimentaires et en définir l'intérêt de chacun.
- ❖ Identifier les règles d'hygiène, les normes qualité, le matériel et les locaux nécessaires, les documents de travail indispensables.
- ❖ Identifier les risques liés à l'hygiène.
- ❖ Elaborer un plan de maîtrise sanitaire dans les règles du HACCP.
- ❖ Comprendre le fonctionnement des matériels de froid et de chaud.

PREREQUIS

- ❖ Aucun Prérequis nécessaire

Equipement nécessaire :

- ❖ Être équipé d'un téléphone portable, tablette ou ordinateur.
- ❖ Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.

Les + de la Formation

- ❖ Accès IMMEDIAT à la formation 24h/24, 7j/7 depuis n'importe quel appareil connecté à internet
- ❖ Où vous voulez ; Quand vous voulez pendant 24 mois
- ❖ Participer à une communauté d'entraide entre apprenants et formateurs
- ❖ Un support technique avec réponse en moins de 24h
- ❖ Garantie « Satisfait ou remboursée » (voir CGV)

@ : contact@basbread.com



Tél : +33 7 61 39 90 41

05/2024

Sciences Appliquées

– Formation en ligne –



Théorie & Pratique combinées

✉ contact@basbread.com

🌐 www.basbread.com

Durée :

La formation est accessible 2 an. La durée de lecture de la formation est de 30 h, soit 80 h d'apprentissage : relecture, prise de note, temps de pratique, etc. La durée de la formation est indicative. Il est important que vous alliez à votre rythme.

ACCESSIBILITE

Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou téléphone portable.

Une fois inscrit, vous avez accès **immédiatement** aux cours 24h/24, 7j/7 à partir de notre plateforme de formation, et ce pendant 2 ans (24 mois) à compter de la date d'inscription.

En cas de besoin, un guide d'utilisation vous aidera à utiliser votre espace de formation, et nous répondons à toutes vos questions sur contact@basbread.com.

Vous êtes en situation de handicap ? Nous faisons notre maximum pour rendre cette formation accessible par tous alors contactez-nous et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation.

Méthodes Pédagogiques

La formation « Sciences Appliquées » est composée de **25 cours** vous apportant théorie, savoirs et savoir-faire directement en lien avec les compétences et connaissances évaluées lors du passage de l'examen. La formation est interactive et comprend des ressources textes, images, vidéos et modules interactifs. Les phases de théorisations et l'apport de connaissances sont associés à des mises en application sous forme d'activités autocorrectives. La bonne réalisation de ces activités attestera de votre assiduité au sein de la formation.

La formation se veut la plus personnalisable possible afin que vous puissiez exploiter dans votre environnement de travail ou d'apprentissage les compétences acquises. Le but est d'aller à votre rythme, aussi vous pourrez lire les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.

EVALUATION

Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis. Il est possible de retenter le quiz plusieurs fois. En atteignant **80 %** de réussite à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.

Encadrement

Un espace discussion est disponible pour échanger entre apprenants sur la plateforme. Pour toutes questions, contactez le service support par : - E-mail : contact@basbread.com ou directement via le bouton support intégré à chaque cours.

@ : contact@basbread.com

Tél : +33 7 61 39 90 41



Partie 1 : Sciences Appliquées au aliment

❖ **Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels**

❖ **Glucides, Protides, Lipides**

Les différents composants des aliments, leurs molécules et leurs rôles.

❖ **Les constituants alimentaires non énergétiques**

L'eau, les vitamines, les fibres ; tous ces molécules qui ont un rôle spécifique

❖ **L'équilibre alimentaire**

Comment bien manger et répondre aux besoins de son corps

❖ **La prise alimentaire**

Sportif ou sédentaire, tout le monde se nourrit. Mais comment l'organisme gère tous ces aliments ?

❖ **Les transformations Physico-Chimiques**

Changement moléculaire des constituants qui impactent nos sens

❖ **L'approche sensorielle**

Comprendre nos 5 sens et ce qui les influence.

Partie 2 : La Microbiologie

❖ La diversité du monde micro-organique

Bactérie, virus, protozoaire ou champignon. Comment les identifier.

❖ La physiologie des Micro-organismes

A quelles contraintes répondent les micro-organismes ? Comment se nourrissent et se reproduisent-ils ?

Partie 3 : L'hygiène

❖ L'hygiène du personnel

La vaccination, le lavage des mains, le suivi médical du personnel

❖ Hygiène des locaux, des produits et du matériel

La méthode des 5 M : identifier tous les vecteurs de contamination.

❖ La réception, le stockage et la conservation

Les contrôles à la livraison/réception et pour le stockage.
Appliquer les règles.

❖ Les méthodes de conservation des aliments

Le froid, chaud, lyophilisation, déshydratation, pasteurisation, UHT, Stérilisation ; de multiples méthodes de conservation.

❖ Les documents et organismes de contrôle et de sécurité alimentaire

Tout lieu de production alimentaire répond à des règles strictes. Certains documents et organismes de contrôle régissent.

Partie 4 : Les Sciences Appliquées aux équipements

❖ Le froid et les appareils producteurs de froid

Comprendre la production du froid et les différents appareils.

❖ Le chaud et les appareils producteurs de chaud

Comprendre la production du chaud et les différents appareils.

❖ L'alimentation en énergie électrique

Les unités de mesure et le fonctionnement de l'électricité

❖ La ventilation des locaux

VMC, confort thermique, confort de l'air et air confiné/vicié

❖ L'eau

Les différentes formes de l'eau. Son cycle et son utilité

❖ Le développement durable

Economique, Environnemental et Sociale : Les 3 grands piliers.

Partie 5 : Testez-vous – Les annales

❖ Les annales et corrections

A travers des sujets des années précédentes, testez votre niveau et faites votre propre autocorrection.