

#### **COURS 1 : Microbiologie appliquée : risques biologiques, qui représentent les risques majeurs dans le métier de pâtissier**

- 1 - Diversité du monde microbien
- 2 - Microorganismes utiles
- 3 - Microorganismes nuisibles

#### **COURS 2 : Toxicologie alimentaire : risques chimiques**

Principales substances toxiques pouvant se retrouver dans les aliments

#### **COURS 3 : Mesures préventives, pour diminuer voire supprimer les risques**

- 1 – Eviter la contamination et la multiplication des microorganismes au sein des produits fabriqués
- 2 – Hygiène du personnel
- 3 – Gestion des matières premières
- 4 – Hygiène du milieu et du matériel
- 5 – Bonnes pratiques de fabrication
- 6 – GBPHP – méthode HACCP

#### **COURS 4 : Modes de conservation des aliments**

- 1 – Action de la température (chaleur – froid)
- 2 - Modifier la composition du milieu (nutriments, eau, air)
- 3 - Les radiations (ionisation) : rayonnement UV, alpha, bêta et gamma
- 4 - Les conservateurs
- 5 - La flore compétitive

#### **COURS 5 : Aménagement des locaux et équipements**

- 1 – L'éclairage
- 2 – Ventilation et climatisation
- 3 – Evacuation des matières usées
- 4 – Aménagement des locaux

#### **COURS 6 : Alimentation en eau**

- 1 - Les différents types d'eau
- 2 - Distribution de l'eau
- 3 - Tarification
- 4 - Adoucissement de l'eau
- 5 – Equipements spécifiques des locaux professionnels
- 6 - Production et utilisation du froid

## **COURS 7 : Equipements spécifiques des locaux professionnels**

- 1 – Chauffage culinaire et chauffage de l'eau
- 2 – Les combustibles
- 3 – Mode de propagation de la chaleur
- 4 – Dispositifs de sécurité
- 5 – Economie d'énergie

## **COURS 8 : Alimentation en énergie**

- 1 – Energie électrique
- 2 – Les combustibles

## **COURS 9, 10 et 11 : Sciences alimentaires**

- 1 – Les constituants des aliments
- 2 - Etude nutritionnelle des produits de pâtisserie
- 3 - Nutrition

## **COURS 12 : révisions**