

**Document
d'accompagnement
du référentiel
de formation**

Enseignement agricole
Formations grandeur nature



Inspection de l'Enseignement Agricole

Diplôme :

Seconde professionnelle Conseil-Vente

Module :

EP3 produits alimentaires

Objectif général du module :

Acquérir et appliquer les connaissances de base nécessaires à la commercialisation des produits alimentaires

Indications de contenus, commentaires,
recommandations pédagogiques

Ce module s'appuie sur des visites, des travaux dirigés et des travaux pratiques. Les exemples sont pris de façon à illustrer la diversité des secteurs et des produits alimentaires, y compris les vins.

Objectif 1 - Identifier les différents produits alimentaires en relation avec leur origine et leur consommation

Objectif 1.1- Distinguer les divers produits alimentaires commercialisés : classification commerciale des produits animaux et végétaux

Fruits, légumes, vins, produits animaux, produits bruts ou transformés...

Faire le lien entre langage biologique et langage commercial

Présenter les gammes couramment utilisées (frais, surgelé, stérilisé, plats cuisinés... boissons) et établir le lien avec les rayons dans la distribution

Visite d'une grande surface : les types de produits, leur origine, les marques de qualité, les principes de la mise en rayon (T de conservation, durée, chaîne du froid...)

Les signes de qualité seront vus en pluridisciplinarité : à partir de la visite d'un point de vente par exemple, repérer les diverses qualités de produits pour une catégorie donnée (jambon par exemple)

Objectif 1.2- Identifier l'origine des produits, les contraintes de la production agricole, et les relations production -transformation –commercialisation

Présenter la chaîne de l'alimentation et ses différents acteurs

Faire le lien entre produit, terroir et territoire. Présenter les différents modes de commercialisation en lien avec la transformation et la production agricole, en tenant compte en particulier de la saisonnalité découverte par la visite d'une exploitation agricole en évoquant la durabilité de la production, l'agriculture biologique et l'agriculture raisonnée

A traiter en relation avec obj. 13 et 14 de EP2

Objectif 1.3- Présenter les rôles de l'étiquetage

Distinguer les éléments réglementaires et facultatifs (réglementation, composition, information). Analyser des étiquettes de produits de rayons différents, repérer les caractéristiques commerciales (marque, dénomination, conseils d'utilisation, valeur nutritionnelle...)

Objectif 1.4- Décrire les grandes tendances de l'alimentation

Montrer l'évolution de la consommation dans le temps en fonction de la typologie des consommateurs et de leurs attentes (produits de plus en plus élaborés, grignotage, produits santé, produits spécifiques...). Les tendances actuelles peuvent être mises en évidence par une visite d'une grande surface (observation des produits dans un rayon, interview d'un responsable...).

Evoquer les crises alimentaires

Objectif 2- Décrire les caractéristiques chimiques, biologiques et organoleptiques des produits alimentaires

Cet objectif privilégie l'approche pratique : travaux pratiques, visites

Objectif 2.1- Citer les principaux constituants des produits alimentaires

Citer les principaux constituants (glucides, lipides, protéides, eau, vitamines, minéraux), leurs rôles en physiologie humaine ou animale, indiquer les aliments dans lesquels on les trouve majoritairement.

Présenter leurs caractéristiques nutritionnelles.

Leur présence sera mise en évidence pratiquement, dans différents produits (tests ou analyses simples).

Objectif 2.2- Appréhender les incidences de la présence microbienne dans les produits alimentaires

Cette présentation s'appuie sur divers exemples de produits alimentaires pris dans les diverses branches du secteur agro-alimentaire.

Mettre en évidence la contamination naturelle et citer la contamination artificielle en relation avec la fabrication de l'aliment (ferments). Distinguer les actions liées aux enzymes microbiennes et celles dues à la multiplication, les incidences de la flore utile et de la flore d'altération.

Distinguer levures, moisissures et bactéries.

Réaliser des tests d'ambiance et des observations microscopiques pour montrer l'existence des populations microbiennes.

S'appuyer sur des observations microscopiques et sur des articles scientifiques ou de vulgarisation.

Présenter les principaux risques d'intoxications alimentaires, citer les microorganismes responsables et les conditions favorisant l'apparition des intoxications.

Citer les bonnes pratiques d'hygiène.

Objectif 2.3- Citer les principales évolutions physico-chimiques et biologiques des produits alimentaires

Présenter les évolutions recherchées (fermentations alcoolique et lactique, mûrissement des fruits, modification de texture ou de couleur...) et les principales altérations (pourrissement, ramollissement, mauvais goût, moisissures ...)

Objectif 2.4- Présenter les propriétés organoleptiques d'un aliment

Présenter les composantes de la qualité organoleptique : les cinq sens, les perceptions olfactives, visuelles et gustatives, l'aspect physique et la texture.

Montrer le lien entre constituants des produits et caractéristiques organoleptiques.

Objectif 2.5- Etablir les liens entre alimentation et santé

Citer les principaux risques liés à l'alimentation (toxi-infections, mais aussi OGM, obésité...), afin de mettre en avant la nécessité de la mise en œuvre d'outils relatifs au maintien de la qualité sanitaire

Définir les termes : besoin énergétique, métabolisme basal, besoins nutritionnels, apports nutritionnels conseillés... Sur un ou des cas concrets, analyser la composition d'un repas au regard des besoins d'un individu.

Objectif 3- Mettre en relation fabrication et présentation commerciale

Cet objectif est basé sur des observations concrètes :

- visites de deux types d'entreprises de transformation, une artisanale et une industrielle, si possible fabriquant le même type de produit,
- visites de points de vente

Objectif 3.1- Citer les différentes étapes d'une fabrication

Mettre en évidence les différentes étapes et leur enchaînement, sans entrer dans le détail du diagramme de fabrication. Il s'agit de faire apparaître les grandes modifications subies par le produit, afin de les retrouver dans différents types d'entreprises et de comparer la façon de les mettre en œuvre dans chaque cas.

Objectif 3.2- Comparer la commercialisation du produit artisanal et du produit industriel

A partir d'observations réalisées dans un point de vente, repérer les éléments qui permettent de différencier les produits artisanaux des produits industriels.

Analyser des étiquettes de produits commercialisés : à quoi peut-on reconnaître un produit de fabrication artisanale et un produit industriel ?

Analyser le lien entre l'image donnée par le fabricant et la réalité du mode de fabrication.

Activités pluridisciplinaires

Les signes de qualité :

Cet thème concerne le génie alimentaire et les techniques commerciales. Il doit permettre à l'élève :

- d'identifier les signes de qualité des produits alimentaires et des vins et spiritueux (1 à 2 séances)
- de repérer les caractéristiques techniques et commerciales (approche mercatique particulière, mise en marché...(2 à 3 séances)

Horaire indicatif :

- *Génie alimentaire : 15 heures*
- *SESG techniques commerciales : 15 heures*

Mise en situation de vente :

Ce thème vise à valoriser dans la pratique de la négociation commerciale les connaissances acquises en génie alimentaire. Il doit permettre de :

- réaliser des fiches techniques, supports de négociation (1 à 2 séances)
- utiliser ces fiches techniques en situation de négociation et analyser le travail réalisé (2 à 3 séances)

Horaires indicatifs :

- Génie alimentaire : 15 heures*
- SESG techniques commerciales : 15 heures*