

**Diplôme :**  
**Baccalauréat professionnel Technicien Conseil Vente  
en Alimentation – Option Produits alimentaires**

**Module :**  
**MP61 - Pratiques professionnelles liées aux produits  
alimentaires**

**Objectif général du module :**  
Expliquer l'incidence des choix technologiques sur les  
caractéristiques commerciales du produit vendu

## Indications de contenus, commentaires, Recommandations pédagogiques

### **Objectif 1 : Expliquer l'incidence des principales opérations technologiques sur les caractéristiques des produits**

L'apprenant ne doit pas connaître le processus de transformation d'un produit mais doit savoir expliquer comment le produit a été obtenu, quel traitement a subi le produit, pour conseiller le client.

#### **1.1 - Expliquer les conséquences des opérations sur les caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques et microbiologiques des produits**

Illustrer les effets des diverses opérations à partir d'exemples pris dans les diverses gammes de produits (conserves, surgelés..) et dans les différentes filières. Présenter les intérêts et les inconvénients de ces opérations.

Intérêts (autres que conservation) : Texturation (cuisson pâté, cuisson pain) ; Surgélation/texture (glace) ;...

Inconvénients :

Exemples : stérilisation/légumes/vitamines ; Stérilisation/viande/texture ; Surgélation/légumes/texture ; Mise sous vide/viande/couleur ; Déshydratation/vitamines.

Mettre en évidence que le choix d'un matériel de transformation a un rôle dans la qualité du produit fini.

## **1.2 - Raisonner les conditions d'utilisation, de transport et de stockage**

Montrer que les conditions de stockage résultent des traitements subis par le produit.

Exemples :

surgelé : surgélation et maintien du froid négatif pendant le stockage

plat cuisiné : cuisson et atmosphère modifiée ; stockage au froid si pasteurisé, à température ambiante si conserve

fruit ou légume frais : stockage à température et humidité adaptées

## **1.3 - Raisonner l'application des règles d'hygiène**

Les règles d'hygiène sont mises en œuvre dans l'objectif 3. Il s'agit ici de montrer l'importance de l'application de règles d'hygiène adaptées pour une qualité du produit optimale.

Montrer le lien entre le degré de contamination de la matière première et l'intensité du traitement thermique (un même traitement pour un produit davantage contaminé conduira à un produit non sain, mais un traitement plus fort modifiera les caractéristiques organoleptiques du produit), et insister sur les cas où le produit vendu ne subit plus de traitement d'assainissement avant consommation. En déduire que les matières premières doivent être de la meilleure qualité sanitaire possible et qu'il faut éviter toute recontamination avant traitement d'une part, et après traitement d'autre part.

## **Objectif 2 - Reconnaître et maintenir les qualités des différents types de produits alimentaires**

S'appuyer sur des exemples empruntés aux différentes filières des produits alimentaires.

Cet objectif approfondit l'objectif 2 du module MP1 en montrant l'importance relative des divers facteurs selon les filières concernées. Filières : lait, viandes et poissons, boissons, produits céréaliers, fruits et légumes.

### **2.1 - Expliquer les évolutions possibles des produits à partir de leurs caractéristiques**

Déterminer la qualité à maintenir, et voir ensuite comment la maintenir. Ce sous-objectif permet de mettre l'accent sur les risques spécifiques aux matières premières de chaque filière (fruits et légumes, lait, viandes et poissons, céréales) en faisant suite à l'objectif 1 du module MP1.

### **2.2 - Adapter les conditions de stockage aux caractéristiques du produit**

Prendre des exemples d'évolutions, dans les diverses filières, que l'on souhaite éviter ou favoriser.

Exemples : à éviter : lait qui tourne, putréfaction de la viande...

à favoriser : ex maturation d'un fruit ...

Montrer que plusieurs facteurs peuvent permettre de maîtriser l'évolution d'un même produit : absence de O<sub>2</sub>, froid, cuisson.

## **Objectif 3 - Mettre en œuvre les opérations nécessaires au maintien de la qualité des produits dans le rayon ou lors de la livraison des commandes**

Cet objectif permet la mise en pratique des principales opérations liées au point de vente (décongélation, stockage, hachage, tranchage, conditionnement). Il s'appuie sur des travaux pratiques permettant la mise en œuvre des techniques concernées et l'utilisation des matériels.

### **3.1 - Réaliser les opérations techniques spécifiques à la vente d'un produit**

Les opérations concernées s'entendent depuis la réception jusqu'à la fermeture du rayon, incluant la préparation et la vente du produit, ainsi que les enregistrements des documents de contrôle qualité (traçabilité, contrôles de température...)

La maîtrise des opérations de conditionnement, congélation/ décongélation, stockage... nécessite l'utilisation, les réglages et l'entretien du matériel (banques réfrigérées, armoires de produits surgelés, balances, chariots, tables, hachoirs, trancheuses, ustensiles...).

### 3.2 - Mettre en œuvre les mesures d'hygiène des personnels, des produits et du lieu de vente

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, mettre en œuvre la marche en avant.  
Réaliser des contrôles : contrôler la DLC, la température, la qualité organoleptique.  
Éliminer les produits défectueux

Mettre en œuvre le nettoyage et la désinfection du rayon :

L'hygiène des locaux et des personnels est abordée en travaux pratiques : Nettoyage des postes de découpe de viande et de poisson, de trancheuses (viande, fromage), de hachoir à viande, maintien de l'état sanitaire des aliments dans le magasin et dans le rayon (vérification du fonctionnement des matériels et réglages, application des consignes permettant de respecter la chaîne du froid en réserve et dans les rayons).

### 3.3- Mettre en œuvre l'organisation des livraisons à domicile dans le respect des règles sanitaires

C'est un cas particulier de l'objectif précédent, qui se distingue par le fait que le client n'est pas sur place. L'opération principale consiste en du conditionnement et de l'emballage, en vérifiant les DLC/DLUO des produits concernés, en utilisant l'emballage le mieux adapté à la commande (température, fragilité...).

## Objectif 4 : Réaliser l'évaluation sensorielle d'un aliment

La présentation des qualités organoleptiques est vue en EP3 en seconde professionnelle. Les diverses modalités d'évaluation sensorielle et leurs objectifs respectifs sont présentés ici.

Cet objectif essentiellement pratique permet de mettre en place l'évaluation sensorielle d'un aliment de A à Z : choix de la méthode, définition du jury, préparation, réalisation, interprétation des résultats. Présenter les différents types de tests, en insistant sur les tests hédoniques qui ont ici une place privilégiée.

Mettre en œuvre si possible les tests dans une salle adaptée.

## Activités pluridisciplinaires

28 heures : SESG 28h – Génie alimentaire 28h

**Thème : Marchandisage et logistique**

Les activités pluridisciplinaires concourent à l'atteinte des objectifs de formation et permettent des mises en situation professionnelles associant les techniques de vente et la connaissance des produits commercialisés.

Il s'agit ici de permettre aux apprenants de comprendre comment se réalisent le choix de l'assortiment, l'organisation de l'espace de vente et son maintien dans un état marchand en s'appuyant sur les caractéristiques techniques du produit.