



*Du blé au pain*

obj. 2.1. : caractériser les MP et les additifs (classement)

obj.1.2.: identifier la réglementation d'un produit, des MP et des additifs

obj. 2.2. : étudier les principales O.U :  
opérations préliminaires en fonction des différentes MP (parage, découpe,...)

obj.2.3.: justifier la place de ces opérations

obj. 2.5. : identifier les paramètres et contrôles associés au processus

Obj. 1.1. : identifier et analyser les éléments d'un cahier des charges

**C72 – Choisir matériels**

**C10.1. – conduire une fabrication**

<i>Plat cuisiné</i>			
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;">Obj.3.1. : élaborer les diagrammes de fabrication</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. de conditionnement O.U. de cuisson O.U. de stabilisation par le froid</p> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">obj.2.3.: justifier la place de ces opérations</td> </tr> </table> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">obj. 1.3.: identifier les éléments réglementaires d'un étiquetage</div>	<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. de conditionnement O.U. de cuisson O.U. de stabilisation par le froid</p>	obj.2.3.: justifier la place de ces opérations
<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. de conditionnement O.U. de cuisson O.U. de stabilisation par le froid</p>	obj.2.3.: justifier la place de ces opérations		
<p><b>C71 – élaborer un diagramme de fabrication</b>  <b>C72 – Choisir matériels</b>  <b>C10.1 – conduire une fabrication</b></p>			

<i>Yaourt</i>			
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 5px;"> <p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. décantation / centrifugation (écrémage) OU d'évapoconcentration O.U. de séchage OU de texturation (par fermentation différents types de caillés,...)</p> </td> <td style="width: 50%; padding: 5px;">obj.2.3.: justifier la place de ces opérations</td> </tr> </table>	<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. décantation / centrifugation (écrémage) OU d'évapoconcentration O.U. de séchage OU de texturation (par fermentation différents types de caillés,...)</p>	obj.2.3.: justifier la place de ces opérations
<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U. :</u></b></p> <p>O.U. décantation / centrifugation (écrémage) OU d'évapoconcentration O.U. de séchage OU de texturation (par fermentation différents types de caillés,...)</p>	obj.2.3.: justifier la place de ces opérations		
<p><b>C72 – Choisir matériels</b>  <b>C10.1. – conduire une fabrication</b></p>			

<i>jus de pommes</i>	
<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasteurisation des liquides (et des solides)</li> <li>- séparation (filtration frontale et tangentielle)</li> <li>- extraction</li> </ul>	<p>obj.2.3.: justifier la place de ces opérations</p>
<p><b>C72 – Choisir matériels</b>  <b>C10.1. – conduire une fabrication</b></p>	

<i>Conserve</i>	
<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U :</u></b></p> <p>stérilisation / appertisation</p>	<p>obj.2.3.: justifier la place de ces opérations</p>
<p><b>C72 – Choisir matériels</b>  <b>C10.1 – conduire une fabrication</b></p>	
<i>Lait concentré sucré</i>	
<p><b><u>obj. 2.2. : étudier les principales O.U :</u></b></p> <p>crystallisation</p>	<p>obj.2.3.: justifier la place de ces opérations</p>
<p><b>C72 – Choisir matériels</b>  <b>C10 – conduire une fabrication</b></p>	

distillation, stabilisation par traitement physique (rayonnements pascalisation) ?