

ENTREE PRODUIT

13- IDENTIFIER LES ELEMENTS REGLEMENTAIRES D'UN ETIQUETAGE

31- ELABORER DES DIAGRAMMES DE FABRICATION

32- REALISER DE FABRICATIONS

21- CARACTERISER LES MP ET ADDITIFS

11- IDENTIFIER ET ANALYSER LES ELEMENTS DU CAHIER DES CHARGES

12- IDENTIFIER LA REGLEMENTATION D'UN PRODUIT, DES MP ET DES ADDITIFS

22- ETUDIER LES PRINCIPALES O.U

25- IDENTIFIER LES PARAMETRES ET JUSTIFIER LES CONTROLES ASSOCIES

23- JUSTIFIER LA PLACE DES O.U

24- IDENTIFIER ET JUSTIFIER LES MATERIELS UTILISES

Approche	Moyens	Mise en oeuvre	Objectifs		Capacités
COMPARATIVE	Observation Enquête Analyse données, Vécu comparaison	TD: Etiquettes produits, dégustation échanges	1 - MISE EN EVIDENCE DIFFERENTS TYPES DE JDP MISE EN EVIDENCE DIFFERENTES « RECETTES » DEGAGER LES ELEMENTS DE L'ETIQUETAGE		C71 C72
TECHNIQUE/ SCIENTIFIQUE	observation expérimentation analyse de données études de principes (comparaison si différentes fabrications)	vidéo TP	2 - INTRODUIRE LA FABRICATION DEDUIRE LES GRANDES ETAPES FABRIQUER CONSTRUIRE LE DIAGRAMME		
			3 - CARACTERISER MP ET ADDITIFS NECESSAIRES ANALYSER LE CAHIER DES CHARGES	4 - ETUDE DES OU CLES RENCONTREES IDENTIFIER PARAMETRES ET JUSTIFIER LES CONTROLES ASSOCIES	
			5 - JUSTIFIER LA PLACE DES O.U DANS LE PROCESSUS IDENTIFIER ET JUSTIFIER LES MATERIELS PAR RAPPORT AU PRODUIT		

LES SEQUENCES ENVISAGEES (1 SEQUENCE = 1 ENTREE PRODUIT)

SEQUENCE	PRODUIT	O.U TRAITE	METHODOLOGIE
1	JUS DE POMME	AGREAGE METTOYAGE HUMIDE O.U. SEPARATION PASTEURISATION? CONDITIONNEMENT	VOIR TABLEAU PRECEDENT
2	CREME GLACEE	MELANGE FROID + ET - MISE EN FORME PASTEURISATION?	
3	CEREALES/PAIN	NETTOYAGE A SEC REDUCTION DE TAILLE FERMENTATION	VOIR TABLEAU PRECEDENT AVEC UNE DEMARCHE DEDUCTIVE
4	PLAT CUISINE VIANDE	STERILISATION CONDITIONNEMENT	ETUDES DE CAS BASES SUR LA REALISATION POUR COMPRENDRE ET CONDUIRE UNE FABRICATION COMMERCIALISABLE (APPROCHE DE C10-1)
5	CONFITURE	CONCENTRATION	
6	PRODUIT SECHE	SECHAGE	