

1.1.3 Objectif particulier – sciences naturelles

Les BPC AFP sont conscients du fait que, dans le cadre de leur travail, un grand nombre de processus et procédures sont influencés par des lois et principes chimiques, physiques et biologiques. Ils les utilisent pour la production et le perfectionnement de leurs produits.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p>1.1.3.1 Lois naturelles chimiques et processus Les BPC AFP décrivent les lois chimiques et processus suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">- production de gaz- fonte de sucre- changement de couleur de la croûte- transformation des substances nutritives (protéines, lipides, glucides)- oxydation- gélatinisation- saponification- coagulation <p>(C1)</p>	<p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus J'applique sciemment les lois et processus chimiques, physiques et biologiques dans le cadre de mon travail.</p> <p>Je contribue ainsi activement à ce que la fabrication de produits se fasse conformément aux objectifs de l'entreprise. (C3)</p>	<p>1.1.3.1 Lois naturelles et processus Les BPC AFP appliquent sciemment les lois et processus chimiques, physiques et biologiques dans le cadre de leur travail.</p> <p>Ils contribuent ainsi activement à ce que la fabrication et la création de produits se fassent conformément aux objectifs CI. (C3)</p>
<p>1.1.3.2 Lois naturelles physiques et processus Les BPC AFP décrivent les lois physiques et processus suivants:</p> <ul style="list-style-type: none">- développement par l'air ou des gaz- développement par vapeur d'eau- dilatation d'air, d'oxygène et de CO₂ lors de la cuisson- états physiques et leurs effets- solutions homogènes et hétérogènes et utilisation- densité des matières premières et produits semi-fabriqués- cristallisation- transmission de chaleur- séparation des mélanges- rôle de l'humidité de l'air		

<p>dans le cadre des processus de fermentation, de refroidissement, de cuisson et de stockage (C1)</p>		
<p>1.1.3.3 Lois naturelles biologiques et processus Les BPC AFP décrivent les lois biologiques et processus suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> - processus de dégradation enzymatiques - acidification lactique et acétique - fermentation alcoolique - multiplication de la levure - multiplication des micro-organismes (C1) 		