

Le ministre de l'Éducation nationale, porte-parole du gouvernement

Vu le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-26 à D. 337-50 ;

Vu l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 26 avril 1995 modifié relatif aux dispenses des domaines généraux des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 20 novembre 2000 relatif à la notation aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 9 juillet 2009 fixant les modalités d'évaluation de l'enseignement général du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 20 juillet 2009 relatif aux certificats d'aptitude professionnelle et aux brevets d'études professionnelles prévus à l'article D. 337-59 du Code de l'éducation ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative du 9 mars 2009 ;

ARRÊTE

Article 1 – Il est créé la spécialité Boucher Charcutier de brevet d'études professionnelles dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 – Les référentiels d'activités professionnelles et de certification du brevet d'études professionnelles spécialité Boucher Charcutier figurent respectivement en annexe Ia et en annexe Ib au présent arrêté.

Article 3 – L'examen du brevet d'études professionnelles spécialité Boucher Charcutier comporte cinq unités obligatoires.

La liste des unités professionnelles et le règlement d'examen figurent respectivement en annexe IIa et en annexe IIb au présent arrêté.

La définition des épreuves figure en annexe IIc au présent arrêté.

Article 4 – Pour se voir délivrer le brevet d'études professionnelles spécialité Boucher Charcutier par la voie de l'examen prévu aux articles D. 337-30 à D. 337-37 du Code de l'éducation, le candidat doit obtenir une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des unités.

L'absence à une épreuve est éliminatoire. Toutefois, dûment justifiée, cette absence donne lieu à l'attribution de la note zéro.

Tout candidat ajourné conserve pendant cinq ans les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines ou aux épreuves, à compter de leur date d'obtention.

Article 5 – Les correspondances entre les unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 29 août 1990 portant création du brevet d'études professionnelles Alimentation et les unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté sont précisées en annexe II d au présent arrêté.

Les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues à une ou plusieurs épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 29 août 1990 précité et dont le candidat demande le bénéfice sont reportées, dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté, conformément à l'article D. 337-37-1 du Code de l'éducation, à compter de la date d'obtention et pour leur durée de validité.

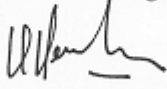
Article 6 – Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à une ou plusieurs épreuves d'enseignement général d'un brevet d'études professionnelles préparé antérieurement peuvent, à leur demande, dans la limite de cinq ans à compter de leur date d'obtention, être dispensés des unités d'enseignement général correspondantes de la spécialité Boucher Charcutier de brevet d'études professionnelles conformément à l'annexe II e au présent arrêté.

Article 7 – La première session d'examen du brevet d'études professionnelles spécialité Boucher Charcutier, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2011.

Article 8 (modifié par l'arrêté du 7 octobre 2010) – L'arrêté du 29 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles Alimentation est abrogé à l'issue de la dernière session qui aura lieu en 2011.

Article 9 – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 24 juillet 2009.

Pour le ministre et par délégation,
Le directeur général de l'enseignement scolaire

Jean-Louis NEMBRINI

Journal officiel du 28 août 2009 et du 20 octobre 2010

Bulletin officiel spécial n° 9 du 15 octobre 2009

Nota – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique, et sur Internet : www.cndp.fr/outils-doc

ANNEXE I
Référentiels du diplôme

Référentiel des activités professionnelles
Référentiel de certification

Référentiel des activités professionnelles

(annexe Ia)

Définition

Le titulaire du BEP Boucher Charcutier est capable de préparer, de réaliser et de présenter des produits alimentaires dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail. Il participe à la commercialisation des produits. Il est capable d'appliquer le processus de contrôle qualité et de traçabilité à tous les stades de préparation, de réalisation et de présentation.

Contexte professionnel

Le BEP Boucher Charcutier est un diplôme national qui atteste d'une qualification professionnelle. Il est enregistré dans le répertoire national des certifications professionnelles et classé au niveau V de la nomenclature interministérielle des niveaux de formation.

Types d'entreprises

Le titulaire du BEP Boucher Charcutier peut accéder à un premier emploi d'ouvrier dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un atelier de boucherie, d'un laboratoire de boucherie et/ou de charcuterie, et/ou dans des points de vente, dans les entreprises suivantes :

- entreprises artisanales et commerciales ;
- grandes et moyennes surfaces (GMS) ;
- grossistes, semi-grossistes ;
- industries agro-alimentaires.

Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation et la commercialisation (détail, gros) des produits.

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du BEP :

- participe à l'approvisionnement ;
- prépare et transforme des viandes, fabrique des produits de charcuterie ;
- participe à la présentation des viandes et des produits de charcuterie ;
- participe à l'entretien des locaux, des équipements et des matériels ;
- participe à la démarche qualité ;
- participe à la commercialisation des produits :
 - contact clientèle,
 - mise en valeur marchande des produits,
 - conformité des conditionnements.

Environnement technique du métier

Le champ professionnel se caractérise par :

- la connaissance des matières premières utilisées et leur traçabilité ;
- la connaissance et l'application des procédés et techniques de préparation, de transformation, de fabrication et de présentation des produits de boucherie et de charcuterie ;
- l'utilisation appropriée des matériels et des outillages dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et des guides des bonnes pratiques ;
- l'actualisation de ces connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.

Le titulaire du BEP Boucher Charcutier peut être amené à travailler en horaires décalés en fin de semaine et les jours fériés.

L'environnement professionnel dans lequel s'exerce son activité exige un comportement et une tenue adaptés au métier dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail et des principes édictés par les guides de bonnes pratiques.

Description des activités professionnelles

Les activités d'ouvrier Boucher Charcutier s'exercent au sein des fonctions suivantes :

- approvisionnement ;
- entretien ;
- organisation et gestion ;
- production :
 - transformation – fabrication,
- qualité :
 - sanitaire,
 - santé et sécurité au travail,
 - organoleptique,
 - nutritionnelle,
 - environnementale,
- communication.

Tableaux de détail des activités

Fonction Approvisionnement
Tâches
Réception des matières premières Déconditionnement, conditionnement Contrôle qualité, quantité, poids, mesures Suivi de la traçabilité Stockage
Conditions d'exercice
Moyens et ressources (informatisés ou non) Les consignes Le bon de commande Le bon de livraison Les guides de bonnes pratiques Le document unique Les matériels de contrôle et d'enregistrement Les équipements et matériels de conditionnement, de rangement et de stockage Les fiches de stock Les fiches de traçabilité
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents

Fonction Approvisionnement
<p>Résultats attendus</p> <p>Contrôle exhaustif des produits livrés</p> <p>Adéquation quantitative et qualitative entre bon de livraison, bon de commande et/ou facture et produits livrés</p> <p>Classement des étiquettes en vue de la traçabilité des produits</p> <p>Identification précise et exhaustive du produit</p> <p>Respect du stockage des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes et/ou du cahier des charges</p> <p>Signalement des stocks minima en prévision d'une commande</p> <p>Respect des règles d'hygiène, de santé et sécurité au travail</p> <p>Détection des anomalies et/ou des défauts</p>

Fonction Entretien
Tâches
<p>Entretien des locaux, des matériels, des équipements, des outillages</p> <p>Vérification du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité</p>
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non)</p> <p>Les consignes</p> <p>Les protocoles et plans de nettoyage</p> <p>Les matériels et produits adaptés</p> <p>Les guides de bonnes pratiques</p> <p>Le document unique</p> <p>La réglementation</p>
<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie</p> <p>Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents</p>
<p>Résultats attendus</p> <p>Utilisation appropriée et rationnelle des matériels, des équipements et des outillages</p> <p>Respect et application des protocoles de nettoyage et de désinfection</p> <p>Choix et utilisation raisonnés et adaptés des produits de nettoyage et de désinfection</p> <p>Détection des anomalies et communication à la hiérarchie</p>

Fonction Organisation et gestion
Tâches
<p>Prise de connaissance des informations relatives à la production</p> <p>Mise en œuvre de la planification de la production dans le temps et dans l'espace</p> <p>Organisation du poste de travail</p> <p>Choix des produits, des matériels, des équipements et des outillages</p> <p>Calcul des quantités nécessaires (matières premières, produits...)</p> <p>Rangement des locaux, des matériels, des équipements, des outillages</p> <p>Pointage des anomalies, repérage des situations à risque</p> <p>Réapprovisionnement des espaces de vente</p>

Fonction Organisation et gestion
Conditions d'exercice
Moyens et ressources (informatisés ou non) Les consignes Les locaux, équipements, matériels, outillage Les fiches techniques Le bon de commande Les guides de bonnes pratiques Les protocoles L'organigramme de travail Le planning de travail
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents
Résultats attendus Identification complète des informations relatives à la production (quantité, qualité, temps...) Respect de la planification de la production dans le temps et dans l'espace Respect des temps de fabrication, de transformation Choix adapté des matières premières, des matériels, des équipements et de l'outillage Organisation adaptée des zones et des postes de travail en fonction de la production (en termes de : équipement, matériel, matière première et outillage) Respect des délais, des quantités, des volumes et de la qualité Identification des coûts matières Rangement régulier, adapté, ordonné Réaction adaptée à la situation

Fonction Production : transformation – fabrication
Tâches
Préparation, transformation, fabrication/production Finition et présentation des produits
Conditions d'exercice
Moyens et ressources (informatisés ou non) Les consignes Les matières premières, les produits alimentaires intermédiaires (PAI) et produits annexes Les locaux, matériels, équipements, outillages Les fiches techniques, les commandes Les guides de bonnes pratiques Le document unique La réglementation
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents
Résultats attendus Respect de la commande (nature, quantité, délai), des consignes, des fiches techniques Respect des temps de réalisation Conformité des poids, des quantités, des mesures

Fonction Production : transformation – fabrication
<p>Utilisation rationnelle et appropriée de la matière d'œuvre, des produits, des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Respect du mode opératoire des techniques de transformation/production</p> <p>Conformité des produits aux usages, aux appellations professionnelles et aux exigences commerciales</p> <p>Conformité du produit fini (aspect, régularité, goût) avant stockage et/ou mise en vente</p> <p>Respect de la présentation marchande des produits et de la conformité des conditionnements</p>

Fonction Qualité
<p>Tâches (transversales à l'ensemble des quatre autres fonctions : Approvisionnement, Entretien, Organisation et gestion, Production)</p>
<p>Participation aux démarches qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – sanitaire – santé et sécurité au travail – organoleptique – environnementale
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non)</p> <p>Les consignes</p> <p>La réglementation (paquet hygiène, document unique...)</p> <p>Les fiches techniques</p> <p>Les protocoles</p> <p>Les guides de bonnes pratiques</p> <p>Les fiches de traçabilité</p> <p>Les locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection, de contrôle, de conditionnement</p> <p>Les produits de nettoyage-désinfection</p> <p>Les équipements de protection individuelle</p> <p>Les emballages</p> <p>Les matières premières</p> <p>Les documents d'analyse sensorielle</p> <p>Les énergies, les fluides</p>
<p>Autonomie, responsabilité</p> <p>Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie</p> <p>Information à la hiérarchie et/ou aux différents acteurs de la prévention en cas d'incidents</p>
<p>Résultats attendus</p> <p>Application de la réglementation, des guides de bonnes pratiques, des consignes</p> <p>Identification des dangers et des risques à son poste de travail</p> <p>Utilisation rationnelle des locaux, des équipements, des matériels, des outillages</p> <p>Utilisation raisonnée des produits d'entretien, des fluides et des énergies</p> <p>Gestion des déchets</p> <p>Maintien de la qualité</p> <p>Détection des anomalies et communication à la hiérarchie</p>

Fonction Communication
Tâches
Participation à la communication dans l'entreprise (interne, écrite et orale) Information à la hiérarchie et/ou aux acteurs de la prévention Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en termes de composition et de consommation) Participation à la présentation marchande des produits
Conditions d'exercice
Moyens et ressources (informatisés ou non) Les consignes L'organigramme de l'entreprise Les documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente L'outil informatique Les outils de communication (écrit/oral) Les produits
Autonomie, responsabilité Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie Information à la hiérarchie en cas d'incidents
Résultats attendus Utilisation du vocabulaire approprié (notamment professionnel), dans un message clair et précis Utilisation rationnelle des outils informatiques et de communication Information sur les principales caractéristiques des produits en termes de composition et d'utilisation/ consommation Travail en équipe Respect des consignes

Mise en relation du référentiel des activités professionnelles et du référentiel de certification

Fonctions et tâches principales			Capacités et compétences terminales			
Fonctions	Tâches principales		Compétences terminales		Capacités	
Approvisionnement	T1	Réception des matières premières	C1	1	Déterminer les mesures d'hygiène et de santé et de mise en sécurité	Organiser
	T2	Déconditionnement, conditionnement		2	Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements...)	
	T3	Contrôle qualité, quantité, poids, mesures		3	Organiser l'information (trier, classer, ordonner)	
	T4	Suivi de la traçabilité		4	Préparer les espaces de travail	
	T5	Stockage		5	Identifier les éléments de la qualité	

Entretien	T1	Entretien des locaux, des matériels, des équipements, des outillages	C2	1	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Réaliser
	T2	Vérification du bon fonctionnement des appareils et des organes de sécurité		2	Déconditionner, conditionner	
Organisation et gestion	T1	Prise de connaissance des informations relatives à la production		3	Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés	
	T2	Mise en œuvre de la planification de la production dans le temps et dans l'espace		4	Peser, mesurer, quantifier	
	T3	Organisation du poste de travail		5	Préparer, transformer, fabriquer	
	T4	Choix des produits, des matériels, des équipements et des outillages		8*	Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages	
	T5	Calcul des quantités nécessaires (matières premières, produits...)		9	Appliquer les méthodologies de la démarche qualité	
	T6	Rangement des locaux, des matériels, des équipements et des outillages				
	T7	Pointage des anomalies, repérage des situations à risque				
	T8	Réapprovisionnement des espaces de vente				

Fonctions et tâches principales			Capacités et compétences terminales			
Fonctions	Tâches principales		Compétences terminales		Capacités	
Production	T1	Préparation, transformation, fabrication/production	C3	1	Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	Contrôler
	T2	Finition et présentation des produits		2	Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail	
Qualité	T1	Participation à la démarche qualité sanitaire		3	Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection	
	T2	Participation à la démarche qualité santé et sécurité au travail		4	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	
	T3	Participation à la démarche qualité organoleptique		5	Contrôler les cuissons	
	T4	Participation à la démarche qualité environnementale		6	Contrôler la conformité de la production/transformation	
				8*	Détecter les anomalies	

Communication	T1	Participation à la communication dans l'entreprise (interne, écrite et orale)	C4	1	Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (services d'urgence)	Communiquer
	T2	Information à la hiérarchie et/ou aux acteurs de la prévention		2	Travailler en équipe	
	T3	Information au personnel de vente sur les produits (spécificités en termes de composition et de consommation)		3	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	
	T4	Participation à la présentation marchande des produits				

* Numérotation en lien avec le référentiel du baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur.

Référentiel de certification (annexe Ib)

Le titulaire du BEP Boucher Charcutier doit être capable de :

Capacités	Compétences terminales	
C1 Organiser	C1.1	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2	Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements...)
	C1.3	Organiser l'information (trier, classer, ordonner)
	C1.4	Préparer les espaces de travail
	C1.5	Identifier les éléments de la qualité
C2 Réaliser	C2.1	Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2	Déconditionner, conditionner
	C2.3	Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés
	C2.4	Peser, mesurer, quantifier
	C2.5	Préparer, transformer, fabriquer
	C2.8*	Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.9	Appliquer les méthodologies de la démarche qualité
	C2.10	Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
C3 Contrôler	C3.1	Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2	Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail
	C3.3	Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection
	C3.4	Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5	Contrôler les cuissons
	C3.6	Contrôler la conformité de la production/transformation
	C3.8*	Détecter les anomalies
C4 Communiquer	C4.1	Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (services d'urgence)
	C4.2	Travailler en équipe
	C4.3	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

* Numérotation en lien avec le référentiel du baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur.

Capacités et compétences

C1 – organiser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Fiches de poste - Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP - Réglementation (paquet hygiène...) - Réglementation santé et sécurité au travail : document unique, fiche d'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> - Mesures d'hygiène appropriées à son poste de travail - Mesures de santé et de sécurité appropriées à son poste de travail
C1.2. Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements...)	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Réglementation et législation - Catalogue fournisseurs (matières premières, matériels...) - Bons de commande, état du stock, état des ventes, historique, cadencier... 	<ul style="list-style-type: none"> - Choix adaptés au(x) besoin(s) (en termes de qualité et de quantité)
C1.3. Organiser l'information (trier, classer, ordonner)	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Documents administratifs manuels et/ou informatisés (commande, fiche technique, fiche de production...) - Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP - Réglementation (paquet hygiène...) - Document unique, fiche d'entreprise - Fiches de poste 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage et hiérarchisation des points clés retenus

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p>C1.4. Préparer les espaces de travail (les matières premières, les matériels, les équipements, les outillages, les documents)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Consignes et/ou du cahier des charges - Commande, organigramme de travail - Ergonomie du poste avec éclairage approprié - Guide des bonnes pratiques - Document unique - Produits et matériels de nettoyage et de désinfection - Fiche de poste - Documents et supports : fiches de suivi, de traçabilité, de stocks, fiches techniques, étiquettes ou autres supports de traçabilité... - Matériels et outillages : <ul style="list-style-type: none"> • de stockage : clayette, film alimentaire, bac hermétique... ; • de déconditionnement (outils sécurisés...), de préparation • de conditionnement - Tenue adaptée 	<ul style="list-style-type: none"> - Repérage et préparation conforme des zones de stockage, de réception, de déconditionnement, de laboratoire, de conditionnement), des matériels, des équipements, des outillages et des documents - Aménagement du poste de travail conforme à la production et aux bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail - Calcul correct des quantités de matières premières nécessaires
<p>C1.5. Identifier les éléments de la qualité Les dangers, les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail Les descripteurs (analyse sensorielle) Les qualités nutritionnelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP - Réglementation (paquet hygiène...) - Document unique, fiche d'entreprise - Fiches de poste - Documents d'analyse sensorielle - Étiquetages 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention à son poste de travail - Identification appropriée des descripteurs - Repérage conforme des qualités nutritionnelles des matières premières

C2 – réaliser

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.1. Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP - Réglementation (paquet hygiène...) - Fiches de poste - Document unique, fiche d'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinence des mesures d'hygiène appropriées au poste de travail - Pertinence des mesures de santé et de sécurité appropriées au poste de travail
C2.2. Déconditionner, conditionner	<ul style="list-style-type: none"> - Documents de traçabilité - Produits livrés - Étiquetage, codes produits, codes-barres - Matériel, outillage, équipement adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité du déconditionnement dans les zones adaptées et par lot - Conformité du conditionnement - Respect de la traçabilité du produit - Identification précise des produits par nature et par date - Respect des règles de recyclage des emballages
C2.3. Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés	<ul style="list-style-type: none"> - Étiquettes, supports de traçabilité - Matériels et équipements de stockage - Consignes - Guides de bonnes pratiques 	<ul style="list-style-type: none"> - Identification et rangement des matières par nature et par date - Rangement et stockage des produits dans le respect des règles : conditions environnementales (température, hygrométrie, ventilation), conditions de stockage - Respect de la traçabilité du produit - Utilisation rationnelle des matériels, des équipements, des zones de stockage
C2.4. Peser, mesurer, quantifier	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes et protocoles - Consommables - Matériel de pesage et de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> - Pesées, mesures et quantifications conformes - Respect des consignes et des protocoles

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p>C2.5. Préparer, transformer, fabriquer</p> <p>C2.5.1. Préparer, transformer les viandes, les volailles</p> <p>Désosser Séparer Parer Éplucher Trier et équilibrer</p> <p>Barder Ficeler, mettre en forme</p> <p>Hacher Mélanger, assembler Farcir</p> <p>Habiller, brider un poulet</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes bovines et ovines, porcines, volailles et abats - Consignes, commande - Fiches techniques - Organigramme de travail - Locaux, équipements, matériels, et outillages 	<p>Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée - Désossage à blanc - Respect des séparations anatomiques - Parage selon la destination culinaire du morceau - Épluchage net - Triage et équilibrage adaptés à une fabrication charcutière - Respect de la réglementation (rapport barde/muscle) - Maîtrise de la technique de ficelage « ficelle ou bracelet arrêté(e) » - Production d'une viande hachée, d'un mélange, d'une farce - Respect de l'assaisonnement, homogénéité - Respect de la réglementation (rapport farce/viande) - Conformité de l'habillage et du bridage
<p>Saler, fumer Étuver, sécher</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Respect des consignes de salaison, de fumage, d'étuvage, du séchage
<p>Préparer les légumes : laver, éplucher, tailler (brunoise, mirepoix)</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace - Conformité et régularité des tailles

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
<p>C2.5.2. Fabriquer</p> <p>Fonds, fumets, gelées Marinades</p> <p>Farces (à gratin, fine, mousseline et émulsion)</p> <p>Produits finis crus : – paupiette et roulade, farci, chipolata – pièce de viande farcie – brochette – produit haché sous boyaux (saucisse, saucisson, chipolatas)</p> <p>Produits finis cuits : – pâté, terrine, galantine – jambon – produit haché sous boyaux (boudin blanc, saucisse et saucisson) – produits à base d'abats (pâté de tête, boudin noir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires – Fiches techniques – Organigramme de travail – Consignes, commande – Locaux, équipements, matériels, et outillages 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes – Respect du temps imparti – Régularité des fabrications – Conformité des poids, des quantités et des mesures – Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles – Utilisation adaptée du matériel et de l'outillage en fonction de la production – Produits commercialisables
<p>C2.5.3. Conduire les cuissons</p> <p>Cuissons : – avec brunissement (rôtir) – sans brunissement (blanchir, pocher, cuire à la vapeur)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires – Fiches techniques – Organigramme de travail – Consignes, commande – Locaux, équipements, matériels, et outillages 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect des fiches techniques et des consignes – Techniques de cuisson dans le respect des pratiques professionnelles – Respect du temps imparti – Utilisation adaptée des matériels en fonction de la production – Exactitude des températures de cuisson en fonction de la fabrication, de la quantité, du matériel de cuisson
<p>C2.5.4. Utiliser les produits alimentaires intermédiaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Produits crus pré-transformés, surgelés, appertisés, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, cuits sous vide, intermédiaires 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect des protocoles de mise en œuvre

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.8*. Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes - Locaux, matériels, équipements, outillages 	<ul style="list-style-type: none"> - Rangement conforme
<p>C2.9. Appliquer les méthodologies de la démarche qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> - sanitaire - santé et sécurité au travail - organoleptique - environnementale 	<ul style="list-style-type: none"> - Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP - Réglementation (paquet hygiène...) - Document unique, fiche d'entreprise - Protocoles - Consignes - Fiches de poste - Documents d'analyse sensorielle - Étiquetages - Équipements de protection individuelle et collective - Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection - Règles de tri sélectif - Produits d'entretien, fluides, énergies 	<p>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Main-d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • lavage régulier des mains • hygiène corporelle et vestimentaire conforme • tenue professionnelle complète • utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants et tablier de protection, masque papier...) - Matière d'œuvre : <ul style="list-style-type: none"> • suivi de la traçabilité - Matériel : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation et entretien conformes - Milieu : <ul style="list-style-type: none"> • utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien • respect des protocoles de nettoyage et de désinfection • respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets - Méthode : <ul style="list-style-type: none"> • respect du principe de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace
C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel (poste de travail uniquement) 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaction rapide à son poste de travail, adaptée à la situation (rupture de produit, atteinte du stock minimum, risque apparent...) et information à la hiérarchie

* En lien avec le référentiel du baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur.

C3 – contrôler

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	<ul style="list-style-type: none"> – Ergonomie (manutention et éclairage) – Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures – Fiche de contrôle à réception – Cahier des charges – Fiches de stock manuelles et/ou informatisées – Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur de codes-barres...) – Tenue adaptée – Matériels, outils de rangement, zones de conservation – Fiche de relevé des températures – Étiquettes ou autres supports de traçabilité – Matières premières 	<ul style="list-style-type: none"> – Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) – Vérification de l'intégrité des produits – Respect de la réglementation : traçabilité, chaîne du froid, durées et conditions de conservation – Utilisation adaptée du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels
C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> – Consignes – Matériels – Fiche technique et/ou de fabrication – Matières d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> – Adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre au poste de travail en fonction de la production – Rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne
C3.3. Vérifier : – l'hygiène corporelle et vestimentaire – les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	<ul style="list-style-type: none"> – Plan de nettoyage et de désinfection – Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, réglementation – Produits, matériels, équipements, outillages... 	<ul style="list-style-type: none"> – Respect du plan de nettoyage et de désinfection, du guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP – Hygiène corporelle et vestimentaire conforme – Tenue professionnelle complète
C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> – Matériels (électromécaniques, de cuisson...) – Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels...) – Enregistrements, disques témoins... – Document unique – Consignes – Fiche entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> – Vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité – Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention au poste de travail

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C3.5. Contrôler les cuissons	<ul style="list-style-type: none"> - Consignes, protocoles - Équipements de cuisson - Matériels de mesure (thermosonde...) - Fiche technique 	- Maîtrise des cuissons
C3.6. Contrôler la conformité de la production/transformation	<ul style="list-style-type: none"> - Commande - Fiches techniques - Matériels de mesure - Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Conformité de production en fonction de la commande et des fiches techniques (nature, poids, quantité) - Choix pertinent des descripteurs, repérage des défauts éventuels et indication des démarches correctives
C3.8*. Détecter les anomalies	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel, méthode, milieu, main-d'œuvre, matière première 	- Repérage en nature et en quantité des anomalies

* En lien avec le référentiel du baccalauréat professionnel Boucher Charcutier Traiteur.

C4 – communiquer

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	
C4.1. Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (services d'urgence)	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Organigramme de l'entreprise - Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, consignes...) - Outils de communication (téléphone, fax, courriel, sites Internet...) - Numéros d'urgence - Document unique - Situation(s) de communication professionnelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Compréhension et reformulation de la consigne - Expression claire, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté - Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) - Utilisation appropriée des outils de communication
C4.2. Travailler en équipe	<ul style="list-style-type: none"> - Organigramme de l'entreprise - Outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> - Attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe, capacité d'adaptation)

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	<ul style="list-style-type: none"> - Contexte professionnel - Consignes - Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution - Technologies de l'information et de la communication (téléphone, interphone, ordinateur, documents écrits et audiovisuels...) - Message, information, sites Internet et intranet... 	<ul style="list-style-type: none"> - Renseignement et suivi régulier des documents - Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication

Savoirs associés

S1 – la culture professionnelle

S1.1. Les secteurs d'activité et les acteurs des filières

- S1.1.1. Les secteurs d'activité
- S1.1.2. Les acteurs des filières
- S1.1.3. Les principaux organismes d'État et leur ministère de tutelle

S1.2. Les produits commercialisés

S1.3. Le vocabulaire professionnel

S1.4. Les locaux et annexes

S1.5. Les équipements, matériels et l'outillage

- S1.5.1. Les appareils de mesure et de pesage
- S1.5.2. Les appareils de conditionnement
- S1.5.3. Les appareils de préparation
- S1.5.4. Les appareils de réfrigération
- S1.5.5. Les appareils de cuisson
- S1.5.6. L'outillage
- S1.5.7. Les matériels de nettoyage et de désinfection

S1.6. Les documents de travail

S2 – les matières premières

S2.1. La qualité

- S2.1.1. Les signes officiels de qualité
- S2.1.2. Les critères de la qualité

S2.2. La traçabilité

S2.3. Les matières premières de base

- S2.3.1. Les animaux de boucherie charcuterie
 - Les espèces animales : races et aptitudes
 - L'appréciation des carcasses, les rendements et le classement des carcasses
 - L'anatomie osseuse
 - La viande
- S2.3.2. Les produits tripiers
- S2.3.3. Les boyaux (naturels et artificiels)
- S2.3.4. Les volailles
- S2.3.5. Les œufs et les ovoproduits

S2.4. Les matières complémentaires

- S2.4.1. Le sel
- S2.4.2. Les additifs (polyphosphates, nitrite de sodium, nitrate de potassium)
- S2.4.3. Les liants
- S2.4.4. Les condiments, aromates et épices
- S2.4.5. Les produits alimentaires intermédiaires

S3 – les techniques professionnelles

S3.1. Les transformations

S3.1.1. Les techniques de transformation : les coupes, les découpes

S3.1.2. La nomenclature des morceaux

S3.2. Les préparations de base et leurs techniques

S3.2.1. Les préparations de base de la boucherie

S3.2.2. Les préparations de base de la charcuterie

S3.2.3. Les autres techniques

S3.3. Les cuissons et après-cuisson

S3.3.1. Les cuissons

S3.3.2. L'après-cuisson

S3.4. La conservation des produits

S3.4.1. Le conditionnement

S3.4.2. La conservation

S4 – les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

S4.1. Sciences appliquées à l'alimentation

S4.1.1. Les constituants des aliments

S4.1.2. La nutrition

S4.1.3. La digestion des aliments

S4.2. Sciences appliquées à l'hygiène

S4.2.1. Microbiologie appliquée

S4.2.2. Parasitoses alimentaires

S4.2.3. Toxicologie alimentaire

S4.2.4. Mesures préventives

S4.2.5. Contrôle de la sécurité alimentaire

S4.3. Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

S4.3.1. Alimentation en énergie

S4.3.2. Alimentation en eau froide

S4.3.3. Équipements spécifiques des locaux professionnels

S4.3.4. Aménagement et équipements généraux des locaux professionnels

S4.3.5. Santé et sécurité au travail

S5 – environnement économique et juridique de l'entreprise

S5.1. Le contexte professionnel

S5.1.1. Un secteur professionnel, une diversité de métiers

S5.1.2. La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité

S5.1.3. Les domaines d'activités des organisations

S5.1.4. L'environnement économique, juridique et institutionnel

S5.2. L'insertion dans l'organisation

S5.2.1. La recherche d'emploi

S5.2.2. L'embauche et la rémunération

S5.2.3. La structure de l'organisation

S5.2.4. Les règles de vie au sein de l'entreprise

S5 – environnement économique et juridique de l'entreprise
S5.3. L'organisation de l'activité
S5.3.1. L'activité commerciale
S5.3.2. L'organisation de la production et du travail

S1 – la culture professionnelle

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S1.1 – les secteurs d'activité et les acteurs des filières</p> <p>S1.1.1 – les secteurs d'activité</p> <p>S1.1.2 – les acteurs des filières Éleveurs, abatteurs, industriels, grossistes, artisans et grandes et moyennes surfaces</p> <p>S1.1.3 – les principaux organismes d'État et leur ministère de tutelle Les organismes liés à la profession Les organismes de contrôle : – DSV (Direction des services vétérinaires) – DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes)</p>	<p>Citer les différents secteurs d'activité de la boucherie-charcuterie (de l'élevage à la vente).</p> <p>Citer les acteurs de la filière Boucherie-Charcuterie, et leurs rôles respectifs.</p> <p>Citer deux organismes interprofessionnels et leurs rôles.</p>
<p>S1.2 – les produits commercialisés La nature des produits commercialisés Les règles de présentation des produits</p>	<p>Citer au moins trois produits caractéristiques commercialisés : en boucherie, en charcuterie. Citer les règles de présentation et d'information des viandes et produits charcutiers dans la vitrine dans l'espace vente (identification, étiquetage).</p>
<p>S1.3 – le vocabulaire professionnel Termes professionnels Unités de mesure</p>	<p>Définir les principaux termes professionnels. Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestes et aux techniques. Citer les unités de mesure : de poids, de volume.</p>
<p>S1.4 – les locaux et annexes Locaux, annexes Postes et situations à risque</p>	<p>Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales. Identifier les situations à risque à son poste de travail, et les mesures de prévention associées.</p>
<p>S1.5 – les équipements, matériels et l'outillage</p> <p>S1.5.1 – les appareils de mesure et de pesage</p> <p>S1.5.2 – les appareils de conditionnement</p> <p>S1.5.3 – les appareils de préparation</p> <p>S1.5.4 – les appareils de réfrigération – Les réfrigérateurs – Les congélateurs – Les surgélateurs</p> <p>S1.5.5 – les appareils de cuisson – Les fours à convection forcée – Les fours micro-ondes – Les réchauds à gaz, les plaques à induction</p> <p>S1.5.6 – l'outillage</p> <p>S1.5.7 – les matériels de nettoyage et de désinfection</p>	<p>Citer dans chacune des familles de matériels suivants, au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> – deux appareils de mesure ou de pesage ; – un appareil de conditionnement ; – trois appareils de préparation ; – deux appareils de réfrigération ; – deux appareils de cuisson. <p>Préciser leur rôle et leur(s) précaution(s) d'emploi. Définir le terme « entretien des matériels ». Citer les principales règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation et l'entretien des matériels et outillages.</p> <p>Citer les matériels de nettoyage et de désinfection. Préciser les précautions à prendre dans l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S1.6 – les documents de travail Les documents d'organisation Les documents de fabrication Les documents de suivi et de contrôle</p>	<p>Identifier les différents documents de travail et préciser leurs fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> – les documents liés à l'organisation (fiche de poste...); – les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d'utilisation...); – les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures...).

S2 – les matières premières

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S2.1 – la qualité S2.1.1 – les signes officiels de qualité – Le label rouge – AB (agriculture biologique) – AOC (appellation d'origine contrôlée)/ AOP (appellation d'origine protégée) – IGP (identification géographique protégée) S2.1.2 – les critères de la qualité Organoleptique, sanitaire, marchande, environnementale</p>	<p>Citer un ou deux exemples de signes officiels de qualité, associer un ou deux produits. Identifier à partir de documents, les principaux critères de la qualité des différents produits traités :</p> <ul style="list-style-type: none"> – organoleptique ; – sanitaire ; – marchande ; – environnementale.
<p>S2.2 – la traçabilité La traçabilité des matières premières jusqu'aux produits finis</p>	<p>Nommer et définir des documents relatifs à la traçabilité des matières premières aux produits finis.</p>
<p>S2.3 – les matières premières de base S2.3.1 – les animaux de boucherie charcuterie (bovins, ovins, porcins) – Les espèces animales – Races, aptitudes, catégories – Les appellations communautaires des espèces – L'appréciation des carcasses, les rendements et le classement des carcasses – L'anatomie osseuse – La viande <ul style="list-style-type: none"> • Qualités • Évolution (aspect, poids, structure) • Maturation, pertes de poids </p>	<p>Citer les différentes espèces animales. Citer au moins deux races bovines, et préciser leurs aptitudes. Citer au moins deux races ovines. Citer au moins deux races porcines. Citer des exemples d'appellations communautaires dans une espèce (exemples : génisse/vache..., canard/canette..., coq/chapon/...).</p> <p>Citer trois critères d'appréciation des carcasses. Citer les rendements moyens des carcasses par espèce, préciser le classement des carcasses et sa signification.</p> <p>Pour chaque espèce (bovine, ovine, porcine), identifier et localiser les os du squelette.</p> <p>Indiquer les principaux composants de la viande. Citer les différentes modifications subies par la viande <i>post-mortem</i> (couleur de la viande, maturation, dessiccation, exsudation). Préciser l'intérêt de la maturation. Citer les critères d'appréciation de la qualité de la viande.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S2.3.2 – les produits tripiers</p> <p>S2.3.3 – les boyaux (naturels et artificiels)</p> <p>S2.3.4 – les volailles</p> <p>S2.3.5 – les œufs et les ovoproduits – Formes de commercialisation – Rôles et utilisations</p>	<p>Classer les produits tripiers, et associer à chaque famille au moins deux produits caractéristiques.</p> <p>Citer les différents boyaux naturels, et donner une utilisation.</p> <p>Classer les volailles, et associer à chaque famille au moins deux espèces.</p> <p>Préciser les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovoproduits. Citer au moins deux rôles des œufs et des ovoproduits (agent de coloration, de liaison, foisonnement, émulsifiant, saveurs) ; associer à chaque rôle une fabrication. Citer les précautions d’usage pour leurs utilisations et leurs conservations.</p>
<p>S2.4 – les matières complémentaires</p> <p>S2.4.1 – le sel</p> <p>S2.4.2 – les additifs – Polyphosphate – Nitrite de sodium – Nitrate de potassium</p> <p>S2.4.3 – les liants</p> <p>S2.4.4 – les condiments, aromates et épices</p> <p>S2.4.5 – les produits alimentaires intermédiaires – Les produits crus pré-transformés – Les produits surgelés – Les produits appertisés – Les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée – Les produits cuits sous vide</p>	<p>Citer au moins deux rôles du sel (agent exhausteur de goût, de coloration, de texture et de régulation de fermentation) ; associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication.</p> <p>Citer une propriété de chaque additif suivant : polyphosphate, nitrite de sodium, nitrate de potassium ; associer à chaque additif un exemple de fabrication.</p> <p>Définir le rôle d’un liant, préciser son origine et donner une utilisation.</p> <p>Différencier condiments, aromates et épices ; dans chacune de ces familles, citer un produit caractéristique et donner un exemple de fabrication.</p> <p>Citer des exemples de produits crus prétransformés, surgelés, appertisés, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, cuits sous vide. Préciser l’utilisation de chacun des produits.</p>

S3 – les techniques professionnelles

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S3.1 – les transformations</p> <p>S3.1.1 – les techniques de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les coupes – Les découpes <p>S3.1.2 – la nomenclature des morceaux</p>	<p>Pour chaque espèce (bovin, ovin, porcin) :</p> <ul style="list-style-type: none"> – citer les principales coupes, découpes ; – nommer les principales pièces et morceaux issus des coupes et des découpes (terminologie officielle).
<p>S3.2 – les préparations de base et leurs techniques</p> <p>S3.2.1 – les préparations de base</p> <ul style="list-style-type: none"> – Viandes hachées – Viandes et produits bardés – Farces et mêlées – Fonds, fumets et gelées – Marinades <p>S3.2.3 – les autres techniques</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salaison – Saumurage – Étuvage, fumage, séchage 	<p>Définir la réglementation spécifique à la viande hachée.</p> <p>Citer la réglementation de l'utilisation de la barde.</p> <p>Citer les différents types de farce.</p> <p>Donner au moins deux exemples d'utilisation.</p> <p>Citer les matières premières essentielles utilisées pour chacune des préparations de base suivantes : pâtés, terrines et galantines ; fonds, fumets et gelées ; marinades.</p> <p>Définir les étapes de fabrication.</p> <p>Indiquer pour chacune de ces préparations, au moins deux fabrications de charcuterie.</p> <p>Préciser l'action du sel, de l'étuvage et de la fumée sur les produits ; justifier leur rôle.</p>
<p>S3.3 – les cuissons et après-cuisson</p> <p>S3.3.1 – les modes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sans brunissement (blanchir, pocher, cuire à la vapeur, cuire à l'anglaise) – Avec brunissement (rôtir, griller, sauter, frire) <p>S3.3.2 – l'après-cuisson</p> <p>Le ressuage</p>	<p>Citer deux modes de cuisson, et les techniques correspondantes. Citer un exemple de préparation pour chaque technique.</p> <p>Définir le rôle du ressuage après la cuisson.</p>
<p>S3.4 – la conservation des viandes et des produits</p> <p>S3.4.1 – le conditionnement</p> <p>S3.4.2 – les moyens de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Par le froid (positif, négatif) – Par la chaleur (pasteurisation, stérilisation) 	<p>Citer deux techniques de conditionnement, justifier leur rôle.</p> <p>Citer au moins deux moyens de conservation, justifier leur rôle.</p> <p>Citer les règles de stockage.</p>

S4 – les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.1 – sciences appliquées à l'alimentation</p> <p>S4.1.1 – les constituants des aliments</p> <p>S4.1.1.1 – <i>nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Eau – Glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) – Protides – Lipides – Éléments minéraux et oligoéléments – Vitamines <p>S4.1.1.2 – <i>principales propriétés physicochimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – États physiques – Changements d'état de l'eau – Solubilité, diffusion, suspension, émulsion, foisonnement – Action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d'empois d'amidon, gélification, hydrolyse) – Action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification) – Action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) – Action de la température sur les vitamines hydrosolubles et liposolubles – Réaction de Maillard – Action de l'alcool sur les protéines (coagulation) – Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) – Action de l'acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse) 	<p>À partir d'étiquetages, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire. Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent.</p> <p>Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres. Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent.</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l'organisme des glucides (lents, rapides, fibres), des protides, lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium et du fer.</p> <p>À partir de protocoles de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> – citer les quatre principaux changements d'état de l'eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation ; – citer un exemple d'application de chacune de ces propriétés. <p>Nommer et donner la nature des transformations subies par les constituants alimentaires dans des situations professionnelles données.</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués.</p>
<p>S4.1.2 – la nutrition</p> <p>S4.1.2.1 – <i>perception sensorielle (odeurs, saveurs, consistances, température, couleur, forme)</i></p> <p>Objectifs de la perception sensorielle</p>	<p>Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle (description d'un aliment, correction d'une préparation, protection...).</p> <p>Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit.</p> <p>Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle.</p> <p>Mettre en relation sens et organes des sens. Énumérer les saveurs.</p> <p>Commenter une représentation schématique simplifiée de la perception de la saveur, de l'odeur et de la flaveur.</p> <p>Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p><i>S4.1.2.2 – équilibre alimentaire</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Groupes d'aliments – Place des groupes d'aliments dans l'alimentation – Conséquences d'une alimentation déséquilibrée – Recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (programme national nutrition santé ou PNNS) <p>S4.1.3 – la digestion des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> – Anatomie de l'appareil digestif – Phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques – Voies d'absorption – Devenir des produits absorbés – Stockage des glucides et des lipides 	<p>Citer les groupes d'aliments. Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d'aliments. Classer des aliments d'une liste et d'un menu dans les différents groupes. Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée. Contrôler l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé. Repérer les erreurs dans un menu. Corriger un menu. Citer les principales conséquences sur la santé : – d'un excès de consommation de lipides ; – d'un excès de consommation de glucides sucrés ; – d'un excès de consommation de sel ; – d'une carence en fibres ; – d'une carence en calcium ; – d'une carence en fer ; – d'une carence en vitamines. Citer les principales recommandations.</p> <p>Annoter un schéma de l'appareil digestif. Citer les principales étapes de la digestion. Citer les substances assimilables (nutriments) qui résultent de la digestion. Préciser leur devenir. Indiquer les voies d'absorption des glucides et des lipides. Indiquer le lieu de stockage des glucides et des lipides.</p>
<p>S4.2 – sciences appliquées à l'hygiène</p> <p>S4.2.1 – microbiologie appliquée</p> <p><i>S4.2.1.1 – diversité du monde microbien</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Classification des micro-organismes – Conditions de multiplication – Toxinogénèse – Virulence – Pouvoir toxique 	<p>Définir le terme « micro-organisme ». Nommer les principales familles de micro-organismes (bactéries, champignons microscopiques, virus). Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu). Justifier les principes de conservation des aliments.</p> <p>Définir la toxinogénèse. Définir la sporulation. Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant la sporulation. Définir la virulence (multiplication et diffusion). Définir le pouvoir toxique.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.2.1.2 – <i>micro-organismes utiles</i> Levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques</p> <p>S4.2.1.3 – <i>micro-organismes nuisibles</i> – Flore d’altération</p> <p>– Flore pathogène alimentaire</p> <p>– Chaînes de contamination</p> <p>S4.2.1.4 – <i>barrières antimicrobiennes de l’organisme</i></p> <p>S4.2.1.5 – <i>maladies alimentaires</i></p> <p>S4.2.2 – <i>parasitoses alimentaires</i></p> <p>Les parasitoses dues au ténia, à la trichine, à la douve</p>	<p>Citer des exemples de micro-organismes utiles aux fabrications.</p> <p>Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés).</p> <p>Énumérer les facteurs favorables à la fermentation.</p> <p>Caractériser les fermentations lactique, alcoolique et acétique.</p> <p>Nommer des facteurs favorables à l’altération des produits par les micro-organismes.</p> <p>Citer les principaux signes d’altération du produit.</p> <p>Nommer les principaux micro-organismes pathogènes véhiculés par les aliments (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, <i>Escherichia coli</i>, <i>Clostridium botulinum</i> et <i>Clostridium perfringens</i>).</p> <p>Exemples de chaînes de contamination :</p> <ul style="list-style-type: none"> – citer les réservoirs de ces micro-organismes ; – nommer les vecteurs des micro-organismes dans l’activité professionnelle ; – citer les principaux produits ou préparations sensibles à ces micro-organismes. <p>Citer les principales voies de pénétration des micro-organismes dans le corps humain.</p> <p>Préciser les principaux niveaux et moyens de résistance de l’organisme à l’infection : peau et muqueuses, réaction inflammatoire, phagocytose, production d’anticorps.</p> <p>Citer les principales étapes d’une maladie infectieuse alimentaire.</p> <p>Définir les maladies infectieuses alimentaires.</p> <p>Définir les intoxications alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> – intoxications ; – toxi-infections alimentaires. <p>Préciser pour chaque exemple de maladie alimentaire le micro-organisme responsable.</p> <p>Citer des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les maladies alimentaires.</p> <p>Énoncer les précautions à prendre pour les éviter.</p> <p>Lister les principaux symptômes des maladies alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre).</p> <p>Décoder les sigles TIA, TIAC et MIA.</p> <p>Caractériser les TIAC.</p> <p>Définir un porteur asymptomatique (porteur sain).</p> <p>Citer les parasitoses alimentaires les plus courantes.</p> <p>Préciser pour chaque exemple de parasitose alimentaire le parasite responsable et le mode de transmission.</p> <p>Indiquer les précautions mises en œuvre pour les éviter.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.2.4 – mesures préventives</p> <p>S4.2.4.1 – <i>hygiène du personnel</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Corporelle et vestimentaire – Surveillance de l'état de santé, aptitude médicale S4.2.4.2 – <i>gestion des matières premières</i> <ul style="list-style-type: none"> – Contrôles à la réception – Conditions de stockage – Mentions relatives aux durées de conservation (DLC, DLUO, DDM, DCR...) S4.2.4.3 – <i>hygiène du milieu et du matériel</i> <ul style="list-style-type: none"> – Salissures – Familles de produits d'entretien – Protocoles de nettoyage et de désinfection S4.2.3.4 – <i>hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, plan de maîtrise sanitaire)</i> <ul style="list-style-type: none"> – Refroidissement rapide – Chaîne du froid – Action de la chaleur 	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains. Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle. Justifier le port de la tenue professionnelle. Justifier l'hygiène au cours des manipulations.</p> <p>Justifier les visites médicales obligatoires.</p> <p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception.</p> <p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation.</p> <p>Différencier les mentions DLC, DLUO, DDM (date de durabilité minimale), DCR (date de consommation recommandée).</p> <p>Classer les salissures selon leur nature.</p> <p>Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant, d'un détartrant. Lister les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien.</p> <p>Énumérer les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection. Citer pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements en fonction du support et des salissures dans le respect de la réglementation et de la sécurité.</p> <p>Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires.</p> <p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid. Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid.</p> <p>Indiquer l'incidence de la cuisson sur la conservation des produits (pasteurisation...).</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.2.5 – contrôle de la sécurité alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Direction départementale des services vétérinaires – Direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes – Direction départementale des affaires sanitaires et sociales – Laboratoires d’autocontrôles indépendants 	<p>Citer pour chaque service ses principaux rôles.</p>
<p>S4.3 – sciences appliquées à l’environnement professionnel (locaux, équipements)</p> <p>S4.3.1 – alimentation en énergie</p> <p><i>S4.3.1.1 – énergie électrique</i></p> <p>S4.3.1.1.1 – principales grandeurs utilisées en électricité</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tension – Intensité du courant – Puissance d’un appareil <p>S4.3.1.1.2 – utilisation de l’énergie électrique en milieu professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> – Transformation en énergie thermique – Transformation en énergie mécanique <p>S4.3.1.1.3 – sécurité</p> <p>Dispositifs de sécurité concernant l’alimentation en énergie électrique des locaux professionnels</p> <p><i>S4.3.1.2 – combustibles</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel – Combustion et production de chaleur – Sécurité concernant l’utilisation du gaz pour l’alimentation des locaux professionnels 	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d’un appareil et sur les notices techniques.</p> <p>Définir l’effet Joule. Indiquer des exemples d’appareils utilisant ce principe.</p> <p>Préciser le principe de fonctionnement des appareils à moteur. Citer des exemples d’appareils utilisant ce principe.</p> <p>Indiquer le rôle d’un disjoncteur de puissance, d’un disjoncteur différentiel, d’une prise de terre, du dispositif d’arrêt d’urgence et des isolants électriques.</p> <p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel.</p> <p>Définir la combustion. Citer les conditions d’une combustion complète (gaz).</p> <p>Citer le rôle du thermocouple, de la vanne d’arrêt. Justifier l’importance de la maintenance du matériel. Citer les risques liés au non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir. Citer les éléments de sécurité (alarme, détecteur, portes coupe feu...).</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.3.2 – alimentation en eau froide Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine</p> <p>S4.3.3 – équipements spécifiques des locaux professionnels <i>S4.3.3.1 – production d'eau chaude et cuisson des aliments</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Principe de la production de la chaleur par effet Joule, par combustion – Principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau – Propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement) – Réglage de la température : le thermostat – Économie d'énergie <p><i>S4.3.3.2 – production et utilisation du froid</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – Principe de production du froid mécanique – Principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique – Fonction des différents appareils : <ul style="list-style-type: none"> • réfrigérateur, chambre froide positive • congélateur, surgélateur • cellule de refroidissement rapide – Économies d'énergie <p>S4.3.4 – aménagement et équipements généraux des locaux professionnels <i>S4.3.4.1 – éclairage des locaux</i> Éclairage adapté à l'activité professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> – Économies d'énergie 	<p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine.</p> <p>Proposer des solutions pour une utilisation rationnelle de l'eau.</p> <p>Expliquer succinctement la production de la chaleur par effet Joule, combustion. Indiquer, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant : – la combustion (brûleur atmosphérique) ; – l'effet Joule (four à chaleur sèche).</p> <p>Indiquer, à partir d'exemples de cuisson d'aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur.</p> <p>Citer son rôle.</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie.</p> <p>Expliquer succinctement la production du froid mécanique. Indiquer le principe de fonctionnement d'un appareil producteur de froid. Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique.</p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils.</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie. Indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence, à fluorescence. Caractériser les différentes sources d'éclairage. Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse. Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte. Citer l'éclairage adapté à une situation de travail donnée Justifier l'importance de l'entretien des appareils d'éclairage. Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage. Citer les consignes d'utilisation qui permettent d'économiser l'énergie.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances (On se limite à)
<p>S4.3.4.2 – évacuation des matières usées</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eaux usées – Graisses – Déchets <p>S4.3.4.3 – ventilation et climatisation des locaux professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salubrité d'un local – Principe de la ventilation <p>S4.3.4.4 – matériaux utilisés dans le secteur professionnel</p> <p>S4.3.4.4.1 – principaux matériaux</p> <p>Bois, métaux et alliages, verres, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, papiers et cartons</p> <p>S4.3.4.4.2 – principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> – Matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle – Matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire – Réglementation 	<p>Indiquer les dispositifs adaptés à la collecte des eaux usées, des graisses.</p> <p>Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel.</p> <p>Justifier l'importance du tri sélectif.</p> <p>Citer les facteurs de salubrité d'un local professionnel.</p> <p>Caractériser une atmosphère confinée, polluée.</p> <p>Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la ventilation.</p> <p>Justifier la nécessité du renouvellement d'air.</p> <p>Citer les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les :</p> <ul style="list-style-type: none"> – revêtements de surfaces ; – appareils, équipements ; – emballages, conditionnements. <p>Identifier les principales propriétés de chacun des matériaux.</p> <p>Identifier les inconvénients de chacun des matériaux.</p> <p>À partir des principales propriétés et principaux inconvénients d'un matériau, justifier son utilisation dans le milieu professionnel et son entretien éventuel.</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation.</p>

S5 – environnement économique et juridique de l'entreprise

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)
<p>S5.1 – le contexte professionnel</p> <p>S5.1.1 – un secteur professionnel, une diversité de métiers</p> <p>Le secteur professionnel</p>	<p>Définir la notion de secteur professionnel.</p> <p>Distinguer différents secteurs professionnels.</p> <p>Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation.</p>

<p align="center">Connaissances (Savoirs associés)</p>	<p align="center">Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)</p>
<p>Le métier</p> <p>Les niveaux de formation</p> <p>Les diplômes et les titres professionnels</p> <p>La qualification</p> <p>La professionnalisation</p> <p>Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié</p> <p>Une formation tout au long de la vie</p> <p>L'environnement du métier</p> <p>S5.1.2 – la diversité des organisations, leur finalité et leur réalité</p> <p>Les organisations : leurs caractéristiques</p> <p>Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands</p> <p>Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif</p> <p>Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun</p>	<p>Définir la notion de métier.</p> <p>Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation.</p> <p>Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés.</p> <p>Repérer les différents niveaux de formation.</p> <p>Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel.</p> <p>Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations.</p> <p>Définir la qualification.</p> <p>Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation.</p> <p>Identifier les différentes voies de formation.</p> <p>Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation...</p> <p>Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation.</p> <p>Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux.</p> <p>Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience.</p> <p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple).</p> <p>Définir l'organisation.</p> <p>Identifier différentes organisations et repérer leur diversité.</p> <p>Repérer les finalités des organisations.</p> <p>Associer finalités et types d'organisations.</p> <p>Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation.</p>

Connaissances (Savoirs associés)	Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)
<p>S5.1.3 – les domaines d'activités des organisations L'activité principale d'une organisation Les activités secondaires d'une organisation</p> <p>Le secteur professionnel et sa place dans l'économie</p> <p>S5.1.4 – l'environnement économique, juridique et institutionnel Notions de marché, d'offre et de demande</p> <p>Les secteurs institutionnels</p> <p>Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume</p> <p>Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...</p> <p>Le contrat</p> <p>La formation du contrat</p> <p>Les obligations contractuelles</p> <p>La responsabilité</p> <p>Les chambres consulaires</p> <p>Les organisations professionnelles patronales et syndicales</p> <p>L'inspection du travail</p> <p>L'État et les collectivités territoriales</p>	<p>Repérer les activités d'une organisation.</p> <p>Définir les notions d'activité principale et d'activité secondaire.</p> <p>Repérer des exemples de services secondaires.</p> <p>Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale.</p> <p>Constater l'évolution des dernières années.</p> <p>Caractériser le marché de l'entreprise.</p> <p>Caractériser l'offre et la demande.</p> <p>Analyser leur incidence sur la fixation des prix.</p> <p>Montrer le rôle régulateur du marché.</p> <p>Définir la notion d'activité économique.</p> <p>Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale.</p> <p>Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié.</p> <p>Définir la notion de droit.</p> <p>Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national.</p> <p>Repérer les différentes sources des droits européen et international.</p> <p>Hiérarchiser les droits national et international.</p> <p>Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle.</p> <p>Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat.</p> <p>Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations.</p> <p>Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale).</p> <p>Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle.</p> <p>Définir et caractériser les chambres consulaires.</p> <p>Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations.</p> <p>Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise.</p> <p>Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation.</p> <p>Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales.</p>

<p align="center">Connaissances (Savoirs associés)</p>	<p align="center">Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)</p>
<p>S5.2 – l’insertion dans l’organisation S5.2.1 – la recherche d’emploi La population active</p> <p>Les caractéristiques du marché du travail</p> <p>Le profil de poste</p> <p>Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l’emploi, en France et en Europe</p> <p>L’offre d’emploi adaptée au secteur professionnel</p> <p>Les démarches en matière de recherche et d’offre d’emploi</p> <p>La lettre de motivation</p> <p>Le <i>curriculum vitae</i> La communication téléphonique</p> <p>S5.2.2 – l’embauche et la rémunération L’entretien d’embauche</p> <p>Les tests de sélection</p> <p>Les différents types de contrats de travail en vigueur</p>	<p>Caractériser la population active. Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...).</p> <p>Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active. Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre). Analyser les causes et l’évolution du chômage. Définir la notion de compétence, d’aptitude. Analyser le profil de poste. Vérifier l’adéquation du profil de la personne aux besoins de l’entreprise.</p> <p>Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, Internet...).</p> <p>Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l’emploi SPE, agences d’intérim, syndicats professionnels...).</p> <p>Analyser une offre d’emploi. Sélectionner les offres d’emplois correspondant à un profil établi.</p> <p>Repérer les démarches de recherche d’emploi. Identifier les droits et devoirs du demandeur d’emploi.</p> <p>Identifier les règles d’usage, en France et en Europe, pour la rédaction d’une lettre de motivation et d’un <i>curriculum vitae</i>. Rédiger une lettre de motivation. Présenter un <i>curriculum vitae</i> informatisé. Préparer la communication téléphonique.</p> <p>Repérer les différentes phases de l’entretien. Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure. Analyser la législation relative aux entretiens d’embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...).</p> <p>Préparer l’entretien d’embauche. Analyser des tests utilisés dans une procédure d’embauche.</p> <p>Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser. Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation.</p>

<p align="center">Connaissances (Savoirs associés)</p>	<p align="center">Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)</p>
<p>Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties</p> <p>Les éléments de la rémunération</p> <p>Les principales formalités liées à l'embauche : déclarations obligatoires, visite médicale, inscription au registre du personnel, déclaration unique d'embauche</p> <p>S5.2.3 – la structure de l'organisation</p> <p>Les fonctions et services de l'organisation</p> <p>La structure de l'organisation</p> <p>S5.2.4 – les règles de vie au sein de l'entreprise</p> <p>La communication au sein de l'entreprise</p> <p>Les enjeux de la communication interne</p> <p>La liberté d'expression et ses limites</p> <p>Le règlement intérieur : contenu et objectifs</p> <p>Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié</p> <p>Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables</p> <p>Le pouvoir disciplinaire</p>	<p>Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques.</p> <p>Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties.</p> <p>Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche.</p> <p>Dégager les spécificités de la rémunération dans le secteur professionnel.</p> <p>Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche.</p> <p>Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel.</p> <p>Repérer et caractériser leurs principales fonctions.</p> <p>Identifier les différents services et leurs attributions.</p> <p>Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel.</p> <p>Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation.</p> <p>Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services.</p> <p>Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise.</p> <p>Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte.</p> <p>Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences.</p> <p>Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise.</p> <p>Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur.</p> <p>Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel.</p> <p>Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs.</p> <p>Repérer les droits et obligations du salarié.</p> <p>Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non-respect de ces dispositions.</p> <p>Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire.</p> <p>Identifier les limites à ce pouvoir.</p>

<p align="center">Connaissances (Savoirs associés)</p>	<p align="center">Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)</p>
<p>S5.3 – l'organisation de l'activité</p> <p>S5.3.1 – l'activité commerciale</p> <p>Les couples produits/marchés de l'entreprise</p> <p>La concurrence</p> <p>Le positionnement</p> <p>La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication</p> <p>S5.3.2 – l'organisation de la production et du travail</p> <p>Le processus de production de biens ou de services</p> <p>Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...)</p> <p>La production de services</p> <p>Les différents modes d'organisation du travail</p> <p>Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)</p> <p>La productivité</p> <p>Le rendement</p> <p>L'investissement</p> <p>La formation et la qualification</p> <p>L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage</p> <p>La recherche et la sélection des fournisseurs</p>	<p>Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise.</p> <p>Repérer le positionnement des concurrents.</p> <p>Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret.</p> <p>Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise.</p> <p>Justifier le choix de la politique commerciale retenue.</p> <p>Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel.</p> <p>Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun.</p> <p>Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné.</p> <p>Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail.</p> <p>Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise.</p> <p>Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné.</p> <p>Repérer et caractériser les différents facteurs de production.</p> <p>Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité.</p> <p>Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs.</p> <p>Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement.</p> <p>Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel.</p> <p>Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement.</p> <p>Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur.</p>

<p align="center">Connaissances (Savoirs associés)</p>	<p align="center">Limites de connaissances en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (On se limite à)</p>
<p>La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente Normes, chartes qualité La démarche qualité et ses enjeux</p>	<p>Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel. Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel. Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations.</p>
<p>La durée du travail Les repos, les congés</p>	<p>Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés.</p>
<p>La flexibilité du temps de travail</p>	<p>Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise. Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise.</p>
<p>La rémunération du travail</p>	<p>Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation.</p>
<p>Les délégués du personnel, le comité d'entreprise</p>	<p>Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation...) dans une situation donnée.</p>
<p>La représentation syndicale</p>	<p>En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel.</p>
<p>S5.3.3 – la gestion des ressources humaines</p>	
<p>Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources humaines</p>	<p>Identifier les principales missions du service des ressources humaines. Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines.</p>
<p>L'entretien individuel d'évaluation</p>	<p>Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation. Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation.</p>
<p>Le plan de formation de l'organisation Les congés de formation Le droit à la formation Le bilan de compétences</p>	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci. Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation. Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation.</p>
<p>Les moyens et les enjeux de la motivation</p>	<p>Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés. Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié.</p>
<p>Les conflits individuels et collectifs</p>	<p>Caractériser les principaux types de conflits.</p>
<p>Les modes de résolution des conflits</p>	<p>Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en s'appuyant sur la législation en vigueur.</p>

ANNEXE II

Modalités de certification

Unités professionnelles

Règlement d'examen

Définition des épreuves

Tableau de correspondance entre unités

Tableau de dispense des enseignements généraux

U2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie

Capacités	Compétences	Savoirs associés																			
		S1						S2				S3				S4			S5		
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3
Organiser	C1.4. Préparer les espaces de travail																				
Réaliser	C2.1. Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité																				
	C2.2. Déconditionner, conditionner																				
	C2.3. Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés																				
	C2.4. Peser, mesurer, quantifier																				
	C2.5. Préparer, transformer, fabriquer																				
	C2.8. Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages																				
	C2.9. Appliquer les méthodologies de la démarche qualité																				
C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives																					
Contrôler	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation																				
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail																				
	C3.3. Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection																				
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité																				
	C3.5. Contrôler les cuissons																				
	C3.6. Contrôler la conformité de la production/ transformation																				
	C3.8. Détecter les anomalies																				

Règlement d'examen

(annexe IIb)

Intitulé des épreuves	Unité	Coef.	Scolaires établissements publics ou privés sous contrat, Apprentis CFA ou sections d'apprentissage habilités	Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires établissements privés hors contrat, Apprentis CFA ou section d'apprentissage non habilités, Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels	Durée de l'épreuve ponctuelle
EP1 – technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise	UP1	4	CCF*	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EP2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie	UP2	9 ⁽¹⁾	CCF	CCF	Ponctuelle pratique	7 h (+ 1 h)
EG1 – français – histoire-géographie et éducation civique	UG1	6	Ponctuelle écrite	CCF	Ponctuelle écrite	3 h
EG2 – mathématiques	UG2	4	CCF	CCF	Ponctuelle écrite	1 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	CCF	Ponctuelle	

* Contrôle en cours de formation.

(1) Dont coefficient 1 pour la prévention, santé, environnement.

Définition des épreuves

(annexe IIc)

Épreuve E1/UP1 – technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise

Coefficient 4

Finalités et objectif de l'épreuve

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de compétences professionnelles liées aux connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique de l'entreprise.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve comporte trois parties relatives :

- à la technologie professionnelle (coefficient 1,5) ;
- aux sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (coefficient 1,5) ;
- à l'environnement économique et juridique de l'entreprise (coefficient 1).

Elle porte obligatoirement sur les savoirs associés suivants :

S1 La culture professionnelle

S2 Les matières premières

S3 Les techniques professionnelles

S4 Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

S5 Environnement économique, juridique de l'entreprise

et s'appuie sur les compétences terminales suivantes :

C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité

C1.2. Définir les besoins matériels (matières premières, consommables, équipements...)

C1.3. Organiser l'information (trier, classer, ordonner)

C1.5. Identifier les éléments de la qualité

C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation

C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail

C3.8. Détecter les anomalies

Déroulement de l'épreuve

L'épreuve permet d'évaluer, à partir d'une mise en situation professionnelle décrite par un ou plusieurs documents (bon de livraison, bon de commande, fiche technique, test, protocole, article de presse...), tout ou partie des compétences et savoirs associés définis ci-dessus en technologie, en sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et en environnement économique et juridique de l'entreprise.

Elle se compose de trois parties concernant :

- la technologie professionnelle (durée : 45 minutes) ;
- les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel (durée : 45 minutes) ;
- l'environnement économique et juridique de l'entreprise (durée : 30 minutes).

Critères d'évaluation

L'évaluation porte principalement, pour chacun des trois domaines, sur :

- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence des réponses apportées aux questions posées ;
- l'exactitude des informations portées sur le ou les documents à renseigner ;
- la capacité à tirer parti d'une documentation fournie.

Commission d'évaluation

Elle est composée des enseignants chargés des enseignements professionnels, de sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel et de l'environnement économique et juridique de l'entreprise.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite – durée 2 heures – 80 points

(technologie professionnelle : 30 points ; sciences appliquées : 30 points ; environnement économique et juridique de l'entreprise : 20 points)

L'épreuve est conforme à la définition générale précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation).

La date de réalisation et les modalités de correction de l'épreuve sont fixées dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les candidats s'inscrivent à la session d'examen définie selon les dispositions de la circulaire nationale d'organisation des épreuves du BEP Boucher Charcutier.

Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation est réalisée à l'occasion d'une situation d'évaluation écrite organisée par les professeurs concernés dans l'établissement de formation sous la responsabilité du chef d'établissement. Elle est organisée au plus tôt à la fin de la seconde professionnelle et au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle.

Cette évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve précisée précédemment (finalités, contenu, déroulement, critères, commission d'évaluation).

La commission d'évaluation propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef de centre d'examen.

Épreuve E2/UP2 – préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie

Coefficient 8

Nota – La situation d'évaluation prend en compte la durée réglementaire de la formation en milieu professionnel de 6 semaines incluses dans les 22 semaines de période de formation en milieu professionnel prévues pour le baccalauréat professionnel.

Finalités et objectifs

Cette épreuve vise à apprécier les compétences professionnelles acquises par le candidat au cours de sa formation, tant en établissement de formation qu'en entreprise.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer, transformer, présenter des viandes de boucherie ;
- fabriquer, présenter des produits de charcuterie,

conformément aux exigences définies par le référentiel du BEP Boucher Charcutier.

Contenus

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C1.4. Préparer les espaces de travail
- C2.1. Appliquer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
- C2.2. Déconditionner, conditionner
- C2.3. Ranger, stocker les matières dans les lieux appropriés
- C2.4. Peser, mesurer, quantifier
- C2.5. Préparer, transformer, fabriquer
- C2.8. Ranger le poste de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
- C2.9. Appliquer les méthodologies de la démarche qualité
- C2.10. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
- C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
- C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement du poste de travail
- C3.3. Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection
- C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
- C3.5. Contrôler les cuissons
- C3.6. Contrôler la conformité de la production/transformation
- C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers (services d'urgence)
- C4.2. Travailler en équipe
- C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication

et sur tout ou partie des savoirs associés suivants :

- S1.1. Les secteurs d'activité et les acteurs des filières
- S1.2. Les produits commercialisés
- S1.3. Le vocabulaire professionnel
- S1.4. Les locaux et annexes
- S1.5. Les équipements, matériels et outillages
- S1.6. Les documents de travail
- S2.2. La traçabilité
- S2.3. Les matières premières de base
- S2.4. Les matières complémentaires
- S3.1. Les transformations
- S3.2. Les préparations de base et leurs techniques
- S3.3. Les cuissons et après-cuisson
- S3.4. La conservation des produits

Critères d'évaluation

- Le comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.
- La maîtrise des techniques de préparation et de transformation des viandes.
- La maîtrise des techniques de fabrication de produits de charcuterie.
- L'exactitude des pesées, des tailles et/ou des formes.
- Le respect de la commande.
- La communication sur les modes de cuisson adaptés aux produits, les éléments de composition, les caractéristiques organoleptiques des fabrications.

Déroulement et modalités d'organisation

Les candidats s'inscrivent à la session d'examen définie selon les dispositions de la circulaire nationale d'organisation des épreuves du BEP Boucher Charcutier.

La commission d'évaluation est constituée de professeurs de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation peut se dérouler.

Épreuve ponctuelle – durée 7 heures – 160 points

La durée est définie en dehors du temps de restauration obligatoire de 1 heure environ et du temps de remise en état des locaux.

À partir d'une commande, accompagnée des fiches techniques correspondantes et d'un organigramme de travail, le candidat doit, en adoptant un comportement professionnel (gestion des énergies et des fluides, utilisation rationnelle des matériels et des matières premières) et en respectant les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :

- préparer/transformer trois espèces de viande, dont bœuf et porc obligatoire, et veau ou agneau (70 points) ;
- fabriquer deux produits de charcuterie : un produit courant (terrines ou galantines) et un produit sous boyau (saucisse, saucisson) (70 points) ;
- présenter des produits transformés (20 points).

Une portion de chaque fabrication est présentée oralement par le candidat à la commission d'évaluation.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à la disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Contrôle en cours de formation

Deux situations distinctes sont réalisées pour évaluer les acquis lorsque le professeur ou le formateur, en fonction de la préparation des élèves ou des apprentis, juge le moment opportun. L'une est organisée dans l'établissement de formation dans le cadre des séances de travaux pratiques habituels et l'autre l'est en entreprise. Les élèves ou apprentis sont informés préalablement de chaque situation d'évaluation et de ses objectifs.

Elles sont réalisées au plus tôt en fin de l'année de seconde professionnelle et au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle.

Ces situations répondent aux mêmes exigences que celles de l'épreuve ponctuelle terminale et sont conçues en fonction des acquis des candidats, conformément aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve donnée précédemment (finalités, critères, contenu, déroulement).

La commission d'évaluation est composée :

- pour la situation en établissement, du professeur ou du formateur de spécialité en charge de la formation de l'élève ou de l'apprenti et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, l'évaluation pourra se dérouler ;
- pour la situation évaluée en entreprise, du formateur de l'entreprise d'accueil et du professeur de la spécialité.

La commission d'évaluation propose une note au jury final qui arrête la note définitive.

Première situation d'évaluation en entreprise – 40 points

Elle se déroule en entreprise au plus tôt en fin de deuxième semestre de la seconde professionnelle et au plus tard dans le respect des dispositions réglementaires de l'organisation définie par la circulaire nationale.

Les compétences évaluées en entreprise sont complémentaires de celles évaluées en établissement. Les transformations de boucherie et des préparations de base de charcuterie sont repérées et choisies conjointement par l'enseignant chargé des enseignements professionnels en établissement de formation et le tuteur ou maître d'apprentissage désigné par le chef d'entreprise, pour tenir compte des spécificités de l'entreprise et de l'environnement professionnel.

Seront obligatoirement évalués :

- le comportement professionnel ;
- la préparation/transformation de trois espèces de viandes différentes (le porc, la volaille et le veau) ;
- la fabrication de deux préparations de base en vue de fabrications de charcuterie.

Deuxième situation d'évaluation en centre de formation – 120 points

Elle se déroule en établissement de formation au plus tôt en fin de deuxième semestre de la seconde professionnelle et au plus tard dans le respect des dispositions réglementaires de l'organisation définie par la circulaire nationale.

À partir d'une commande, accompagnée des fiches techniques correspondantes et d'un organigramme de travail, le candidat doit :

- préparer, transformer deux espèces de viande (bœuf et porc) ;
- fabriquer deux produits de charcuterie : un produit courant (terrines ou galantine) et un produit sous boyau (saucisse, saucisson) ;
- présenter des produits transformés.

Une portion de chaque fabrication est présentée oralement par le candidat à la commission d'évaluation.

Des produits alimentaires intermédiaires peuvent être mis à la disposition du candidat dans le cadre de ses fabrications.

Conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef de centre.

Prévention – santé – environnement

Coefficient 1

L'évaluation de « prévention – santé – environnement » (PSE) est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points. Elle porte sur les modules 1 à 7 de l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif au programme d'enseignement de prévention – santé – environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Objectif de l'épreuve

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités du candidat à :

- conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème ;
- mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques ;
- proposer et justifier les mesures de prévention adaptées.

L'évaluation porte notamment sur :

- le respect des étapes de la démarche mise en œuvre ;
- l'exactitude des connaissances ;
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées.

Modalités d'évaluation

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points)

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation est notée sur 10 points.

Première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

Deuxième situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.

Épreuve ponctuelle (notée sur 20 points) – 1 heure

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, l'une correspondant à l'évaluation des modules 1 à 5, l'autre correspondant à l'évaluation des modules 6 et 7. Chaque partie, notée sur 10 points, comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants.

Première partie

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. À partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

Deuxième partie

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer les connaissances relatives à l'environnement et aux risques. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

EG1/UG1 – français, histoire-géographie et éducation civique

Coefficient 6

Objectifs de l'épreuve

La partie de l'épreuve portant sur le français permet de vérifier, à l'issue de la première professionnelle, l'acquisition des trois compétences citées dans le programme d'enseignement du français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

- entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire ;
- devenir un lecteur compétent et critique ;
- confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

La partie de l'épreuve portant sur l'histoire-géographie et éducation civique vise à apprécier le niveau des connaissances et capacités acquises par le candidat au cours de la première professionnelle dans les sujets d'étude choisis parmi ceux prévus par le programme d'enseignement de l'histoire-géographie et éducation civique.

Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20 heures) – 3 heures

Les deux parties de l'épreuve (français, et histoire-géographie et éducation civique) sont évaluées à part égale, sur 10 points.

Première partie : français (1 heure 30)

À partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de...) ou une écriture argumentative (vingt à vingt-cinq lignes).

Deuxième partie : histoire-géographie et éducation civique (1 heure 30)

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définies dans le programme de première professionnelle. Deux questions sont posées en histoire, deux en géographie et une en éducation civique. Les questions peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte...).

En histoire, une question est posée sur un des cinq sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des quatre autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En géographie, une question est posée sur un des quatre sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des trois autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En éducation civique, une question est posée sur le thème obligatoire du programme.

Les questions d'histoire sont notées sur 4 points, les questions de géographie sur 4 points, la question d'éducation civique sur 2 points.

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points)

Les situations d'évaluation de français sont notées sur 10 points et celles d'histoire-géographie et éducation civique également sur 10 points.

Français

Les deux situations d'évaluation prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Elles sont référées à des sujets d'étude inscrits au programme des classes de baccalauréat professionnel.

• Situation 1 : lecture – 50 minutes

À la fin d'une séquence, pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose un support nouveau (texte ou document iconographique) qui peut être pris dans l'œuvre étudiée, qui peut être pris dans ce qui précède ou ce qui suit un extrait étudié dans le groupement de textes, qui peut être un texte ou document iconographique nouveau en lien avec la séquence dans laquelle s'insère l'évaluation.

Le candidat répond par écrit à trois consignes de travail. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels...).

Deux consignes de travail visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens du texte :

- compréhension du sens explicite d'un élément du texte : la question porte sur le lexique, un fait de langue, un effet d'écriture... ;
- interprétation : la question porte sur un élément du texte ou sur l'ensemble du texte en rapport avec le champ littéraire inscrit au programme de l'objet d'étude.

Une troisième consigne de travail invite le candidat à choisir, dans l'œuvre ou dans le groupement de textes étudiés, un texte ou un document iconographique qui lui a particulièrement plu ou qui l'a particulièrement frappé, et à expliquer son choix en une dizaine de lignes.

Le candidat dispose d'une fiche, élaborée par le professeur, précisant les critères d'évaluation : connaissances relevant du champ littéraire et du champ linguistique et capacités de lecture définies par le référentiel de certification.

- Situation 2 : écriture – 50 minutes

À la fin d'une séquence pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose une consigne qui peut être :

- soit une contrainte d'écriture prenant appui sur l'un des supports étudiés pendant la séquence ;
- soit une question engageant une écriture argumentative en rapport avec la séquence.

Le candidat rédige un texte de trente à quarante lignes. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels...).

Histoire-géographie

Le contrôle est organisé en deux situations d'évaluation qui prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Chaque situation comporte deux parties.

- Situation 1 – 1 heure

Première partie : en histoire, trois ou quatre questions de connaissance portant sur l'un des sujets d'étude.

Seconde partie : en géographie, commentaire d'un ou deux documents.

- Situation 2 – 1 heure

Première partie : en géographie, trois ou quatre questions de connaissances portant sur l'un des sujets d'étude.

Seconde partie : en histoire, commentaire d'un ou deux documents.

EG2/UG2 – mathématiques

Coefficient 4

Objectif de l'épreuve

L'épreuve en mathématiques est destinée à évaluer la façon dont les candidats ont atteint les grands objectifs visés par le programme de mathématique fixé par l'arrêté du 10 février 2009 pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

- former à l'activité mathématique par la mise en œuvre des démarches d'investigation et de résolution de problèmes ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

Modes d'évaluation

Contrôle en cours de formation (noté sur 20 points) – 1 heure

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation en mathématiques notée sur 20 points, et fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 points. Chacune des séquences se déroule quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. La première séquence doit cependant pouvoir être organisée avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle, et la deuxième au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

Cette évaluation en mathématiques est d'une durée totale d'une heure environ pour l'ensemble des deux séquences.

L'évaluation est conçue comme un sondage probant sur des compétences du référentiel.

Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

Épreuve ponctuelle de mathématiques (notée sur 20 points) – 1 heure

Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des capacités mentionnées dans le référentiel de BEP.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec d'autres disciplines, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas, l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs...) sont fournis sur papier avec le sujet.

Instructions complémentaires pour l'ensemble des types d'épreuves (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

Si des questionnaires à choix multiple sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.

La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies.

Calculatrices et formulaires

L'emploi des calculatrices est autorisé dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.

Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

Remarques sur la correction et la notation

Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.

Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies, la démarche critique, la cohérence globale des réponses.

Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

EG3/UG3 – éducation physique et sportive

Coefficient 2

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

Tableau de correspondance entre unités (annexe IId)

BEP Alimentation (défini par l'arrêté du 29 août 1990 modifié) dernière session 2010	BEP Boucher Charcutier (défini par le présent arrêté) première session 2011
Domaine professionnel	Ensemble des unités professionnelles
EP1 Pratique professionnelle	E2 Préparation et fabrication de viandes de boucherie et produits de charcuterie
EP2 ⁽¹⁾ Sciences appliquées Technologie professionnelle Préparation traiteur EP3 Vie économique et juridique de l'entreprise Commercialisation	E1 Technologie professionnelle, sciences appliquées et environnement de l'entreprise Technologie professionnelle Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel Environnement économique et juridique de l'entreprise

(1) À la demande du candidat et pendant la durée de validité des notes, la note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à chacune des épreuves EP2 et EP3 (arrêté du 29 août 1990 modifié) donne lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve E1 du présent arrêté, cette note étant alors affectée du coefficient de cette épreuve.

Tableau de dispense des enseignements généraux (annexe IIe)

(conformément à l'article 6 du présent arrêté)

BEP préparé antérieurement		BEP Boucher Charcutier défini par le présent arrêté	
EG1 – français	U3	EG1 – français – histoire-géographie et éducation civique	UG1
EG3 – histoire – géographie	U5		
EG2 – mathématiques – sciences physiques	U4	EG2 – mathématiques	UG2
EG5 – éducation physique et sportive	U7	EG3 – éducation physique et sportive	UG3