

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE

CAP « Charcuterie-traiteur »



**Arrêté du 13 novembre 2023
portant création de la spécialité
« Charcuterie-traiteur » de
certificat d'aptitude
professionnelle et fixant ses
modalités de délivrance**

[JORF n°0298 du 24 décembre
2023](#)



PRÉAMBULE

Ce guide repère est destiné à aider les formateurs/enseignants et les jurys d'examen. Il explicite le référentiel et s'adresse aux équipes pédagogiques, aux responsables d'unités pédagogiques, aux professionnels en situation de jury et aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce diplôme.

Ce guide contribue à mettre en exergue des points clés de la formation ainsi que de la certification et ouvre des pistes de réflexions pédagogiques.

1.	Propos introductifs	3
1.1	Mot de l'Inspecteur Général.....	3
1.2	Une rénovation souhaitée par la profession	4
1.3	Présentation du diplôme rénové : secteurs concernés et types d'entreprises	5
2.	Le référentiel	7
2.1.	Le référentiel, un outil incontournable.....	7
2.2	Les blocs de compétences	7
2.3.	Présentation du référentiel.....	8
2.4.	Le référentiel des activités professionnelles (RAP).....	11
2.5.	Le référentiel de compétences.....	12
3.	Proposition d'organisation pédagogique	14
3.1	La stratégie pédagogique	14
3.2.	Un exemple à partir d'une mise en situation	14
3.3	La transversalité.....	20
3.4.	La démarche expérimentale avec les ateliers expérimentaux	20
3.5.	Le suivi des acquis de l'apprenant (outil de suivi des acquis)	23
4.	Le référentiel d'évaluation : la certification	24
4.1.	Principes généraux	24
4.3.	Principes de la mise en œuvre du CCF	26
4.4.	L'épreuve EP1	27
4.4.	L'épreuve EP2 (mode ponctuel et mode CCF).....	38
	Annexe 1 : Sujet 0 épreuve EP1	42
	Annexe 2 : Grilles d'évaluation EP1 mode ponctuel	49
	Annexe 2 suite : Descripteurs EP1 mode ponctuel	50
	Annexe 3 : Sujet 0 épreuve EP2.....	51
	Annexe 4 Grilles d'évaluation pour le mode ponctuel.....	54
	Annexe 4 suite : Descripteur EP2 pour le mode ponctuel	55
	Sitographie	55

1. Propos introductifs

1.1 Mot de l'Inspecteur Général

Depuis le 25 octobre 1999, le CAP Charcuterie-traiteur n'avait pas été réformé, et la rénovation présentée ici a d'abord permis une réflexion collective sur les métiers de la charcuterie. Il s'agissait d'écrire un diplôme en phase avec les évolutions actuelles, dans un contexte où le besoin de compétences est de plus en plus important, alors que ces savoir-faire sont au cœur du processus de la production artisanale des produits charcutiers et traiteurs. Je tiens ainsi à remercier tous les membres du groupe de rénovation et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT) pour leur participation active et leur soutien logistique.

Le CAP Charcuterie-traiteur s'inscrit dans un parcours de formation et de qualification progressif et cohérent, et peut être complété par la mention complémentaire Employé Traiteur et un brevet professionnel Charcutier-traiteur. Dès 2025, les mentions complémentaires deviendront des « Certificats de spécialisation » selon le Décret n°2023-824 paru le 25 août 2023. Dans ce contexte, le parti pris du référentiel a été de se centrer avant tout sur les recettes de charcuterie, et quelques produits traiteur, l'ensemble des produits traiteurs étant abordé progressivement tout au long du parcours décrit précédemment.

Les discussions et les échanges au sein du groupe ont été riches et toujours constructifs pour concilier les attentes des professionnels associés et les impératifs de formation et de certification. Nous sommes parvenus à écrire un référentiel qui répond aux intentions initiales (voir étude d'opportunité) et aux enjeux actuels du secteur : la maîtrise des fondamentaux des métiers de la charcuterie pour permettre une fabrication artisanale des produits, la volonté de former des apprenants capables de respecter et de garantir les règles d'hygiène et de sécurité, en appliquant guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie et la sensibilisation à la gestion des déchets dans une perspective de développement durable

Les membres du groupe de rénovation sont engagés au-delà de l'écriture du référentiel dans l'accompagnement et la formation à cette rénovation, indispensable à sa mise en œuvre. Ce guide d'accompagnement précise ainsi les intentions du référentiel, et cherche à le rendre opérationnel en termes de formation des apprenants. Cela passe par des pistes de travail et de mise en œuvre, des modalités d'organisation, d'évaluation et des projections vers la certification. Ce guide témoigne de la dynamique et de la volonté commune de partager largement les enjeux de cette rénovation, et d'offrir les meilleures conditions de formation à l'ensemble des futurs diplômés, donc d'une partie des charcutiers-traiteurs de demain. Ce guide d'accompagnement a vocation à évoluer. Il pourra être enrichi par des praticiens voulant apporter leur contribution à cette démarche.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé, les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier d'engagement et de passion. Nous comptons sur vous qui formez et préparez les futurs candidats pour leur apporter cette volonté de qualité et d'exigence en développant les compétences professionnelles et la culture indispensables pour rester à l'écoute des grandes évolutions des consommateurs et du métier qu'ils ont choisi.

Nous souhaitons à tous de bons moments de partage avec les élèves et apprentis qui seront, demain, des professionnels reconnus pour leur savoir-faire et leur talent.

Mathieu Labbouz, Igésr du groupe économie et gestion

1.2 Une rénovation souhaitée par la profession

Bien qu'elle forme déjà 1300 apprentis en moyenne chaque année, la profession d'artisan charcutier-traiteur a besoin de recruter davantage pour compléter ses équipes et trouver des repreneurs. Face à ce constat, la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs travaille sans relâche à promouvoir ce beau métier dont les nombreux atouts restent encore trop méconnus.

Or, développer l'attractivité du métier suppose aussi d'agir sur la formation et c'est la raison pour laquelle la CNCT a eu à cœur de travailler à la **rénovation complète du CAP Charcuterie-traiteur**, qui reste la voie principale d'accès à la profession. Elle a suivi en ce sens les attentes des artisans charcutiers traiteurs tout en étant à l'écoute des avis des formateurs.

Un des souhaits majeurs des professionnels charcutiers était de **recentrer les enseignements du CAP sur les fondamentaux de la charcuterie**, de manière à ce que les jeunes diplômés maîtrisent parfaitement les bases du métier. C'est maintenant chose faite : le référentiel a été allégé d'une partie significative des enseignements traiteur et notamment des desserts.

Cela permettra de passer plus de temps sur les savoirs essentiels de la charcuterie et cela redonnera tout son sens à la mention complémentaire traiteur dont la rénovation va suivre rapidement. Concernant les fabrications charcutières présentes dans le référentiel, des choix ont dû être faits. Intégrer la fabrication d'un produit dans le CAP c'est pouvoir l'évaluer dans l'épreuve d'examen.

L'épreuve finale étant obligatoirement conçue sur une seule journée compte-tenu du cadre imposé par la réglementation, il était impossible dans ces conditions de mettre au programme certaines fabrications longues. Celles-ci resteront donc l'apanage du brevet professionnel ce qui participera également à la **cohérence et la progressivité du parcours de formation**.

Une autre attente était de pouvoir faire évoluer les fabrications étudiées en cours pour mieux les adapter aux nouvelles tendances.

Là aussi, le contrat a été rempli : il n'est plus question de recettes précises à étudier obligatoirement mais de compétences à acquérir qui pourront se traduire différemment au fil du temps.

La rénovation du CAP Charcuterie-traiteur, attendue de longue date, est maintenant une réalité qui est entre vos mains, aux côtés des maîtres d'apprentissage. Nous avons besoin de vous aujourd'hui pour nous aider à former les salariés et artisans charcutiers traiteurs de demain et nous vous remercions par avance de toute votre implication.

Sachez que vous pouvez compter également sur notre appui et notre volonté sans faille de redonner toutes ses lettres de noblesse au métier de charcutier-traiteur, le plus polyvalent de la gastronomie française !

Joel MAUVIGNEY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur

Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs (CNCT)

1.3 Présentation du diplôme rénové : secteurs concernés et types d'entreprises

La charcuterie-traiteur artisanale

Acteurs du commerce de proximité, les artisans charcutiers-traiteurs proposent à leur clientèle une offre de produits susceptibles de répondre à toutes les occasions, de la restauration nomade (snacking) au repas complet en passant par des mets plus festifs.

Alliant tradition et innovation, le métier revisite régulièrement ses classiques et est ouvert en permanence aux nouvelles tendances de consommation de manière à s'adapter aux attentes des clients. Son aptitude à gérer la fabrication artisanale de ses produits permet en outre aux professionnels de répondre aux préoccupations sociétales liées à l'authenticité et au « fait maison ». Ils travaillent en lien avec des éleveurs de porc et/ou des filières d'élevage le plus souvent reconnues par des signes officiels de qualité et d'origine. Respectueux de l'animal et de ses qualités, l'artisan charcutier traiteur parle beaucoup plus volontiers de viande de cochon que de viande de porc.

Au-delà de leur expertise en fabrication de charcuterie, les compétences techniques des charcutiers-traiteurs leur permettent de réaliser toutes sortes de mets et de plats cuisinés composés d'autres viandes, de poissons, de légumes ou autres garnitures ainsi que des entrées ou des desserts, soit tous les éléments d'un repas complet.

Focus sur le CAP Charcuterie traiteur

Le CAP Charcuterie-traiteur propose une formation et une certification en adéquation avec les besoins identifiés par la profession. Véritable porte d'entrée dans le métier, le nouveau référentiel CAP est axé sur la maîtrise des savoirs fondamentaux en charcuterie-traiteur. Il offre un premier niveau de qualification pour ceux qui souhaitent accéder directement à la vie active. Afin de garantir la qualité de la formation et son adéquation avec les exigences du référentiel, les apprenants doivent être formés dans des entreprises équipées d'un laboratoire de charcuterie et fabriquant les produits de charcuterie-traiteur à partir de matières premières.

Le parcours de formation

Comme tous les CAP, le CAP charcuterie-traiteur peut se préparer en formation initiale ou en formation continue.

Après son CAP charcuterie-traiteur, l'apprenant peut poursuivre sa formation par :

- un certificat de spécialisation traiteur (1 an) pour approfondir ses compétences en traiteur et en cuisine
- un brevet professionnel charcutier-traiteur (2 ans) pour se perfectionner en charcuterie et en traiteur
- un brevet de maîtrise boucher-charcutier-traiteur option métier charcutier-traiteur ou un brevet de maîtrise traiteur organisateur de réceptions.

Des cursus spécifiques existent pour des formations CAP charcuterie-traiteur en reconversion.

Typologie d'entreprises et d'emplois

Fort du savoir-faire acquis pendant sa formation, le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur peut exercer ses fonctions dans les établissements suivants :

- charcuteries-traiteurs artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire)
- boucheries-charcuteries artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire)
- traiteurs boutique
- traiteurs événementiels
- établissements de restauration commerciale

En étant titulaire d'un CAP Charcuterie-traiteur, il est possible d'occuper un emploi de charcutier-traiteur qualifié, de travailler seul ou en équipe et de monter ensuite en responsabilités avant potentiellement de créer sa propre entreprise.

La charcuterie artisanale en chiffres

Le secteur de la charcuterie-traiteur artisanale représente :

- 6 500 entreprises réparties sur l'ensemble du territoire national
- 18 000 salariés
- Un chiffre d'affaires annuel de 1,39 milliard d'euros
- 1 300 apprentis formés chaque année
- 98 % de TPE d'un effectif moyen de 5 salariés
- 53 % de salariés hommes / 47 % de salariées femmes
- 30 % des salariés ont moins de 30 ans

(sources : données INSEE et DARES)

Pour aller plus loin, rendez-vous sur le site de l'Observatoire des Métiers de l'Alimentation en détail (<https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/tableaux-de-bord> puis cliquez sur l'onglet charcuterie)

2. Le référentiel

2.1. Le référentiel, un outil incontournable

Élaboré en concertation avec les représentants de la profession, le référentiel définit les compétences professionnelles et savoirs attendus des candidats au diplôme. Il est donc un document incontournable dans le processus de certification et par conséquent dans le processus de formation.

Le référentiel est annexé à l'arrêté créant le diplôme, il revêt ainsi un caractère réglementaire.

2.2 Les blocs de compétences

Tout diplôme professionnel est constitué de plusieurs blocs de compétences générales et professionnelles.

Pourquoi ?

Il s'agit d'une exigence légale issue de deux lois : la loi n° 2014-288 du 5 mars 2014 relative à la formation professionnelle, à l'emploi et à la démocratie sociale et la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel.

Cette construction en blocs de compétence rend la formation accessible aux salariés et demandeurs d'emploi en leur permettant de mobiliser leur compte personnel de formation.

Comment se définit un bloc de compétences ?

Un bloc de compétences se définit comme un ensemble homogène et cohérent de compétences. Un bloc de compétences correspond à une seule et même unité du diplôme préparé.

Le CAP « Charcuterie-traiteur » est composé de 9 blocs de compétences :

- 2 blocs de compétences « professionnelles », représentant le cœur de métier
- 7 blocs de compétences « générales » (dont deux facultatifs), communes à un ensemble de CAP.

Chaque bloc regroupe les compétences nécessaires à la réalisation d'une activité professionnelle (groupe cohérent d'activités appelé pôle) et correspond à une unité du diplôme.

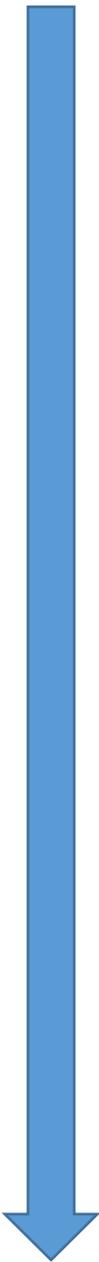
Quelle doit être l'approche à suivre pour les enseignements ?

La formation dispensée aux apprenants doit leur permettre d'appréhender les activités et situations professionnelles dans toute leur diversité, au plus proche de la réalité de la vie en entreprise. Dans ce contexte, il est nécessaire de privilégier une démarche globale et transverse favorisant les interactions entre les différents blocs de compétence et d'éviter tout cloisonnement des enseignements.

2.3. Présentation du référentiel

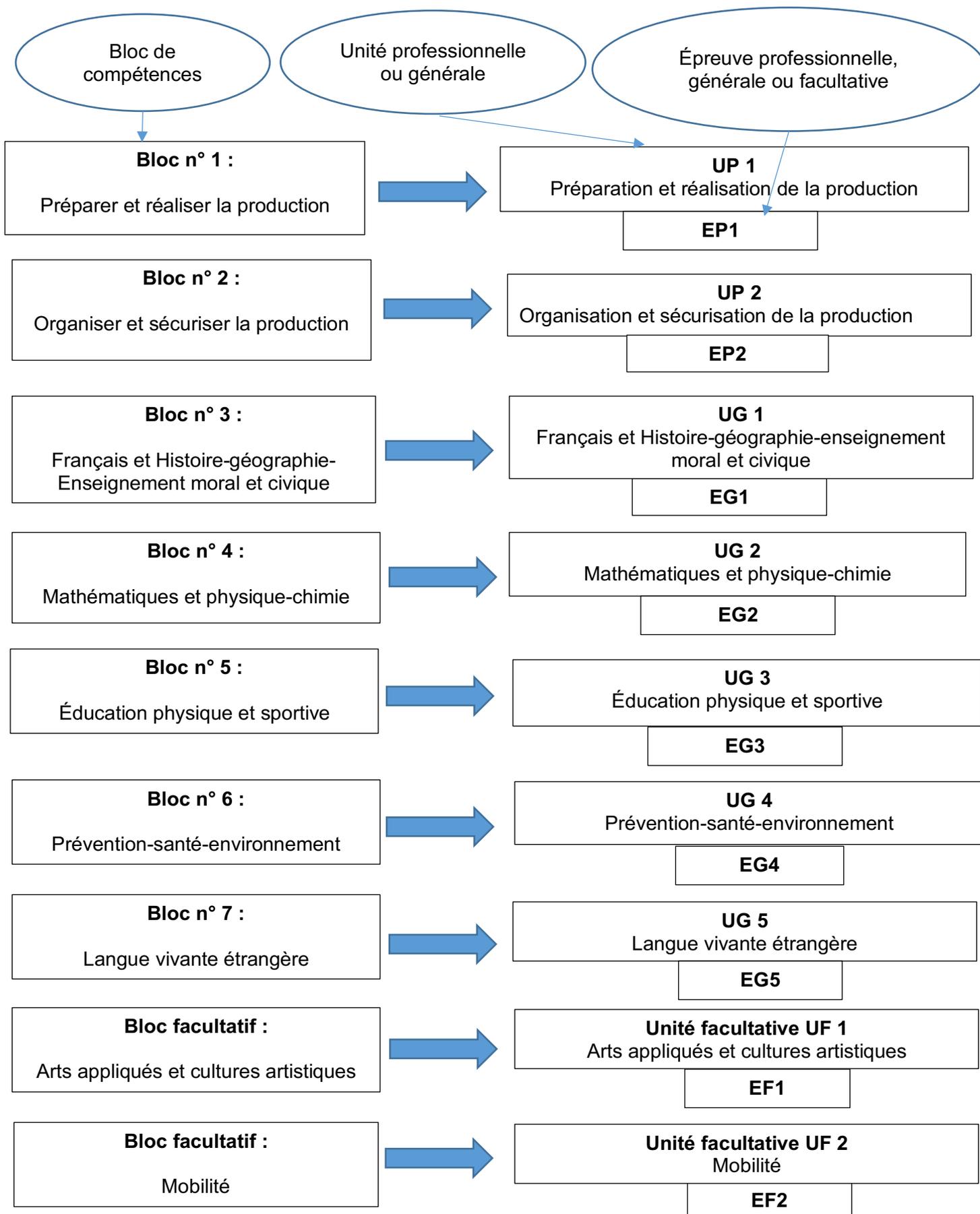
a) Structuration du référentiel

Le référentiel se compose de 6 parties, décrites brièvement ci-dessous.



Partie du référentiel	Contenu
Présentation synthétique du référentiel	Présentation des blocs de compétences
Référentiel d'activités professionnelles	Définition du métier et des conditions d'exercice
Référentiel de compétences	Mise en relation des activités professionnelles et des compétences Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés
Référentiel d'évaluation	Unités constitutives du diplôme Règlement d'examen Définition des épreuves
Formation en milieu professionnel	Finalités et objectifs Organisation en fonction de la nature du candidat
Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme	Correspondance entre épreuves ou unités

b) Structuration du référentiel de CAP Charcuterie-traiteur



c) Présentation synthétique du CAP « Charcuterie-traiteur » : blocs de compétences professionnels

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<p>Pôle 1 Préparation et réalisation de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparation de la production ➤ Fabrication 	<p>Bloc n° 1 : Préparer et réaliser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer • Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes • Cuire et refroidir les produits finis • Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués 	<p>UP 1 Préparation et réalisation de la production</p>
<p>Pôle 2 Organisation et sécurisation de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation de la production ➤ Sécurisation de la production et préparation de la vente 	<p>Bloc n° 2 : Organiser et sécuriser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer • Réceptionner et contrôler les produits livrés • Entreposer les produits et suivre les stocks • Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité • Communiquer avec l'équipe de vente • Gérer les déchets • Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux 	<p>UP 2 Organisation et sécurisation de la production</p>

Ce référentiel a été construit de manière à faciliter son usage et à respecter l'esprit des blocs de compétences.

Son contenu répond à la volonté de former aux fondamentaux des métiers de la charcuterie, en particulier aux gestes professionnels qui permettent une fabrication artisanale et traditionnelle des produits, en l'adaptant aux évolutions technologiques, techniques et sociétales.

2.4. Le référentiel des activités professionnelles (RAP)

Le référentiel des activités professionnelles (RAP) présente le champ des activités professionnelles du métier visé par le titulaire du CAP, précise ses conditions d'exercice et décrit les activités professionnelles qui sont ici réparties en deux pôles (Pôle 1 et Pôle 2).

Chaque pôle est décliné en activités professionnelles regroupant les différentes tâches pouvant être confiées à un titulaire du CAP et les résultats attendus.

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle	Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production	Pôle 2 - Organisation et sécurisation de la production								
<p>1. Objectif et contexte de la certification Le ou la titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il ou elle assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au processus de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable.</p> <p>Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le métier de charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variés (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer...). Le charcutier-traiteur transforme ces matières premières et produits bruts pour créer des recettes de charcuterie, des entrées et des plats. Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boulangerie et en pâtisserie. Il ou elle travaille au sein d'un laboratoire et mobilise des équipements et des outils de haute technologie pour exercer et organiser l'activité (logiciels de production et de traçabilité, four à commande électronique, matériel ergonomique...).</p> <p>2. Emplois concernés et place dans l'entreprise Le ou la titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » occupe un emploi de charcutier-traiteur qualifié. Il ou elle assiste son responsable. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap. Il ou elle peut accéder ensuite à des postes à responsabilité, par exemple chef ou chef(fe) charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise.</p> <p>3. Contexte professionnel 3.1. Secteur d'activité économique et types d'entreprises Le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur peut exercer ses fonctions dans : - des charcuteries-traiteurs artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire), - des boucheries-charcuteries artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire), - des entreprises de traiteur (bouiques ou événementielles), - des établissements de restauration commerciale.</p> <p>3.2. Environnement socio-économique du métier Acteur du commerce de proximité, les établissements artisanaux de charcuterie-traiteur proposent à leur clientèle une offre de produits susceptibles de répondre à toutes les occasions, de la restauration nomade (snacking) au repas constitué en passant par des plats plus tenifs. Alliant tradition et innovation, le métier revêt également ses classiques et est ouvert en permanence aux nouvelles tendances de consommation de manière à s'adapter aux attentes des clients. Son aptitude à gérer la fabrication artisanale de ses produits lui permet en outre de répondre aux préoccupations sociétales liées à l'autorentrée et au « fait maison ». Il travaille en lien avec des éleveurs de porc et/ou des filières d'élevage le plus souvent reconnues par des signes officiels de qualité et d'origine. Respectueux de l'animal et de ses qualités, l'artisan charcutier-traiteur parle beaucoup plus volontiers de viande de cochon que de viande de porc.</p> <p>3.3. Environnement technologique du métier Le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur : - maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de charcuterie-traiteur, - exécute de manière professionnelle et autonome les recettes des produits, - fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches, - apporte une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives et olfactives) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles, - applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie, - montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général, - connaît et respecte les dispositions du code des usages en charcuterie, - met en œuvre les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique...), - observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession.</p>	<p>Dans le cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.</p> <p>4. Description des activités professionnelles Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées par le ou la titulaire du CAP « Charcuterie-traiteur » peuvent être regroupées dans les pôles suivants : - Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production - Pôle 2 : Organisation et sécurisation de la production</p> <p>Le ou la titulaire du CAP Charcuterie-traiteur applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles, les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et des matériels.</p> <p>Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Activité professionnelle 1 Préparation de la production</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes) Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Tenue et équipements propres et adaptés Position et gestes ergonomiques Respect des règles de sécurité Matière d'œuvre sélectionnée en adéquation avec les productions Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Consignes appliquées dans le respect des usages de l'entreprise Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Gestes techniques permettant de prévenir les contaminations Produits préparés dans le respect des consignes orales et écrites <p>Préparation du porc :</p> <ul style="list-style-type: none"> décoquage à blanc respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) épluchage net des morceaux filetage régulier des rôts <ul style="list-style-type: none"> Limitation des pertes Gestion raisonnée des fluides Préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille) réalisées dans le respect des consignes orales et écrites Opérations de salage, de saumurage et de salaison réalisées dans le respect des techniques </td> </tr> <tr> <th>Activité professionnelle 2 Fabrication</th> </tr> <tr> <td> <p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur Cuisson et refroidissement des produits finis Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués <ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes orales et écrites Préparation des fabrications charcutières avant mise en cuisson Réalisation de pâtes Réalisation de pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées Réalisation de fabrications traiteur Utilisation des cuissons adaptées en lien avec la fiche technique Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène Réalisation du conditionnement du produit en fonction de sa destination Réalisation du stockage dans le lieu adapté Présentation et dressage du produit conformes aux instructions de la fiche technique et de sa destination (bouteille ou événementielle) Présentation du produit harmonisée Produit à texture homogène, disposant d'une bonne tenue à la coupe, appétant et agréable au goût </td> </tr> </tbody> </table>	Activité professionnelle 1 Préparation de la production	<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes) Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Tenue et équipements propres et adaptés Position et gestes ergonomiques Respect des règles de sécurité Matière d'œuvre sélectionnée en adéquation avec les productions Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Consignes appliquées dans le respect des usages de l'entreprise Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Gestes techniques permettant de prévenir les contaminations Produits préparés dans le respect des consignes orales et écrites <p>Préparation du porc :</p> <ul style="list-style-type: none"> décoquage à blanc respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) épluchage net des morceaux filetage régulier des rôts <ul style="list-style-type: none"> Limitation des pertes Gestion raisonnée des fluides Préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille) réalisées dans le respect des consignes orales et écrites Opérations de salage, de saumurage et de salaison réalisées dans le respect des techniques 	Activité professionnelle 2 Fabrication	<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur Cuisson et refroidissement des produits finis Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués <ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes orales et écrites Préparation des fabrications charcutières avant mise en cuisson Réalisation de pâtes Réalisation de pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées Réalisation de fabrications traiteur Utilisation des cuissons adaptées en lien avec la fiche technique Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène Réalisation du conditionnement du produit en fonction de sa destination Réalisation du stockage dans le lieu adapté Présentation et dressage du produit conformes aux instructions de la fiche technique et de sa destination (bouteille ou événementielle) Présentation du produit harmonisée Produit à texture homogène, disposant d'une bonne tenue à la coupe, appétant et agréable au goût 	<p>Pôle 2 - Organisation et sécurisation de la production</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Activité professionnelle 3 Organisation de la production</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation et mise en place du poste de travail Réception et contrôle des marchandises et des matières premières Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Outillage en bon état de fonctionnement, outils tranchants Mise en place du poste de travail en fonction de la production à effectuer Environnement de travail organisé et sécurisé Sélection du matériel et des documents nécessaires à la réception de la livraison Réception de la livraison conforme aux règles d'hygiène Vérification de la conformité de la livraison en lien avec le bon de commande Contrôle de la qualité des produits Constat et transmission au responsable des anomalies Déconditionnement des produits dans le respect des règles d'hygiène Sélection du matériel et des documents nécessaires à la traçabilité des produits Utilisation du matériel adapté au lieu de stockage Rangement selon la nature des produits Stockage respectant les principes de la rotation des stocks Respect des températures de stockage </td> </tr> <tr> <th>Activité professionnelle 4 Sécurisation de la production et préparation de la vente</th> </tr> <tr> <td> <p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire Gestion des déchets Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Respect de la chaîne du froid Identification des allergènes présents dans une production Respect du protocole de traçabilité Adéquation et fiabilité de l'information transmise Ti et entreposage des déchets dans les containers et les locaux adaptés Nettoyage et désinfection des locaux, matériels et équipements dans le respect du protocole en vigueur </td> </tr> </tbody> </table> <p>Conditions d'exercice pour les pôles 1 et 2</p> <p>Moyens et ressources :</p> <ul style="list-style-type: none"> Bons de commande, bons de livraison Locaux, équipements, matériels et matières d'œuvre Outils numériques Consignes écrites ou orales Documents sur la sécurité au travail, registre de traçabilité, plan de maîtrise sanitaire Guide de bonnes pratiques d'hygiène, code des usages, cahier d'allergènes, normes nutritionnelles Fiches techniques de fabrication Tenue professionnelle Convention collective <p>Autonomie et responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation autonome de son programme de travail sous la supervision d'un responsable Réalisation autonome des tâches indiquées par le responsable Information du responsable, notamment en cas d'incidents ou d'anomalies 	Activité professionnelle 3 Organisation de la production	<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation et mise en place du poste de travail Réception et contrôle des marchandises et des matières premières Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Outillage en bon état de fonctionnement, outils tranchants Mise en place du poste de travail en fonction de la production à effectuer Environnement de travail organisé et sécurisé Sélection du matériel et des documents nécessaires à la réception de la livraison Réception de la livraison conforme aux règles d'hygiène Vérification de la conformité de la livraison en lien avec le bon de commande Contrôle de la qualité des produits Constat et transmission au responsable des anomalies Déconditionnement des produits dans le respect des règles d'hygiène Sélection du matériel et des documents nécessaires à la traçabilité des produits Utilisation du matériel adapté au lieu de stockage Rangement selon la nature des produits Stockage respectant les principes de la rotation des stocks Respect des températures de stockage 	Activité professionnelle 4 Sécurisation de la production et préparation de la vente	<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire Gestion des déchets Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Respect de la chaîne du froid Identification des allergènes présents dans une production Respect du protocole de traçabilité Adéquation et fiabilité de l'information transmise Ti et entreposage des déchets dans les containers et les locaux adaptés Nettoyage et désinfection des locaux, matériels et équipements dans le respect du protocole en vigueur
Activité professionnelle 1 Préparation de la production										
<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes) Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Tenue et équipements propres et adaptés Position et gestes ergonomiques Respect des règles de sécurité Matière d'œuvre sélectionnée en adéquation avec les productions Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Consignes appliquées dans le respect des usages de l'entreprise Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Gestes techniques permettant de prévenir les contaminations Produits préparés dans le respect des consignes orales et écrites <p>Préparation du porc :</p> <ul style="list-style-type: none"> décoquage à blanc respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) épluchage net des morceaux filetage régulier des rôts <ul style="list-style-type: none"> Limitation des pertes Gestion raisonnée des fluides Préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille) réalisées dans le respect des consignes orales et écrites Opérations de salage, de saumurage et de salaison réalisées dans le respect des techniques 										
Activité professionnelle 2 Fabrication										
<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur Cuisson et refroidissement des produits finis Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués <ul style="list-style-type: none"> Respecter les consignes orales et écrites Préparation des fabrications charcutières avant mise en cuisson Réalisation de pâtes Réalisation de pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées Réalisation de fabrications traiteur Utilisation des cuissons adaptées en lien avec la fiche technique Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène Réalisation du conditionnement du produit en fonction de sa destination Réalisation du stockage dans le lieu adapté Présentation et dressage du produit conformes aux instructions de la fiche technique et de sa destination (bouteille ou événementielle) Présentation du produit harmonisée Produit à texture homogène, disposant d'une bonne tenue à la coupe, appétant et agréable au goût 										
Activité professionnelle 3 Organisation de la production										
<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Organisation et mise en place du poste de travail Réception et contrôle des marchandises et des matières premières Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Outillage en bon état de fonctionnement, outils tranchants Mise en place du poste de travail en fonction de la production à effectuer Environnement de travail organisé et sécurisé Sélection du matériel et des documents nécessaires à la réception de la livraison Réception de la livraison conforme aux règles d'hygiène Vérification de la conformité de la livraison en lien avec le bon de commande Contrôle de la qualité des produits Constat et transmission au responsable des anomalies Déconditionnement des produits dans le respect des règles d'hygiène Sélection du matériel et des documents nécessaires à la traçabilité des produits Utilisation du matériel adapté au lieu de stockage Rangement selon la nature des produits Stockage respectant les principes de la rotation des stocks Respect des températures de stockage 										
Activité professionnelle 4 Sécurisation de la production et préparation de la vente										
<p>Tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire Gestion des déchets Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux <p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> Respect de la chaîne du froid Identification des allergènes présents dans une production Respect du protocole de traçabilité Adéquation et fiabilité de l'information transmise Ti et entreposage des déchets dans les containers et les locaux adaptés Nettoyage et désinfection des locaux, matériels et équipements dans le respect du protocole en vigueur 										

Le pôle 1 « Préparation et réalisation de la production » est décliné en 2 activités professionnelles réparties en 5 tâches.

Le pôle 2 « Organisation et sécurisation de la production » est décliné en 2 activités professionnelles réparties en 8 tâches.

2.5. Le référentiel de compétences

Le référentiel de compétences identifie les compétences professionnelles mises en œuvre pour réaliser les activités professionnelles.

Pour cela, chaque activité professionnelle est déclinée en tâches. Pour réaliser les tâches des différentes activités professionnelles, le candidat doit maîtriser les compétences opérationnelles regroupées en compétences globales.

Les compétences relatives à chaque activité : mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production				
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	
1 Préparation de la production	Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes)	Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer	Utiliser les équipements de protection individuelle selon la tâche à effectuer	
	Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination		Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	
2 Fabrication	Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur	Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes	Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	
	Cuisson et refroidissement des produits finis	Cuire et refroidir les produits finis	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	
	Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole
				Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)
			Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison	
			Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	
			Réaliser les pâtisseries charcutières	
			Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs	
			Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	
			Respecter les consignes de refroidissement	
			Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	
			Stocker les produits fabriqués	
			Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	
			Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	

Les activités professionnelles sont déclinées en tâches

Les tâches sont déclinées en compétences globales

Les compétences globales sont déclinées en compétences opérationnelles

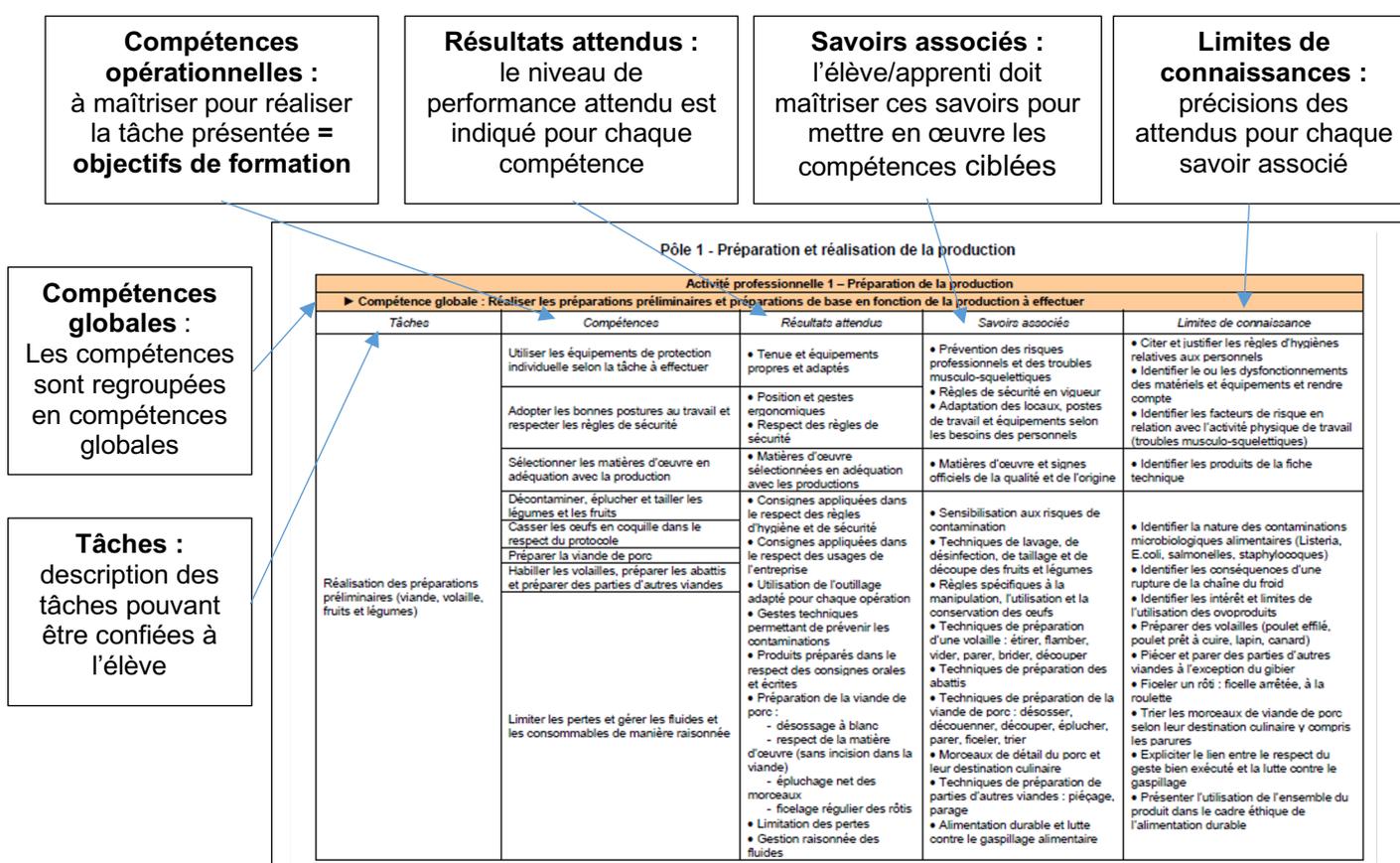
Pôle 2 – Organisation et sécurisation de la production			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
3 Organisation de la production	Organisation et mise en place du poste de travail	Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer	Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail
	Réception et contrôle des marchandises et des matières premières	Réceptionner et contrôler les produits livrés	Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils
	Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité	Entreposer les produits et suivre les stocks	Préparer les matériels et documents de contrôle
	Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks		Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison
4 Sécurisation de la production et préparation de la vente	Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité	Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité	Contrôler la qualité des produits pour valider la réception
	Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire	Communiquer avec l'équipe de vente	Déconditionner les produits
	Gestion des déchets	Gérer les déchets	Consigner les éléments de traçabilité des marchandises
	Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux	Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux	Sélectionner les matériels nécessaires au stockage
			Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage
			Assurer le maintien de la chaîne du froid
			Identifier les allergènes présents à déclaration obligatoire dans une production
			Appliquer les protocoles de traçabilité des productions
			Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle
			Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise
			Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection
			Remettre en état de propreté l'environnement de travail

Le référentiel de compétences répertorie ensuite les savoirs associés et précise les résultats attendus ou critères d'évaluation. Les compétences décrites correspondent à la fois à des compétences terminales évaluables lors de la certification et également à des objectifs de formation.

Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Les savoirs associés à chaque compétence permette la mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés.

Les informations sont réunies dans un seul tableau : en partant de situations professionnelles variées, proches du réel, voire réelles, les élèves/apprentis devront répondre aux objectifs fixés (les compétences opérationnelles) en mobilisant des moyens matériels, mais aussi des savoirs associés répertoriés et précisés dans ce tableau en tenant compte des limites de connaissances.



3. Proposition d'organisation pédagogique

3.1 La stratégie pédagogique

La construction par blocs de compétences ne saurait se souscrire à une approche pédagogique intégrée des enseignements ayant pour principale ambition la facilitation des apprentissages en prenant appui sur la complémentarité au quotidien entre les disciplines générales et les enseignements professionnels. Au-delà des modalités de certification, l'objectif majeur est de donner du sens à la préparation du diplôme, dans une démarche globale et décloisonnée.

Ainsi, avant la mise en œuvre de ce nouveau référentiel, nous invitons les formateurs et professeurs à réfléchir collectivement à la mise en place d'un schéma prévisionnel de travail, plus communément nommé « progression pédagogique ». Il est conseillé, dès le début de la formation, de matérialiser les choix retenus par l'équipe pédagogique qui seront de nature à faciliter l'atteinte des objectifs de formation, des compétences à certifier. Ainsi, le professeur ou formateur sera serein pour aborder l'ensemble des concepts ou savoirs associés avec les apprenants. À ce titre il est proposé par le groupe de travail une proposition de trame de progression pédagogique non prescriptive mais pouvant servir de « document de travail » lors des réunions pédagogiques.

Proposition de trame de progression pédagogique

Date de la séance	Activités proposées	Résultats attendus	Compétences	Savoirs associés

Ce nouveau référentiel conduit ainsi à la mise œuvre de modalités pédagogiques variées illustrées notamment dans le cadre d'ateliers expérimentaux. La transdisciplinarité prend donc tout son sens et est fortement conseillée. Le travail réflexif et les analyses diverses opérés par les apprenants dans le cadre de la formation sont aussi encouragés.

3.2. Un exemple à partir d'une mise en situation

a) Le contexte professionnel

Vous travaillez au sein de la charcuterie « Les délices de Rambouillet » en qualité d'employé de laboratoire. Ce matin, vous recevez une commande à réaliser dans le cadre d'une animation commerciale autour des saveurs du Sud-Ouest. Vous disposez pour réaliser cette commande des documents suivants :

Bon de commande

Votre responsable de laboratoire vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous :

Bon de commande
<ul style="list-style-type: none">- 2 ballotines de volaille de 600 gr chacune (1kg 200).- 6 crêpes au jambon de 150 gr chacune.- 1kg 500 de saucisses de Toulouse.- Une poêlée de légumes de saison pour 6 personnes.

Fiche technique

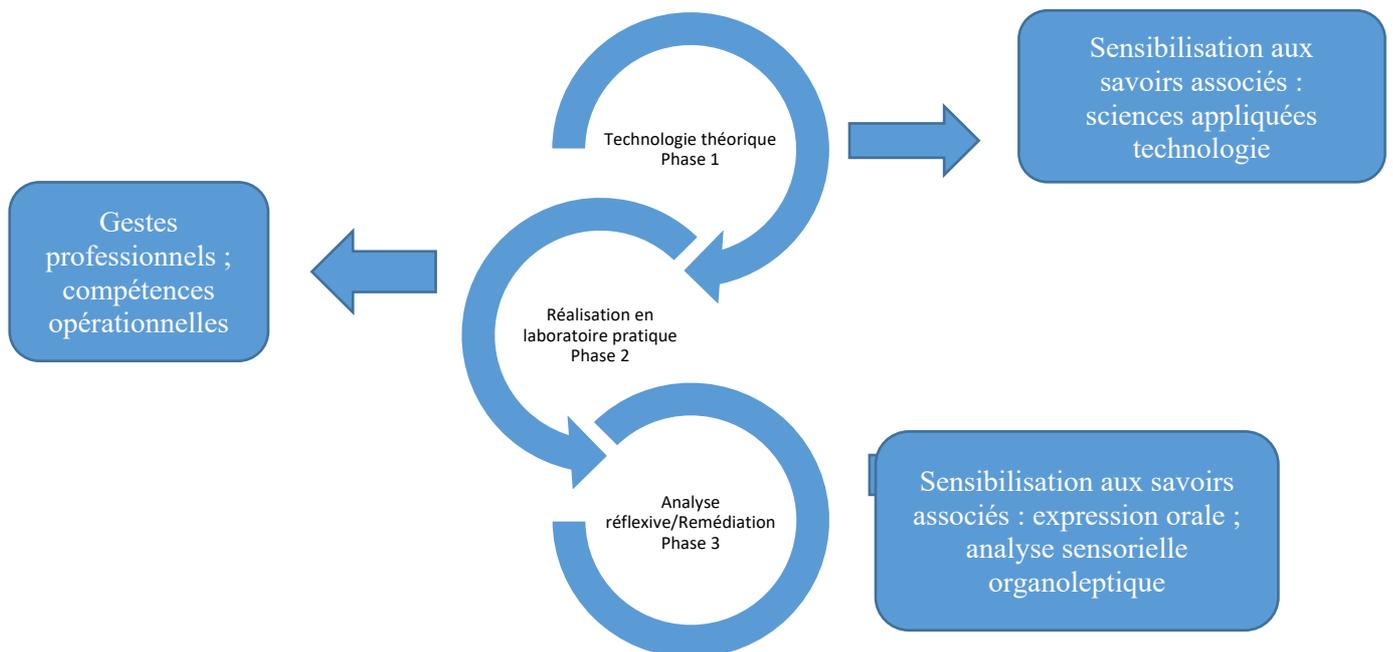
INGRÉDIENTS	UNITÉ	QTE	PROGRESSION DE TRAVAIL
ÉLÉMENTS PRINCIPAUX			Mise en place et désinfection du poste de travail.
Maigre de porc	Gr	650	<p>Étape 1 : Trier le maigre de porc pour retirer les gros nerfs. Couper l'ensemble en morceaux réguliers. Découper le gras de bardière et couper en gros morceaux. Pré-salé le maigre et le gras séparément. Placer 12 à 24 h au froid sous film.</p> <p>Étape 2 : Passer le maigre et le gras au broyeur à la plaque à chair 8 mm Terminer par un morceau de gras dur pour récupérer tout le contenu de l'intérieur du broyeur. Bien manier l'ensemble pour obtenir une mûlée homogène.</p> <p>Étape 3 : Mettre à tremper le menu de porc dans une grande quantité d'eau. Couler le menu de porc. Remplir le tube du pousseur avec la mûlée. Embosser et portionner les saucisses de 10 à 12 cm. Réserver en chambre froide à 3°C sur un esse ou une allonge pour les égoutter.</p>
Gras dur	Gr	350	
Assaisonnement			
Sel fin	Gr	18	
Poivre	Gr	2	
Muscade	Gr	0.5	
Boyaux			
Menu de porc 32/34		QS	

Conseils & allergènes	Conservation et utilisation
CDU = broyeur à la plaque à chair 8mm minimum	DLC 7 jours en vrac ou 12 jours sous vide en chambre froide à 3°C avec une étiquette obligatoire

b) Stratégie pédagogique – Intention pédagogique de la séquence

Sur une séquence thématique, le travail peut se découper en plusieurs phases, avec l'intervention de deux formateurs conjoints pour animer la séquence.

Processus



Préconisations pédagogiques

Ce sujet illustre la nécessité d'une sensibilisation sur la gestion du temps pendant la formation. Une contextualisation professionnelle sera à prioriser pour sensibiliser au plus près les jeunes apprenants. Le calibrage des productions sera également à anticiper. Par exemple, la réalisation de terrine sera privilégiée sous un format plus réduit (terrine de 500 gr) pour permettre une réalisation optimale en respectant le temps et les différentes phases du processus de fabrication (refroidissement).

Ce sujet appelle à la mise en œuvre d'une stratégie pédagogique découpée en trois phases (cf. graphique ci-dessus).

Phase 1 : en amont du TP « avant la pratique »

Prendre connaissance des documents :

- fiche mise en situation : bon de commande
- fiche technique : sensibilisation des apprenants à la réglementation, aux appellations, à la dénomination des produits

Les attendus à cette phase

Les apprenants doivent être en capacité de :

- maîtriser et connaître le vocabulaire technique
- sélectionner les bons ingrédients pour réaliser l'objectif de la commande
- identifier les allergènes, en liaison avec les sciences appliquées : savoirs associés.
- sélectionner les bons matériels et EPI
- apprécier et anticiper la progression de la recette



Cette phase préparatoire peut-être envisagée en laboratoire, par un duo de formateurs : sciences appliquées et pratique et/ou technologie/pratique.

FOCUS sur le code des usages

Exemple sur la saucisse de Toulouse



Le code des usages de la charcuterie définit les principales appellations des produits de charcuterie, régit leur composition et leur processus de fabrication. Outil de référence par excellence de la filière charcuterie et traiteur.

3. Description

3.1. Caractéristiques physiques et sensorielles

La saucisse de Toulouse se présente sous forme d'un hachage à la grille de 8 mm au minimum (ou toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent), sous boyau naturel non coloré, de diamètre 20 à 40 mm. Elle est présentée à la vente portionnée ou non.

Informations clés synthétiques exploitables en transdisciplinarité sciences appliquées & pratique

À ce stade, l'organisation rationnelle du travail peut être envisagée. Elle permettra de disposer d'un support mobilisable au laboratoire pour l'apprenant.

Phase 2 : pratique au laboratoire (réalisation production)

L'organisation rationnelle du travail : l'ORT



Un peu d'histoire ... Taylor

L'ORT permet aux apprenants d'organiser leur journée de travail dans l'ordre logique /Phase de production en optimisant le temps de travail C'est le séquençage des différentes phases de production



Tableau d'Organisation rationnelle du travail

PRODUITS À RÉALISER	Préparation et réalisation de la production		
1.5 KG SAUCISSE DE TOULOUSE	Préparation à la production		Fabrication
	Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer. Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité. Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production. Préparer la viande de cochon.		Réaliser les fabrications charcutières : fabrications hachées sous boyaux. Stocker les produits fabriqués. Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation. Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif.
	Organisation et sécurisation de la production		
	Organisation de la production		Sécurisation de la production et préparation à la vente
	Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail Préparer les matériels et documents de contrôle. Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison. Contrôler la qualité des produits pour valider la réception. Déconditionner les produits. Consigner les éléments de traçabilité des marchandises Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage.		Assurer le maintien de la chaîne du froid. Appliquer les protocoles de traçabilité des productions. Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente.
	SAVOIRS ASSOCIÉS		
	EP1-EP2 Technologie	EP1-EP2 Sciences de l'alimentaire	UF1 Arts appliqués et culture artistiques
	Le matériel nécessaire. Les différents morceaux du cochon. Le vocabulaire technique	Le monde microbien. Les protocoles de traçabilité des productions.	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation.
	UG 1 Français et histoire géographie	UG 2 Mathématiques et physique chimie	UG 4 Prévention-santé-environnement
	Savoir rédiger une ORT avec le vocabulaire approprié.	Calcul des bonnes quantités d'assaisonnement.	Environnement professionnel



La mise en place d'une organisation rationnelle du travail (ORT) prend tout sens à ce stade. Elle sera le document « guidance » tout au long de la commande à réaliser par les apprenants en laboratoire. De plus, elle sera structurante et préparatrice pour l'épreuve finale certificative des apprenants, mais aussi dans le cadre de l'exercice de leur future profession.

Comme cela a été évoqué, cette organisation demande d'aborder presque simultanément des compétences du bloc professionnel 1 et du bloc professionnel 2. Le référentiel ne peut pas être abordé séquentiellement.

Phase 3 : Analyse/ Remédiation

Cette phase correspond à l'analyse des produits réalisés par les apprenants. Elle met en exergue l'analyse organoleptique. Par ailleurs, elle a pour ambition de développer une analyse critique en favorisant le développement de solution pour remédier à une anomalie (problème de sur-cuisson, mauvais hachage...)

Proposition de grille d'analyse non modélisante

1. J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail.

	Analyse	Remédiation
Mon poste de travail a-t'il été bien organisé tout au long de la production ?		
Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?		
Ai-je été vigilant en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ?		



Cette phase permettra également de travailler les compétences de communication, l'oralité notamment en favorisant l'expression de conseils à donner à l'équipe de vente pour la commercialisation de la production.

3.3 La transversalité

Comme indiqué précédemment, le nouveau référentiel implique une stratégie pédagogique pensée dans une optique de transversalité. L'enseignement explicite des disciplines des sciences appliquées et de la technologie théorique ne sont plus clairement identifiées comme telles mais abordées au travers d'un enseignement collectif et juste dans le cadre de réalisation pratique en laboratoire. Aussi, il appartiendra de travailler les thématiques abordées de façon transdisciplinaires.

Par ailleurs, la contextualisation sera également un point important à prendre en considération dans le découpage et le calage de la progression pédagogique. En effet, la démarche est centrée sur la mobilisation des compétences pour atteindre l'objectif contextualisé (la commande à réaliser). Le contexte est donc premier et appelle à mobiliser des compétences qui sont au « service » de la situation professionnelle. C'est une démarche pédagogique professionnelle qui prend appui sur une réalité de terrain, très proche de situation réelle vécue en entreprise, lors des périodes de formation en milieu professionnelle, ou bien dans le cadre du contrat d'apprentissage réalisé par les apprenants.

Un exemple de transversalité lors de la phase 3 : analyse réflexive et remédiation

Cette phase particulière est l'illustration parfaite d'une démarche transversale. En effet, il s'agira ici de mobiliser les compétences des domaines des sciences appliquées, des compétences de communication. C'est l'ensemble de ces compétences qui seront mobilisées pour réaliser l'analyse critique de la production présentée. Dans ce cadre précis, l'invitation à la co-intervention enseignant de lettres et enseignant de pratique pourra trouver du sens et sera utile pour les jeunes apprenants.

3.4. La démarche expérimentale avec les ateliers expérimentaux

Encourager la réflexion des apprenants sur leur pratique

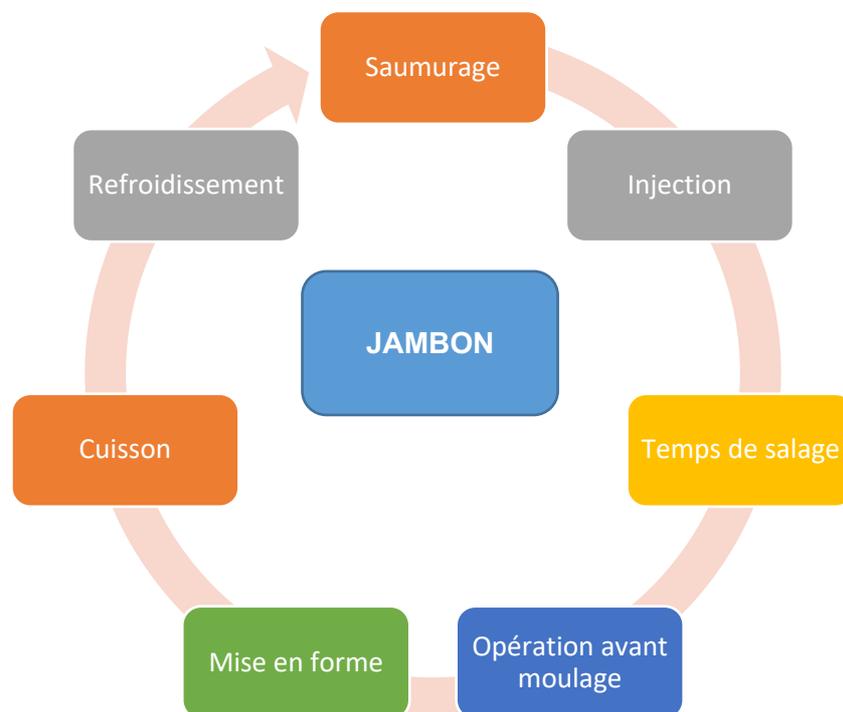
L'objectif consiste à explorer une technique et à en comprendre le sens en combinant un ensemble de compétences des domaines des sciences appliquées et de la pratique professionnelle. La progressivité dans l'avancée du processus invite également les apprenants à s'interroger sur leurs pratiques, à aiguïser leur esprit critique dans l'optique de la certification. Par ailleurs, cette expérience permet de développer un argumentaire nécessaire lors de la phase organoleptique de l'épreuve EP1.

Un exemple d'atelier expérimental sur le jambon blanc



Fiche processus de fabrication d'un jambon

Les étapes



Résultats attendus :

- Produits harmonieux
- Salage adapté
- Coupe nette (nette sans aspérités)

Contexte professionnel

Les apprenants disposent d'une noix de jambon pour réaliser une expérience en groupe. Chaque groupe dispose d'un morceau qu'il devra travailler selon la fiche processus donnée par le formateur. À chaque étape, une confrontation des résultats transitoires obtenus peut donner lieu à une analyse réflexive.

Précisément on pourra notamment à l'étape de l'injection choisir :

- La méthode salage dit « intuitif », sans dosage prédéfini
- La méthode salage dosé (méthode %)

Chaque groupe réalise son expérience et confronte les résultats obtenus. L'objectif majeur de ce type d'approche pédagogique est de sensibiliser au plus près les jeunes apprenants, dès l'entrée en formation, aux impacts du choix des techniques professionnelles tout au long du processus de fabrication. À chaque étape du processus ces choix sont fondamentaux et concourent à la production d'un produit de qualité.

À l'issue de l'ensemble des étapes de fabrication du produit, celui-ci est mis en cuisson et donne lieu à une analyse organoleptique présentée à l'ensemble des apprenants.

En conclusion générale il ressort :

Pour le groupe salage « intuitif » :

- Que le taux de sel n'est pas régulier (étape 2)
- Que la couleur n'est pas uniforme ; produit oxydé (étape 3)
- Que la couleur n'est pas « conforme aux standards de la commercialisation » (étape ultime)
- Que la saveur est neutre (étape 1)

On constate dans le groupe salage dosé :

- Que le taux de sel est régulier
- Que la couleur est régulière
- Que le produit est donc commercialisable
- Que la saveur est bonne



Ce type d'exercice permet de laisser libre cours à la créativité et l'inventivité pédagogique. Les formateurs, enseignants sont invités à initier ce type d'expérimentation sur des thématiques choisies. Ces expérimentations nécessitent un travail préparatoire important et ne sauraient être développées pour toutes les compétences du référentiel. La mutualisation entre équipe éducative peut être aussi un levier à privilégier.

3.5. Le suivi des acquis de l'apprenant (outil de suivi des acquis)

Pour permettre un suivi optimal et progressif de l'acquisition des compétences, le groupe de travail conseil la mise en place de tableau de suivi des compétences de l'apprenant. Ainsi, il sera envisagé de suivre avec un regard croisé les compétences abordées en premier lieu en entreprise, mais aussi en centre de formation ou établissement afin de matérialiser la synergie opérée entre les deux entités participantes à la formation complète et méthodique des jeunes apprenants. À ce titre, le groupe de travail vous propose une trame, non modélisante qui permettra de préparer et d'engager une réflexion pédagogique au sein de vos équipes.

Le contrôle des acquis des candidats peut être formalisé dans un document de positionnement de compétences (format papier ou numérique). Il s'effectue tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue **lors de plusieurs situations professionnelles écrites, pratiques ou orales, organisées dans le cadre de la formation.**
- en entreprise : **le professeur/formateur de spécialité et le maître d'apprentissage/tuteur positionnent le niveau de compétences acquis.**

Il peut être envisageable d'assurer une traçabilité de ce contrôle des acquis en collectant, tout document significatif dans un dossier de type portfolio par exemple. Les travaux collectés peuvent être :

- les réalisations de l'apprenant,
- les évaluations écrites,
- les évaluations de la pratique,
- les évaluations de situations orales.

Un exemple de tableau de suivi des compétences (vous trouverez ce tableau sous format numérique sur le site national de ressources de l'alimentation : <https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>)

TABLEAU DE SUIVI DES COMPETENCES CAP CHARCUTERIE-TRAITEUR - POLE 1										
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Périodes	Lieu		Positionnement			Document(s) collecté(s)
					en centre	en entreprise	Non Acquis	En difficulté	acquis	
1.Préparation de la production	Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes)	Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer	Utiliser les équipements de protection individuelle selon la tâche à effectuer							
			Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité							
			Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production							
			Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits							
			Casser les oeufs en coquille dans le respect du protocole							
			Préparer la viande de cochon							
			Habiller les volailles, préparer les abattis et préparer des parties d'autres viandes							
			Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée							
	Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination									
					Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)					
			Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison							

4. Le référentiel d'évaluation : la certification

4.1. Principes généraux

Le règlement d'examen respecte l'esprit des blocs de compétences : aux deux blocs de compétences du domaine professionnel (pôles 1 et 2) correspondent deux épreuves « professionnelles » (EP1 et EP2). Néanmoins, le mode de certification est différent en fonction de la nature du candidat (annexe IVb ci-après).

Pour obtenir le CAP Charcuterie-traiteur, le candidat doit obtenir d'une part la moyenne générale et d'autre part la moyenne aux épreuves professionnelles ([lien éduscol](#)).

Depuis la session d'examen 2020, les scolaires et les apprentis qui échouent à l'examen mais qui obtiennent une note égale ou supérieur à 10 à une ou plusieurs unités se voient délivrer une attestation ou plusieurs attestations reconnaissant l'acquisition d'un bloc de compétences.

Dès la première session d'examen du nouveau diplôme de CAP Charcuterie- traiteur, une circulaire de cadrage d'organisation des examens sera produite et diffusée à l'ensemble des académies.

ANNEXE IV b – Règlement d'examen
Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « Charcuterie-traiteur » de certificat d'aptitude professionnel			Scolaire (établissement public et privé sous contrat)			Scolaire (établissement privé hors contrat)		
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
Pôle 1 Préparation et réalisation de la production	EP1 - Préparation et réalisation de la production	UP1	12 ¹	Ponctuel écrit, pratique et oral	6h00 dont 20 min d'écrit et 10 min d'oral	CCF ²	Ponctuel écrit, pratique et oral	6h00 dont 20 min d'écrit et 10 min d'oral
Pôle 2 Organisation et sécurisation de la production	EP2 - Organisation et sécurisation de la production	UP2	7	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	50 min dont 20 min d'oral
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GENERAL								
	EG1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min)+15min ³
	EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 30
	EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
	EG4 – Prévention-santé- environnement	UG 4	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h
	EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 ⁴
ÉPREUVE FACULTATIVE <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s)</i>								
	EF1- Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	1 ⁵	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit
	EF2 – Mobilité ⁶	UF2	1 ⁵	Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min	-

¹ dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 25 novembre 2010 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

² CCF : Contrôle en cours de formation

³ dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie -enseignement moral et civique

⁴ dont 6 min d'oral individuel

⁵ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

⁶ Peut présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

4.3. Principes de la mise en œuvre du CCF

Rappel sur les principes du CCF

Le CCF est une modalité d'évaluation certificative, c'est à dire une évaluation réalisée en vue de la délivrance d'un diplôme. L'évaluation par CCF est réalisée par sondage sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage), au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

Comme l'indique son nom, le CCF s'effectue dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel.

Le CCF autorise ainsi une grande diversité des mises en situation d'évaluation (problématiques professionnelles, démarches expérimentales, activités des entreprises locales...).

Le CCF évalue les mêmes compétences et connaissances terminales, mises en œuvre dans les mêmes types d'activités et avec les mêmes données, que les épreuves ponctuelles. Si les modalités de contrôle sont différentes selon qu'il s'agit de CCF ou d'épreuves ponctuelles terminales, elles portent bien sur des compétences et des connaissances identiques.

La mise en œuvre du CCF : recommandations

Principe pédagogique du contrôle en cours de formation : l'évaluation continuée

Tout au long de la formation, les situations professionnelles abordées en centre de formation et lors des périodes en entreprise, offrent la possibilité de traverser à plusieurs reprises et selon différents degrés de difficultés des compétences inhérentes au métier. Il s'agit donc pour l'équipe pédagogique de suivre tout au long du cycle l'acquisition de ces compétences afin d'en apprécier à l'issue de la formation leur acquisition (tableau de suivi des compétences).

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

En établissement de formation

L'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle concerné et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, orales et pratiques, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.

En entreprise :

Le professeur/formateur de spécialité et le tuteur/maitre d'apprentissage évaluent les compétences du pôle concerné.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et le tuteur/maitre d'apprentissage ou un représentant des professionnels s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des situations d'évaluation organisées sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation des pratiques d'évaluation.

4.4. L'épreuve EP1

Épreuve EP1 - Préparation et réalisation de la production (UP1) - Coefficient 12

Pôle 1 = EP1
Préparation et réalisation de la production

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 « Préparation et réalisation de la production ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- Préparation de la production
- Fabrication

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et des matériels sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie est proscrite.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme sera refusé.

Respect impérative des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité, d'entretien des locaux et matériels

Utilisation du carnet de recettes personnel envisageable (« ingrédients » et « quantités », pas de méthodologie)

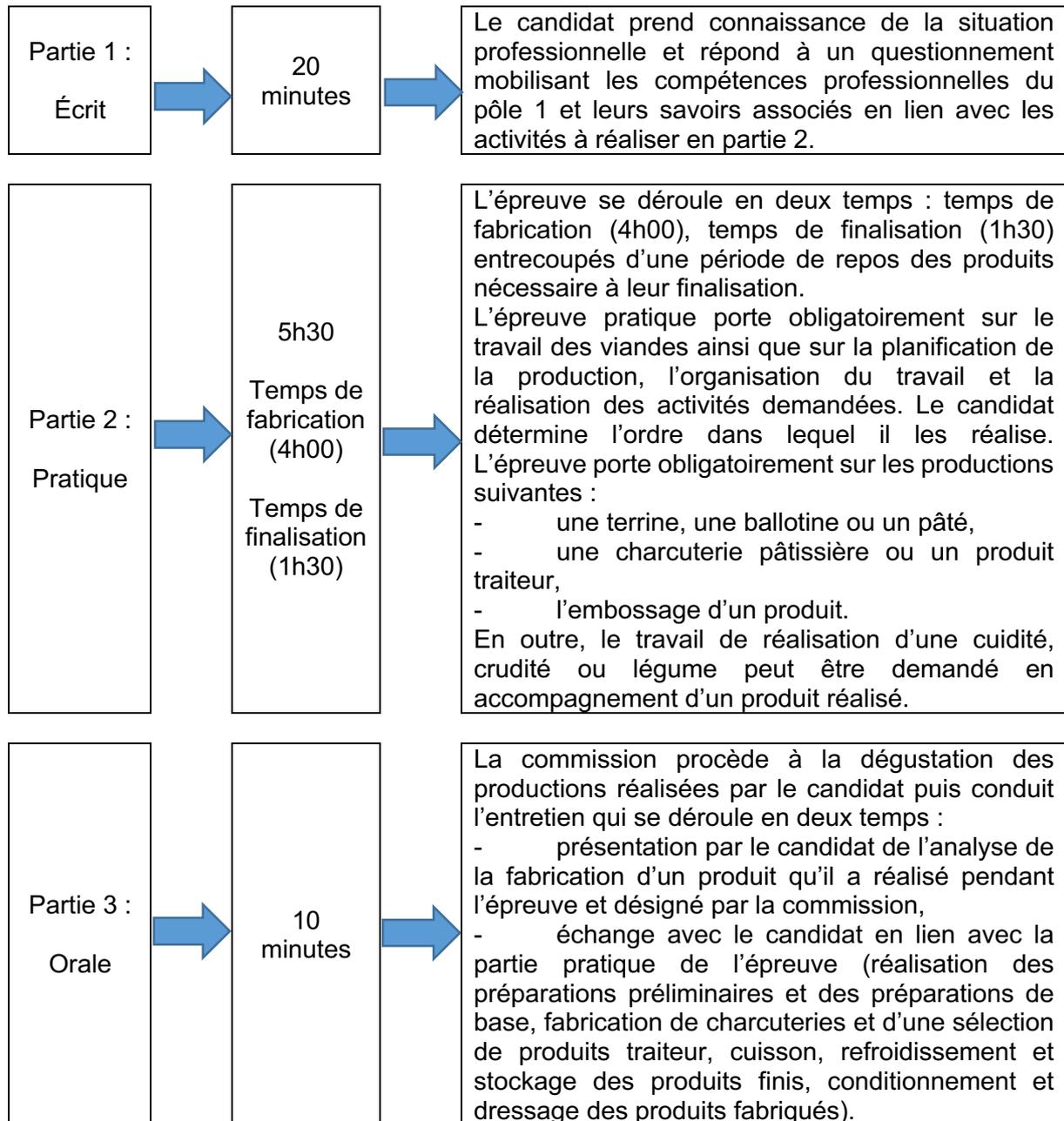
a) Présentation de l'épreuve EP1 en ponctuel

Coefficient 12 (dont 1 pour le chef d'œuvre) – Durée : 6h00 (dont 20 min d'écrit et 10 min d'oral)

L'épreuve **écrite, pratique et orale** s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée de 3 parties qui s'enchainent de façon chronologique permettant d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et les savoirs associés du pôle 1.

Elle porte sur les 2 activités professionnelles du pôle 1 :

- Préparation de la production
- Fabrication

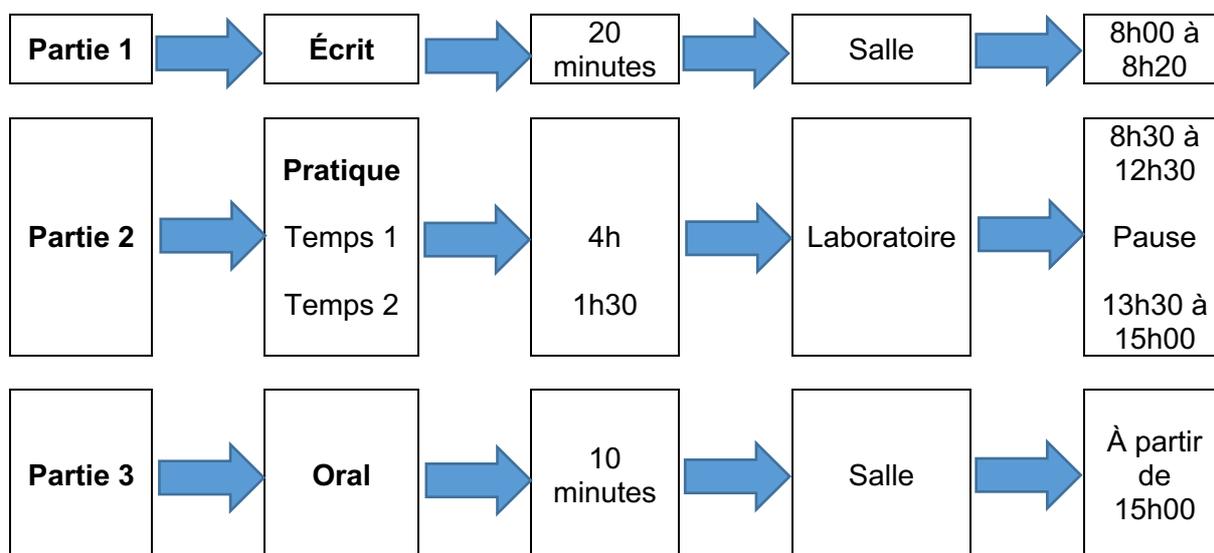


La commission d'évaluation :

Elle est composée d'un professeur ou formateur de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité ou de sciences appliquées.

Proposition d'organisation de l'épreuve EP1 en ponctuel « Préparation et réalisation de la production »

Accueil des candidats/mise en tenue professionnelle : 7h30



La remise en état des locaux est réalisée par le candidat à l'issue de la partie 2, hors temps d'épreuve.

Durant cette phase de nettoyage, les candidats sont interrogés individuellement (partie 3).

Présentation d'un sujet EP1 en ponctuel « Préparation et réalisation de la production »

Partie 1 : Écrit. Durée : 20 min

En salle banalisée, assis, les candidats composent à l'écrit sur la première partie du sujet (activité 1 et 2 du pôle 1). Au terme des 20 min le sujet est remis à la commission.

Par mesure d'hygiène cette partie écrite ne doit pas se dérouler au sein du laboratoire.

Analyse du sujet 0 proposé en annexe

Partie 1 : phase écrite

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

CAP CHARTIER TRAITEUR

SUJET 0.1

Épreuve EP1 – Préparation et réalisation de la production

EP1 Partie 1 : Épreuve écrite 30 min

Vous devez sélectionner et quantifier les matières d'œuvres nécessaires à la réalisation des 6 crêpes au jambon.

1. Sélectionner les matières d'œuvres nécessaires et les quantifier.

	INGREDIENTS	QUANTITES		
		Pâte à crêpes	Garnitures	Finition
x	Farine	0.125 kg	0.030 kg	
	Beurre			
	Poudre d'amandes			
	Poudre de noisette			
	Œufs			
	Lait			
	Huile d'olive			
	Huile de tournesol			
	Sel nitrité			
	Sel fin			
	Sucre glace			
	Sucre semoule			
	Champignons de Paris			
	Blanc de poulet			
	Jambon blanc			
	Porto			
	Emmental râpé			
	Autres produits éventuels, Préciser			

- 2.1 Citer les 3 sortes de roux utilisé en charcuterie ?

-
-
-

- 2.2 Citer le roux utilisé pour la réalisation de l'appareil à crêpe au jambon ?

-

Pour voir les épreuves blanches filmées, cliquez sur le lien ci-dessous :

<https://webtv.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

EP1- Évaluations des compétences mobilisées lors de la phase « écrite »

Les membres de la commission procèdent ensuite à la correction de la partie « écrite » qui s'effectue en positionnant les compétences visées par le sujet sur la grille d'évaluation EP1, dans la colonne Partie Écrite 1. Pour aider la commission à positionner le candidat dans l'un des 4 degré d'acquisition de la compétence, des descripteurs de niveau sont disponibles.

Colonne réservée au positionnement de l'épreuve écrite (partie 1)

Compétences en lien avec les questions de l'épreuve écrite

Numéros des questions du sujet, déjà pré-remplis

Légende :
 NA : Non acquis
 ED : En difficultés
 AC : Acquis
 EX : Expert

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1	
Centre d'examen	Session 20_
Numéro du candidat	Date de l'épreuve :
Sujet n° 0	Partie 1 Écrit
	Partie 2 Pratique
	Partie 3 Entretien
	BILAN
	L U E S N A E D A C X N A E D A C X N A E D A C X N A E D A C X
Préparation de la production	
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer *	q1
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité*	
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	x
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole	
C1.6 Préparer la viande de porc	
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abats, préparer des parties d'autres viandes	
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	q3
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	x
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison	
Fabrication	
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	

CAP Charcuterie-traiteur - EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production				
	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer	Aucun EPI	Des EPI oubliés	Les EPI obligatoires sont correctement mis	Les EPI obligatoires sont mis accompagnés de protections complémentaires (gants plastiques)
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Les règles de sécurité ne sont pas respectées ce qui entraîne un danger immédiat	La posture est inadaptée qui entraîne un risque de TMS	Respect des règles de sécurité Posture adaptée	Les risques et les dangers potentiels sont anticipés
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	Les ingrédients sont mal choisis	Utilise qu'une partie des ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production et sait apprécier leur qualité (évalué à l'écrit et/ou à l'oral)
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	Ne respecte pas le protocole	Respecte le protocole mais techniques de taillage mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taillage	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taillage
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole	N'a pas connaissance du protocole	Ne respecte pas le protocole	Respecte partiellement le protocole	Respecte entièrement le protocole
C1.6 Préparer la viande de porc	N'identifie pas les morceaux de cochon	N'utilise pas les bons morceaux au regard de la production ou mauvaise préparation de la viande (désossage, parage et ficelage)	Les viandes sont bien sélectionnées et bien préparées (désossage, parage et ficelage)	Travail précis des viandes qui sont préparées en les optimisant (sans incision, ficelage régulier...)
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abats, préparer des parties d'autres viandes	Ne connaît pas les phases d'habillage d'une volaille ou d'une préparation d'une viande	Maîtrise partielle des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande	Maîtrise des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations	Maîtrise totale des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande en les optimisant (précision des gestes techniques)
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	Ne cherche pas à limiter les pertes, gérer les fluides et les consommables	Limite partiellement les pertes, les fluides et les consommables	Limite les pertes, utilisation raisonnée des fluides et des consommables.	Limite les pertes et optimise les fluides et les consommables (démarche éco-responsable)
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	Les préparations de base ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les préparations de base sont partiellement connues et les consignes partiellement respectées	Les préparations de base sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les préparations de bases sont parfaitement maîtrisées

Les compétences sondées dans la partie écrite ainsi positionnées dans la colonne « partie 1 Écrit » contribueront à déterminer le profil final du candidat sur l'acquisition des compétences globales dans la colonne « Bilan ».

Partie 2 : pratique. Durée : 5h30 (4h00 + 1h30)

L'épreuve se déroule en deux temps au laboratoire : temps de fabrication (4h00), temps de finalisation (1h30) entrecoupés d'une période de repos des produits nécessaire à leur finalisation.

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur le travail des viandes ainsi que sur la planification de la production, l'organisation du travail et la réalisation des activités demandées dans le sujet.

Rappel : pour cette épreuve le candidat peut s'appuyer sur son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantités » ; la méthodologie ne peut être mentionnée.

Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée.

Tout carnet non conforme ne sera pas accepté.

Analyse du sujet 0 proposé en annexe

Partie 2 : phase pratique

EP1 - Partie 2 Pratique Travail des viandes

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande
⇒ Réaliser 2 ballotines de volaille de 600gr chacune (1kg200). Les ballotines seront cuites, refroidies et glacées. Vous prélèverez 3 tranches pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final.
⇒ Réaliser 6 crêpes aux jambons de 150gr chacune. 1 crêpe sera chauffée pour la dégustation, les 5 autres seront présentées sur le buffet final.
⇒ Réaliser 1kg500 de saucisse de Toulouse. 2 des Toulouse seront cuites pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final.
⇒ Réaliser une poêlée de légumes de saison pour 6 personnes. 1 portion sera servi avec les 2 Toulouse cuites pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final.

EP1- Évaluations des compétences mobilisées lors de la phase « pratique »

Les membres de la commission procèdent à une évaluation en continu sur l'épreuve de la prise de poste à la remise en état des locaux sur la durée totale de la partie de l'épreuve « pratique » qui est de 5h30.

Chaque évaluateur effectue un positionnement « provisoire » des compétences visées par le sujet sur la grille d'évaluation EP1 dans la colonne « Pratique 2 » en s'appuyant, s'il le souhaite, sur les descripteurs de niveau qui sont à disposition.

Pour une meilleure efficacité, il est recommandé un nombre de 6 candidats maximum à évaluer par binôme (enseignant/professionnel).

Partie 3 : orale. Durée : 10 minutes

Pendant que les candidats procèdent à la remise en état des locaux, les candidats sont interrogés individuellement dans une salle à proximité du laboratoire.

L'entretien se déroule en deux temps :

- La commission procède, à la dégustation des productions réalisées par le candidat, puis choisi un produit que le candidat a fabriqué et lui demande de présenter l'analyse de la fabrication de ce produit.
- Ensuite, les membres de la commission échangent avec le candidat sur les tâches réalisées, les choix effectués, la qualité des productions obtenues, le dressage... Les questions sont contextualisées et en lien avec le sujet de l'épreuve pratique. Il ne s'agit pas d'une interrogation orientée sur la connaissance pure, mais d'une mobilisation des savoirs associés dans un contexte donné. Le questionnement doit se limiter par sondage au Pôle 1 « Préparation et réalisation de la production ».

Colonne réservée au positionnement de l'épreuve orale (partie 3)

Compétences évaluées à travers l'exposé du candidat et les questions posées par la commission

Académie	CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1											
Centre d'examen	Session 20_											
Numéro du candidat	Date de l'épreuve :											
Sujet n° 0	Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN		
	U	N	E	A	E	A	E	A	E	A	E	A
	S	A	D	A	C	E	X	N	E	D	A	C
Préparation de la production												
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer *							X					
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité*								X				
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	1		X									
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits							X					
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole								X				
C1.6 Préparer la viande de porc									X			
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes						X				X		
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	3			X								
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)							X		X			
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison							X					
Fabrication												
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés							X			X		
C2.2 Réaliser les pâtisseries charcutières							X					

Légende :

NA : Non acquis

ED : En difficultés

AC : Acquis

EX : Expert

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

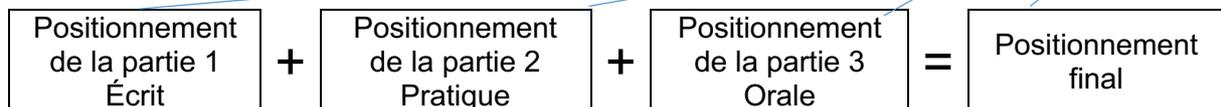
CAP Charcuterie-traiteur - EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production				
	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer	Aucun EPI	Des EPI oubliés	Les EPI obligatoires sont correctement mis	Les EPI obligatoires sont mis accompagnés de protections complémentaires (gants plastiques)
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Les règles de sécurité ne sont pas respectées ce qui entraîne un danger immédiat	La posture est inadaptée qui entraîne un risque de TMS	Respect des règles de sécurité Posture adaptée	Les risques et les dangers potentiels sont anticipés
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	Les ingrédients sont mal choisis	Utilise qu'une partie des ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production et sait apprécier leur qualité (évalué à l'écrit et/ou à l'oral)
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	Ne respecte pas le protocole	Respecte le protocole mais techniques de taillage mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taillage	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taillage
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole	N'a pas connaissance du protocole	Ne respecte pas le protocole	Respecte partiellement le protocole	Respecte entièrement le protocole
C1.6 Préparer la viande de porc	N'identifie pas les morceaux de cochon	N'utilise pas les bons morceaux au regard de la production ou mauvaise préparation de la viande (désossage, parage et ficelage)	Les viandes sont bien sélectionnées et bien préparées (désossage, parage et ficelage)	Travail précis des viandes qui sont préparées en les optimisant (sans incision, ficelage régulier...)
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes	Ne connaît pas les phases d'habillage d'une volaille ou d'une préparation d'une viande	Maîtrise partielle des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande	Maîtrise des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations	Maîtrise totale des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande en les optimisant (précision des gestes techniques)
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	Ne cherche pas à limiter les pertes, gérer les fluides et les consommables	Limite partiellement les pertes, les fluides et les consommables	Limite les pertes, utilisation raisonnée des fluides et des consommables.	Limite les pertes et optimise les fluides et les consommables (démarche éco-responsable)
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	Les préparations de base ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les préparations de base sont partiellement connues et les consignes partiellement respectées	Les préparations de base sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les préparations de bases sont parfaitement maîtrisées

Les compétences de l'épreuve orale ainsi positionnées dans la colonne « partie 3 Entretien » contribueront à déterminer le profil final du candidat sur l'acquisition des compétences globales dans la colonne « Bilan ».

Processus de détermination de la note finale :

- 1/ Lors de chaque partie (écrite, pratique et orale), la commission d'évaluation positionne le niveau de maîtrise de compétences constaté.
- 2/ Pour chaque compétence, la commission détermine le niveau global de maîtrise de compétences au regard des différents positionnements réalisés lors de chaque phase dans la colonne « Bilan ».
- 3/ À partir du profil de compétences ainsi dégagé en colonne « Bilan », la commission d'évaluation détermine la note finale.
- 4/ Une appréciation sur le niveau global de compétences atteint par le candidat est précisée par la commission d'évaluation.

Académie		CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1											
Centre d'examen		Session 20_											
Numéro du candidat		Date de l'épreuve :											
Sujet n° 0	Partie 1 Écrit			Partie 2 Pratique			Partie 3 Entretien			BILAN			
	Q U E S	N A	E D	A C	E X	N A	E D	A C	E X	N A	E D	A C	E X
Préparation de la production													
C1.1	Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer *						X						X
C1.2	Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité*						X						X
C1.3	Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production			q1	X					X			X
C1.4	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits						X						X
C1.5	Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole						X						X
C1.6	Préparer la viande de porc						X						X
C1.7	Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes					X			X			X	
C1.8	Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée			q3		X						X	
C1.9	Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)						X		X				X

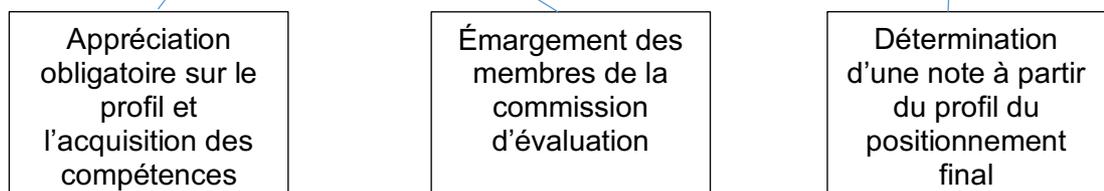


C2.10	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation												
C2.11	Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif												

NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert

*Si les compétences C1.1 et C1.2 sont non acquises, ou un manquement grave aux risques d'hygiène (non-conformité majeure de la grille d'inspection sanitaire) est constaté le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat		Note sur 20
Commission d'évaluation		
Nom/signature professeur formateur	Nom/signature professeur formateur	
Nom/signature professionnel	Nom/signature professionnel	



b) L'épreuve EP1 en contrôle en cours de formation (CCF)

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement de compétences (format papier ou numérique). Il s'effectue tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles significatives écrites, pratiques ou orales, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigence est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprise : le professeur/formateur de spécialité et le maître d'apprentissage/tuteur positionnent le niveau de compétences acquis à des moments déterminés.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel, en concertation avec le tuteur ou le maître d'apprentissage, s'appuient sur le document de positionnement des évaluations effectuées en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences et doit permettre d'établir une proposition de note finale pour l'épreuve sur la grille proposée qui est identique à la grille finale de la forme ponctuelle. Les notes définitives sont arrêtées par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation et à sa conformité.

Afin d'assurer la traçabilité de ce contrôle en cours de formation, le professeur/formateur est amené à collecter dans un dossier final les différents éléments qui ont pu nourrir la réflexion dans la définition du profil : travaux et réalisations de l'apprenant, évaluations écrites, évaluations de la pratique et également de situations orales, le tout en lien avec les compétences du pôle 1 évaluées dans le document de positionnement de compétences.

4.4. L'épreuve EP2 (mode ponctuel et mode CCF)

Épreuve EP2 – Organisation et sécurisation de la production (UP2) - Coefficient 7

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 « Organisation et sécurisation de la production ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- Organisation de la production
- Sécurisation de la production et préparation de la vente

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

Pôle 2 = EP2
Organisation et
sécurisation de la
production

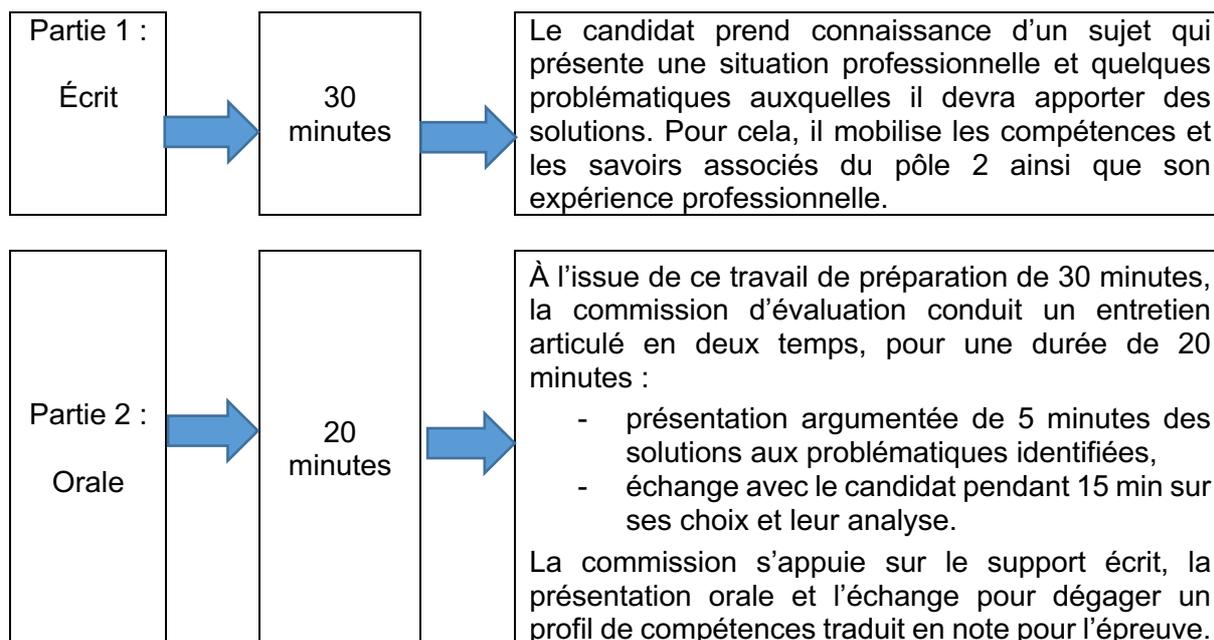
a) Présentation de l'épreuve EP2 en ponctuel

Coefficient 7 – Durée : 50 minutes (30 min d'écrit et 20 min d'oral)

L'épreuve ponctuelle s'appuie sur une situation professionnelle. Elle comprend une phase écrite de 30 minutes et une phase orale de 20 minutes. La préparation écrite sert de support à la présentation orale.

Elle porte sur les 2 activités professionnelles du pôle 2 : organisation de la production et sécurisation de la production et préparation de la vente

L'épreuve ponctuelle s'appuie sur une situation professionnelle. Elle comprend une phase écrite de 30 minutes et une phase orale de 20 minutes. La préparation écrite sert de support à la présentation orale.



La commission d'évaluation :

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de spécialité, d'un professeur ou formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité ou de sciences appliquées.

Présentation d'un sujet EP2 en ponctuel « Organisation et sécurisation de la production »

Partie 1 : Écrit. Durée : 30 min

En salle banalisée, les candidats composent à l'écrit sur un sujet qui présente une situation professionnelle et quelques problématiques auxquelles ils devront apporter des solutions lors de la phase orale (partie 2).

Au terme des 30 minutes, le candidat conserve avec lui la production écrite qui servira de support à l'entretien avec le jury qui va suivre.

Analyse du sujet 0 proposé en annexe

Partie 1 : phase écrite

CAP CHARTIER TRAITEUR

SUJET 0.1

Épreuve EP2 – Organisation et sécurisation de la production

Situation professionnelle

Vous êtes employé en qualité d'ouvrier (e) au sein de la charcuterie « Aux délices d'Orphin » 13, rue de Toulouse 78120 Rambouillet.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Ce jour, votre responsable sollicite votre expertise dans le cadre de la fabrication de boudin noir. En effet, lors de réalisation des différentes phases techniques, diverses problématiques sont apparues. Dans ce cadre, il souhaite que vous puissiez apporter des éléments de réponses. A cet effet, il vous remet un document synthèse comportant ces difficultés.

Synthèse des constats sur le poste production boudin noir

1 -> Boyau percé

Explication	Remédiation

Partie 2 : orale. Durée : 20 minutes

À l'issue du travail de préparation de 30 minutes, la commission d'évaluation conduit un entretien articulé en deux temps, pour une durée de 20 minutes :

- présentation argumentée de 5 minutes des solutions aux problématiques identifiées,
- échange avec le candidat pendant 15 min sur ses choix et leur analyse.

Les questions sont contextualisées et en lien avec les problématiques du sujet de l'épreuve écrite. Il ne s'agit pas d'une interrogation orientée sur de la connaissance pure, mais d'une mobilisation des savoirs associés dans un contexte donné. Le questionnement doit se limiter par sondage au Pôle 2 « Organisation et sécurisation de la production ». À l'issue de l'entretien le sujet et la production écrite du candidat est remis à la commission qui s'appuie sur ce support écrit, la présentation orale et l'échange pour dégager un profil de compétences traduit en note pour l'épreuve.

Académie		CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP2																
Centre d'examen																		
Numéro du candidat		Session 20_																
Date de l'épreuve :																		
Sujet n°		<table border="1"> <tr> <th colspan="5">BILAN</th> </tr> <tr> <td>N</td> <td>E</td> <td>A</td> <td>E</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>D</td> <td>C</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </table>		BILAN					N	E	A	E	X	A	D	C	X	
BILAN																		
N	E	A	E	X														
A	D	C	X															
Organisation de la production																		
C3.1 Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail																		
C3.2 Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils																		
C3.3 Préparer les matériels et documents de contrôle																		
C3.4 Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison																		
C3.5 Contrôler la qualité des produits pour valider la réception																		

C4.5 Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise																		
C4.6 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection																		
C4.7 Remettre en état de propreté l'environnement de travail																		
NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert																		
Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat		Note sur 20																
Commission d'évaluation																		
Nom/signature professeur formateur		Nom/signature professeur formateur																
Nom/signature professionnel		Nom/signature professionnel																

CAP Charcuterie-traiteur - EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 2 - Organisation et sécurisation de la production				
	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
Organisation de la production				
C3.1 Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail	Absence de planification et matériels nécessaires non identifiés.	Mauvaise planification des tâches. Le matériel est partiellement identifié.	La production est correctement planifiée, le matériel est identifié et préparé.	La production est planifiée de manière pluriannuelle. Le matériel est parfaitement choisi et préparé, soigneusement ordonné.
C3.2 Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils	Aucun contrôle effectué à la prise de poste ce qui peut entraîner un danger.	Contrôles effectués mais de manière trop partielle.	Contrôles essentiels effectués	Contrôles effectués de manière exhaustive et en anticipant les risques potentiels
C3.3 Préparer les matériels et documents de contrôle	N'a pas connaissance des matériels et documents de contrôle	Préparation incomplète des matériels et documents de contrôle	Préparation adéquate des matériels et documents de contrôle	Préparation adéquate et ordonnancement précis des matériels et documents
C3.4 Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison	Les règles de contrôle à réception ne sont pas connues.	Les règles de contrôle à réception sont partiellement identifiées et appliquées.	Les règles de contrôle à réception sont correctement identifiées et appliquées.	Les règles de contrôle à réception sont parfaitement identifiées et appliquées dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.5 Contrôler la qualité des produits pour valider la réception	Les règles de contrôle de la qualité des produits ne sont pas connues et les anomalies éventuelles ne sont pas identifiées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont en partie respectées et/ou les anomalies éventuelles sont partiellement identifiées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont correctement appliquées et les anomalies éventuelles sont décelées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont parfaitement maîtrisées et les anomalies transmises avec précision.
C3.6 Déconditionner les produits	Les produits ne sont pas déconditionnés.	Les produits sont déconditionnés de manière incomplète et/ou désorganisée.	Déconditionnement correctement effectué.	Déconditionnement des produits dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.7 Consigner les éléments de traçabilité des marchandises	Les outils et les règles de traçabilité ne sont pas connus ni identifiés.	Les outils et les règles de traçabilité sont partiellement connus et/ou identifiés.	Le matériel et les documents de traçabilité sont correctement sélectionnés.	Le matériel et les documents de traçabilité sont consignés avec précision dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.8 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	Le matériel nécessaire au stockage n'est pas connu.	Le matériel est partiellement adapté au lieu de stockage.	Le matériel est bien sélectionné au regard du lieu de stockage.	Le matériel est parfaitement sélectionné dans le respect du guide de bonnes pratiques.
	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène.	Tous les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène.	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène.	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène.

Légende :
 NA : Non acquis
 ED : En difficultés
 AC : Acquis
 EX : Expert

Compétences évaluées à travers l'exposé du candidat et les questions

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Appréciation obligatoire sur le profil et l'acquisition des compétences

Détermination d'une note à partir du profil du positionnement final

Émargement des membres de la commission d'évaluation

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

b) Présentation de l'épreuve EP2 en contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement de compétences (format papier ou numérique).. Il s'effectue tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, pratiques ou orales, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprise : le professeur ou formateur de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel, en concertation avec le tuteur ou le maître d'apprentissage, s'appuient sur le document de positionnement des évaluations effectuées en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences et doit permettre d'établir une proposition de note finale pour l'épreuve sur la grille proposée qui est identique à la grille finale de la forme ponctuelle. Les notes définitives sont arrêtées par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation et à sa conformité.

Afin d'assurer la traçabilité de ce contrôle en cours de formation, le professeur/formateur est amené à collecter dans un dossier final les différents éléments qui ont pu nourrir la réflexion dans la définition du profil : travaux et réalisations de l'apprenant, évaluations écrites, évaluations de la pratique et également de situations orales, le tout en lien avec les compétences du pôle 2 évaluées dans le document de positionnement de compétences.

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

SUJET 0.2

Épreuve EP1 – Préparation et réalisation de la production

Durée : 6h10

Coefficient : 11 + 1

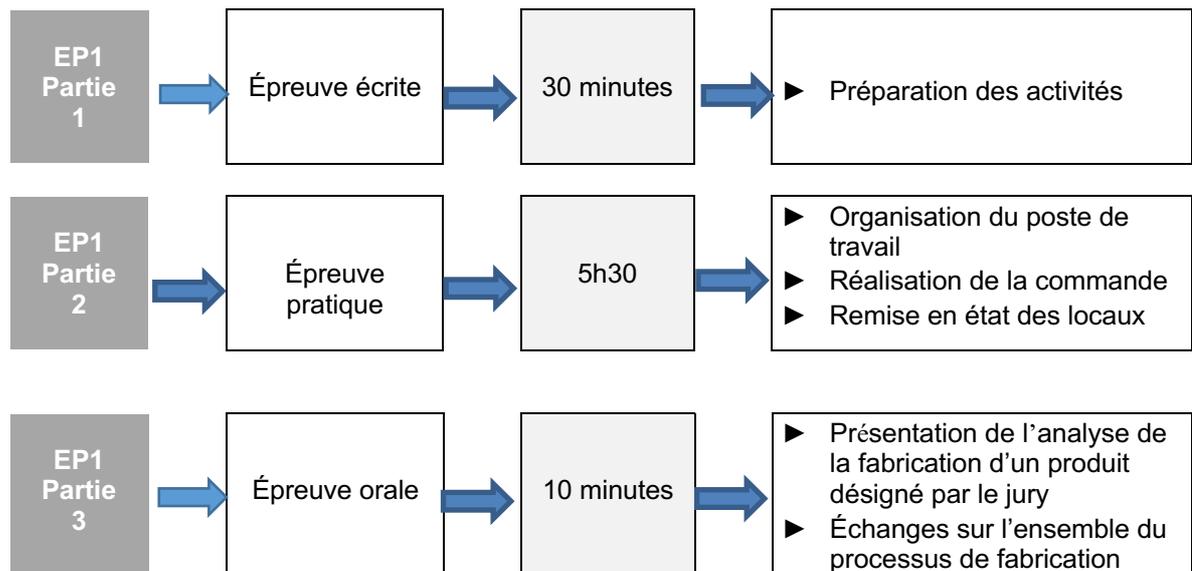
**Ce sujet comporte X pages, numérotées de 1/XX à XX/XX
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet**

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé

Aucun document n'est autorisé

Cette épreuve se décompose en 3 parties



Situation professionnelle

Vous êtes employé en qualité d'ouvrier (e) au sein de la charcuterie « Aux délices Rambolitains » 13, rue Georges Lenôtre 78120 Rambouillet.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions et opérations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène en vigueur dans le secteur d'activité.

EP1 : Partie 1 : Épreuve écrite 30 min

Vous devez sélectionner et quantifier les matières d'œuvres nécessaires à la réalisation des 6 pâtés Pantin de 150 gr chacun

1. Sélectionner les matières d'œuvres nécessaires et les quantifier.

INGRÉDIENTS		QUANTITÉS		
		Pâte brisée	Mêlée	Finition
×	Farine	0.250 kg		
	Beurre			
	Poudre d'amandes			
	Poudre de noisette			
	Œufs			
	Lait			
	Huile d'olive			
	Huile de tournesol			
	Sel nitrité			
	Sel fin			
	Sucre glace			
	Sucre semoule			
	Palette de cochon			
	Blanc de poulet			
	Poitrine de cochon			
	Gorge			
	Porto			
	Autres produits éventuels, Préciser			

2.1 Citer les 3 sortes de roux utilisé en charcuterie ?

-
-
-

2.2 Citer le roux utilisé pour la réalisation de l'appareil à crêpes aux jambons ?

3. Vous devez sélectionner les EPI nécessaires lors du désossage de la viande.

3.1 Donner la définition d'EPI : -----

3.2 Cocher la ou les bonnes réponses :

<p style="text-align: center;">Balance</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Pèse-personne</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Gant en maille</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>
<p style="text-align: center;">Rouleau à pâtisserie</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Fouet</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>	<p style="text-align: center;">Tablier en maille</p>  <p style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></p>

4.1 Pour la réalisation de vos terrines de volaille, vous avez à votre disposition un poulet effilé, citer les 5 étapes de préparation d'une volaille effilée :

- 1 :
- 2 :
- 3 :
- 4 :
- 5 :

4.2 Placer dans le tableau suivant une croix dans la bonne case les abats et abattis d'une volaille.

	ABATS	ABATTIS
Cou		
Tête		
Gésier		
Foie		
Pattes		
Ailerons		
Poumons		

5.1 Vous procédez au refroidissement rapide de vos terrines de volailles. Indiquer en quoi consiste ce refroidissement rapide et préciser son intérêt.

Le principe :-----

L'intérêt :-----

6.1 Pour la réalisation de la mée pour les ptes Pantin, vous devez respecter une fiche technique.

Indiquer, avec des numros, l'ordre des phases techniques.

	Mettre les EPI.
	Peser et assaisonner les viandes.
	Abaissier la pte brisie.
	Mise en place et dsinfection du poste de travail.
	Melanger la viande afin d'obtenir une mlee homogene.
	Monter les ptes Pantin. Passer la dorure. Dcorer
	Cuire au four a 180°C a coeur 68°C.
	Dsossier et triier les viandes.
	Passer au hachoir grille 5 a 6 mm.

7.1 En fin de journee de travail, vous rrealisez l'entretien de votre plan de travail.

Selctionner, en les entourant, le ou les produits que vous pouvez utiliser. Justifier.

ABRASIF DETERGENT SOLVANT
 DETERGENT/DESINFECTANT
DECAPANT DETARTRANT DESINFECTANT

7.2 Justification du choix :

8.1 Pour la rrealisation des diffrentes recettes, on utilise du vocabulaire technique. Donner la dfinition des termes techniques suivant :

- **APPAREIL :**
- **EMBOSSER :**
- **MÉE :**
- **GLACER :**

EP1- Partie 2

Pratique travail des viandes

EP1 - Partie 2 : Pratique Travail des viandes

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

Bon de commande
<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Réaliser 2 terrines volaille de 600gr chacune (1kg200). Les terrines seront cuites, refroidies et glacées. Vous prélèverez 3 tranches pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final. ⇒ Réaliser 6 pâtés Pantin de 150gr chacune. 1 pâté Pantin sera servi pour la dégustation, les 5 autres seront présentés sur le buffet final. ⇒ Réaliser 1kg500 de boudin noir. 2 portions seront servies chaud pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final. ⇒ Réaliser une purée de carotte pour 6 personnes. 1 portion sera servi chaud avec les 2 boudins noir pour la dégustation, le reste sera présenté sur le buffet final

Il vous remet une fiche de travail indiquant les différentes étapes pour réaliser la commande à partir de la matière d'œuvre mise à votre disposition :

Fiche de travail

Indications pour la réalisation de la commande (à titre indicatif)			
Désosser ▼	Trier ▼	Équilibrer ▼	Habiller une volaille ▼
<ul style="list-style-type: none"> • la palette et la ficeler (ficelles arrêtées) 	<ul style="list-style-type: none"> • la gorge et la poitrine 	<ul style="list-style-type: none"> • les mêlées en vue des différentes fabrications 	<ul style="list-style-type: none"> • habiller la volaille puis la découper • les blancs seront utilisés pour les pâtés pantin et les cuisses pour les terrines.

Matières d'œuvres

Produits	Quantités	Produits	Quantités
Viandes		Épiceries	
Carré de cochon (5 côtes)	1 pièce	Farine	250 gr
Poulet effilé	1 pièce	Sel fin	PM
Gorge de cochon avec couenne	400 gr	Gros sel	PM
Poitrine de cochon	400 gr	Poivre Noir moulu	PM
Gras dur	500 gr	Poivre blanc moulu	PM
Sang	½ litre	Muscade moulu	PM
Menu de porc	2 mètres	Sucre	PM
		Huile de tournesol	50 gr
Crémerie			
Lait	200 gr		
Œufs entier	3 pièces		
Beurre	250 gr	Alcools	
		Vin blanc	100 gr
Légumes		Cognac	20 gr
Carottes	500 gr		
Oignons	800 gr		
Poireau	1 pièce		
Thym/Laurier	1 pièce	MO 500	2 pièces
Champignons de Paris	100 gr	Feuille à jambon	1 pièce
Pdt	500 gr	Ficelle	PM
		Plat de présentation	
		Assiette de dégustation	
Ail	1 gousse		
Échalotes	1 pièce		
Persil plat	1 botte		
Estragon	¼ de botte		

Annexe 2 : Grilles d'évaluation EP1 mode ponctuel

Académie
Centre d'examen
Numéro du candidat

CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1

Session 20...

Date de l'épreuve :

Sujet n°	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				
	Q U E S	N A	E D	A C	E X	N A	E D	A C	E X	N A	E D	A C	E X	N A	E D	A C	E X
Préparation de la production																	
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer																	
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité																	
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production																	
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits																	
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole																	
C1.6 Préparer la viande de cochon																	
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes																	
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée																	
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)																	
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison																	
Fabrication																	
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés																	
C2.2 Réaliser les pâtisseries charcutières																	
C2.3 Réaliser les fabrications traiteurs à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs																	
C2.4 Identifier et mettre en œuvre le type et mode de cuisson adapté																	
C2.5 Respecter les consignes de refroidissement																	
C2.6 Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués																	
C2.9 Stocker les produits fabriqués																	
C2.10 Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation																	
C2.11 Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif																	

NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert

***Si la compétence C???? n'est pas maîtrisée, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve. Tout manquement aux règles d'hygiène induit un produit non commercialisable et met en danger la santé du consommateur.**

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat	Note sur 20
---	----------------

Commission d'évaluation	
Nom/signature professeur/formateur	Nom/signature professeur/formateur
Nom/signature professionnel	Nom/signature professionnel

Annexe 2 suite : Descripteurs EP1 mode ponctuel

CAP Charcuterie-traiteur - EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production				
	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
C1.1 Utiliser les équipements de protection individuels selon la tâche à effectuer	Aucun EPI	Des EPI oubliés	Les EPI obligatoires sont correctement mis	Les EPI obligatoires sont mis accompagnés de protections complémentaires (gants plastiques)
C1.2 Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Les règles de sécurité ne sont pas respectées ce qui entraîne un danger immédiat	La posture est inadaptée qui entraîne un risque de TMS	Respect des règles de sécurité Posture adaptée	Les risques et les dangers potentiels sont anticipés
C1.3 Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	Les Ingrédients sont mal choisis	Utilise qu'une partie des ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production	Utilise les bons ingrédients pour réaliser la production et sait apprécier leur qualité (évalué à l'écrit et/ou à l'oral)
C1.4 Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	Ne respecte pas le protocole	Respecte le protocole mais techniques de taillage mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taillage	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taillage
C1.5 Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole	N'a pas connaissance du protocole	Ne respecte pas le protocole	Respecte partiellement le protocole	Respecte entièrement le protocole
C1.6 Préparer la viande de porc	N'identifie pas les morceaux de cochon	N'utilise pas les bons morceaux au regard de la production ou mauvaise préparation de la viande (désossage, parage et ficelage)	Les viandes sont bien sélectionnées et bien préparées (désossage, parage et ficelage)	Travail précis des viandes qui sont préparées en les optimisant (sans incision, ficelage régulier...)
C1.7 Habiller les volailles, préparer les abattis, préparer des parties d'autres viandes	Ne connaît pas les phases d'habillage d'une volaille ou d'une préparation d'une viande	Maîtrise partielle des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande	Maîtrise des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande. Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations	Maîtrise totale des phases d'habillage d'une volaille ou de préparation d'une viande en les optimisant (précision des gestes techniques)
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	Ne cherche pas à limiter les pertes, gérer les fluides et les consommables	Limite partiellement les pertes, les fluides et les consommables	Limite les pertes, utilisation raisonnée des fluides et des consommables.	Limite les pertes et optimise les fluides et les consommables (démarche éco-responsable)
C1.9 Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	Les préparations de base ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les préparations de base sont partiellement connues et les consignes partiellement respectées	Les préparations de base sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les préparations de bases sont parfaitement maîtrisées
C1.10 Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison ne sont pas connues	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont partiellement connues et/ou mises en œuvre	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont correctement réalisées	Les opérations de salage, de saumurage et de salaison sont parfaitement maîtrisées.
Fabrication				
C2.1 Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	Les techniques de fabrication charcutières ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les techniques de fabrication charcutières sont parfaitement maîtrisées.
C2.2 Réaliser les pâtisseries charcutières	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les techniques de pâtisseries charcutières (pâtes, appareils et sauces) sont parfaitement maîtrisées.
C2.3 Réaliser les fabrications traiteurs à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs	Les fabrications traiteurs ne sont pas connues et les consignes ne sont pas respectées	Les fabrications traiteurs sont partiellement connues et/ou mises en œuvre et les consignes partiellement respectées	Les fabrications traiteurs sont correctement réalisées et les consignes respectées	Les fabrications traiteurs sont parfaitement maîtrisées.
C2.4 Identifier et mettre en œuvre le type et mode de cuisson adapté	Le type et le mode de cuisson ne sont pas identifiés	Le type et le mode de cuisson ne sont pas correctement mis en œuvre	Le type et le mode de cuisson sont correctement mis en œuvre	Le type et le mode de cuisson sont parfaitement maîtrisés (température et durée de cuisson optimales).
C2.5 Respecter les consignes de refroidissement	Les consignes de refroidissement ne sont pas respectées, les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les consignes de refroidissement sont partiellement respectées	Les consignes de refroidissement sont respectées	Les étapes de refroidissement sont respectées avec rigueur et précision conformément au guide des bonnes pratiques.
C2.6 Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	Les produits ne sont pas conditionnés et/ou les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les produits sont partiellement conditionnés ou le process de conditionnement n'est pas correctement appliqué	Les produits sont correctement conditionnés en vue de leur utilisation ultérieure	Les produits sont parfaitement conditionnés dans le respect du guide des bonnes pratiques.
C2.9 Stocker les produits fabriqués	Les produits ne sont pas stockés, les règles d'hygiène ne sont pas appliquées	Les règles d'hygiène sont appliquées, les produits sont stockés dans un lieu inadapté	Les produits sont correctement stockés dans un lieu adapté	Les produits sont parfaitement stockés dans le respect du guide des bonnes pratiques.
C2.10 Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	Aucun dressage ni présentation du produit	Présentation et dressage non conformes à la fiche technique et/ou à sa destination (boutique ou événementiel)	Présentation et dressage conformes à la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)	Présentation et dressage conformes et harmonieux selon la tendance du moment
C2.11 Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	Le produit n'est en aucun cas commercialisable (aspects visuel, gustatif et olfactif) ou nécessiterait trop de temps pour être achevé	Le produit n'est pas commercialisable en raison de certains défauts (aspects visuel ou gustatif ou olfactif)	Le produit ne présente aucun défaut majeur et est commercialisable	Le produit est parfaitement réalisé dans le respect du code des usages de la charcuterie

CAP CHARCUTERIE TRAITEUR

SUJET 0.1

Épreuve EP2 – Organisation et sécurisation de la production

Durée : 50 min

Coefficient : 7

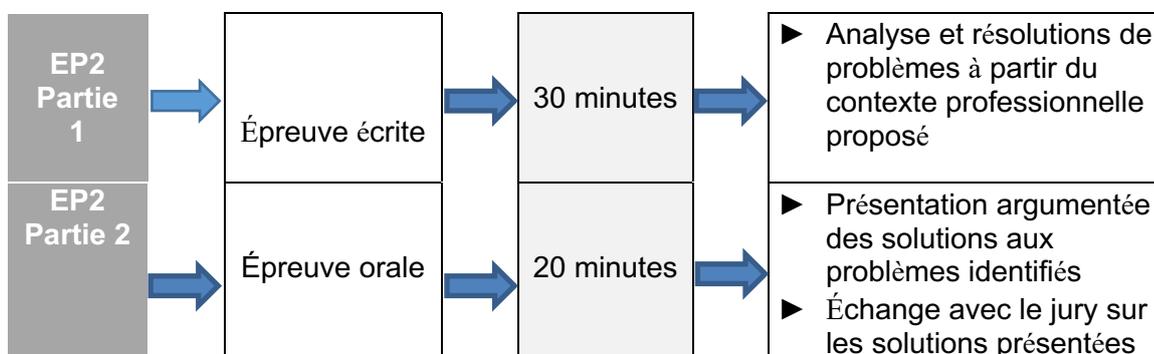
**Ce sujet comporte X pages, numérotées de 1/XX à XX/XX
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet**

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé

Aucun document n'est autorisé

Cette épreuve se décompose en 2 parties



Situation professionnelle

Vous êtes employé en qualité d'ouvrier (e) au sein de la charcuterie « Aux délices d'Orphin » 13, rue de Toulouse 78120 Rambouillet.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Ce jour, votre responsable sollicite votre expertise dans le cadre de la fabrication de boudin noir. En effet, lors de réalisation des différentes phases techniques, diverses problématiques sont apparues. Dans ce cadre, il souhaite que vous puissiez apporter des éléments de réponses. À cet effet, il vous remet un document synthèse comportant ces difficultés.

Synthèse des constats sur le poste production boudin noir

1- Boyau percé

Explication	Remédiation

2- Oignon sur et pourri

Explication	Remédiation

3- Sang rassis

Explication	Remédiation

4- Boudin pas assez cuit

Explication	Remédiation

5- Boudin noir sec en bouche

Explication	Remédiation

Annexe 4 Grilles d'évaluation pour le mode ponctuel

Académie	CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP2			
Centre d'examen				
Numéro du candidat				
	Session 20...			
	Date de l'épreuve :			
Sujet n°	BILAN			
	N	E	A	E
	A	D	C	X
Organisation de la production				
C3.1 Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail				
C3.2 Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils				
C3.3 Préparer les matériels et documents de contrôle				
C3.4 Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison				
C3.5 Contrôler la qualité des produits pour valider la réception				
C3.6 Déconditionner les produits				
C3.7 Consigner les éléments de traçabilité des marchandises				
C3.8 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage				
C3.9 Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage				
Sécurisation de la production et préparation de la vente				
C4.1 Assurer le maintien de la chaîne du froid				
C4.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans une production				
C4.3 Appliquer les protocoles de traçabilité des productions				
C4.4 Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle				
C4.5 Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise				
C4.6 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection				
C4.7 Remettre en état de propreté l'environnement de travail				
<small>NA - Non Acquis / ED - En Difficulté / AC - Acquis / EX - Expert</small>				
Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat				Note sur 20
Commission d'évaluation				
Nom/signature professeur formateur		Nom/signature professeur formateur		
Nom/signature professionnel		Nom/signature professionnel		

Annexe 4 suite : Descripteur EP2 pour le mode ponctuel

CAP Charcuterie-traiteur - EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 2 – Organisation et sécurisation de la production				
	Non Acquis	En difficulté	Acquis	Expert
Organisation de la production				
C3.1 Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail	Absence de planification et matériels nécessaires non identifiés.	Mauvaise planification des tâches. Le matériel est partiellement identifié.	La production est correctement planifiée, le matériel est identifié et préparé.	La production est planifiée de manière optimale. Le matériel est parfaitement choisi et préparé, soigneusement ordonné.
C3.2 Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils	Aucun contrôle effectué à la prise de poste ce qui peut entraîner un danger.	Contrôles effectués mais de manière trop partielle.	Contrôles essentiels effectués	Contrôles effectués de manière exhaustive et en anticipant les risques potentiels
C3.3 Préparer les matériels et documents de contrôle	N'a pas connaissance des matériels et documents de contrôle	Préparation incomplète des matériels et documents de contrôle	Préparation adéquate des matériels et documents de contrôle	Préparation adéquate et ordonnance précise des matériels et documents
C3.4 Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison	Les règles de contrôle à réception ne sont pas connues.	Les règles de contrôle à réception sont partiellement identifiées et appliquées.	Les règles de contrôle à réception sont correctement identifiées et appliquées.	Les règles de contrôle à réception sont parfaitement identifiées et appliquées dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.5 Contrôler la qualité des produits pour valider la réception	Les règles de contrôle de la qualité des produits ne sont pas connues et les anomalies éventuelles ne sont pas identifiées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont en partie respectées et/ou les anomalies éventuelles sont partiellement identifiées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont correctement appliquées et les anomalies éventuelles sont dénotées.	Les règles de contrôle de la qualité des produits sont parfaitement maîtrisées et les anomalies transmises avec précision.
C3.6 Déconditionner les produits	Les produits ne sont pas déconditionnés.	Les produits sont déconditionnés de manière incomplète et/ou désorganisée	Déconditionnement correctement effectué.	Déconditionnement des produits dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.7 Consigner les éléments de traçabilité des marchandises	Les outils et les règles de traçabilité ne sont pas connus ni identifiés.	Les outils et les règles de traçabilité sont partiellement connus et/ou identifiés.	Le matériel et les documents de traçabilité sont correctement sélectionnés.	Le matériel et les documents de traçabilité sont consignés avec précision dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C3.8 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	Le matériel nécessaire au stockage n'est pas connu.	Le matériel est partiellement adapté au lieu de stockage.	Le matériel est bien sélectionné au regard du lieu de stockage.	Le matériel est parfaitement sélectionné dans le respect du guide de bonnes pratiques.
C3.9 Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène liées au rangement des produits ne sont pas connus.	Tous les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène liées au rangement des produits ne sont que partiellement connus.	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène liées au rangement des produits sont connus.	Les principes de rotation des stocks, les températures de stockage et les règles d'hygiène liées au rangement des produits sont maîtrisés dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
Sécurisation de la production et préparation de la vente				
C4.1 Assurer le maintien de la chaîne du froid	Les principes de la chaîne du froid ne sont pas connus.	Les principes de la chaîne du froid sont partiellement connus.	Les principes de la chaîne du froid et les risques associés sont correctement identifiés.	Les principes de la chaîne du froid et les risques associés sont parfaitement maîtrisés et argumentés.
C4.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans une production	Les allergènes à déclaration obligatoires ne sont pas connus.	Les allergènes à déclaration obligatoires sont partiellement connus.	Les allergènes à déclaration obligatoires sont correctement connus.	Les allergènes à déclaration obligatoires sont parfaitement identifiés dans les fabrications.
C4.3 Appliquer les protocoles de traçabilité des productions	Les protocoles de traçabilité des productions et les différents signes de qualité ne sont pas connus.	Les protocoles de traçabilité des productions et les différents signes de qualité sont partiellement connus.	Les protocoles de traçabilité des productions sont appliqués et les différents signes de qualité connus.	Les protocoles de traçabilité des productions et les différents signes de qualité sont maîtrisés dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C4.4 Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle	Aucune information n'est transmise à l'équipe de vente.	Les informations transmises à l'équipe de vente sont incomplètes	Les informations essentielles sont transmises à l'équipe de vente	Les informations essentielles sont transmises à l'équipe de vente avec précision et pertinence.
C4.5 Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise	Les règles de tri et d'entreposage des déchets ne sont pas connues.	Les règles de tri et d'entreposage des déchets sont partiellement connues.	Les déchets sont triés et entreposés dans les contenants et les locaux adaptés	Les déchets sont triés et entreposés dans les contenants et les locaux adaptés et des solutions de valorisation identifiées.
C4.6 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection	Les protocoles de nettoyage et de désinfection ne sont pas connus.	Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont partiellement connus.	Les protocoles de nettoyage et de désinfection ainsi que les risques associés sont connus, le choix et le dosage est justifié.	Les protocoles de nettoyage et de désinfection ainsi que les risques associés sont parfaitement identifiés, le choix et le dosage est justifié dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.
C4.7 Remettre en état de propreté l'environnement de travail	Les règles de remise en état de propreté de l'environnement de travail ne sont pas connues.	Les règles de remise en état de propreté de l'environnement de travail ne sont pas correctement appréhendées.	Les règles de remise en état de propreté de l'environnement de travail sont bien identifiées.	Les règles de remise en état de propreté de l'environnement de travail sont parfaitement maîtrisées dans le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie.

Sitographie

- [JORF n°0298 du 24 décembre 2023](#)
- <https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/tableaux-de-bord>
- [CNCT - Les Artisans Charcutiers Traiteurs-Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs \(charcutiers-traiteurs.com\)](#)
- [site national de ressources de Versailles](#)