



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Certificat d'Aptitude Professionnelle

Spécialité « Charcuterie-traiteur »

Séminaire national du 6 février 2024

OUVERTURE DES TRAVAUX

Mathieu LABBOUZ Inspecteur Général de l'Éducation, du Sport et de la Recherche

L'esprit des nouveaux référentiels

9 h 30 Ouverture du séminaire

9 h 45 Évolution et grandes tendances dans le secteur de la charcuterie-traiteur
Joël Mauvigney, président de la confédération nationale des charcutiers-traiteurs

10 h 15 Les grands axes et principes d'écriture des référentiels - Présentation des blocs de compétences des référentiels

Bloc 1 : Préparation et réalisation de la production

Bloc 2 : Organisation et sécurisation de la production

11 h 45 Zoom sur le guide des usages et les nouveaux enjeux

Un groupe de travail, un calendrier et une méthode pour répondre aux objectifs de la profession

Groupe CAP Charcuterie		
BOGAERT	Jérémie	Formateur
SENEILLON	Quentin	Formateur
VENTURI-FOCH	Laetitia	Inspectrice
DE CASTRO	Elisabeth	Directrice générale CNCT
MOINET	Hervé	Inspecteur
LABBOUZ	Mathieu	IGESR
BRET	David	Professionnel /formateur MOF
BRELOT	Yves	Professionnel
LE HECH	Pascal	Professionnel
LAMATY	Anaïs	Dgesco

Un groupe de travail, un calendrier et une méthode pour répondre aux objectifs des métiers

1. Présentation d'une note d'opportunité, par les professionnels en CPC « Productions et services de consommation » le vendredi 25 novembre 2022

2. Un groupe de travail constitué avec des professionnels et des professeurs/formateurs et inspecteurs

3. Une enquête terrain sur les attentes des professionnels, avec un premier temps de travail du GT en janvier 2023 pour déterminer les pôles d'activités du diplôme

4. Validation du référentiel d'activité en CPC le 18 avril 2023, autour de 2 blocs d'activités.

5. Avis favorable du CSE le 12 octobre 2024 (après une présentation en CSL le 27 septembre).

Avis conforme à l'unanimité de la CPC le 20 octobre 2023 pour les deux MC

Parution de l'arrêté le 13 novembre 2023

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorff/id/JORFTEXT000048659911>

6. Finalisation par le groupe du guide d'accompagnement, repères pour la formation et séminaire national de ce jour, pour une mise en œuvre rentrée 2024 (et donc première session 2026)

La compétence au cœur du processus de professionnalisation, de formation et de certification



La formation des enseignants/formateurs, quelles modalités pour quelles finalités ?

Formation au nouveau CAP

- Le PNF est un premier éclairage destiné aux inspecteurs et formateurs (nos présentations et les capsules montées)
- Les guides d'accompagnement/repères pour la formation
Ces supports aident à la conception et mise en œuvre de la formation des professeurs/formateurs
- En région ou académie : des formations dédiées centralisées ou non, selon le nombre de centres de formation
- Accompagnement par les inspecteurs (concevoir des supports de formation, mettre à l'épreuve les recommandations pédagogiques et didactiques du GAP, faire un état des besoins individuels)

Formation aux évolutions du métier

- Immersion collective : voir les pratiques et innovations/tendances
- Immersion individuelle (se confronter à la réalité professionnelle par l'activité in situ, à choisir selon besoin et appétence)

Modalités possibles : une semaine ou deux, chez un ou plusieurs professionnels.

NOUVEAU REFERENTIEL CAP « CHARCUTERIE TRAITEUR »

*Les enjeux de la rénovation du diplôme au regard des
attentes et besoin du secteur*

Par Joel MAUVIGNEY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur

*Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-
Traiteurs*



Présentation de la CNCT :

- Créée en 1891, elle regroupe 80 syndicats départementaux et 20 fédérations régionales
- Elle a pour mission d'accompagner les entreprises artisanales de charcuterie-traiteur, défendre les intérêts du secteur, et promouvoir le métier de charcutier-traiteur
- En 1970, elle a créé le CEPROC, école nationale de la charcuterie



Le secteur de la charcuterie-traiteur artisanale en chiffres :

- 6.500 entreprises
- 18.000 salariés
- 1,39 milliard de chiffre d'affaires annuel
- 1.300 apprentis formés chaque année
- 98 % de TPE avec un effectif moyen de 5 salariés
- 30 % des salariés ont moins de 30 ans
- Autant de salariées femmes que de salariés hommes

La rénovation du CAP Charcuterie-Traiteur, une nécessité pour plusieurs raisons :

La formation est un élément essentiel de l'attractivité du métier

Or la charcuterie-traiteur est un secteur en forte tension de recrutement : beaucoup d'entreprises peinent à embaucher pour compléter leurs équipes et le développement des effectifs est aussi une condition pour la reprise des entreprises



Face à cette situation, le CAP charcutier-traiteur, datant de 1999, était devenu obsolète et devait être réactualisé pour :

- S'adapter aux nouvelles tendances de consommation
- Prendre en compte les évolutions concernant la qualité nutritionnelle des produits
- Intégrer la maîtrise des nouvelles technologies (ex : sous-vide) et des nouvelles pratiques
- Être en cohérence avec la réalité des entreprises



Plusieurs critiques étaient faites par les professionnels :

- Un niveau insuffisant en charcuterie
- Une absence d'autonomie au sortir du CAP
- Malgré ces manques, une tendance à aller directement du CAP au BP sans passer par la mention complémentaire traiteur



Au terme des consultations faites par la CNCT, un consensus s'est dégagé pour :

- Recentrer les enseignements sur les fondamentaux du métier de charcutier en allégeant la partie traiteur
- Réinstaurer davantage de progressivité dans le parcours de formation en redonnant tout son sens à la mention complémentaire traiteur



Par ailleurs, le référentiel devait être mis à jour par rapport à des normes importantes, régulièrement révisées :

- Le code des usages en charcuterie
- Le guide de bonnes pratiques hygiène
- La prévention des risques professionnels, domaine dans lequel la profession est très engagée pour sensibiliser les apprenants dès leur entrée dans le métier



artvie santé

Pour protéger votre santé au quotidien

Faites les bons gestes

Découvrez votre campagne en vidéo

Action de prévention menée par la Charcuterie de détail



Les objectifs

- Développer les effectifs en charcuterie-traiteur avec l'appui de nouveaux outils de communication
- Poursuivre la rénovation des diplômes phares du métier avec la mention complémentaire traiteur puis le brevet professionnel



Artisan
de demain

est pour qui ?
transforme des produits
savoureuses qui
clients.

gastronomie qui aime
mélanger classique et
nouvelles tendances,
précision et fantaisie.



Pourquoi devenir charcutier traiteur ?

- 1 Parce qu'en plus d'être expert en charcuterie, on touche à tous les métiers de bouche (cuisine, pâtisserie, boucherie)
- 2 Parce qu'on est assuré de trouver un emploi, le métier recrute !
- 3 Parce que les conditions d'emploi sont attractives et qu'il est possible de faire une belle carrière
- 4 Parce que c'est un métier d'avenir

Rejoignez nous !

CNCT
01.44.29.90.55
contact@lacnct.fr
www.charcutiers-traiteurs.com

CEPROC
01.42.39.19.64
XXXXX
www.ceproc.com

Evolutions et tendances du secteur de la charcuterie-artisanale

L'importance du rôle du code des usages

Elisabeth DE CASTRO
Déléguée Générale CNCT

Le code des usages est un document établi par la filière des charcutiers-traiteurs, artisans (CNCT) et industriels (FICT) en lien avec l'Institut du porc (IFIP)

Validé officiellement par la DGCCRF

Qui régleme la composition, l'étiquetage et la dénomination des produits

Sert de référence pour les fabricants et les services de contrôle



Le code des usages évolue en permanence depuis sa création.



Il doit accompagner le professionnel charcutier traiteur tout au long de sa carrière

Sa dernière révision date de 2023

Elle a eu pour objet majeur d'intégrer les réductions de seuils maximum de nitrite dans les produits de charcuterie à la suite du plan gouvernemental de mars 2023.

Retour sur l'avis de l'ANSES : l'utilisation raisonnée de sel nitrité est validée

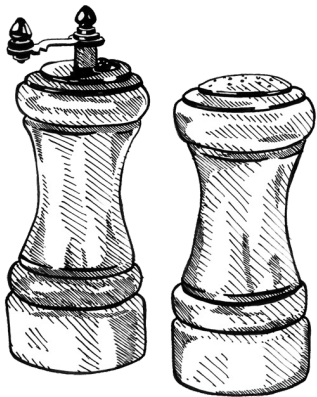
Position de la CNCT : diminution à la dose la plus juste, suppression chaque fois que possible



Teneurs maximales sur les jambons

Doses d'emploi	nitrite de sodium mg/kg NaNO ₂ Code 2023*		nitrate de sodium mg/kg NaNO ₃ Règlement UE Code 2023*	
	Poitrines et lardons fumés ou non	150	100	150
Autres Pièces et morceaux crus	150	120	150	120
jambon sec, jambon sec et autres pièces maturées séchées similaires : salaison à sec pendant 3 jours + 1 jour/kg suivie d'une semaine de post-salaison et d'une période de maturation/affinage de 45 jours à 18 mois.	0	0	250 (en dose résiduelle)	200 (en dose résiduelle)
Autres jambons secs	150	0	150	120
Jambons crus	150	120	150	120
Autres pièces maturées, séchées	150	120	150	120
Pièces cuites (jambons cuits, jambonneaux cuits...)	150	90	0	0

Il est primordial que la formation des apprenants en charcuterie intègre ces nouvelles données, tout comme elle doit prendre en compte les autres évolutions nutritionnelles décidées dès 2014 dans le cadre des accords collectifs en charcuterie :



Baisse du taux de sel

Baisse du taux de lipides

Également inscrites dans le code
des usages en charcuterie

Un tarif spécial a été négocié par la CNCT pour les CFA

La CNCT et ses élus accompagnent les formateurs et les enseignants :

- En les informant (mensuel Charcuterie & Gastronomie, réseaux sociaux, site internet www.charcutiers-traiteurs.com)
- En leur donnant des outils (vidéos, brochures, flyers) pour communiquer sur le métier

L'ensemble des ressources sera diffusé sur le site www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr



La CNCT contribue à la promotion du métier par le biais des concours qu'elle organise

- Concours du Meilleur Apprenti de France
- Grand Prix de France de la Charcuterie
- Concours des meilleurs Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs
- International Catering Cup

**A bientôt pour la finale du MAF 2024
Le 25 Mars 2024 au CEPROC**



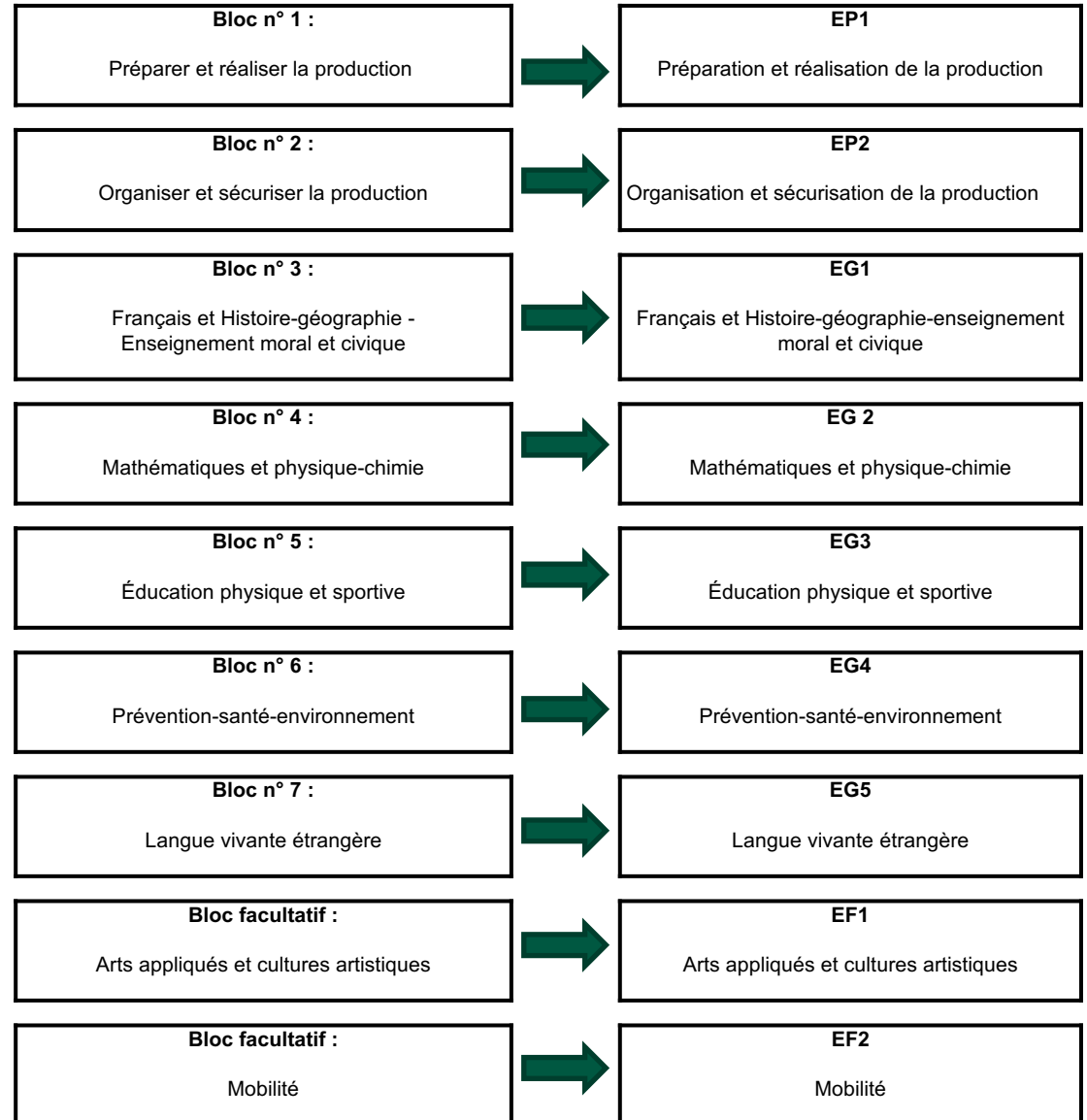
LES GRANDS AXES ET LES PRINCIPES D'ÉCRITURE DES REFERENTIELS

Présentation des blocs de compétence du nouveau référentiel

Structuration du référentiel

	PARTIE DU RÉFÉRENTIEL	CONTENU
1	Présentation synthétique du référentiel	Présentation des blocs de compétences
2	Référentiel d'activités professionnelles	Définition du métier, des conditions d'exercice et des activités professionnelles
3	Référentiel de compétences	Mise en relation des activités professionnelles et des compétences Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés
4	Référentiel d'évaluation	Unités constitutives du diplôme Règlement d'examen Définition des épreuves
5	Formation en milieu professionnel	Finalités et objectifs Organisation en fonction de la nature du candidat
6	Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme	Correspondance entre épreuves ou unités

Référentiel charcuterie-traiteur



Les pôles d'activités et activités professionnelles

Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production

Activité professionnelle 1 – Préparation de la production

Activité professionnelle 2 – Fabrication

Pôle 2 : Organisation et sécurisation de la production

Activité professionnelle 1 – Organisation de la production

Activité professionnelle 2 – Sécurisation de la production et préparation de la vente

Le référentiel des activités professionnelles

Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production

Le pôle 1 est décliné
en 2 activités
professionnelles
réparties en 5 tâches

Activité professionnelle 1 : Préparation de la production

Tâches :

- Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, légumes)
- Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination

Activité professionnelle 2 : Fabrication

Tâches :

- Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteurs
- Cuisson et refroidissement des produits finis
- Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués

Pôle 2 : Organisation et sécurisation de la production

Activité professionnelle 3 : Organisation de la production

Tâches :

- 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

Le pôle 2 est décliné
en 2 **activités**
professionnelles
réparties en 8 **tâches**

Activité professionnelle 4 : Sécurisation de la production et préparation de la vente

Tâches :

- 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

Le référentiel de compétences (pôle 1)

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) Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination	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 œufs en coquille dans le respect du protocole
			Préparer la viande de porc
			Habiller les volailles, préparer les abattis et préparer des parties d'autres viandes
			Limitier les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée
			Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)
			Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison
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	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
	Cuisson et refroidissement des produits finis	Cuire et refroidir les produits finis	Respecter les consignes de refroidissement
			Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure
	Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	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

Le référentiel de compétences (pôle 2)

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
			Contrôler la qualité des produits pour valider la réception
			Déconditionner les produits
		Consigner les éléments de traçabilité des marchandises	
		Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	
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	Assurer le maintien de la chaîne du froid
	Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire	Communiquer avec l'équipe de vente	Identifier les allergènes présents à déclaration obligatoire dans une production
	Gestion des déchets	Gérer les déchets	Appliquer les protocoles de traçabilité des productions
	Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux	Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux	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	

Les activités professionnelles sont déclinées en tâches

Les tâches sont déclinées en compétences globales

Les compétences globales sont déclinées en compétences opérationnelles

Le référentiel de compétences : mise en relation compétences/savoirs/limites de connaissance

Extrait pôle 1

Résultats attendus :
le niveau de performance attendu est indiqué pour chaque compétence

Savoirs associés :
l'élève/apprenti doit maîtriser ces savoirs pour mettre en œuvre les compétences ciblées

Limites de connaissances :
précisions des attendus pour chaque savoir associé

Activité professionnelle 1 – Préparation de la production				
► Compétence globale : Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer				
Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes)	Utiliser les équipements de protection individuelle selon la tâche à effectuer	<ul style="list-style-type: none"> Tenue et équipements propres et adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> Prévention des risques professionnels et des troubles musculo-squelettiques Règles de sécurité en vigueur Adaptation des locaux, postes de travail et équipements selon les besoins des personnels 	<ul style="list-style-type: none"> Citer et justifier les règles d'hygiène relatives aux personnels Identifier le ou les dysfonctionnements des matériels et équipements et rendre compte Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique de travail (troubles musculo-squelettiques)
	Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Position et gestes ergonomiques Respect des règles de sécurité 		
	Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	<ul style="list-style-type: none"> Matières d'œuvre sélectionnées en adéquation avec les productions 	<ul style="list-style-type: none"> Matières d'œuvre et signes officiels de la qualité et de l'origine 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les produits de la fiche technique
	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilisation aux risques de contamination Techniques de lavage, de désinfection, de taillage et de découpe des fruits et légumes Règles spécifiques à la manipulation, l'utilisation et la conservation des œufs Techniques de préparation d'une volaille : étirer, flamber, 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier la nature des contaminations microbiologiques alimentaires (Listeria, E.coli, salmonelles, staphylocoques) Identifier les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid Identifier les intérêt et limites de l'utilisation des ovoproduits Préparer des volailles (poulet effilé, poulet prêt à cuire, lapin, canard)
	Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole			
	Préparer la viande de porc			
	Habiller les volailles, préparer les abattis et préparer des parties d'autres viandes			

Fin de la première partie du séminaire



Les enjeux de formation et de certification

14 h 00 Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation.

Les membres des groupes de rénovation

Échanges avec la salle

15 h 15 Les modalités de certification, l'évaluation des compétences

EP 1 – Préparation et réalisation de la production

- Ponctuel
- Contrôle en cours de formation

EP 2 – Organisation et sécurisation de la production

- Ponctuel
- Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences en mode ponctuel par profil (les grilles d'évaluation)

EP 1 – Préparation et réalisation de la production

EP 2 – Organisation et sécurisation de la production

16 h 30 Échanges, conclusion

Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de la formation



➔ **Méthode complémentaire** de l'enseignement traditionnel qui permet aux apprenants d'appliquer leurs connaissances et compétences dans des contextes professionnels concrets et pertinents.

➔ **Ensemble d'étapes** par le biais desquelles un apprenant acquiert des connaissances et compétences, renforce son engagement, sa pratique collaborative et sa réflexion critique.

➔ **Approche** qui favorise le développement des compétences transférables, et s'adapte aux besoins individuels des apprenants.

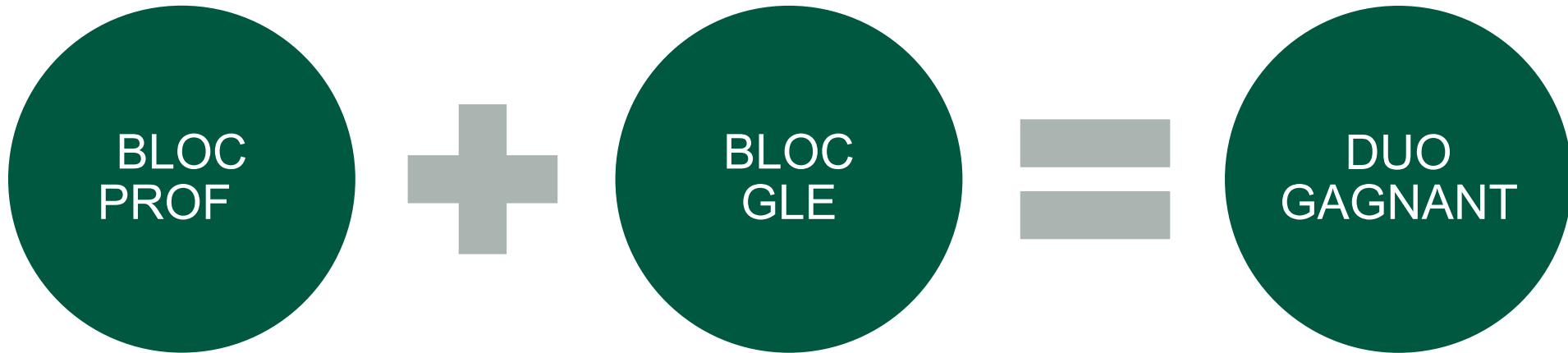
Importance de la progression pédagogique

- Concertation
- Anticipation
- Complémentarité avec l'entreprise

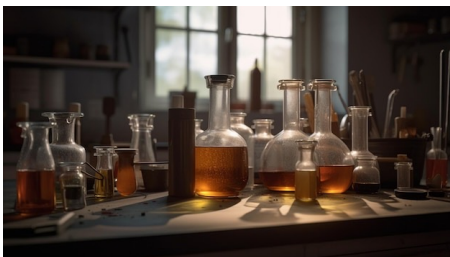
Trame de
progression
pédagogique

1 ^{re} Année - Séance	Activités proposées lors de la séance de travaux pratiques	Résultats attendus	Savoirs associés

Transversalité sur les pôles

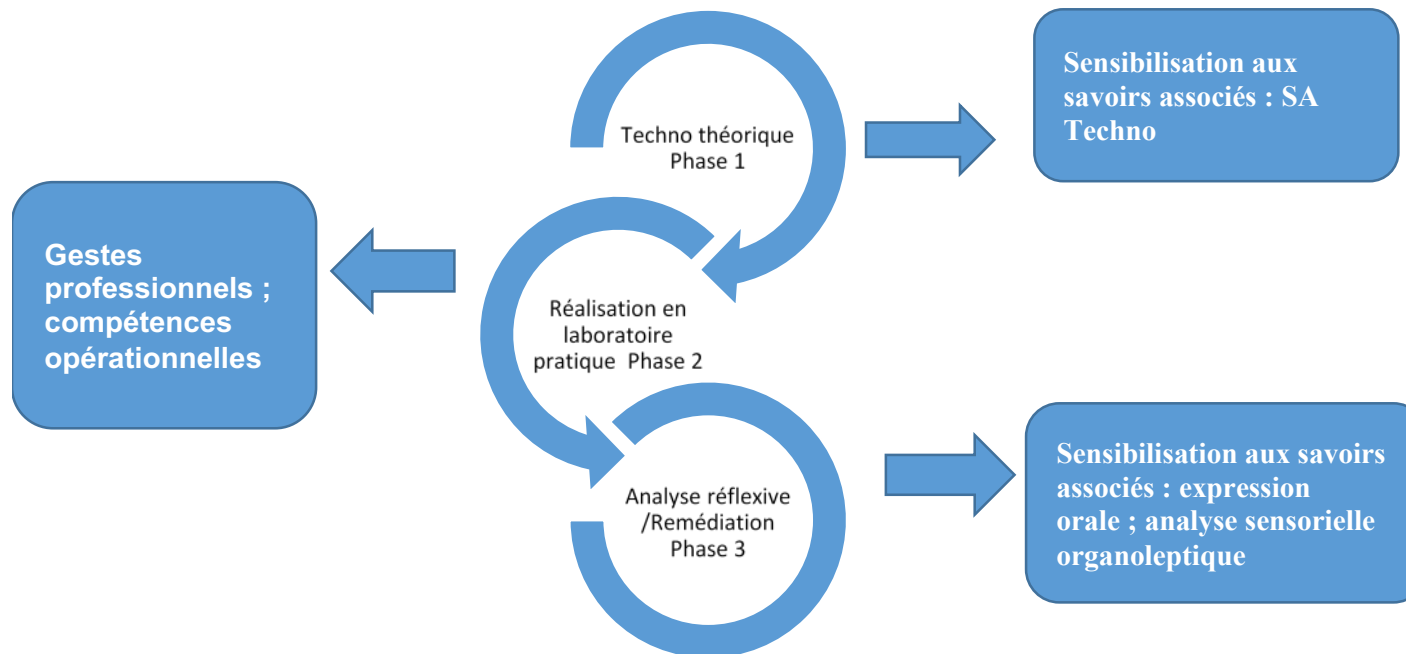


Qqs exemples : rendre compte d'une démarche, d'un résultat à l'oral ou à l'écrit en utilisant un langage approprié ; syntaxe claire, vocabulaire technique, argumentation en sollicitant les repères et notions du programme



Le formateur doit s'autoriser à proposer des activités professionnels fondées sur la réalité de terrain afin de sensibiliser au plus tôt les jeunes apprenants dans la formation. Cette démarche favorise le développement d'un comportement responsable pour les jeunes apprenants.

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



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 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 formateur : SA et pratique et/ou techno/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, régleme leur composition et leur process 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 clefs synthétiques exploitables en transdisciplinarité SA & Pratique

Phase 2 : Pratique au laboratoire : réalisation production

Organisation rationnelle du travail – ORT

PRODUITS A REALISER	Préparation et réalisation de la production	
	Préparation à la production	Fabrication
1.5 KG SAUCISSE DE TOULOUSE	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 ASSOCIES		
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

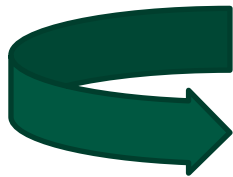
Phase 3 : Analyse/ Remédiation

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 « non modélisante »

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

Mon poste de travail a t'il été bien organisé tout au long de la production ?	Analyse	Remédiation



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.

Les modalités de certification : épreuves professionnelles

Spécialité « Charcuterie-traiteur » de certificat d'aptitude professionnel		Scolaire (établissement public et privé sous contrat)		Formation professionnelle continue (établissement public habilité au CCF intégral)	Scolaire (établissement privé hors contrat)		
		Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)			Apprentissage (CFA non habilité au CCF)		
		Formation professionnelle continue (établissement public non habilité au CCF intégral)		Formation professionnelle continue (établissement privé)		Individuel	
				Enseignement à distance			
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
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
EP2 - Organisation et sécurisation de la production	UP2	7	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	50 min dont 20 min d'oral

- EP1 -

Une épreuve en 3 phases :

1. **un écrit de 20 minutes**
2. **une production en deux phases :**
 - fabrication (4h)
 - finalisation (1h30)

Productions :

- une terrine, une ballotine ou un pâté
- une charcuterie pâtissière ou un produit traiteur
- l'embossage d'un produit.

3. un oral de 10 minutes pour clôturer l'épreuve

- EP2 -

Un oral de 20 minutes précédé d'un écrit de 30 minutes qui servira de support.

Un format testé en conditions réelles, en présence d'un jury professionnel

L'épreuve EP1 en ponctuel

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

<p>Partie 1 :</p> <p>Écrit</p>	<p>20 minutes</p>	<p>Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et le répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.</p>
<p>Partie 2 :</p> <p>Pratique</p>	<p>5h30</p> <p>Temps de fabrication (4h00)</p> <p>Temps de finalisation (1h30)</p>	<p>L'épreuve se déroule en deux temps : temps de fabrication (4h00), temps de finalisation (1h30) entrecoupés d'une période de repos des produits nécessaire à leur finalisation.</p> <p>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. Le candidat détermine l'ordre dans lequel il les réalise.</p> <p>L'épreuve porte obligatoirement sur les productions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une terrine, une ballotine ou un pâté, • une charcuterie pâtissière ou un produit traiteur, • l'embossage d'un produit. <p>En outre, le travail de réalisation d'une cuitité, crudité ou légume peut être demandé en accompagnement d'un produit réalisé.</p>
<p>Partie 3 :</p> <p>Oral</p>	<p>10 minutes</p>	<p>La commission procède à la dégustation des productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en deux temps :</p> <ul style="list-style-type: none"> • présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication d'un produit réalisé pendant l'épreuve et désigné par la commission, • échange avec le candidat en lien avec la partie pratique de l'épreuve (réalisation des préparations préliminaires et des préparations de base, fabrication de charcuteries et d'une sélection de produits traiteur, cuisson, refroidissement et stockage des produits finis, conditionnement et dressage des produits fabriqués).

– Outils pour l'évaluation des compétences mobilisées

Écrit – Pratique - Oral

Grille d'évaluation

Compétences opérationnelles du pôle 1

Niveaux de compétences
NA : Non acquis
ED : En difficultés
AC : Acquis
EX : Expert

Académie	CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1																							
Centre d'examen	Session 20...																							
Numéro du candidat	Date de l'épreuve :																							
Sujet n°	Partie 1	Partie 2	Partie 3	BILAN																				
	Écrit	Pratique	Entretien	Q	U	E	S	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 porc																								
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																								

Tableau de 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 PAI	Des PAI oubliés	Les PAI obligatoires sont correctement mis	Les PAI 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 taille mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taille	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taille
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

EP1 – Évaluation des compétences mobilisées

Phase écrite

Grille d'évaluation EP1

Compétences en lien avec les questions de l'épreuve écrite

Numéros des questions indiqués sur le sujet

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

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

Centre d'examen		CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1															
Numéro du candidat		Session 20_															
Date de l'épreuve :																	
Sujet n° 0	Partie 1 écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN				
	Q	N	E	A	D	A	C	E	N	E	A	C	D	A	C	E	
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	Q1			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 abattis, préparer des parties d'autres viandes																	
C1.8 Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée	Q3				X												
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																	

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 PAI	Des PAI oubliés	Les PAI obligatoires sont correctement mis	Les PAI 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 taille mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outil adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taille	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taille
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

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

EP1 – Évaluation des compétences mobilisées

Phase pratique

Grille d'évaluation EP1

Compétences à évaluer dans la colonne « partie 2 Pratique »

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

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

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 E S	N A D C E X	E N A D C E X	N A D C E X	E N A D C E X	N A D C E X	N A D C E X	E N A D C E X	N A D C E X	E N A D C E X	N A D C E X	E N A D 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*									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								
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					
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					

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 PAI	Des PAI oubliés	Les PAI obligatoires sont correctement mis	Les PAI 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 inadéquate 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 taille mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taille	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taille
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

***C1.1. et/ou *C1.2 = Non Acquis**
Le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve ce qui entrainera la non délivrance de l'unité

EP1 – Évaluation des compétences mobilisées Phase orale

Grille d'évaluation EP1

Compétences à évaluer dans la colonne « partie 3 Entretien » à travers l'exposé du candidat et les questions posées par la commission

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

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

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 A D E C X	E A D E C X	N A D E C X	E A D E C X	N A D E C X	E A D E C X	U N A D E C X	E A D E C X	N A D E C X	E A D E C X	U N A D E C X	E A D E C X
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						

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 PAI	Des PAI oubliés	Les PAI obligatoires sont correctement mis	Les PAI 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 taille mal maîtrisées et/ou sans utiliser l'outillage adapté	Respecte le protocole et maîtrise une majorité des techniques de taille	Respecte le protocole et maîtrise parfaitement les techniques de taille
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

EP1 - Évaluation des compétences mobilisées

BILAN

Académie	CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP1
Centre d'examen	
Numéro du candidat	
Session 20_	
Date de l'épreuve :	

Sujet n° 0	Partie 1 Écrit				Partie 2 Pratique				Partie 3 Entretien				BILAN							
	Q	U	E	S	N	E	A	E	N	E	A	E	N	E	A	E	N	E	A	E
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	

Positionnement de la partie 1 Écrit

+

Positionnement de la partie 2 Pratique

+

Positionnement de la partie 3 Orale

=

Positionnement final



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

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.

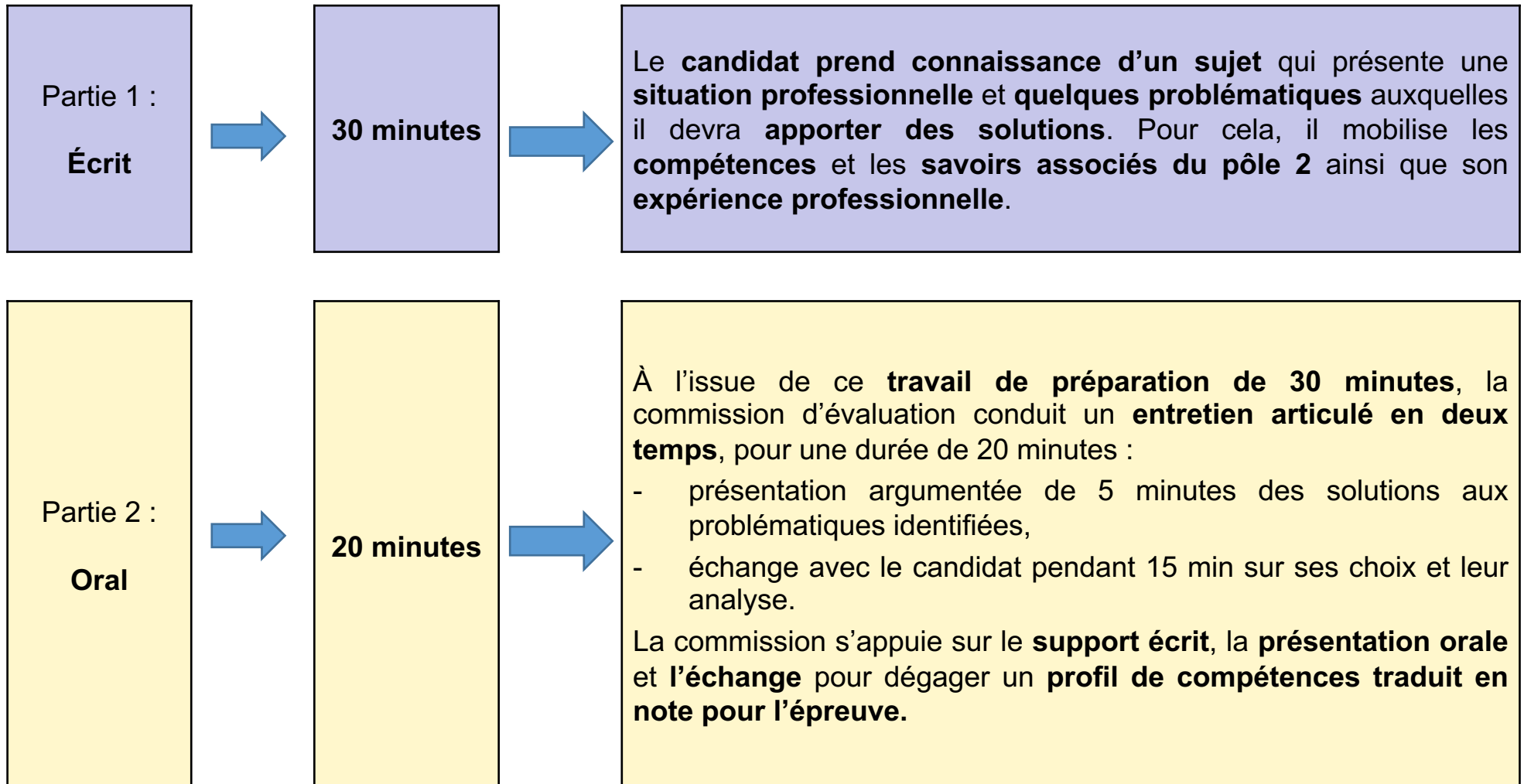
Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat		Note sur 20
Commission d'évaluation		
Nom/signature professeur formateur	Nom/signature professeur formateur	
Nom/signature professionnel	Nom/signature professionnel	

Appréciation obligatoire sur le profil et l'acquisition des compétences

Émargement des membres de la commission d'évaluation

L'épreuve EP2 en ponctuel

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



EP2 – Évaluation des compétences mobilisées En Ponctuel

Grille
d'évaluation
EP2

Compétences à évaluer à travers l'exposé orale
du candidat et à travers les réponses aux
questions posées par la commission

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

Tableau des
descripteurs
des niveaux de
compétences

Académie	CAP Charcuterie-traiteur - Épreuve EP2			
Centre d'examen	Session 20_			
Numéro du candidat	Date de l'épreuve :			
Sujet n°	BILAN			
	N A	E D	A C	E 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				
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 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 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 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.
	Les principes de rotation des stocks, les	Tous les principes de rotation des stocks,	Les principes de rotation des stocks, les	Les principes de rotation des stocks, les

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

EP1 et EP2 – Évaluation des compétences mobilisées En 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 **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**

En fin du cursus de formation :

- L'équipe pédagogique du domaine professionnel, en concertation avec le tuteur/maître d'apprentissage, **dégage un profil de compétences en s'appuyant sur le document de positionnement, afin d'établir une proposition de note finale pour l'épreuve**
- La grille proposée est identique à la grille de la forme ponctuelle.
- Les notes définitives sont arrêtées par le jury.

Traçabilité de ce contrôle en cours de formation : collecte, dans un dossier (portefolio ?), de toutes les évaluations en lien avec les compétences évaluées dans le document de positionnement de compétences :

- Les travaux et réalisations de l'apprenant,
- Les évaluations écrites,
- Les évaluations de la pratique et également
- Les évaluations de situations orales.

Préconisations pédagogiques

Insister sur la mise en œuvre d'une véritable stratégie pédagogique



progression pédagogique

Evite les écueils de redondances (entre l'école/l'entreprise)

Suivi des compétences pour positionnement



tableau de suivi des compétences par bloc

Permet de s'assurer un suivi de qualité de l'acquisition des compétences



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Merci pour votre attention !

