

TRANSFORMER LE LYCÉE PROFESSIONNEL

Former les talents aux métiers de demain

Ressources pour la classe de seconde professionnelle

Famille des métiers de
l'alimentation

**POUR L'ÉCOLE
DE LA CONFIANCE**



Ressources pour la classe de seconde professionnelle

Famille des métiers de l'alimentation

Table des matières

Préambule.....	3
Les enjeux de la famille des métiers de l'alimentation	4
Liste des spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des métiers de l'alimentation	6
Enseigner au sein de la famille des métiers de l'alimentation	7
L'organisation des enseignements.....	7
Les démarches et pratiques pédagogiques à privilégier.....	9
Des apprentissages pour une professionnalisation progressive.....	9
Démarche expérimentale mobilisable dans un contexte multi spécialité	10
L'approche par compétences : projet de formation en classe de seconde	11
Comment accompagner l'élève dans l'acquisition des compétences, faciliter son parcours et la réussite de son projet ?	11
Outils d'aide pour mettre en œuvre le projet de formation	13
Le numérique professionnalisant et les usages pédagogiques.	16
Ressources pédagogiques élaborées	16

Préambule

Le baccalauréat professionnel est un diplôme de l'Éducation nationale certifiant des compétences pour occuper des emplois de niveau IV dans des métiers bien identifiés. La formation est à la fois générale et professionnelle. La professionnalisation est progressive tout au long des trois années du cycle de formation. Elle repose sur le principe de l'alternance avec une part importante de périodes de formation en milieu professionnel, mais aussi avec une immersion en établissement dans des espaces pédagogiques de professionnalisation (plateaux techniques, magasins pédagogiques, espaces administratifs, restaurants et cuisines d'application, entrepôts pédagogiques, etc.).

En fin de troisième et selon son projet, l'élève s'orientant en voie professionnelle peut se spécialiser dès la classe de seconde vers un type de métiers et donc un baccalauréat professionnel précis¹ ou bien choisir une seconde couvrant le champ plus large d'une famille de métiers, le choix du baccalauréat professionnel se faisant alors en fin de seconde.

Définies nationalement, les familles de métiers regroupent des compétences professionnelles communes aux spécialités de baccalauréat qui la composent. Elles permettent d'améliorer la transition entre la classe de troisième et le lycée professionnel en rendant les choix d'orientation plus simples et plus flexibles pour conforter ou infléchir le parcours de formation du jeune. L'organisation par famille de métiers en classe de seconde propose ainsi un cadre sécurisant. Il permet aux élèves déjà déterminés de consolider leur choix et donne à ceux qui s'étaient construit une représentation erronée de leur futur métier l'opportunité de se diriger vers une spécialité de la famille correspondant le mieux à leurs aspirations. Dans la perspective d'une insertion professionnelle ou d'une poursuite d'études réfléchies, chaque élève est ainsi accompagné dans la construction d'un projet professionnel personnalisé lui permettant de préparer son parcours de formation.

Pour autant, sans la reporter en classe de première, la classe de seconde « famille de métiers » doit permettre d'amorcer la professionnalisation du jeune en lui faisant acquérir des compétences professionnelles communes aux spécialités qui la constituent. Plus encore, la découverte de cet éventail de métiers enrichira son parcours de multiples expériences lui faisant à l'avenir mieux appréhender les conséquences de son activité professionnelle sur celle des métiers connexes et mieux dialoguer avec les différents interlocuteurs rencontrés dans l'exercice de son activité professionnelle.

En formation, articuler les différentes spécialités entre elles suppose que les équipes enseignantes puissent développer une ingénierie et des pratiques pédagogiques qui soient à la hauteur de ces ambitions. C'est pourquoi ce document a pour objectif de soutenir le travail des enseignants dans la conception des organisations, des progressions et des séquences pédagogiques, tout en leur permettant de renforcer leur pratique professionnelle en matière d'alternance pédagogique, de contextualisation des activités, de différenciation des apprentissages, d'évaluation et de mobilisation des élèves autour de projets.

Ce travail collaboratif pluridisciplinaire de réflexion et de production est également alimenté par des ressources numériques disponibles sur la plateforme m@gistère dans un parcours national de formation à distance.

¹ Il s'agira alors de baccalauréat singulier n'appartenant pas à une famille de métiers et ne proposant pas de compétences certificatives communes à d'autres baccalauréats

Les enjeux de la famille des métiers de l'alimentation

Boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, poissonnier, écailler, traiteur sont des métiers de passion qui allient savoir-faire traditionnel et techniques modernes aux services d'une clientèle exigeante et curieuse de nouvelles saveurs et innovations. La culture « du bien manger » est à la fois un art de vivre à la française et une « institution » reconnue dans le monde.

Sens du contact, de l'organisation, maîtrise et connaissance des produits, dextérité dans le geste technique sont des exigences communes aux métiers de l'alimentation

En perpétuelle évolution, ces métiers doivent :

- répondre aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire toujours plus strictes ;
- réduire la pénibilité des postes ;
- répondre aux évolutions sociétales.

Ils comprennent tous les métiers artisanaux (artisanat alimentaire) en lien avec la transformation, la préparation et la commercialisation de produits alimentaires. La créativité des artisans et leur aptitude à innover se développent grâce à de nouveaux concepts de communication, de commercialisation, de nouvelles formes d'agriculture (raisonnée, biologique), de nouveaux procédés de fabrication (l'impression 3D par exemple).

Ils s'exercent principalement dans des commerces de proximité, voire des entreprises de restauration, sur les marchés, mais aussi dans la grande distribution aux rayons boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie et poissonnerie. Les produits frais, le bio et la proximité sont des leviers stratégiques pour la grande distribution. Le recrutement de personnel qualifié sur ces postes permet de développer la qualité et le conseil auprès d'une clientèle qui exige une prestation équivalente à l'artisanat alimentaire. Ces professionnels travaillent avec des partenaires du territoire (terroir) et sélectionnent auprès d'eux les matières premières et ingrédients transformés avec soin et dans le respect de l'hygiène alimentaire. Pour résister aux différentes formes de concurrence, ils apportent des réponses à la tendance d'une alimentation durable et saine.

Les métiers de l'alimentation peuvent être décomposés en trois filières, la filière **viande** (boucher, charcutier, tripier, volailler), la filière **farine-sucre** (boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, crêpier et glacier) et la filière **poissons-produits aquatiques** (poissonnier, écailler).

Le boucher (boucher-charcutier) achète en gros et demi-gros des pièces de viande, découpe et transforme des carcasses soigneusement sélectionnées qui sont ensuite revendues au détail. Il connaît toutes les techniques de préparation et de conservation permettant de répondre aux attentes des clients aussi bien pour les morceaux traditionnels que pour des préparations culinaires élaborées avec créativité et innovations (recettes, techniques, et commercialisation).

Le boulanger (boulanger-pâtissier) fabrique et vend des pains et des viennoiseries. Selon sa formation et ses expériences, il prépare aussi des pâtisseries (éclairs, tartes, religieuses, etc.), propose des sandwiches, des plats (quiches, tartes salées, etc.).

Le poissonnier (poissonnier écailler) achète en gros et demi-gros puis revend au détail, après les avoir préparés, les produits de la pêche que sont les poissons, les crustacés et les coquillages. Il confectionne aussi des plats à base de poisson ou de fruits de mer, telles que des soupes et terrines ou autres plats cuisinés plus élaborés.

Ces techniciens ont adapté leurs pratiques professionnelles à l'évolution des attentes de la clientèle, plus particulièrement en proposant des produits de plus en plus élaborés et prêts à la consommation. Qu'ils soient boulangers-pâtisseries, bouchers-charcutiers ou poissonniers-écaillers, ils ont su développer des compétences de traiteur. Pour cela, ils travaillent en laboratoire et commercialisent leurs préparations en magasin, sur les marchés et parfois en direct auprès des clients (service traiteur, organisation de buffets, livraisons via des plateformes de e-commerce).

Ces spécialistes du pain, de la pâtisserie, de la viande, du poisson et des coquillages conseillent et proposent à la clientèle des produits de qualité, garantis quant à leur origine, leur conservation et leur sécurité du point de vue alimentaire.

La complexité des attentes nécessite qu'ils offrent :

- une propreté et une hygiène irréprochables et constantes lors de la transformation et la manipulation des produits frais ;
- des compétences commerciales et relationnelles lors du contact permanent avec les clients ;
- des capacités d'adaptation pour trouver et développer des réponses aux évolutions permanentes de consommation (développement du bio, de l'exotisme, le e-commerce, etc.).

Ainsi, ils sont à la fois des spécialistes de leur domaine d'alimentation, mais pour garantir la pérennité de leur activité, ils doivent disposer de compétences commerciales, de gestion, de relations humaines avec leur clientèle et leur personnel. Enfin, la créativité et le sens artistique sont devenus indispensables pour garder l'attention d'une clientèle de plus en plus avertie et à la recherche de nouvelles sensations.

La « French Touch » est reconnue et complimentée dans le monde entier. Les métiers de l'alimentation n'échappent pas au phénomène. Le savoir-faire français y est particulièrement reconnu et envié et s'exporte sans difficulté (compétences, formation, gastronomie et histoire culinaire françaises). Les opportunités à l'étranger sont donc importantes : de nombreuses entreprises étrangères sont à la recherche de personnel qualifié en provenance de l'hexagone (le diplôme français représente un véritable sésame à l'étranger), avec ou sans grande expérience professionnelle.

Dans ce contexte très favorable d'opportunités professionnelles à l'étranger, la mobilité internationale peut faire partie intégrante du parcours de l'élève à condition que l'autonomie et la confiance en soi aient été développées tout au long de son cursus.

👉 Se référer au vademécum Les mobilités internationales et européennes : https://cache.media.eduscol.education.fr/file/lycee_pro_2018/46/3/VM_Mobilitees_internationales_et_europeennes_1128463.pdf

L'unité facultative « mobilité » valide les compétences acquises au cours d'une période de formation effectuée à l'étranger, en particulier dans le cadre des programmes de l'Union européenne.

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=546F4497D1750E1FA6A3AF7A5EDFEDF2.tplgfr44s_2?cidTexte=JORFTEXT000039001883&dateTexte&oldAction=rechJO&categorieLien=id&idJO=JORFCONT000039001399

Les métiers de l'alimentation font partie de la vie quotidienne des Français, et se distinguent comme des professions appréciées des consommateurs. Présents sur l'ensemble du territoire, en zone urbaine comme rurale, ces commerces participent activement à la vie locale. Ils dynamisent l'économie et l'emploi et jouent un rôle essentiel en faveur du service de proximité et de la défense du terroir par la qualité de leurs produits.

Le poissonnier, le boulanger-pâtissier ou le boucher-charcutier passionné représentent cette culture de l'authentique et du terroir, entre tradition et modernité, garante d'un savoir-faire reconnu. Tous ces métiers sont porteurs d'emploi, et ce, dans toutes les régions de l'Hexagone.

Actuellement, des commerces de détail à la grande distribution, la France compte **90 000 commerces** représentant les divers métiers de l'alimentation, soit 330 000 personnes selon les chiffres de l'INSEE. Si l'on s'en tient aux boucheries-charcuteries, poissonneries et boulangeries-pâtisseries, cela représente environ 68 000 commerces, 240 000 temps-pleins et plus de 18 milliards d'euros de chiffre d'affaires annuel. La majorité des postes dans le secteur des métiers de l'alimentation sont proposés en CDI.

Liste des spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des métiers de l'alimentation

- **Baccalauréat Boulanger Pâtissier**
- **Baccalauréat Boucher Charcutier Traiteur**
- **Baccalauréat Poissonnier Écailler Traiteur**

Enseigner au sein de la famille des métiers de l'alimentation

Cette partie identifie les compétences communes pouvant être travaillées dès la classe de seconde et propose des conseils pratiques à la mise en place d'activités de formation auprès des élèves de seconde.

L'organisation des enseignements

Les trois référentiels de la famille des métiers de l'alimentation ont en commun une même structure :

- ➔ Les fonctions : on retrouve quatre grandes fonctions
1. Gestion d'exploitation 2. Production 3. Qualité 4. Communication-Commercialisation ;
Seule la fonction 2. Production « transformation fabrication », présente des différences au niveau des tâches à réaliser :

Référentiels	Baccalauréat professionnel boulanger pâtissier	Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur	Baccalauréat professionnel Poissonnier écailler traiteur
Fonction Production	Transformation de matières d'œuvre	Transformation des carcasses	Transformation des produits aquatiques crus
	Fabrication	Fabrication de charcuterie	

- ➔ Les capacités : communes aux trois référentiels elles sont au nombre de 4
C1 organiser, C2 réaliser, C3 contrôler, C4 communiquer-commercialiser.
- ➔ Les compétences terminales : on en dénombre 28
C1 organiser 6 compétences, C2 réaliser 9 compétences, C3 contrôler 9 compétences, C4 communiquer-commercialiser 4 compétences.
- « Préparer transformer fabriquer » (C.2.4) est la seule compétence qui diffère selon les référentiels. Elle représente ce qui fait la spécificité de chaque métier.
- ➔ Les savoirs : six groupes de savoirs : S0 La production biologique, S1 la culture professionnelle, S2 les matières premières, S3 les techniques professionnelles, S4 les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel, S5 l'environnement économique, juridique, et le management de l'entreprise.

Concernant le Bio (S0), seront privilégiées, à minima en seconde les notions contenues dans l'annexe II-Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnées à l'annexe I du BO n° 23 du 9 juin 2016 :

https://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=102577

L'analyse des trois référentiels des diplômes composant la famille a permis de déterminer les compétences professionnelles communes participant à la professionnalisation des élèves dès leur entrée en formation.

Compétences communes aux trois référentiels		Compétences professionnelles communes en seconde famille des métiers de l'alimentation
C1 ORGANISER		
C1.1	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
C1.2	Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers	Définir les besoins matériels,
C1.3	Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter	Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter
C1.4	Préparer les espaces de travail	Préparer les espaces de travail
C1.5	Identifier les éléments de la qualité	
C1.6	Planifier le travail (temps - espace)	Planifier le travail (temps - espace)
C2 RÉALISER		
C2.1	Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
C2.2	Réceptionner - stocker	Réceptionner stocker
C2.3	Peser, mesurer, quantifier	Peser, mesurer, quantifier
C2.4	Préparer, transformer, fabriquer	Préparer, transformer, fabriquer
C2.5	Présenter et valoriser les produits	Présenter et valoriser les produits
C2.6	Vendre, facturer, encaisser	
C2.7	Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages	Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages
C2.8	Appliquer les procédures de la démarche qualité	-
C2.9	Réagir aux aléas et mener des actions correctives	-
C3 CONTRÔLER		
C3.1	Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
C3.2	Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
C3.3	Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
C3.5	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
C3.6	Contrôler la conformité de la production/transformation	Contrôler la conformité de la production/transformation
C3.7	Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion) et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)	
C3.8	Détecter les anomalies	Détecter les anomalies
C3.9	Vérifier l'application des actions correctives	
C4 COMMUNIQUER COMMERCIALISER		
C4.1	Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers	Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers
C4.2	Animer une équipe	-
C4.3	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
C4.4	Commercialiser des produits, conseiller	Commercialiser des produits, conseiller

Les démarches et pratiques pédagogiques à privilégier

Des apprentissages pour une professionnalisation progressive

La seconde professionnelle des métiers de l'alimentation doit permettre aux élèves concernés d'une part, de conforter ou d'infléchir leur parcours de formation au sein d'une même famille de métiers et d'autre part, d'acquérir des compétences professionnelles communes aux baccalauréats Boulanger Pâtissier, Boucher Charcutier Traiteur et Poissonnier Écailler Traiteur.

Ce sont ces objectifs qui doivent guider les démarches et pratiques pédagogiques mobilisées. Pour les satisfaire, les enseignants devront s'emparer des principes de l'alternance pédagogique en s'assurant de la contribution complémentaire des établissements de formation et des lieux d'accueil des élèves en PFMP.

Ainsi, les enseignants seront conduits à immerger les élèves dans des contextes professionnels variés, reflétant la diversité des professions de la famille des métiers de l'alimentation. Dans le cadre de leurs enseignements, il est conseillé de didactiser des situations d'apprentissage concrètes et réalistes, notamment via les mises en situation simulées au sein d'espaces de professionnalisation en établissement de formation tels que les laboratoires ou espaces de vente, voire réelles quand cela est possible, et s'appuyant notamment sur l'expérience acquise par les élèves dans le cadre des périodes de formation en milieu professionnel. Celles-ci mobilisent à la fois des savoirs, des techniques, des outils, des postures, des ressources et des expériences personnelles. Les situations d'apprentissage doivent, par ailleurs, être construites dans un souci de progressivité : les compétences communes, dont la construction démarre au niveau de la seconde, seront ensuite approfondies dans le cadre des classes de première et terminale et complétées par des compétences spécifiques aux métiers visés.

Les compétences communes aux trois diplômes sont nombreuses ; **ce sont les contextes qui diffèrent**, les conditions de réalisation et les produits élaborés. La partie traiteur présente, quant à elle, une communauté d'exigence au niveau des techniques et des productions.

Les élèves doivent également pouvoir tirer profit de leurs PFMP, à la fois pour construire les compétences attendues et pour élargir le champ professionnel des possibles (grande et moyenne distribution). Il revient aux enseignants, sur la base d'un accompagnement de chaque élève, de s'assurer en amont et en lien avec le (ou les) tuteur(s) pressenti(s) de la pertinence du (ou des lieux) de PFMP et des activités qui seront confiées à celui-ci au regard des objectifs de formation (compétences professionnelles communes à développer), de son profil et de son projet (éclairer ou conforter son projet professionnel).

Les PFMP s'avèrent en effet essentielles pour permettre aux élèves de découvrir des contextes professionnels méconnus, de revenir sur la représentation erronée qu'ils peuvent avoir de métiers ou bien encore de renforcer leur projet professionnel. La nature, l'unicité ou la diversité du ou des lieux de PFMP sera donc à rechercher, ou pas, en fonction de la maturité du projet professionnel. En prolongement, afin de mieux accompagner la construction du projet professionnel de leurs élèves, les enseignants sont invités à prendre appui sur la diversité des contextes d'accueil des PFMP de leurs élèves en invitant autant que faire se peut les tuteurs à témoigner de la réalité de leur métier, mais aussi à organiser des visites dans des lieux susceptibles d'accueillir des futurs détenteurs des baccalauréats professionnels Boulanger Pâtissier, Boucher Charcutier Traiteur et Poissonnier Écailler Traiteur.

À l'issue des PFMP, mais également des visites d'entreprise, des rencontres avec des professionnels etc., il convient de prévoir des temps réflexifs pour que l'élève puisse prendre réellement conscience de ce qui s'est passé et des compétences qu'il aura construites. L'explicitation peut être tant individuelle que collective et se faire à l'écrit comme à l'oral. Ces temps d'immersion dans des contextes différents pourront être prolongés par une exploitation lors des heures consacrées à l'orientation dans le cadre de l'accompagnement renforcé en seconde.

Démarche expérimentale mobilisable dans un contexte multi spécialité

La professionnalisation d'un individu se met progressivement en place et participe à son évolution quant aux gestes professionnels qu'il maîtrise, aux connaissances qu'il acquiert, à sa capacité à les mobiliser avec pertinence. Alors, à son tour, en mobilisant ces compétences acquises et maîtrisées, le professionnel qu'il est devenu devient lui-même un élément de développement et de transmission de nouvelles compétences.

Pour que ce processus s'enclenche de façon pérenne, il est indispensable aujourd'hui de développer et mettre en œuvre une pédagogie qui favorise autant que possible la démarche expérimentale, la réflexion, l'analyse comparative conduites par l'élève, mise en place et accompagnée par le ou les enseignants.

Ces démarches, permettent à l'élève de découvrir, d'essayer, de formuler une hypothèse, de la vérifier pour enfin la valider ou l'écarter. Il s'agit là de démarches scientifiques de recherche fréquemment utilisées dans les métiers de l'alimentation à l'échelle artisanale ou industrielle lors de la mise au point de nouvelles recettes ou lors de l'amélioration d'une fabrication existante, voire pour comparer un produit avec les produits concurrents.

Ainsi, plus modestement, en classe de seconde, l'atelier expérimental est un lieu de pratiques où la mobilisation de gestes et de techniques dans des situations professionnelles est conçue par un ou des enseignants, dans le cadre d'une stratégie globale de formation, pour observer, analyser, comprendre et transférer, choisir avec raison et organiser.

Dans le cadre d'une pluridisciplinarité clairement inscrite dans les grilles horaires du Baccalauréat Professionnel, la démarche expérimentale et l'analyse comparative sont des approches pédagogiques propices à la construction de compétences transversales en enseignement général, technologique et professionnel. Les enseignants trouveront dans ces modalités pédagogiques une source de développement de l'autonomie des élèves.

Au travers d'un plan prévisionnel de formation basé sur le développement des compétences, les séances de travaux pratiques intégreront les fabrications. Celles-ci feront écho à chaque spécialité de baccalauréat professionnel (exemples : un mille-feuille, un feuilleté aux fruits de mer, un friand à la viande) et permettront d'approfondir la découverte, la comparaison des produits, les matières premières les plus génératrices de marge, les méthodes de fabrication et recettes. L'analyse sensorielle trouvera pleinement sa place dans le déroulement de ces séances. Par ailleurs, au regard de la réflexion dégagée et des hypothèses formulées par les élèves, un prolongement sur le secteur économique concerné pourra s'avérer pertinent (découverte d'un terroir, d'un mode d'élevage, de la variété d'un produit, rencontre avec un professionnel ou un producteur...).

Pour l'apprenant, ces phases d'observation, d'analyse, de compréhension et de questionnement sont une excellente assise pour appréhender les exigences de l'année de première et terminale et conduire le futur professionnel à appréhender l'importance du choix produit, de la méthode de fabrication, mais également à être sensible à l'évolution des habitudes de consommation.

L'approche par compétences : projet de formation en classe de seconde

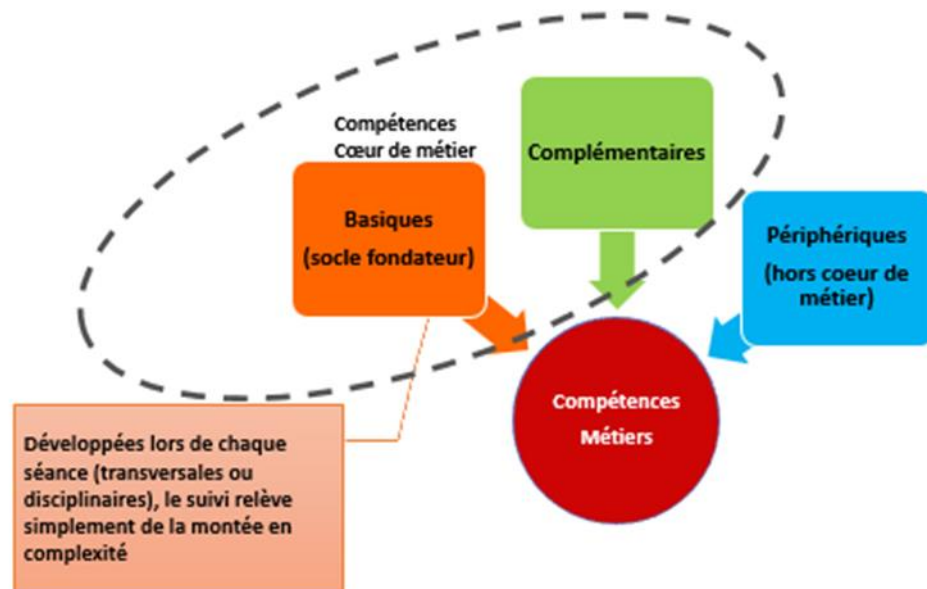
Comment accompagner l'élève dans l'acquisition des compétences, faciliter son parcours et la réussite de son projet ?

Quels enjeux ?

- **Mettre les compétences** de l'apprenant au cœur de la construction de son parcours
- **Travailler en équipe pédagogique**

Comment ?

- **Construire** un projet prévisionnel de formation au sein de son établissement sur le cycle
 - Construire le projet à partir des compétences visées dans les diplômes
 - Intégrer les PFMP dans le projet global (Les PFMP : un moment fort de la formation)
- Repérer les différents types de compétences développées : basiques, complémentaires et périphériques



- ➔ Les compétences basiques, mobilisées à chaque séance, finissent par être automatisées. L'automatisation permet de passer d'un traitement conscient avec effort à un traitement automatisé, inconscient, sans effort.
- ➔ Les compétences complémentaires et les compétences périphériques sont suivies dans leur globalité : travaillées moins souvent, il est plus aisé d'identifier les périodes de développement
- ➔ Les compétences périphériques sont les plus proches de la notion de compétence transversale ; les activités les nécessitant peuvent être déléguées, sous traitées... Une personne « non formée » au métier pourrait posséder ces compétences plus transversales et réaliser les tâches confiées.

Pourquoi identifier ces compétences ?

- Accompagner signifie et implique un suivi de l'acquisition des compétences

- Suivre cette acquisition peut devenir un travail fastidieux et sans apport de valeur ajoutée

Quelles différences dans le suivi ?

- Les compétences basiques étant développées lors de chaque séance (disciplinaires ou pluridisciplinaires) le suivi relève simplement de la **montée en complexité** : graduation progressive de la complexité des tâches réalisées et/ou du contexte de la situation de travail ;
- Les compétences complémentaires et les compétences périphériques sont positionnées sur des espaces temps et des périodes spécifiques de développement sont identifiées.

Toutes les études prospectives démontrent qu'un ensemble de compétences transversales numériques, cognitives (littératie, numératie, résolution de problèmes), sociales (travail en équipe, collaboration) et situationnelles (autonomie, capacité d'adaptation, d'apprendre à apprendre, prise d'initiative « *compétences transversales AEFA* ») est nécessaire pour se mouvoir sur le marché du travail dans une économie plus automatisée et numérisée et pour développer un pouvoir d'agir sur son parcours professionnel. Il convient dès lors que les pratiques et démarches pédagogiques les prennent systématiquement en compte afin de contribuer à leur développement par chaque élève inscrit en seconde famille des métiers de l'alimentation.

Outils d'aide pour mettre en œuvre le projet de formation

Projet Pédagogique Prévisionnel seconde Métiers de l'alimentation				Compétences		
				B	C	P
ORGANISER	C1.1	Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	S1 S2 S4	x		
	C1.2	Définir les besoins matériels	S1 S4 S5	x		
	C1.3	Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter	S1 S2 S3 S4 S5			x
	C1.4	Préparer les espaces de travail	S1 S4	x		
	C1.6	Planifier le travail (temps - espace)	S1 S3 S5	x		
RÉALISER	C2.1	Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	S1 S3 S4	x		
	C2.2	Réceptionner, stocker	S1 S2 S3 S4			x
	C2.3	Peser, mesurer, quantifier	S1 S3 S4	x		
	C2.4.1	Préparer, transformer***	S1 S2 S3 S4	x	x	
	C2.4.2	Fabriquer***		x	x	
	C2.4.3	Conduire des fermentations			x	
	C2.4.4	Conduire ou Réaliser des cuissons		x		
	C2.4.5	Utiliser les produits alimentaires intermédiaires		x		
	C2.4.6	Assembler, décorer, réaliser des finitions		x		
	C2.5	Présenter et valoriser les produits	S1 S4 S5			x
	C2.7	Maintenir en état les postes de travail, les équipements et les outillages	S1 S3 S4	x		
CONTRÔLER	C3.1	Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	S1 S2 S3 S4 S5	x		
	C3.2	Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	S1 S4	x		
	C3.3	Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	S1 S4	x		
	C3.5	Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication/transformation jusqu'à la commercialisation	S1 S2 S3		x	
	C3.6	Contrôler la conformité de la production/transformation	S1		x	
	C3.8	Détecter les anomalies	S1 S2 S3 S4 S5		x	
COMMUNIQUER COMMERCIALISER	C4.1	Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers	S1 S2 S3 S4 S5	x		
	C4.3	Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	S5			x
	C4.4	Commercialiser des produits, conseiller	S1 S2 S3 S4 S5	x	x	

Légende :

B : Compétences basiques **C** : Compétences complémentaires **P** : Compétences périphériques

S1 : La culture professionnelle

S2 : Les matières premières

S3 : Les techniques professionnelles

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

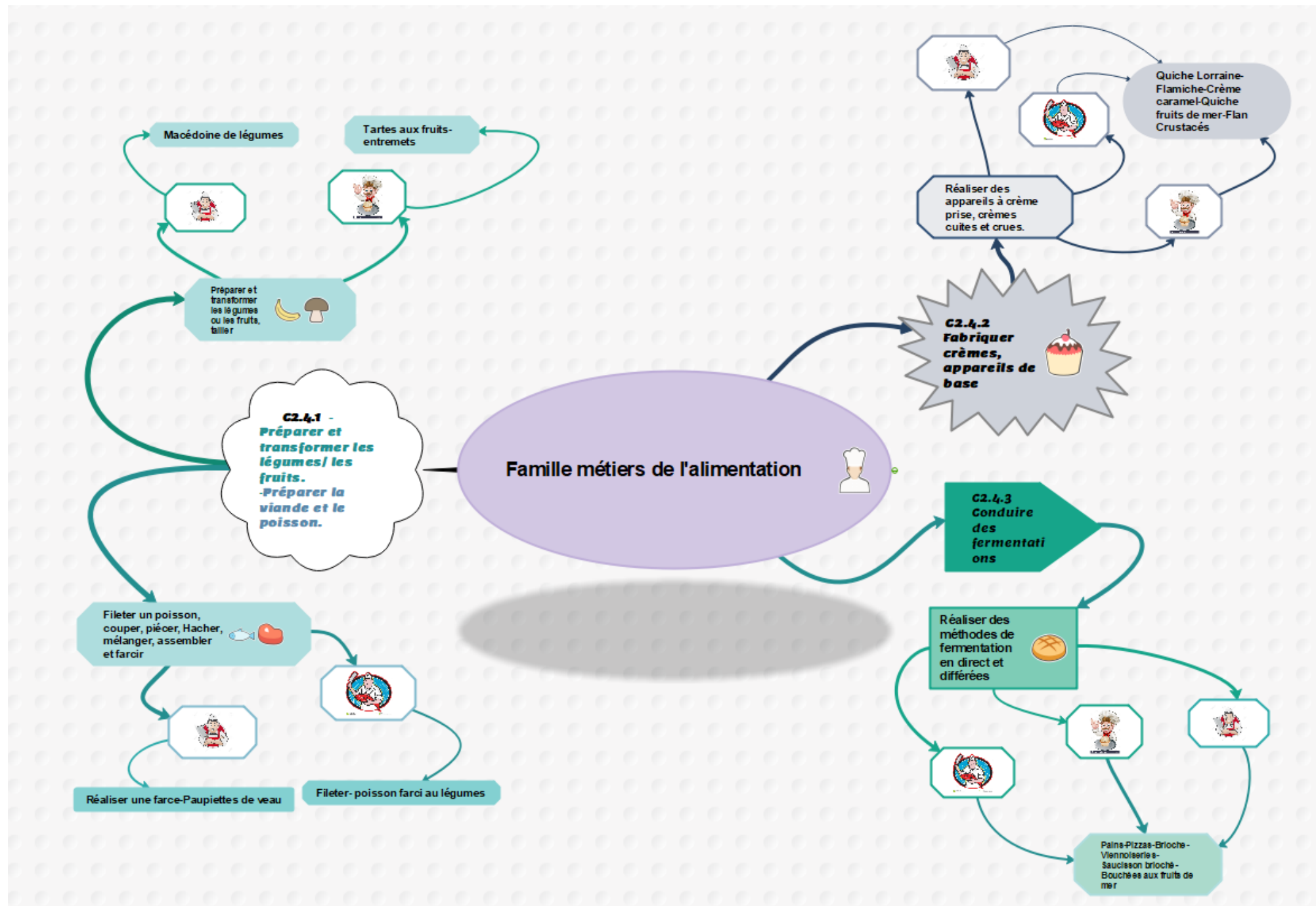
S5 : L'environnement économique, juridique et management de l'entreprise

La compétence « préparer transformer fabriquer » (C.2.4) est la seule qui est différente selon les référentiels des trois baccalauréats. Elle représente ce qui fait la spécificité de chaque métier. Cette compétence sera développée différemment par la réalisation de certains produits/certaines productions.

Cependant, des produits communs faciliteront la professionnalisation en seconde (ex : les pâtes, les crèmes, les farces, les sauces). De même, en termes de produits finis, les trois baccalauréats ont en commun la réalisation de produits traiteurs.

Proposition de techniques et de réalisations à développer en seconde famille des métiers de l'alimentation.

	Compétences communes à la famille des métiers	Techniques et réalisations
C2.4.1	Préparer et transformer les légumes / les fruits.	Préparer et transformer les légumes ou les fruits, tailler.
	Préparer la viande et le poisson.	Fileter un poisson, couper, piécer, hacher, mélanger, assembler et farcir.
C2.4.2	Fabriquer pâtes et masses de base. Panification.	Réaliser des pâtes friables, pâte à choux, pâtes battues ou crémees, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes semi-liquides ou liquides.
	Fabriquer crèmes, appareils de base.	Réaliser des appareils à crème prise, crèmes cuites et crues.
	Fabriquer des fonds, fumets et sauces.	Réaliser des sauces émulsionnées froides, sauce béchamel et dérivés.
	Fabriquer des produits traiteurs.	Réaliser des sandwiches, hors-d'œuvre chauds ou froids à partir des pâtes de base, toasts et petits fours.
C2.4.3	Conduire des fermentations.	Réaliser des méthodes de fermentations en direct et différées.
C2.4.4	Réaliser des cuissons.	Cuire sur feu ou plaque. Cuire au four. Cuire dans un liquide.
C2.4.5	Utiliser les produits alimentaires intermédiaires.	Utiliser les produits prêts-à-utiliser et prêts-à-élaborer.
C2.4.6	Assembler, décorer, réaliser des finitions.	Monter, fourrer, garnir, masquer, glacer, marbrer, napper, décorer.



Le numérique professionnalisant et les usages pédagogiques.

Des études variées, menées depuis maintenant une dizaine d'années, identifient les compétences nécessaires pour une insertion et un développement professionnel pérenne au 21^e siècle. Certaines, telles la collaboration, la communication, les compétences liées au numérique, l'habileté sociale et culturelle se retrouvent dans la quasi-totalité des référentiels. En parallèle et de façon tout à fait complémentaire, d'autres sont régulièrement identifiées comme essentielles et particulièrement recherchées : l'autonomie, la créativité, l'exercice de la pensée critique, la résolution de problèmes, la capacité à développer des produits de qualité et la productivité.

Les compétences liées à la maîtrise et à l'utilisation du numérique constituent un élément fondamental en termes d'insertion et de développement professionnel. À ce titre, l'un des enjeux de la formation est de familiariser l'élève aux outils numériques.

Pour autant, bien qu'elle soit essentielle dans le cadre de la mise en œuvre d'une pédagogie qui se veut évolutive et innovante, la seule utilisation du numérique éducatif ne saurait suffire. En effet, il est primordial de développer en parallèle la capacité des élèves à utiliser les logiciels, outils, process informatiques qui constitueront leur futur environnement professionnel. Cette formation au numérique professionnalisant répond à divers besoins :

- gestion et utilisation des matériels programmables, vecteurs d'amélioration des conditions de travail ;
- mise en œuvre d'une communication positive, vectrice de visibilité de l'entreprise et de lisibilité quant à son offre ;
- connaissance et maîtrise des logiciels courants et de leurs applications professionnelles, vecteur d'efficacité dans la programmation et le suivi des tâches.

Ressources pédagogiques élaborées

Le groupe de travail national propose des situations de travail problématisées pour répondre aux enjeux de la seconde famille des métiers de l'alimentation et les présente dans un parcours spécifique m@gistere :

Transformer la voie professionnelle

<https://magistere.education.fr/dgesco/course/view.php?id=1519>

Famille des métiers de l'alimentation

<https://magistere.education.fr/dgesco/course/view.php?id=1519§ion=107>

« **Les halles gourmandes** », un lieu qui associe trois entreprises artisanales en SARL et offre une réponse à l'évolution des modes de consommation en restauration snacking et vente de produits à emporter.

« **Agorafood** », un nouveau concept dans la grande distribution, des endroits conviviaux sont implantés afin de favoriser la consommation immédiate des produits achetés sur place au sein du village.

À découvrir également dans m@gistere, des guides méthodologiques pour :

- comprendre les enjeux de la formation,
- créer le projet pédagogique prévisionnel de formation,
- créer de nouveaux contextes et de nouvelles séances pédagogiques,
- présenter la nouvelle famille de métiers aux partenaires, aux élèves et à leurs parents.