

RÉFÉRENTIEL

CERTIFICAT

D'APTITUDE

PROFESSIONNELLE

POISSONNIER

NOR/MEN L 88014311A

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS
DIRECTION
DES LYCÉES ET COLLÈGES

PARIS, LE

A R R E T E portant création d'un
Certificat d'aptitude professionnelle
de **POISSONNIER**.

S/Direction des enseignements
et des diplômes

DLC4 N°

MJL/MCV

**LE MINISTRE D'ETAT,
MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA JEUNESSE ET DES SPORTS**

- VU le code de l'enseignement technique ;
- VU le code du travail et notamment son livre IX ;
- VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement technologique ;
- VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;
- VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à l'enseignement technologique et professionnel ;
- VU la loi n° 87-572 du 23 juillet 1987 modifiant le titre premier du code du travail et relative à l'apprentissage ;
- VU le décret n° 72-279 du 12 avril 1972 relatif à l'homologation des titres et des diplômes de l'enseignement technologique ;
- VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles consultatives ;
- VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des formations dans les lycées ;
- VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le Ministre de l'Éducation Nationale ;
- VU l'arrêté du 11 janvier 1988 fixant les modalités de prise en compte des résultats du contrôle continu pour les candidats aux certificats d'aptitude professionnelle par la voie scolaire ;
- VU l'avis de la commission professionnelle consultative compétente ;

.../...

A R R E T E :

ARTICLE 1er.- Il est créé au plan national un certificat d'aptitude professionnelle de Poissonnier.

ARTICLE 2.- Le référentiel caractéristique des compétences professionnelles et le programme de ce certificat d'aptitude professionnelle figurent en annexe I du présent arrêté (1).

ARTICLE 3.- L'évaluation des compétences des candidats est organisée par domaine. Chaque domaine est constitué d'une ou plusieurs des matières mentionnées à l'article 12 du décret du 19 octobre 1987 susvisé.

L'évaluation de chaque domaine est sanctionnée par une note variant de 0 à 20 en points entiers.

La liste de ces domaines affectés de coefficients figure en annexe II du présent arrêté .

ARTICLE 4.- Le certificat d'aptitude professionnelle de Poissonnier est attribué au vu des résultats obtenus au contrôle continu dans les conditions fixées par l'arrêté du 11 janvier 1988 susvisé, ou à des épreuves terminales dont la liste, la durée, le coefficient et la définition figurent en annexe II du présent arrêté.

ARTICLE 5.- Le certificat d'aptitude professionnelle de Poissonnier est délivré au candidat ayant obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

L'absence à une épreuve obligatoire est éliminatoire sauf si elle est dûment justifiée. Dans ce dernier cas, elle donne lieu à l'attribution de la note zéro.

ARTICLE 6.- Les candidats qui ne peuvent subir l'épreuve d'éducation physique et sportive pour une raison de santé en sont dispensés à conditions de produire un certificat délivré :

- par un médecin de la santé publique concourant à l'exercice des tâches médico-scolaires pour les élèves scolarisés dans un établissement d'enseignement public ou d'enseignement privé sous contrat.

- par un médecin généraliste ou du travail pour les autres candidats.

.../...

Les candidats reconnus handicapés physiques et déclarés aptes à subir l'épreuve d'éducation physique et sportive à la suite du contrôle médical prévu par le décret n° 77-554 du 27 mai 1977 relatif au contrôle médical des activités physiques et sportives peuvent demander soit à participer à une épreuve d'éducation physique et sportive aménagée, soit à bénéficier d'un contrôle en cours de formation adapté.

ARTICLE 7- Les candidats non admis conservent pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues à un ou plusieurs domaines.

Lorsqu'un candidat a subi les épreuves terminales du domaine professionnel et n'a pas obtenu à ce domaine une note égale ou supérieure à 10, il conserve pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues à une ou plusieurs épreuves constitutives de ce domaine.

Les notes ainsi conservées par les candidats sont prises en compte avec celles obtenues aux autres domaines lors de sessions ultérieures pour l'attribution du diplôme. S'ils renoncent à ce bénéfice, ils subissent l'examen dans l'ensemble des domaines. Seules les notes alors obtenues sont prises en compte pour l'attribution du diplôme.

ARTICLE 8.- Les candidats titulaires d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les candidats titulaires d'un diplôme classé au moins au niveau V sont dispensés de l'évaluation prévue dans le domaine de l'éducation physique et sportive.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

ARTICLE 9.- Le certificat d'aptitude professionnelle de Poissonnier peut être obtenu par unités capitalisables sauf pour les candidats ayant suivi la préparation par la voie scolaire ou par celle de l'apprentissage dans les conditions définies par le Ministre de l'Education nationale, de la Jeunesse et des Sports.

ARTICLE 10.- La première session d'examen aura lieu en 1990.

ARTICLE 11.- Les candidats ayant obtenu le bénéfice pour 5 années des épreuves pratiques ou des épreuves écrites et orales du C.A.P. Commis Poissonnier créé par l'arrêté du 1er septembre 1956 et abrogé par l'arrêté du 17 octobre 1986 sont respectivement dispensés de subir les épreuves du domaine professionnel ou les épreuves des domaines généraux du C.A.P. Poissonnier à compter de la session d'examen de 1990.

.../...

ARTICLE 11.- Le Directeur des Lycées et Collèges et les Recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à PARIS, le - 1 SEP. 1988

Pour le Ministre de l'Éducation,
Le Directeur des Lycées et Collèges

Michel LUCIUS

(1) Le présent arrêté et son annexe II seront publiés au Bulletin Officiel.

L'arrêté et ses annexes seront diffusés par le Centre national de documentation pédagogique - 29, rue d'Ulm 75230 PARIS CEDEX 05.

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE**

PARIS, le

Direction des Lycées et Collèges

Sous-Direction des Formations
professionnelles
initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels
DLC B2/MJL/MCV n°
cappois

**ARRETE modifiant l'arrêté du 1er
septembre 1988 portant création du
Certificat d'aptitude professionnelle de
POISSONNIER.**

L 9401578 A

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des Certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le Ministre de l'Education Nationale ;

VU l'arrêté du 1er septembre 1988 portant création du Certificat d'aptitude professionnelle de poissonnier ,

ARRETE :

Article 1er.- Le premier alinéa de l'article 5 de l'arrêté susvisé est abrogé et remplacé par l'alinéa suivant :

"Le Certificat d'aptitude professionnelle de poissonnier est délivré au candidat ayant obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel sous réserve d'une note égale ou supérieure à 10 à l'épreuve EP1 "pratique professionnelle" constitutive du domaine professionnel".

Article 2.- Le coefficient de l'épreuve EP4 "Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social" est modifié comme suit : coefficient 1 au lieu de coefficient 2.

Article 3.- Les dispositions du présent arrêté seront applicables à la session de 1995.

Article 4.- Le Directeur des Lycées et Collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 12 SEP. 1988

Pour le Ministre et par délégation
Pour le Directeur des Lycées et Collèges
et par délégation
Le Chef de Service
Adjoint au Directeur

Jean-François CUISINIER

A - COMPETENCE GLOBALE

=====

Le candidat au C.A.P. de "POISSONNIER" doit être capable :

- d'effectuer sous contrôle, des opérations d'achat des produits de la pêche,
- de mettre en place et d'entretenir un étalage attrayant des différents produits de la pêche,
- de proposer et de vendre les dits produits,
- de maîtriser les gestes du métier lui permettant d'effectuer correctement, à son initiative ou à la demande de la clientèle, les opérations de :
 - . vidage, écaillage, dépeçage, () des poissons') leur utili-
 - . filetage, tranchage, préparation, ((sation culi-
 - . préparation, ficelage des crustacés,) naire
- . ouverture et présentation des coquillages (en vue de leur consommation immédiate),
- de savoir exécuter des recettes culinaires simples à base de produits de la pêche, à l'état brut ou préalablement transformés afin d'être :
 - . un véritable conseiller pour la clientèle,
 - . apte à recevoir un complément de formation en préparation traiteur,

Pour cela, et avec une autonomie suffisante, il doit :

- connaître, outre l'anatomie et la morphologie des différentes familles de produits de la pêche, les caractéristiques propres à chacun d'entre eux de manière à leur appliquer la préparation la plus adéquate,
- savoir utiliser de façon rationnelle, les locaux, équipements et matériels, les nettoyer et les remettre en place,
- appliquer les mesures prophylactiques et la réglementation concernant l'hygiène et la sécurité appliquées aux produits, aux personnes et aux équipements,
- tenir compte des impératifs d'organisation du travail et d'économie,
- être à la fois un bon professionnel et un bon vendeur.

.../...

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL

1 - CAPACITES - CONNAISSANCES ET SAVOIR FAIRE REQUIS

Cette compétence implique la mise en oeuvre des capacités suivantes :

ORGANISER , c'est-à-dire :

- Identifier les différents produits proposés (achat)
- Connaître les caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires de chacun d'eux (information et vente)
- Etablir une liste des produits à commander ou du matériel nécessaire
- Connaître le rendement de chaque espèce afin :
 - . d'en fixer le prix de vente après transformation préalable (filets - tranches ... etc ...)
 - . de conseiller utilement la clientèle
- Appliquer des consignes (présentation de l'étalage - transformations préalables à la mise en étalage)
- Mettre en place le poste de travail (étalage) et organiser son agencement ainsi que celui des locaux et matériels annexes (chambres froides - laboratoires - réserves etc

REALISER , c'est-à-dire :

- Remplir des documents (bons de commande - factures - moyens de paiement etc.
- Maîtriser les gestes professionnels permettant d'effectuer correctement :
 - . les opérations de préparation des produits
 - . les opérations de vente (pesée - détermination du prix)
- Appliquer les techniques appropriées aux différentes espèces et aux préparations demandées en respectant les réglementations en vigueur
- Limiter les causes d'altération des produits
- Exécuter un certain nombre de recettes culinaires à base de produits de la pêche
- Présenter les produits à l'état brut ou préalablement transformés
- Distribuer les produits (vente - conditionnement - conservation - stockages)
- Nettoyer, ranger les locaux, les matériels

.../...

APPRECIER , c'est-à-dire :

- Connaître :
 - . les critères de fraîcheur des différents produits
 - . les caractères d'altération propres à certains d'entre eux
- Contrôler en permanence, de l'achat à la vente, l'évolution de l'état de fraîcheur du produit et prendre les mesures adéquates.
- Vérifier les pesées (achat), les rendements (après transformation), les matériels etc ...

- Evaluer une situation
- Justifier un point de vue
- Rectifier une situation

La mise en oeuvre des capacités caractéristiques du métier de " POISSONNIER" s'exprime dans des activités professionnelles qui utilisent les connaissances et les savoir-faire acquis dans chacune des disciplines de la formation technologique et professionnelle

2 - EXIGENCES POUR LA DELIVRANCE DU C.A.P. DE POISSONNIER

Le candidat au C.A.P. de "POISSONNIER" doit être capable de répondre aux exigences définies ci-après :

- Le tableau de la page 6 présente l'ensemble des compétences caractéristiques de ce C.A.P. dans chacun des champs d'activités professionnelles :
 - . Approvisionnement - Stockage
 - . Préparations - Transformations
 - . Vente - Conditionnement - Conservation
 - . Entretien - Hygiène - Sécurité

Ce tableau de la page 6 ne pouvant apporter toutes les précisions voulues pour certaines des exigences, celles-ci sont explicitées dans les pages suivantes :

- a - en techniques professionnelles page 7
- b - en connaissances technologiques page 17
- c - en sciences appliquées à l'alimentation
et à l'hygiène page 22
- d - en sciences appliquées aux équipements
et installations des locaux professionnels page 25

C.A.P. DE POISSONNIER

EXIGENCES DANS LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

CAPACITES	CHAMP D'ACTIVITE	APPROVISIONNEMENT STOCKAGE	PREPARATION TRANSFORMATION	VENTE CONDITIONNEMENT CONSERVATION	ENTRETIEN - HYGIENE SECURITE
<p>ORGANISER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différents produits - Connaître leurs caractéristiques anatomiques, morphologiques et culinaires - Etablir une liste de produits de matériels - Connaître le rendement de chaque espèce - Appliquer des consignes - Savoir présenter - Mettre en place 	<p>REALISER</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remplir des documents - Metriser les différents postes professionnels - Savoir exécuter un certain nombre de recettes culinaires à base de produits de la pêche. - Savoir présenter les produits et limiter leurs causes d'altération - Savoir vendre - Nettoyer, ranger les locaux les matériels. - APPRECIER - Vérifier - Contrôler - Interpréter - Evaluer une situation - Justifier un point de vue - Rectifier une situation 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les produits proposés (achat) et les classer par famille. - Préparer une commande de produits, une liste de matériels. 	<ul style="list-style-type: none"> - En fonction des produits achetés ou en resserre déter-miner ceux qui devront faire l'objet d'une préparation ou transformation préalable. - Procéder, dans chaque cas, à la prévision du rendement et à la fixation du prix de revient. - Prévoir sur l'étalage l'implacement des produits préparés ou transformés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparer un schéma d'implantation des produits à l'étalage - Prévoir la quantité de glace nécessaire à la mise en place de l'étalage ainsi que les produits ou matière de décor. - Prévoir le rangement et le conditionnement des produits en excédent momentanément dans le local de stockage. 	<ul style="list-style-type: none"> - Veiller au bon fonctionnement des équipements réfrigérés et des chambres froides - Prévoir les préparations, transformations, conservations et vente en fonction : - des consignes de sécurité - des consignes d'utilisation rationnelle des matériels, de la tenue corporelle et vestimentaire, de l'utilisation des produits d'entretien
		<ul style="list-style-type: none"> - Etablir un bon de commande - Peser les produits achetés ou livres - Appliquer les techniques appropriées aux différentes espèces et aux préparations demandées - Glacer les produits à stocker - Ranger les produits par famille. 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer selon les techniques appropriées : vidage, écailage, dépeçage, filetage, tranchage des poissons - préparation ficelage des crustacés - ouverture et présentation des coquillages (en vue de leur consommation immédiate) - cuisson éventuelle de certain d'entre eux 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer une facture - Effectuer et établir un inventaire - Savoir peser et déterminer rapidement le prix de vente d'un produit - Etre un bon vendeur (argumentaire-conseils) - Respecter les règles de présentation et de conservation des produits. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser rationnellement, entretenir et ranger le matériel - Respecter la législation en vigueur (personnel, denrées, locaux, matériel).
		<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les critères de fraîcheur des produits (achats) - Connaître les caractères d'altération propre à certains produits. 	<ul style="list-style-type: none"> - En fonction de l'achat ou des caractères d'évaluation des produits : - évaluer la situation et proposer ou décider des mesures à prendre (préparation-transformation) - choisir une présentation 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place et entretenir un étalage attrayant des différents produits - Apprécier l'état de la présentation sous le double aspect (vente et motivations d'achat pour la clientèle). - Conseiller la clientèle en justifiant son point de vue 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler l'état de propreté et de rangement : - de l'étalage et du local de vente - des locaux annexes (chambres froides, ressers).

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL

(suite)

**a - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES
POUR L'ATTRIBUTION DU C.A.P. DE POISSONNIER**

Ces techniques professionnelles sont regroupées en quatre champs d'activités :

- 1. CONNAISSANCE VISUELLE DES PRODUITS
- 2. PREPARATION ET TRANSFORMATION DES PRODUITS
- 3. REALISATION DE PREPARATION CULINAIRE A BASE DE PRODUITS DE LA PECHE
- 4. SPECIFICITE DE LA VENTE DES PRODUITS DE LA PECHE

Le candidat au CAP de POISSONNIER doit être capable de démontrer des savoir-faire professionnels et de prouver des connaissances technologiques.

.../...

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL

(suite)

SAVOIR - FAIRE PROFESSIONNELS**1 - CONNAISSANCE VISUELLE DES PRODUITS**

Le candidat au CAP Poissonnier doit être capable de :

- situer un produit de la mer et d'eau douce (dans sa catégorie respective (dans sa famille, lui donner (l'appellation spécifique qui convient
- fournir l'origine ou la provenance du produit
- connaître son mode alimentaire
- connaître son sexe (pour les crustacés)
- connaître son mode de pêche
- respecter les précautions à prendre pour son maintien en bon état de conservation
- connaître sa taille marchande
- connaître sa durée légale ou souhaitée de conservation
- évaluer son degré de fraîcheur ou d'altération
- préciser le principe de transformation des produits :
 - . salés
 - . séchés
 - . crus (pour les filets, fournir l'espèce du poisson d'origine)
 - . cuits
 - . fumés, à chaud, à froid
 - . texturés
 - . colorés
 - . marinés
 - . en sauce
 - . en condiments spécifiques
- préciser l'utilisation éventuelle d'agents de conservation.

2 - EN PREPARATION ET EN TRANSFORMATION DES PRODUITS

Le candidat au C.A.P. de Poissonnier doit être capable :

- 2.1. d'effectuer selon les techniques appropriées (référence "tableau des exigences professionnelles p. 6) sur les produits de la mer et d'eau douce quelles que soient les espèces dès lors qu'elles entrent dans les familles citées ci-dessous :
 - a) préparation en vue d'une préparation pour l'étalage
 - b) préparation en vue d'une préparation pour la vente
 - c) préparation en vue d'une présentation pour la consommation par le client
 - d) préparation en vue d'une transformation servant à valoriser un produit
 - e) préparation en vue d'une transformation pour une utilisation culinaire.

.../...

2.1.1. Pour les poissons osseux jugulaires de mer

- * a) transformer une baudroie en queue de lotte
 - b) dépouiller et désosser une queue de lotte
-
- a) éviscérer, ébarber et sectionner les rayons épineux et épine vénimeuse d'une vive
 - b) faire des filets sur de grosses vives
-
- a) faire des filets et les peler sur tous les poissons pleuronectidés et plus spécifiquement
 - b) peler une sole avec différentes préparations suivant l'utilisation
 - c) faire des filets de sole
 - d) désosser une sole
 - e) faire des filets de turbots ou barbues
 - f) tronçonner les gros turbots ou barbues
 - g) effectuer la préparation pour un turbot ou barbue farcis
 - h) faire des filets de cardine
 - i) tronçonner les flétans
 - j) faire des filets à l'anglaise sur des petits poissons plats (limande, plie etc...)
 - k) faire des filets et les peler à partir d'églefin, de tacaud et tous les gadidés
 - l) ébarber, éviscérer, préparer et trancher en darnes un cabillaud
 - m) peler, désarêter et préparer des roulades à partir de la morue séchée
 - n) ébarber, écailler, éviscérer, préparer le collier et trancher des darnes dans un lieu noir ou jaune ou autres gadidés
 - o) faire des rôtis sur les gros gadidés, lieu cabillaud, lingue
 - p) désosser un merlu pour une préparation type charcutier
 - q) faire des filets de merlan et les peler
 - r) dresser un merlan pour une préparation panée à l'anglaise
 - s) préparer un merlan en béliet
 - t) étêter et éviscérer un merlan

2.1.2. Poissons osseux thoraciques de mer

- * a) effectuer des filets de Saint-Pierre
- b) ébarber, écailler, éviscérer par les ouïes un rouget barbet
- * c) ébarber, écailler, éviscérer une vieille, une girelle
- * d) faire des filets de vieille, de girelle
- e) faire des filets et peler les rascasses et rascasses du Nord
- f) ébarber, écailler, éviscérer, inciser ou faire en filets toutes les variétés de dorade
- * g) préparer et trancher ou portionner un mérrou
- h) ébarber, écailler, éviscérer par les ouïes un bar
- i) désosser un bar
- j) escaloper un bar
- k) ébarber, éviscérer et ôter les écailles renforcées du chinchard

REMARQUE : * L'astérisque requiert, au minimum des connaissances théoriques de la préparation, complétées par une réalisation, selon les possibilités locales.

- l) ébarber, écailler, éviscérer un aigle bar, courbine, faire en filets et peler les grondins en filets
- m) préparer les grondins en filets
- n) préparer les grondins en galinettes
- o) préparer des marquereaux en filets
- p) préparer des marquereaux en Colbert
- q) préparer des maquereaux façon kippers
- r) ébarber et éviscérer les marquereaux par les ouïes
- s) éviscérer un thon
- t) trancher, désosser, couper en tronçons un thon
- u) faire un rôti de thon

2.1.3. Poissons osseux abdominaux de mer

- * a) étêter, éviscérer un anchois
- b) écailler, étêter, éviscérer une sardine, un sprat
- c) étêter, éviscérer un hareng
- d) écailler, éviscérer par les ouïes une alose
- e) faire du filet d'orphie
- f) ébarber, écailler, éviscérer un mullet

2.1.4. Poissons osseux de mer et d'eau douce apodes

- a) effectuer des filets et rôtis de congre
- b) éviscérer et peler un anguille

2.1.5. Poissons cartilagineux

- * a) dépouiller et éviscérer une roussette ou un chien de mer
- b) effectuer la découpe complète d'une raie
- c) extraire les joues d'une raie
- d) perler une raie
- e) nettoyer et parer les ailes de raie

2.1.6. Dans les poissons particuliers

- * a) éviscérer, étêter, peler et tronçonner une lamproie
- * b) éviscérer, désosser, tronçonner et portionner un esturgeon

2.1.7. Poissons osseux thoraciques d'eau douce

- * a) ébarber, écailler, éviscérer une perche
- * b) faire des filets de perche
- c) ébarber, écailler, éviscérer par les ouïes un sandre
- d) désosser façon traiteur un sandre
- e) faire du filet de sandre

2.1.8. Poissons osseux abdominaux d'eau douce

- a) ébarber, éviscérer par les ouïes une truite
- b) faire du filet de truite
- c) ébarber, écailler et trancher en darnes un saumon
- d) faire du filet de saumon
- e) désarêter un saumon ou une truite de mer et l'escaloper
- f) désosser façon traiteur un saumon ou une truite de mer
- g) assommer et éviscérer une carpe
- h) préparer de la friture
- i) désosser un brochet
- j) faire en filets et peler un brochet

2.2. LES CRUSTACES

- a) Ficeler une langouste ou cigale de mer
- b) Trancher une langouste ou cigale de mer
- c) Oter le boyau abdominal d'une langouste
- d) Trancher un homard et lui casser les pattes
- e) Oter le boyau abdominal du homard
- f) Châtrer une écrevisse
- g) Réaliser la cuisson des crustacés en vue de préparation de plateaux de fruits de mer

2.3. LES MOLLUSQUES

2.3.1. Pour la présentation du produit en vue de sa consommation immédiate :

- a) Réaliser un plateau de fruits de mer avec notamment :
 - . Effectuer l'ouverture d'huîtres creuses
 - . Effectuer l'ouverture d'huîtres plates,
- b) Effectuer l'ouverture de moules crues d'Espagne ou de Bouzigues
- c) Effectuer l'ouverture de praires
 - de clams
 - de vernis
 - d'amandes de mer
 - de palourdes
 ou tout autre bivalve consommé cru

2.3.2. Pour la présentation du produit en vue de la vente :

- a) Effectuer l'ouverture de coquilles St.Jacques pour la valorisation à la vente
- b) Décortiquer des coquilles St. Jacques
- c) Décortiquer des pétoncles ou vanneaux
- d) Effectuer la préparation et la cuisson pour des plateaux de fruits de mer :
 - . de bigorneaux
 - . de bulots ou buccins
- * e) De séparer le pied d'un ormeau
- * f) De séparer le pied d'une patelle
- g) D'éviscérer, de nettoyer, de préparer et d'extraire l'os et la poche du noir pour une seiche.
- h) D'éviscérer, de nettoyer, de préparer, d'extraire la plume d'un encornet

2.4. Les échinodermes et autre animaux aquatiques

- a) D'effectuer l'ouverture d'un oursin pour une valorisation à la vente
- b) D'effectuer l'ouverture d'un oursin pour une consommation immédiate dans un plateau de fruits de mer
- c) D'ouvrir et de présenter un violet pour une consommation dans un plateau de fruits de mer.

.../...

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL
(SUITE) /
SAVOIR - FAIRE PROFESSIONNELS

3 - REALISATION DE PREPARATIONS CULINAIRES A BASE DE PRODUITS DE LA PECHE.

A partir d'un assortiment donné de produits et ingrédients, le candidat au C.A.P de POISSONNIER doit être capable de :

a - EN PREPARATION DES PRODUITS ET INGREDIENTS

- Effectuer toutes les opérations de préparation du (ou des) produits de la pêche entrant dans la composition du plat : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage, habillage.
- Préparer les ingrédients correspondants.
- Préparer ou utiliser les appareils, fonds et sauces nécessaires :
 - beurres composés,
 - liaisons,
 - fumets,
 - sauces diverses.

b - EN CUISSON

- Cuire le plat préparé selon la méthode appropriée, dans le but de conseiller la clientèle.

c - EN FINITION ET PRESENTATION DES PLATS

- Doser et vérifier les assaisonnements des préparations,
- Présenter et décorer les préparations.

d - EN UTILISATION ET ENTRETIEN DU MATERIEL.

- Nettoyer tout le matériel courant utilisé,
- Nettoyer les plans de travail, matériels de cuisson,
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL

(suite)

SAVOIR - FAIRE PROFESSIONNELS

4 - SPECIFICITE DE LA VENTE DES PRODUITS DE LA PECHE

- Glaçage et mise en place d'un étalage attrayant, préservant la qualité du produit (notamment poisson frais)
- Limitation des causes d'altération : hygiène personnelle et du matériel utilisé (tables de préparations - couteaux - instruments et appareils divers)
- Maîtrise du geste du métier lui permettant d'effectuer correctement et rapidement les opérations de préparations demandées (voir "travaux pratiques")
- Incitation à l'achat et accueil de la clientèle (tenue - présentation - courtoisie - hygiène personnelle)
- Conseils pertinents à la clientèle (mode et délais de conservation - rendement d'un poisson - préparation culinaire.... etc...)
- Orientation d'achat pour les poissons du jour en abondance (prix, promotion, qualité).

.../...

B - REFERENTIEL PROFESSIONNEL
(SUITE)

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

Ces précisions sont regroupées dans les champs technologiques suivants :

- Connaissance et indentification des principales espèces de produits de la pêche :
 - LES POISSONS
 - Généralité
 - Poissons de mer
 - Poissons d'eau douce.
 - LES CRUSTACES
 - Généralité
 - Crustacés de mer
 - Crustacés d'eau douce
 - LES MOLLUSQUES
 - Généralité
 - Mollusques de mer
 - Autres mollusques
- Les autres animaux aquatiques.
- Appréciation de l'état de fraîcheur des produits de la pêche.
- Maintien de la qualité par le froid.

- Géographie maritime
- Différentes formes de traitement et de présentation des produits de la pêche (frais, salés - Fumés - Conserves - Semi-conserves - surgelés - Produits nouveaux).
- Locaux professionnels.

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>CONNAISSANCE ET IDENTIFICATION DES PRINCIPALES ESPECES DE PRODUITS DE LA PECHE</u>	- Acheter () - Préparer) les produits - Vendre ()
1. <u>Les poissons :</u>	
- Généralités) caractères anatomiques { grandes divisions	
- <u>Les poissons de mer :</u>	- Identifier le produit
*Les poissons osseux (Téléostéens) . Jugulaires (Diagnose des familles et . Thoraciques) . Abdominaux (des espèces . Apodes)	- Préciser : * la composition de la famille * les caractéristiques d'une famille, d'une espèce * la période d'abondance saisonnière
*Les poissons cartilagineux (Sélaciens) . Groupe de requins . Groupe des raies	- Préciser et effectuer les différentes opérations de préparation et/ou de transformation possibles : (en vue de leur utilisation culinaire) *vidage, écaillage, dépeçage, filetage, tranchage, préparation
- <u>Les poissons d'eau douce :</u>	
. Diagnose des principales espèces commercialisées	
2. <u>Les crustacés :</u>	- Identifier le produit
- Généralités - caractères anatomiques	- Préciser : * la composition de la famille et les caractéristiques d'une famille d'un groupe
- <u>Les crustacés de mer :</u>	- Préciser et effectuer les différentes opérations des préparations possibles : (en vue de leur utilisation culinaire) * ficelage des crustacés
*Les décapodes macroures :	
. Groupe de nageurs : crevettes . Groupe de marcheurs : homard, langoustes etc...	
*Les décapodes brachyours :	
. Les crabes	

.../...

b - PRÉCISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
- <u>Les crustacés d'eau douce</u>	
. Les écrevisses	
. Les crevettes	
3. <u>Les mollusques :</u>	
- Généralités - caractères anatomiques	
- <u>Les mollusques de mer :</u>	- Identifier le produit
. Les lamellibranches ou bivalves	- Préciser :
. Les gastéropodes	* la composition et les caractéristiques de la famille ou du groupe
. Les céphalopodes	
- <u>Les autres mollusques</u>	- Préciser et effectuer les différentes opérations possibles :
. Les escargots	* de préparation en vue de leur utilisation culinaire.
4. <u>Les autres animaux aquatiques</u>	
- De mer : oursins - violets	- Préciser et effectuer les différentes opérations possibles :
- D'eau douce : grenouilles	* de préparation (ouverture et présentation) en vue de leur consommation immédiate).
<u>APPRECIATION DE L'ETAT DE FRAICHEUR DES PRODUITS DE LA PECHE</u>	
- <u>Caractéristiques de fraîcheur</u>	
1. <u>des poissons (osseux)</u>	
- Odeur . Légère, agréable, rappelant l'algue marine (poissons de mer) ou les herbes aquatiques (poissons d'eau douce)	I () - Savoir acheter le poisson frais dans le meilleur état de fraîcheur possible
- Aspect général . Brillant avec éclat métallique et reflets irisés	I () - Apprécier l'état du poisson à l'étalage ou après placement en resserre
- Rigidité du corps . Corps rigide, arqué, élasticité	I ()

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

I	CONNAISSANCES	I	ETRE CAPABLE DE	I
I	- Sécrétions . Humide - Mucus transparent	I (I
I		I)		I
I	- Ecailles . Brillantes, fortement adhérentes	I (I
I		I)		I
I	- Peau . Tendue, bien adhérente, colorée	I (I
I		I)		I
I	- Oeil . Clair, vif, brillant, convexe, transparent, occupant toute la cavité orbitale	I (I
I		I)		I
I	- Opercule . Adhérent, sans tâches	I (- Savoir acheter le poisson frais dans le meilleur état de fraîcheur possible	I
I	- Branchies . Humides, brillantes, roses ou rouge sang	I (I
I		I)		I
I	- Abdomen . Ni gonflé, ni affaissé, ni tendu, ni déchiré. Sans tâches	I (- Apprécier l'état du poisson à l'étalage ou après placement en resserre.	I
I		I)		I
I	- Anus . Fermé, pas de suintements	I (I
I		I)		I
I	- Viscères . Lisses, propres, brillants, nacrés. Péritoine adhérent à la paroi de la cavité viscérale.	I (I
I		I)		I
I	- Côtes et colonne vertébrale . Arêtes adhérentes et faisant corps avec la paroi thoracique et les muscles du dos	I (I
I		I)		I
I	- Chair . Ferme, blanche ou rose (sauf thon rouge) Reflets nacrés en surface et à la coupe	I (I
I		I)		I
I		I (I
I		I)		I

.../...

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
2. <u>Caractères d'altération particulièrement apparents chez certains poissons</u>	
3. <u>Caractères de fraîcheur des poissons cartilagineux</u>	
<u>Groupe des raies</u>	
- Coloration . Blanc porcelaine, face ventrale souvent bordée de rouge sanguin sur le bord des ailes	- Savoir acheter le poisson frais dans le meilleur état de fraîcheur possible
- Mucus . Abondant	
- Chair . Ferme, résistante	- Apprécier l'état du poisson à l'étalage ou après placement en resserre
- Odeur . Néant	
<u>Groupe des requins</u>	
- Chair . Assez ferme	
- Couleur du péritoine . Rosé, luisant	
- Odeur . Néant	
4. <u>Caractères de fraîcheur des crustacés</u>	
- Crustacés habituellement présentés vivants (homards-langoustes-crabes-langoustines-crevettes)	- Savoir acheter les crustacés dans le meilleur état de fraîcheur possible
- Recherche de réactions réflexes au niveau de :	- Apprécier l'état des crustacés à l'étalage ou après placement en resserre.
. l'oeil	
. des antennes	
. des pattes	

.../...

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Langoustines (habituellement présentées sans ou sous glace)</u> - Oeil . Noir, brillant - Muscles . Fermes - Membrane thoraco-abdominale . Résistante, brillante claire - Odeur . Faible ou nulle - <u>Crevettes (habituellement présentées cuites)</u> - Aspect . Brillant - Glissant aisément dans la main - Odeur . Agréable 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir acheter les crustacés dans le meilleur état de fraîcheur possible - Apprécier l'état des crustacés à l'étalage ou après placement dans la resserre.
<p>5. <u>Caractères de fraîcheur des mollusques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Coquillages (obligatoirement présentés à l'état vivant)</u> <u>Existence obligatoire d'une étiquette de salubrité sur le colis</u> . Bivalves (huîtres, moules, coques...etc) . Coquilles fermées ou se refermant à la percussion . Coquilles pleines de liquide clair . Après ouverture rétraction du bord du manteau à la piqûre . Odeur agréable 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir acheter les mollusques dans le meilleur état de fraîcheur possible - Apprécier l'état des mollusques à l'étalage ou après placement en resserre.

.../...

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>Gastéropodes</u> (bigorneaux etc.) - Coquilles lourdes - Animal parfois visible - Odeur agréable <u>Autres mollusques</u> (seiches - encornets - poulpes) - Chair ferme, nacrées tentacules résistantes - Odeur agréable	- Savoir acheter les mollusques dans le meilleur état de fraîcheur possible - Apprécier l'état des mollusques à l'étalage ou après placement en resserre.
<u>MAINTIEN DE LA QUALITE PAR LE FROID</u> - Conditions d'entreposage et de vente des produits de la mer et d'eau douce des : . produits non préemballés (crus, cuits, précuits) . produits préemballés (sous atmosphère modifiée, sous vide..) . produits vivants . produits congelés ou surgelés . produits décongelés . produits salés . produits fumés . produits texturés	- Utiliser de la glace en paillette : - glaçage de l'étalage - glaçage des caisses d'entreposage ou de transport - Disposer rationnellement des produits de la pêche dans des caisses d'entreposage ou de transport - Protéger les produits exposés au soleil et de toute surface de chaleur - Maintenir une quantité suffisante de glace pour assurer la conservation par réfrigération - Contrôler les températures - Disposer rationnellement les produits de la pêche dans une chambre froide.
<u>GEOGRAPHIE MARITIME</u> - de l'habitat marin et des grandes zones de pêche mondiales - des différentes méthodes de pêche - des grands ports de pêche français et européens et de leur production - de l'historique du métier et des différents maillons de la chaîne professionnelle - des méthodes modernes de production aquaculture conchyliculture	- Donner des précisions sur l'origine des produits - Choisir, pour les approvisionnements en direct des ports, ses fournisseurs en meilleure connaissance de cause - S'adapter aux formes d'évolution du métier (depuis la production jusqu'à la consommation).

.../...

b - PRECISIONS CONCERNANT LES EXIGENCES DANS LES CONNAISSANCES TECHNOLOGIQUES

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>DIFFERENTES FORMES DE TRAITEMENT ET DE PRESENTATION DES PRODUITS DE LA PECHE</u>	
- 1. Produits frais (pour mémoire)	- Mettre à la disposition de la clientèle un
- 2. Produits de salaison	maximum de formes de présentation d'un
- 3. Produits de fumaison	produit ou d'une gamme de produits afin de
- 4. Produits de conserves	susciter davantage de motivations d'achat.
- 5. Produits en semi-conserves	
- 6. Produits surgelés et congelés	
- 7. Produits cuits ou précuits sous atmosphère modifiée, sous-vide	
- 8. Produits texturés	
<u>LES LOCAUX PROFESSIONNELS</u>	
- 1. <u>Le laboratoire</u>	
. Implantation	
. Disposition et aménagement	- Donner une implantation-type d'un laboratoire
. Différents postes de travail	- Citer les principaux matériels nécessaires
. Hygiène et sécurité	- Connaître les règles essentielles d'hygiène
- 2. <u>Le lieu de vente</u>	et de sécurité.
. Implantation	
. Disposition et aménagement	- Utiliser et et maintenir en état de fonction-
. Différents postes de travail	nement les équipements, (et notamment les
. Equipements, notamment instru-	instruments de pesés).
ments de pesée.	

.../...

c - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
1. <u>LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS</u>	
. Nature des constituants et principales propriétés de ceux-ci utilisées en cuisine.	- citer les constituants alimentaires, - mettre en relation leurs propriétés et les applications culinaires.

2. <u>LES ALIMENTS</u>	
2.1. Classification des aliments en groupes en fonction de leur composition et de leur origine,	- répartir en groupes une liste d'aliments proposée,
2.2. Valeur alimentaire des principaux aliments de chaque groupe,	- Déduire la valeur nutritionnelle d'un aliment de l'étude de sa composition,
2.3. Etude particulière des produits de la mer et d'eau douce.	- justifier les équivalences, - citer les caractéristiques nutritionnelles de ces produits.

3. <u>LA NUTRITION</u>	
3.1. Digestion; destinée des produits de l'absorption,	- situer sur un schéma de l'appareil digestif, les principales étapes de la digestion des aliments, - citer les substances assimilables qui résultent de la digestion, - citer les principaux rôles dans l'organisme des glucides, protéides, lipides, eau, du calcium des vitamines C et D.
3.2. Besoins nutritionnels et apports recommandés,	- indiquer les besoins qualitatifs de l'organisme pour les adolescents, les adultes en activité moyenne, les femmes enceintes et allaitantes, les personnes âgées.
3.3. Equilibre alimentaire,	- définir la ration alimentaire,
3.3.1. Rations alimentaires,	- vérifier, à partir des menus, l'équilibre alimentaire qualitatif.
3.3.2. Elaboration de menus équilibrés,	
3.3.3. Place particulière des produits de la mer et d'eau douce :	- donner les équivalences alimentaires, - préciser une fréquence possible de consommation.
. consommation	
. intérêts nutritionnels,	
. intérêts pratiques.	

.../...

c - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE (suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
4. <u>HYGIENE ET PREVENTION</u>	
4.1. <u>Microbiologie appliquée</u>	
4.1.1. <u>Diversité du monde microbien</u>	- Citer des exemples caractéristiques de différents types de microorganismes,
- critères de classification, - conditions de vie et de multiplication des microorganismes, commensalisme, et saprophytisme,	- Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des microorganismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu), - Citer les différents agents vecteurs de microorganismes,
4.1.2. <u>Pouvoir pathogène des microorganismes; hygiène et prévention</u>	- Citer les voies de pénétration dans l'organisme,
- modes de contamination et voies de pénétration dans l'organisme,	- Définir la virulence (multiplication et diffusion),
- origine du pouvoir pathogène,	- Définir le pouvoir toxique et différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories,
- résistances de l'organisme à l'infection,	- Préciser les différents niveaux et moyens de résistance de l'organisme à l'infection : peau et muqueuses, réaction inflammatoire, phagocytose, production d'anticorps,
- lutte contre la multiplication et la diffusion des germes,	- Citer les principales étapes d'une maladie infectieuse,
- règles d'hygiène professionnelle,	- Citer et justifier les règles de prophylaxie :
- Législation en vigueur.	. en ce qui concerne le personnel (réglementation en vigueur), . en ce qui concerne le matériel et les locaux (réglementation en vigueur),
	- Proposer et justifier les règles d'hygiène les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée,
	- Justifier le choix des produits et de techniques de nettoyage et de désinfection dans des cas proposés,
	- Expliquer le mode d'action des désinfectants couramment utilisés (législation en vigueur),
	- Différencier aseptie et antiseptie.

c - SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET A L'HYGIENE (suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<p><u>4.1.3. ALTERATIONS DES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE</u></p> <p><u>Principes des techniques de conservation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - par le froid <ul style="list-style-type: none"> + principe de la chaine du froid (en réfrigéré, en surgelé), + liaison froide, (plats cuisinés à l'avance) - par la chaleur : <ul style="list-style-type: none"> + stérilisation, pasteurisation, appertisation, déshydratation, - liaison chaude, (plats cuisinés à l'avance) - par pelliculage, - par salage, - par saumurage, - par fumage, - par utilisation d'acide. <p>- par une atmosphère modifiée ou raréfiée (sous-vide).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - citer les principales causes d'altération des produits de la mer et d'eau douce, - citer les différents modes de conservation réfrigération, congélation, surgélation, appertisation, stérilisation, pasteurisation, déshydratation, lyophilisation, irradiation, conservation sous atmosphère modifiée ou raréfiée "sous-vide", sel, sucre, vinaigre, alcool, fumage. - indiquer les principes de ces modes de conservation, - énoncer le principe de la chaine du froid, - préciser la température de réfrigération des produits de la mer et d'eau douce, - justifier les conditions d'entreposage et de vente des produits de la mer et d'eau douce, - préciser la durée limite de consommation en fonction des produits, - définir et justifier liaison froide , liaison chaude, - donner le principe de la conservation sous vide, - préciser les risques sanitaires qui subsistent.
<p><u>4.2. L'ENVIRONNEMENT DES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - étude du milieu de vie de ces produits, - pollution chimique, microbiologique, - mesures prophylactiques générales et dispositif réglementaire : <ul style="list-style-type: none"> . services assurant les contrôles sanitaires, . étiquettes de salubrité. 	<ul style="list-style-type: none"> - préciser le mode d'alimentation des produits de la mer et d'eau douce, - énumérer les polluants chimiques les plus courants, - indiquer l'origine des polluants chimiques - citer les services qui assurent les contrôles sanitaires, - interpréter une étiquette de salubrité.
<p><u>4.3. LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - intoxications microbiennes, - intoxications chimiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (microbes - champignons - produits chimiques....) - Citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne.
<p><u>4.4. LES PARASIToses ALIMENTAIRES</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les parasitoses les plus courantes - Donner les précautions élémentaires pour les éviter.

d - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
1. <u>ALIMENTATION EN ENERGIE</u>	
<u>L'Energie électrique</u> - Compteur et tarifications, - Principales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation, d'une résistance,	- Lire une consommation d'énergie électrique sur un compteur - Calculer le coût de la consommation - Donner des exemples de tarifications - Lire et interpréter les indications figurant sur le compteur électrique - Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques. - Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée. Conséquences au niveau d'un achat d'appareils. - Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés, dans un circuit donné. - Définir le rendement d'un appareil électrique
- Sécurité, . Dispositifs de sécurité dans un circuit, . Règles de sécurité concernant l'alimentation en énergie, électrique d'un laboratoire de poissonnerie, . Réglementation et contrôle,	- Expliquer le rôle d'un disjoncteur, - Justifier l'utilisation des isolants électriques, - Citer des isolants électriques, - Justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation électrique, - Expliquer le rôle d'une prise de terre, - Citer les risques du non respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie,
2. <u>ALIMENTATION EN EAU FROIDE</u>	
- Distribution collective d'eau potable,	- Définir une eau potable, - Préciser l'origine de l'eau potable, - Donner le principe de la distribution collective d'eau,
- Compteur et tarification,	- Lire une consommation d'eau sur un compteur, - Calculer le coût d'une consommation à partir d'une tarification,
- Adoucissement de l'eau.	- Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure, - Expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur.

d - SCIENTES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>3. LES EQUIPEMENTS SPECIFIQUES DES LABORATOIRES DE POISSONNERIE</u>	
<u>3.1. Les équipements producteurs de froid</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Isolation thermique, - Principe de fonctionnement des appareils utilisant l'énergie électrique selon les gammes de températures ou produits désirés : <ul style="list-style-type: none"> . réfrigérateurs et chambres froides, . congélateurs, . conservateurs, . machine à produire de la glace en paillette. - Puissance et coût de l'utilisation d'un appareil, 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les isolants thermiques, - Justifier la nécessité du calorifugeage de certaines parties d'appareils ou d'installations, - Expliquer les principes des systèmes de régulation : thermostat à dilatation de liquide, à canne, interrupteur thermique, - Indiquer les systèmes de sécurité, - Préciser les règles d'utilisation des différents appareils, - Evaluer le coût d'utilisation d'un appareil, - Citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie, - Citer les changements d'état physique utilisés pour la production de froid, - Expliquer le principe de fonctionnement d'un appareil à compression, - Expliquer le fonctionnement des différents appareils de conservation par le froid, - Justifier l'utilisation des divers appareils de conservation par le froid.
<u>3.2. Les appareils électriques à moteur utilisés en poissonnerie (machine à dépecer et fileter, broyeurs de déchets, trancheurs)</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Principe de fonctionnement, - Sécurité, 	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter le moteur et les différents accessoires utilisable sur l'appareil. - Appliquer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'utilisation de l'énergie électrique et les coupures et les blessures graves, - Mettre en oeuvre les premiers soins à un blessé.
<u>3.3. L' évacuation des matières usées</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Les eaux usées et les déchets solides, - La collecte, l'évacuation et le traitement, - Le règlement sanitaire départemental. 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer la législation en vigueur concernant les matières usées, - Indiquer le devenir des eaux usées, - Indiquer les conditions de stockages et les moyens de collecte des déchets solides, - Citer les dangers de la présence de déchets dans un local professionnel, - Citer les moyens de prévention et de lutte contre les microorganismes.

d - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

(suite)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>4. AMENAGEMENT ET EQUIPEMENTS GENERAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS</u>	
<u>4.1. Eclairage du local</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Condition d'un bon éclairage : <ul style="list-style-type: none"> . niveau d'éclairage suffisant, . absence d'éblouissement, . bon rendu des couleurs, . bon rendement, 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer à partir d'observations et d'expériences les facteurs d'un éclairage rationnel pour éviter la fatigue oculaire, pour améliorer les conditions de travail et rendement, pour diminuer les risques d'accident pour réaliser des économies d'énergie
<ul style="list-style-type: none"> - Les sources lumineuses à incandescence et à fluorescence, 	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence, - Indiquer le principe de fonctionnement d'un tube fluorescent, - Lire et interpréter les indications portées sur un source lumineuse, - Comparer les rendements et durées utiles de ces deux types de sources lumineuses,
<ul style="list-style-type: none"> - Les appareils d'éclairage et modes d'éclairage correspondants (direct, indirect, semi-direct, semi-indirect, mixte), 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer différents appareils d'éclairage utilisés pour obtenir divers modes d'éclairage, - Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte,
<ul style="list-style-type: none"> - Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage, 	<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le remplacement d'une source lumineuse en respectant les conditions de sécurité, - Expliquer la baisse de rendement lorsque l'appareil est couvert de poussières, - Entretien source et appareil d'éclairage en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité,
<u>4.2. Ventilation et climatisation de l'air d'un local</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Salubrité d'un local, - Causes de nuisances, - Principe de la ventilation, de la climatisation, - Différents types d'installation pour réaliser la ventilation d'un local de poissonnerie. 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les facteurs de salubrité d'un local, - Caractériser une atmosphère confinée, viciée, polluée, - Expliquer comment maintenir une atmosphère salubre dans un local de poissonnerie, - Indiquer le principe de la ventilation, - Indiquer les fonctions d'un appareil de climatisation, - Décrire une installation de ventilation.

.../...

d - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS DES LOCAUX PROFESSIONNELS

(suite et fin)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
5. <u>LES PRINCIPAUX MATERIAUX UTILISES POUR LA FABRICATION DU MATERIEL DE POISSONNERIE REVETEMENTS DE PLANS DE TRAVAIL, DE MURS ET SOLS.</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Principales propriétés des matériaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> . Métaux et alliages, . Produits céramiques, . Matières plastiques, - Critères de choix, d'utilisations et d'entretien des matériaux étudiés. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les propriétés d'un matériau pour justifier : <ul style="list-style-type: none"> . son choix pour un usage précis, . son utilisation, . son entretien, - Repérer dans une notice (d'appareil, d'installation ...) des informations concernant les matériaux.
6. <u>Entretien des locaux et du matériel</u>	
<ul style="list-style-type: none"> - Les produits de nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> . Composition . Modes d'actions . Réglementation 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer les modes d'action : <ul style="list-style-type: none"> . d'un abrasif, . d'un solvant, . d'un détergent, . d'un désinfectant, . d'un décapant - Etablir une classification des produits d'après leur mode d'action, - Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits - Choisir dans un cas précis, les techniques et produits à utiliser pour réaliser un nettoyage.
- Le matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser rationnellement le matériel manuel de balayage humide et de lavage, - Connaître et utiliser un appareil à nettoyer à haute pression.
- Nettoyage des locaux de vente de poissonnerie et annexes.	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les étapes successives de nettoyage d'un local, - Choisir : procédés, matériels, produits - Indiquer les règles d'hygiène et d'économie à respecter dans la réalisation du travail.
- Nettoyage du matériel professionnel.	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les étapes successives du nettoyage de la vaisselle - Organiser le travail.

e - CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE L'ENVIRONNEMENT
ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

=====

Le candidat doit être en mesure de révéler :

- une connaissance structurée du cadre d'activité dans lesquelles les techniques qu'il acquiert s'utilisent et du milieu de travail dans lequel il assurera ses fonctions.
- une prise de conscience de ses responsabilités futures professionnelles, personnelles, civiques.

Le candidat doit être capable de :

I		I
I		I
I	<u>Ia</u> I APPREHENDER ou ANALYSER une situation :	I
I		I
I	- Identifier les éléments de la situation présentée,	I
I	- En dresser l'inventaire,	I
I	- Etablir des relations entre les éléments analysés.	I
I		I
I	<u>Ib</u> I EXPRIMER des CONNAISSANCES utiles à la compréhension de la	I
I	situation proposée :	I
I		I
I	- Citer, définir des termes, et/ou des mécanismes fondamentaux.	I
I		I
I	<u>Ic</u> I EXPLOITER des informations :	I
I		I
I	- Classer des éléments de la situation proposée et justifier ce	I
I	classement,	I
I	- Formuler (dans le langage adapté) quelques observations à propos	I
I	de la situation proposée.	I
I		I

.../...

I - INITIATION à la CONNAISSANCE de L'ENTREPRISE et ELEMENTS COMPTABLES

CONNAISSANCES	I cf I IpageI I 29 I	ETRE CAPABLE DE
<u>1.1. Notion d'entreprise</u>	I I	
- rôles,	I a I	
- diversité des entreprises, classement selon la taille,	I b I	- reconnaître une entreprise, identifier ses rôles
- l'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions et services.	I c I	- à partir d'exemples d'entreprises de poissonnerie, identifier fonctions et services,
	I I	
<u>1.2. Les opérations commerciales</u>	I I	
- la base de l'activité commerciale : les besoins du "consommateur", le marché,	I c I	- déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples,
- les flux et documents commerciaux :	I a I	- identifier les documents usuels et discerner leur rôle respectif;
.relatifs à l'achat et à la vente,	I b I	- rédiger des messages courants.
.relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement,	I I	
.relatifs aux mouvements de marchandises.	I c I	- schématiser la circulation interne/ externe de documents.
	I I	
<u>1.3. Eléments comptables</u>	I I	
- le bilan,	I c I	
- notion de compte, principaux postes du bilan,	I c I	- comparer l'importance relative des principaux postes,
- les notions de charges, de produits, de valeur ajoutée, de résultat.	I b I	- identifier charges ou produits à partir d'exemples,
	I b I	- identifier la valeur ajoutée, indiquer son utilisation,
- éléments de comptabilité-matière,	I I	- étudier le résultat,
- notions d'amortissement à partir d'exemple,	I b I	- tenir des fiches de stocks (en quantité, en valeur),
- analyse et calcul de coûts (appliqués à l'entreprise de poissonnerie),	I c I	- indiquer l'intérêt de l'amortissement.
	I I	
	I b I	- déceler les éléments constitutifs du coût de revient, calculer un coût partiel
	I b I	- calculer une marge.
	I I	
<u>1.4. L'entreprise et son environnement :</u>	I I	
- environnement économique, relations avec les autres acteurs de la vie économique.	I a I	- identifier les acteurs de la vie : . économique . sociale et politique.
	I I	
	I c I	- situer les entreprises dans le circuit économique simplifié.
	I I	
- environnement social et politique :	I I	
. Etat, région,	I I	
. Syndicats et organisations représentatives.	I I	
	I I	
	I I	

III - INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

CONNAISSANCES	I cf I IpageI I29 I	ETRE CAPABLE DE
<u>1. Les institutions politiques</u>	I I	
. Président de la République	I c I	- discerner les rôles respectifs :
. Gouvernement	I I	du Président de la République,
. Parlement	I I	du Gouvernement,
	I I	du Parlement,
. les collectivités territoriales :	I c I	- identifier les principales étapes de
commune,	I I	l'élaboration d'une loi ordinaire,
département,	I c I	- identifier les principales compétences
région,	I I	des collectivités territoriales.
	I I	
	I I	
<u>2. Droit usuel</u>	I I	
<u>2.1. les acteurs de la vie juridique</u>	I I	
- les personnes physiques,	I b I	- reconnaître les attributs d'une personne
	I I	juridique,
- personnalité juridique,	I b I	- expliciter la capacité juridique,
capacité,	I I	
	I I	
- le commerçant : qualité,	I c I	- reconnaître un commerçant,
	I I	
- les personnes morales :	I c I	- reconnaître la forme juridique d'une
sociétés commerciales.	I I	entreprise de poissonnerie,
	I I	
<u>2.2. Les droits et les biens</u>	I I	
<u>notions</u>	I I	
	I I	
- droit de propriété,	I b I	- identifier les éléments du droit de
	I I	propriété,
- fonds de commerce,	I b I	- identifier les éléments constitutifs de
	I I	fonds de commerce,
	I I	
<u>2.3. L'activité contractuelle de</u>	I b I	- citer les formalités de création de
<u>l'entreprise</u>	I I	l'entreprise,
	I I	
- les contrats usuels,	I c I	- reconnaître l'objet, les parties d'un
	I I	contrat, inventorier les obligations
	I I	des parties,
	I I	
- le règlement,	I c I	- déterminer les effets du défaut de
	I I	provision en matière de chèque, de carte
	I I	de paiement, du non-paiement de la traite,
	I I	- suivre la procédure amiable de recouvre-
	I I	ment de créances,
- la responsabilité :	I b I	- identifier la nature de la
. civile, pénale,	I I	responsabilité, notamment celle mise en
. contractuelle,	I I	jeu dans le secteur de la poissonnerie,
. délictuelle,	I I	
	I I	
- l'assurance,	I c I	- associer aux risques courants les principes
	I I	de responsabilité, d'assurance.
	I I	

III - INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE (suite)

CONNAISSANCES	I cf I IpageI I 29 I	ETRE CAPABLE DE
3. <u>Droit social</u>	I I I I I I	
3.1. <u>la pluralité des sources</u> (loi, conventions collectives.)	I c I I I I I	- identifier les sources de ce droit et leur portée respective,
3.2. <u>les relations collectives :</u>	I c I I I I I I I I I	- discerner les rôles respectifs des représentants des salariés.
- les syndicats,	I I	
- la négociation collective,	I I	
- les délégués,	I I	
- les comités d'entreprise.	I I	
3.3. <u>Les relations individuelles</u>	I I I I	
- le contrat de travail :	I I	
. formation,	I b I	- reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations),
. exécution,	I I	
. rupture,	I c I	- identifier droits et obligations des parties sur un exemple simple,
	I I	
- la rémunération du travail et sa protection,	I c I	- faire application des règles légales réglementaires conventionnelles dans des situations concrètes,
	I I	
- les conditions légales du travail : durée, congé,	I b I	- contrôler un bulletin de paye,
hygiène et sécurité,	I I	- faire application des règles légales dans des situations concrètes.
	I I	
4. <u>La protection sociale</u>	I I I I	
- Sécurité sociale et protection obligatoire contre les risques sociaux, (assujettis, cotisations, prestations),	I c I I I I b I	- associer les risques sociaux aux organismes qui les couvrent, - indiquer les principales modalités de la protection sociale mise en oeuvre par la Sécurité sociale et l'UNEDIC.
	I I	
- l'aide aux travailleurs sans emploi.	I I I I I I	

f - EN PREPARATION TRAITEUR

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>LA CUISSON</u> - connaître les différents éléments et modes de cuissons . <u>éléments</u> : eau gelée jus bouillon matières grasses . <u>modes</u> : frir, rôtir, cuire à l'étouffée, braiser, griller, sauter, pocher dans un liquide, étuver, cuire en rãgout, à la vapeur, en auto-cuiseur, cuire sous-vide.	. donner les différences entre les gelées, jus, bouillons . clarification . préciser 3 exemples d'utilisation de ces éléments . donner les buts de cuisson . citer les différents modes de cuisson.
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <u>LES FONDS</u>	
- blanc et brun : utilisation	. donner 2 exemples d'utilisation des fonds.
<u>LES FUMETS</u>	
- de poissons : utilisation	. citer 2 exemples d'utilisation des fumets.
<u>LES SAUCES</u>	
- mayonnaise) - béchamel - (Fabrication) et - mornay)) Utilisation - vinaigrette)	. donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des sauces énumérées ci-contre . donner la progression technique.

.../...

f - EN PREPARATION TRAITEUR (suite et fin)

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE DE
<u>LES PATES</u>	
- Connaître la fabrication et la cuisson des différentes pâtes : <ul style="list-style-type: none"> . levée . feuilletée . brisée et à foncer . à choux . briochée . à frire . à crêpe 	<ul style="list-style-type: none"> . donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des pâtes énumérées ci-contre, . donner la progression technique, . établir une fiche technique en fonction de la quantité du produit fini désiré.

<u>LA PATISSERIE CHARCUTIERE</u>	
- Connaître la préparation, la fabrication et la cuisson des : <ul style="list-style-type: none"> . friands . pizzas . quiches . tartes salées . pâté en croûte . gnocchis . bouchées . saucisson brioché 	<ul style="list-style-type: none"> . donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des pâtes énumérées ci-contre, . donner la progression technique, . établir une fiche technique en fonction de la quantité du produit fini désiré.

<u>LES HORS-D'OEUVRE</u>	
Connaître la préparation et la présentation des différents hors-d'oeuvre à base de : <ul style="list-style-type: none"> . légumes . viandes . produits divers 	<ul style="list-style-type: none"> . donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication d'un hors-d'oeuvre pour chacune des bases énumérées ci-contre, . donner la progression technique.

g - D E S S I N

CONNAISSANCES	ETRE CAPABLE
<u>LA COULEUR</u>	D'identifier les couleurs, les couleurs primaires,secondaires. Les tons chauds, froids Les tons rabattus Le dégradé D'utiliser ses connaissances à bon escient De créer une harmonie colorée Distinguer et de représenter les valeurs et les effets de la lumière sur des objets.
<u>LA DECORATION</u>	D'identifier l'alternance la répétition l'inversion la superposition De les utiliser dans toutes ses possibilités décoratives ou publicitaires De s'informer, se documenter sur les divers matériaux et moyens décoratifs (vitrine de magasin) en relation avec le métier.
<u>LA PERSPECTIVE</u>	De visionner l'espace; la perspective,l'éloigne- ment et le relief De transcrire un objet dans l'espace par les con- naissances techniques de la perspective (point de fuite) De se situer dans un espace.
<u>LA PUBLICITE</u>	D'analyser des documents De relever l'impact publicitaire De rechercher et de transcrire le moyen de cet impact par des principes de composition D'étudier la lettre, de l'utiliser De construire un message visuel.
<u>L'IMAGINATION</u>	D'observer, de comprendre, d'analyser un document De l'exploiter pour développer son imagination De traduire une vision de flou.
<u>LA MAITRISE TECHNIQUE</u>	De maîtriser la couleur, gouache, crayon de couleur, feutre De maîtriser son corps, ses gestes pour acquérir une dextérité De maîtriser la matière: collage papier, photo, modelage De manipuler compas, cutter et autres outils nécessaires.

ANNEXE II

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

POISSONNIER

A - L I S T E D E S D O M A I N E S

LISTE DES DOMAINES	COEFFICIENTS
1. <u>PROFESSIONNEL</u>	16
2. <u>GENERAUX</u>	
- FRANCAIS	2
- MATHEMATIQUES	2
- ECONOMIE FAMILIALE ET SOCIALE	1
- EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

POISSONNIER

B- EXAMEN PAR EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF.	DUREE	NATURE
DOMAINE PROFESSIONNEL			
EP1 Pratique professionnelle	10	4 H 30	pratique et orale
EP2 Technologie professionnelle;	2	1 H	écrite
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements;	2	1 H	écrite
EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social;	2	30 mn	écrite
DOMAINES GENERAUX			
EG1 Expression française;	2	1 H	écrite
EG2 Mathématiques	2	1 H	écrite
EG3 Economie familiale et sociale;	1	1 H	écrite
EG4 Education physique et sportive.	1		
<u>EPREUVES FACULTATIVES (1)</u>			
Préparation traiteur		1 H	écrite
ou			
Langue vivante étrangère (2)		0 H 20	orale

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour l'obtention du diplôme

(2) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes étrangères enseignées dans les lycées professionnels de l'académie, sauf dérogation accordée par le Recteur. L'épreuve n'est organisée que dans la mesure où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

=====

E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

a) But de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier si le candidat est capable de :

"BIEN ACHETER"

- Situer un produit dans sa catégorie, sa famille et lui donner l'appellation spécifique qui convient,
- Mesurer son état de fraîcheur,
- Préciser son origine ou sa provenance.

"BIEN PREPARER ou TRANSFORMER"

- Effectuer, dans les meilleures conditions d'exécutions techniques, d'hygiène et de sécurité, les opérations de : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, ficelage, tronçonnage, préparation des différents poissons et crustacés,
- Ouvrir différents coquillages et mollusques,
- Présenter un plateau de fruits de mer.
- Savoir effectuer quelques préparations culinaires simples à base de produits de la pêche.

"BIEN VENDRE"

- Etre un bon vendeur,
- Bien connaître ses produits (rendement, conservation, conseils à la clientèle),
- Savoir peser et déterminer le juste prix (à l'aide de balances mécaniques exclusivement),

b) Description de l'épreuve :

1. Désignation - reconnaissance des produits

En présence d'un étalage de produits composé d'un échantillonnage le plus vaste et le plus diversifié possible, les candidats doivent préciser, pour un produit désigné, l'appellation et éventuellement, la catégorie, la famille, l'origine ou la provenance, les modes de pêche, la taille marchande, la transformation subie...

.../...

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

=====

E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE (suite et fin)

2. Préparation - transformation des produits

Un échantillonnage de produits à préparer ou à transformer, identique pour tous les candidats, est mis à leur disposition par le jury qui leur précise les conditions dans lesquelles les travaux doivent être effectués.

3. Vente

A partir d'un étalage de produits, et face aux membres du jury agissant comme "client", chaque candidat doit :

- argumenter sur les produits en vente promotionnelle,
- donner des informations et conseils (y compris culinaires) et répondre aux questions des clients,
- servir effectivement le client (pesée-prix).

c) Evaluation

1. Désignation - reconnaissance des produits (8 points)

L'évaluation porte de façon privilégiée sur :

- la reconnaissance-réflexe du produit à partir de ses caractéristiques technologiques,
- la qualité des précisions demandées sur tel ou tel produit,
- la qualité de l'expression et de la communication.

2. Préparation - transformation des produits (8 points)

L'évaluation porte davantage sur les méthodes, les conditions d'exécution technique que sur les résultats obtenus; cela implique une (ou des) évaluations en cours d'épreuve.

Cette partie de l'épreuve permet d'évaluer :

- les techniques de préparation et de transformation,
- l'organisation du travail,
- l'hygiène personnelle et professionnelle,
- les conditions d'exécution et les résultats obtenus en matière culinaire (organisation du travail, présentation, dégustation de la préparation).

3. Vente (4 points)

L'évaluation porte sur :

- les qualités de "vendeur" du candidat (accueil du client, connaissance des produits, argumentation de vente, tenue et présentation),
- la précision des pesées effectuées (poids - prix).

.../...

E.P.2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

a) But de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives :

- aux produits de la pêche ou à une famille de produits déterminés,
- aux caractères anatomiques de l'espèce ou de la famille,
- aux appellations commerciales utilisées,
- à la taille, à l'habitat, au mode de pêche, de reproduction de l'espèce ou de la famille,
- aux modalités et aux conditions de commercialisation des produits de la pêche.

b) Evaluation

L'évaluation portera sur la précision des connaissances exposées et sur l'exactitude du vocabulaire professionnel.

E.P.3 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

Cette épreuve comprend deux questions d'égale valeur qui peuvent être indépendantes ou liées et portent respectivement sur les référentiels :

- de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
- de sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances de sciences appliquées,
- l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier scientifiquement des choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

E.P.4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues etc... plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement dont une expressément en droit du travail sont posées au candidat. Ces questions permettent de tester le fait que celui-ci est capable :

- d'analyser une situation
- d'exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée.
- d'exploiter des informations.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DES DOMAINES GENERAUX

Ces définitions figurent en annexe de l'arrêté du 11 janvier 1988 portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

DEFINITION DE L'EPREUVE FACULTATIVE
PREPARATION TRAITEUR

PREPARATION TRAITEUR

Durée : 1 heure maximum

Il est posé au candidat des questions simples dans chacune des cinq parties énoncées dans le référentiel.