

**REPÈRES POUR LA FORMATION
ET L'ÉVALUATION**
**Certificat d'Aptitude
Professionnelle**
BOUCHER

2007

**DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE
SERVICE DES FORMATIONS
SOUS DIRECTION DES FORMATIONS PROFESSIONNELLES
INSPECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION NATIONALE**

Ce guide a été élaboré par :

Christian PETITCOLAS	<i>Inspecteur général de l'éducation nationale, Économie-gestion</i>
Jean-Pierre BLANCHARD	<i>Inspecteur de l'Éducation Nationale, Économie Gestion, Rectorat de Rennes</i>
Jean-Marc VAULEE	<i>Inspecteur de l'Éducation nationale, Économie- Gestion, Rectorat d'Orléans-Tours</i>
Fabienne TARLIER	<i>Chargée de mission, Économie-Gestion, Rectorat de Lille</i>
Jean-Marie AGBOTON	<i>Chargé de mission, Économie-Gestion, Rectorat de Rouen</i>
Louis BESNIER	Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie-traiteurs
Maurice DAVIN	
Jean-Claude POUJOL	
Jean BILLAULT	
Ayann BALDER	
Annie ROBILLARD	Directrice EPB PARIS
Christophe PAUMIER-GASSE	Formateur CMFAO/3IFA Alençon
Jean-Louis MARTINEAU	Formateur CFA JOUE les TOURS
Jean-Claude PICAVET	Formateur CEFMA
Eric DEBUYSER	Formateur CFA ARRAS
Michel POMMIER	Formateur CFA Orléans

Préface au Cap Boucher

Ce repère pour la formation au CAP boucher (rénové par l'arrêté du 11 mai 2005), rédigé sous ma responsabilité, a été élaboré, dans le cadre du Centre d'études et de recherches pour l'enseignement technique (CERPET) par un groupe de travail national restreint, composé d'inspecteurs en charge de la mise en œuvre de ce diplôme, de professeurs et de professionnels désignés en pages suivantes.

Je tiens tout particulièrement à souligner le fort engagement de Jean Pierre Blanchard, IEN de l'Académie de Rennes qui a piloté ce dossier. En collaboration avec les professionnels et sous la responsabilité de la Direction générale de l'enseignement scolaire et de l'Inspection générale, il a largement contribué à la rénovation du CAP préparateurs en produits carnés par la conception du CAP boucher.

Le référentiel des activités professionnelles décrit très précisément les activités exercées et les entreprises concernées (cf. pages suivantes).

Il ne s'agit pas d'une simple mise à jour du CAP précédent mais bien d'une prise en considération de l'évolution du métier pour les années à venir. Il vise à confirmer l'objectif d'insertion des futurs titulaires du CAP boucher en affirmant :

- la maîtrise des connaissances des produits, de l'environnement professionnel et des techniques de transformation adaptées à ce niveau de responsabilité ;
- la prise en considération des règles d'hygiène, de sécurité et de santé au travail ;
- l'intégration de la démarche liée au développement durable et aux technologies de l'information et de la communication ;
- la prise en considération des compétences commerciales qu'un professionnel titulaire d'un CAP boucher doit mettre en œuvre.

C'est la raison pour laquelle l'ensemble des professionnels présents à la 7^{ème} CPC a unanimement souligné l'intérêt et l'excellence de ce référentiel.

Il reste aux professeurs et formateurs à s'en saisir soit pour le mettre en œuvre, en liaison avec des professionnels, pour former des élèves, des apprentis ou des auditeurs de formation continue. Dans le cadre des horaires de formation, l'approche de technologie expérimentale est essentielle pour comprendre les objets de l'apprentissage. Les occasions de transversalité entre le domaine professionnel, les sciences appliquées et la connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social doivent favoriser l'articulation des séances de technologies, de technologies expérimentales et de travaux pratiques.

Le repère pour la formation aide à identifier les points clés de la formation à dispenser et ne se veut aucunement un modèle à reproduire.

Ce document peut s'enrichir par les observations et les contributions de tous les acteurs des formations, qui s'ouvriront dans les académies pour satisfaire les demandes de la profession. Pour permettre aux équipes concernées des lycées, des Centres de formation d'apprentis et de professionnels en entreprises de se l'approprier, ce repère (daté du 1^{er} mars 2007) est mis en consultation sur le site national :

<http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr> pour une période allant jusqu'au 31 mai 2007.

Les remarques et les propositions sont à adresser à chaque inspecteur en charge du suivi académique du CAP boucher.

Bon courage à tous pour contribuer à la formation au CAP boucher au service d'une insertion réussie.

*Christian PETITCOLAS
IGEN économie et gestion*

SOMMAIRE

1	LE MÉTIER DE BOUCHER.....	1
1.1	LE MÉTIER	1
1.2	LE CHAMP D'ACTIVITÉ	1
1.2.1	<i>Les emplois concernés :</i>	1
1.2.2	<i>Les types d'entreprises</i>	1
1.2.3	<i>L'environnement technique du métier</i>	1
1.2.4	<i>Les principales activités professionnelles</i>	1
2	EXPLOITER LE RÉFÉRENTIEL	2
2.1	STRUCTURE DU RÉFÉRENTIEL	2
2.2	LE RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES (RAP)	3
2.3	LE RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION.....	5
2.3.1	<i>Les compétences terminales</i>	5
2.3.2	<i>Les savoirs associés et savoir-faire</i>	5
3	LES UNITÉS DE CERTIFICATION CONSTITUTIVES DU DIPLOME	7
3.1	MODALITÉS D'OBTENTION DES UNITÉS CONSTITUTIVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL	7
3.1.1	<i>Dans le cadre de la formation initiale :</i>	7
3.1.2	<i>Dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) :</i>	7
3.1.3	<i>Dans le cadre de la formation continue :</i>	7
3.2	LE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION	8
3.2.1	<i>Finalités du CCF :</i>	8
3.2.2	<i>Modalités de mise en oeuvre du CCF</i>	8
4	LA FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL	11
5	LE RÉFÉRENTIEL DU CAP BOUCHER.....	12
5.1	LE RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES (RAP)	12
5.2	LE RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION.....	12
5.3	SAVOIRS ASSOCIÉS ET TRANSVERSALITÉ	12
6	LA TECHNOLOGIE EXPÉRIMENTALE.....	13
6.1	PREMIÈRE PHASE, INTITULÉE TECHNOLOGIE EXPÉRIMENTALE :	13
6.2	DEUXIÈME PHASE TRADITIONNELLE INTITULÉE SÉANCE DE TRAVAUX PRATIQUES :	13
7	L'ÉVALUATION ET LA CERTIFICATION.....	14
8	DÉFINITION DES ÉPREUVES.....	15
8.1	LE CONTRÔLE PONCTUEL TERMINAL	15
8.2	LE CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION (CCF).....	22

Les objectifs du repère

Le document "repère pour la formation et l'évaluation" est un guide méthodologique destiné à aider les formateurs à organiser les enseignements et la formation.

Il s'adresse en priorité aux équipes pédagogiques, aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce CAP et aux professionnels directement concernés par la formation et l'évaluation (conseillers de l'enseignement technologique et membres de jury).

Il permet d'une part d'explicitier les intentions des auteurs du référentiel afin de donner du sens aux contenus et aux exigences des compétences demandées. Il propose d'autre part, des conseils et des recommandations aux plans organisationnel, temporel, matériel, pédagogique et didactique en relation avec l'environnement institutionnel et professionnel. Il constitue avant tout, un document ressource pour la mise en place et la mise en œuvre de l'évaluation de la formation considérée.

Il n'a pas la vocation de constituer un modèle dogmatique limitant la créativité et l'initiative des équipes pédagogiques, mais au contraire de fournir des repères utiles pour la formation.

Le diplôme : Le CAP Boucher se substitue au CAP Préparateur en produits carnés et s'inscrit dans le programme de rénovation de tous les CAP. Il est désormais distinct du BEP, tant au niveau de la formation que de la certification.

Le CAP Boucher est délivré à l'issue d'une formation initiale (en CFA, en lycée professionnel) ou continue, soit par la voie des acquis de l'expérience (VAE) et a vocation à permettre l'insertion professionnelle directe.

La rénovation a nécessité deux années de travaux avec un groupe de travail constitué de représentants de l'Éducation Nationale, de la Confédération de la Boucherie, Boucherie-charcuterie Française, de GMS, de formateurs et de personnes qualifiées.

Principales références réglementaires

- Arrêté du 29 juillet 1992 (CAP, BEP)
- BO No19 du 9 mai 2002 (CAP), modifié par le décret du 22 juillet 2004
- BO No 29 du 17 juillet 2003
- BO No 41 du 6 novembre 2003 (CAP)
- **BO No 23 du 9 juin 2005** (Arrêté du 11 mai 2005 : création du CAP boucher)

1 - LE MÉTIER DE BOUCHER

1.1 Le métier

Dans un contexte économique en mouvement, les besoins des entreprises en matière de qualification se traduisent par une recherche de personnels qualifiés et capables d'adaptation permanente, en fonction des emplois et des activités.

Les nouveaux champs de compétences nécessitent l'acquisition :

- de connaissances qui concernent tous les types d'activités (boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique ; triperie, volailler.....),
- la maîtrise des techniques de base du métier, y compris des techniques liées à des activités spécialisées (volailler, tripier...),
- la capacité à apprécier la qualité des produits et à suivre leur traçabilité,
- le respect des pratiques d'hygiène, en veillant à la santé et à la sécurité au travail.

1.2 Le champ d'activité

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) *boucher* doit être capable d'assurer la réception, le stockage des produits livrés, la transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des différentes coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers) et le traitement des produits tripiers dans le respect des règles de qualité d'hygiène et de sécurité conformément aux exigences réglementaires de traçabilité.

Il peut être amené à mettre en valeur les produits, à renseigner et conseiller la clientèle, à participer à l'acte de vente.

NB : l'acte de vente en autonomie, relève du niveau 4 (BP notamment)

1.2.1 Les emplois concernés :

- boucher préparateur qualifié,
- ouvrier professionnel qualifié boucher,
- ouvrier professionnel de fabrication.

1.2.2 Les types d'entreprises

- Dans le secteur artisanal :
 - boucherie,
 - boucherie hippophagique,
 - boucherie triperie volailles,
 - boucherie charcuterie traiteur,
- Dans la grande distribution :
 - rayons boucherie des grandes et moyennes surfaces (GMS),
- Dans les ateliers de transformation (grossistes),
- Dans l'agroalimentaire (industries de la viande),
- Dans certaines collectivités (cuisines centrales...).

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP est placé sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon.

1.2.3 L'environnement technique du métier

Il concerne :

- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits,
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades,
- la connaissance des techniques de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères.

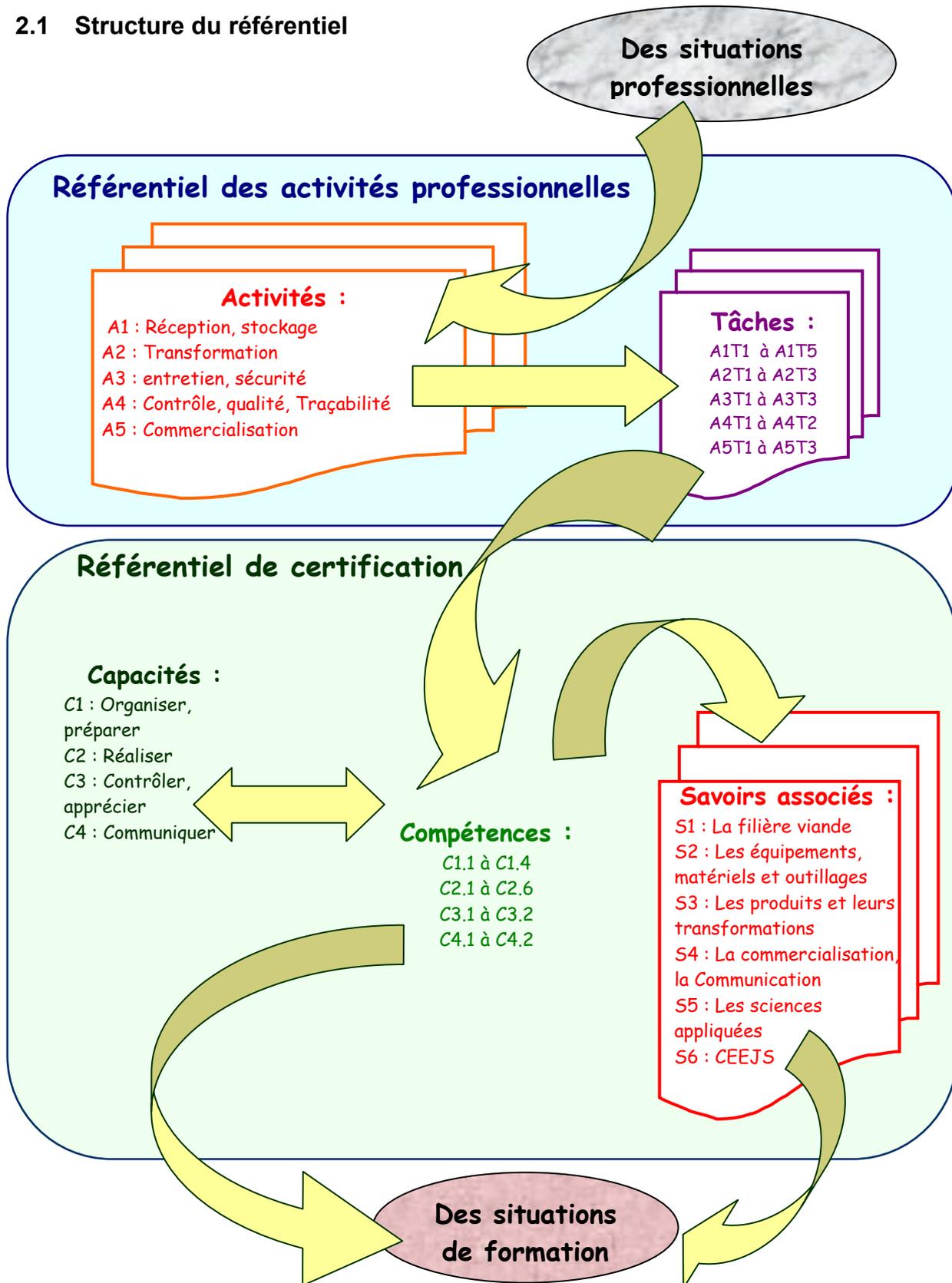
1.2.4 Les principales activités professionnelles

5 activités majeures caractérisent le métier de boucher :

- la réception et le stockage des produits,
- la transformation des produits,
- le contrôle de la qualité et le suivi de la traçabilité
- la commercialisation des produits
- l'entretien des locaux, outils et matériels

2 - EXPLOITER LE RÉFÉRENTIEL

2.1 Structure du référentiel

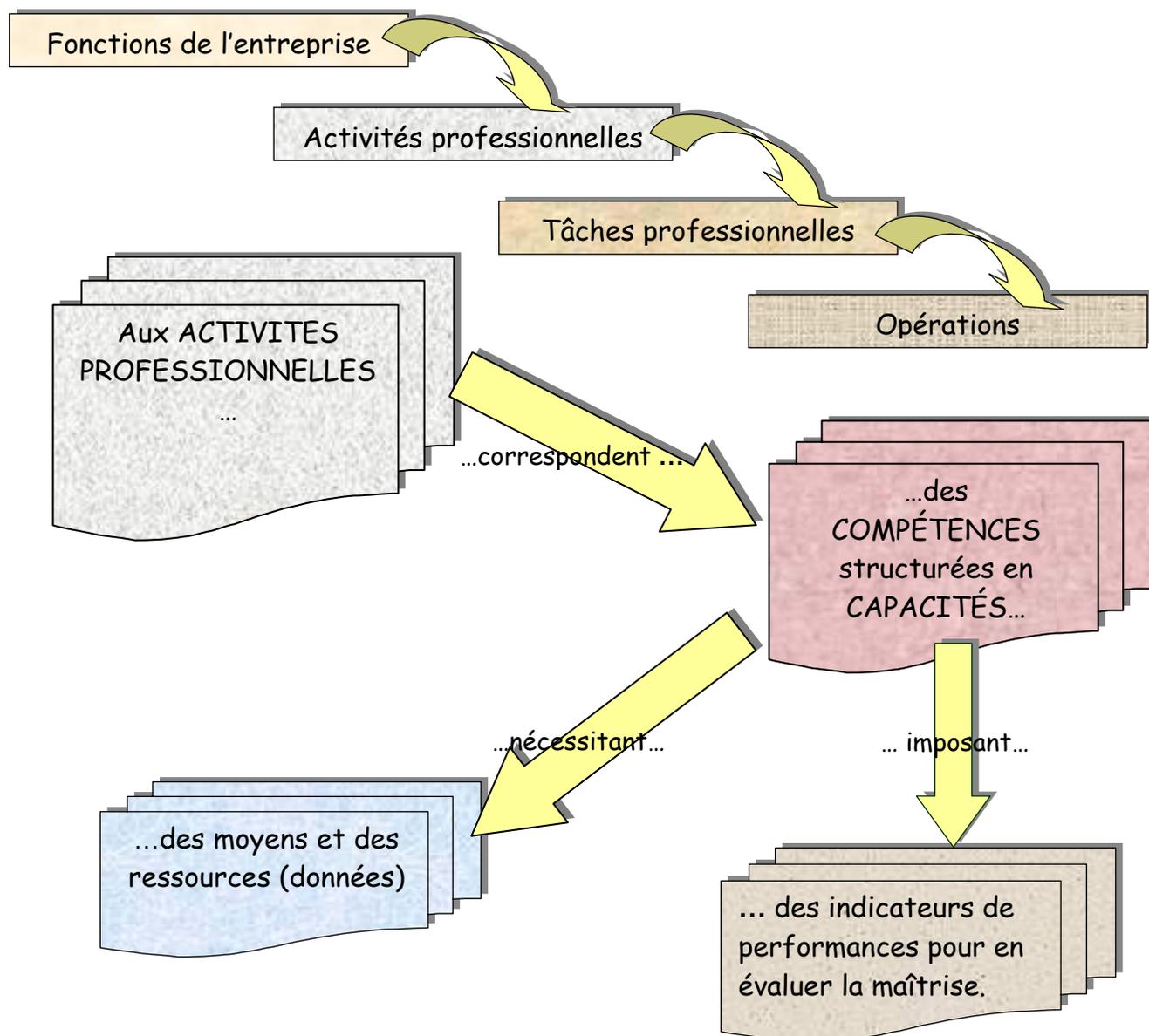


Dans le cadre de la mise en œuvre de la formation, les professeurs se trouvent confrontés à l'exploitation de deux types de documents constituant le référentiel du diplôme :

2.2 Le référentiel des activités professionnelles (RAP)

Il précise les activités que le titulaire du diplôme sera appelé à exercer dans un contexte professionnel. Ces activités sont décrites en précisant les buts, les conditions et le mode de réalisation. On y trouve notamment le tableau récapitulatif des "activités professionnelles" qui permet d'avoir une vision synthétique des différentes activités professionnelles correspondant au métier ainsi que les compétences principales.

Principe de structuration de la description du métier



Mise en relation des activités professionnelles avec les compétences

Activités	Capacités	Compétences
Réception Stockage	Organiser, préparer	- Préparer les zones de stockage - Préparer le matériel et les outils de contrôle
	Réaliser	- Réceptionner les produits livrés - Stocker les produits et prévoir les stocks
	Contrôler, apprécier	- Vérifier les produits
	Communiquer	- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Transformation	Organiser, préparer	- Préparer et organiser son poste de travail - Approvisionner le poste de travail
	Réaliser	- Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et des produits tripiers

Entretien Sécurité	Organiser, préparer	- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
	Réaliser	- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux
	Contrôler	- Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire

Contrôle qualité Traçabilité	Contrôler, apprécier	- Vérifier les produits
-------------------------------------	----------------------	-------------------------

Commercialisation	Organiser, préparer	- Participer à l'organisation de l'espace de vente
	Réaliser	- Réaliser certaines opérations de vente
	Communiquer	- Participer au service à la clientèle - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

2.3 Le référentiel de certification

Il décrit les compétences à atteindre dans le domaine professionnel : les capacités et savoir-faire ainsi que les connaissances associées et non associées. Ce référentiel renvoie à la situation d'évaluation comme le référentiel des activités professionnelles renvoie à la situation de travail. Il constitue une référence pour la définition d'un contrat d'objectifs entre les différents partenaires (l'établissement de formation, le formateur, le formé, l'entreprise...).

Ces documents contractuels ne précisent pas, la stratégie et l'organisation de la formation qui doivent être mises en œuvre. La mise en place de l'enseignement implique une réflexion approfondie des équipes pédagogiques pour définir les modalités, les supports d'enseignement et les pratiques.

2.3.1 Les compétences terminales

La présentation des compétences terminales précises sous forme de tableau à 3 colonnes :

- les données à fournir pour exercer la compétence ;
- la description de la compétence détaillée ;
- les indicateurs de performances relatifs à la maîtrise de la compétence : ils définissent la qualité d'exécution du travail prescrit. Ils ne sont pas une fin en soi, mais des repères de performances acceptables pour attester que la compétence est atteinte. C'est un élément d'évaluation.

2.3.2 Les savoirs associés et savoir-faire

Il s'agit d'un inventaire ordonné des savoirs et savoir-faire mobilisés pour exercer les compétences. Il s'agit des connaissances nécessaires que doit mobiliser le professionnel dans ses activités.

Lexique

Capacité :

Ensemble d'aptitudes que l'individu met en œuvre dans différentes situations. Une capacité garde un caractère très général, elle n'est ni observable, ni évaluable. Elle se décline en compétences qui traduisent concrètement des situations de travail.

Exemple : s'informer, organiser, conduire.

Compétence :

Ensemble de savoirs, savoir-faire et savoir-être, en vue d'accomplir de façon adaptée une activité. Dans une situation concrète, une compétence se traduit par des actions ou comportements observables. Les comportements ou les résultats de l'action sont mesurables ou évaluable.

Organiser son poste de travail, effectuer des opérations techniques de transformation,

Contrôle en cours de formation :

C'est un mode d'évaluation des connaissances et compétences attendues des candidats par rapport à un diplôme ou un titre identifié et reconnu. Il s'agit d'évaluer les acquis des élèves ou des apprentis au cours de séquences de formation organisées, pour la partie professionnelle, avec la présence éventuelle d'un professionnel.

La mise en œuvre du contrôle en cours de formation (CCF) est réglementée pour tous les diplômes de l'Éducation et concerne l'ensemble du diplôme, à savoir toutes les épreuves.

Évaluation certificative :

Évaluation des compétences et des connaissances dans des situations codifiées à l'avance, en vue de la délivrance d'un titre ou d'un diplôme (Ministère de l'Éducation Nationale, 1er décembre 1992).

Évaluation des acquis :

Appréciation des compétences et des connaissances maîtrisées par un individu à un moment donné. Les instruments (critères, normes...) et supports de l'appréciation (épreuves, tests...) sont variables.

Indicateur :

Moyen de quantifier la performance obtenue. C'est ce qui permet de mesurer une compétence à partir d'un critère de performance. Le critère donne la nature de la performance, l'indicateur la quantifie.

Exemple : le désossage devra être effectué « à blanc », l'espace entre les bracelets sera régulier,

Jury de délivrance :

Instance désignée par les textes officiels en vigueur, qui est seule habilitée à délivrer un diplôme professionnel ou titre

Positionnement :

Le positionnement prend en considération les acquis de formation d'un candidat à un diplôme pour construire un nouveau cursus nécessaire pour le préparer. En général, la décision est prise par le Recteur pour un diplôme de l'Éducation nationale..

Pré-requis :

Savoirs et savoir-faire nécessaires préliminaires pour suivre efficacement un module de formation ou une formation complète (AFNOR-NFX 50-750-1)

Savoirs associés :

Ensemble de connaissances et « savoir-faire » cognitifs, qu'il est nécessaire de mobiliser pour atteindre une compétence.

Exemple : traitement des produits tripiers, appréciation des carcasses, préparation des viandes,

Savoir-être :

Capacité à manifester des attitudes ou des comportements adaptés aux situations de travail.

Savoir-faire :

Habilité manifestée dans une situation professionnelle définie. C'est l'ensemble des gestes et des méthodes les mieux adaptés à la tâche proposée.

Exemple : mettre en œuvre les techniques de préparation, peser et emballer,

Validation des acquis :

Procédure entreprise en vue d'une reconnaissance institutionnelle des acquis. Acte officiel par lequel des acquis sont reconnus (AFNOR - NFX 50-750-1).

Acte officiel qui consiste à certifier, au nom de l'autorité compétente, qu'un individu a fait la preuve, par des moyens codifiés à l'avance, qu'il maîtrise les connaissances et les compétences requises pour un diplôme, un titre ou tout autre certification.

Validation des acquis de l'expérience (GIP-FAR)

Structure qui, en liaison avec la Division des Examens et Concours de chaque académie, a pour fonction :

- d'organiser les modalités de délivrance adaptées à la demande des publics engagés dans des parcours de formation et de validation reposant sur l'individualisation et la progressivité des apprentissages,
- d'organiser la validation des acquis de l'expérience.

3 - Les unités de certification constitutives du diplôme

Elles sont au nombre de 3 dans le domaine professionnel :

- UP1 Approvisionnement, organisation et environnement professionnel
- UP2 Transformation des produits
- UP3 Préparation à la vente, commercialisation

Pour chacune des ces trois unités du domaine professionnel du CAP Boucher, les compétences mobilisées sont cohérentes avec les activités et les tâches définies dans le référentiel des activités professionnelles. Elles répondent à une logique du métier dans sa globalité.

3.1 Modalités d'obtention des unités constitutives du domaine professionnel

3.1.1 Dans le cadre de la formation initiale :

Les unités constitutives du diplôme sont acquises par une épreuve ponctuelle pour les établissements non habilités au CCF, par les modalités du CCF pour les EPLE et les CFA habilités. Elles sont délivrées dès l'instant où le candidat a obtenu la moyenne à l'épreuve correspondant à cette unité. Il pourra s'en prévaloir ultérieurement dans le cadre de la formation continue ou de la validation des acquis de l'expérience.

3.1.2 Dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Les principes de la loi de modernisation sociale du 18-01-02 :

« Art. L. 335-5. - I. - Les diplômes ou les titres à finalité professionnelle sont obtenus par les voies scolaire et universitaire, par l'apprentissage, par la formation professionnelle continue ou, en tout ou en partie, par la validation des acquis de l'expérience. »

« La validation des acquis produit les mêmes effets que les autres modes de contrôle des connaissances et aptitudes. »

« Peuvent être prises en compte, au titre de la validation, l'ensemble des compétences professionnelles acquises dans l'exercice d'une activité salariée, non salariée ou bénévole, en rapport direct avec le contenu du diplôme ou du titre. La durée minimale d'activité requise ne peut être inférieure à trois ans. »

Les unités peuvent être délivrées par le jury au vu des activités du postulant.

Celui-ci devra constituer un dossier décrivant les activités qu'il a pu exercer dans sa carrière et rassemblant les pièces justificatives correspondantes.

La description de l'expérience devra mettre en regard les fonctions et tâches avec les compétences du référentiel du CAP. Boucher

Exemple : Un salarié ayant exercé des fonctions de pareur, désosseur, préparateur dans un atelier de découpe chez un grossiste en viande, puis assuré des tâches de vendeur dans le point de vente ouvert au public dans la même entreprise. Ce professionnel peut éventuellement prétendre à l'attribution des unités UP1, UP2 et UP3. Cela à condition, bien entendu, qu'il soit en mesure d'apporter la preuve de ce qu'il avance, par des attestations d'emploi, des descriptions de tâches certifiées par l'employeur, etc.

3.1.3 Dans le cadre de la formation continue :

Les unités constitutives sont délivrées en fonction des compétences atteintes, sur la base de situations d'évaluation mises en place par les formateurs et les membres du jury désignés.

Les unités peuvent être acquises en formation continue en complément de celles obtenues, soit par la formation initiale, soit dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience.

Exemple : Une personne ayant obtenu les unités UP1 et UP2 dans le cadre de son activité professionnelle par la VAE, pourra préparer les unités manquantes par la formation continue.

Les situations de formation, couplées avec l'exercice de l'activité professionnelle, dans le métier considéré, peuvent conduire à une évaluation des compétences caractéristiques de plusieurs unités.

Les éléments probants représentatifs des compétences maîtrisées devront établir la relation entre les fonctions, les activités, les compétences du référentiel et celles des unités constitutives du diplôme.

Les unités sont acquises pour une durée de cinq ans.

3.2 Le contrôle en cours de formation

3.2.1 Finalités du CCF :

Le but du contrôle en cours de formation est de procéder à une évaluation certificative (1) de compétences terminales (2), par sondage (3), par les formateurs eux-mêmes (4) quand les formés ont atteint le niveau requis.

(1) certificative : Fait partie des épreuves de l'examen.

(2) terminales : Il ne s'agit en aucun cas d'évaluer des compétences intermédiaires, mais bien celles qui sont visées en fin de formation, pour lesquelles il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de toute la formation.

(3) par sondage : On ne cherche pas à évaluer toutes les compétences (à la différence du contrôle continu).

(4) par les formateurs : les formateurs sont ainsi habilités à procéder à l'évaluation au même titre que le jury de l'examen. Leurs propositions sont transmises au jury sans procédure d'harmonisation des notes. (Par harmonisation, il faut entendre « harmonisation des pratiques » qui ne peut être qu'antérieure à la validation).

(5) Quand les formés ont atteint le niveau requis : On certifie quand les compétences sont atteintes. D'un point de vue pratique il faut cibler un « créneau de dates » dans lequel sont organisées les évaluations afin de rester dans le cadre légal des « périodes » définies pour chaque épreuve.

NB : La « définition » des épreuves précise la période à laquelle seront effectuées les évaluations, ce qui suppose que les compétences sont atteintes et conditionne, bien entendu, l'organisation de la formation (tant en entreprise qu'en établissement).

3.2.2 Modalités de mise en oeuvre du CCF

Principe : Les formateurs organisent, dans la continuité du processus de formation et dans le respect du règlement d'examen, une situation d'évaluation (pour un certain nombre de formés), afin de certifier que les compétences visées sont acquises.

Contraintes : Par conséquent, on évalue à des moments précis, (notamment dans les CFA en fonction du passage des apprentis en établissement) et sans interrompre le processus de formation, les compétences visées et normalement atteintes. Les apprenants (apprentis ou élèves de LP) sont placés dans une situation d'évaluation (correspondant à une situation de travail) afin de faire la démonstration de leurs compétences. Cela doit correspondre à la définition de l'épreuve, qu'elle soit en contrôle ponctuelle ou en CCF. Donc : mêmes compétences, mêmes situations de travail, mêmes données, etc.

Les compétences sont regroupées dans les unités constitutives du diplôme qui doivent être, sauf exception, évaluées en une seule situation d'évaluation : Il peut être légitime d'évaluer une unité en plusieurs fois, seulement lorsque les situations de travail demandent trop de temps (et seulement dans ce cas-là) ou qu'un enchaînement est techniquement et professionnellement nécessaire.

On certifie quand les compétences sont atteintes : D'un point de vue pratique, il faut repérer un « créneau de dates » dans lequel sont organisées les évaluations afin de rester dans le cadre légal de la formation. Mais cela ne signifie en aucun cas que tous les candidats doivent être évalués en même temps. Ceux qui sont prêts sont évalués, ceux qui ne le sont pas le sont plus tard après un complément de formation (si possible en auto formation partielle afin de ne pas ralentir le groupe). A la fin du délai prévu, tous devront avoir été évalués. Ceux qui n'ont pas atteint les compétences, recevront une note insuffisante pour obtenir l'unité visée, le jeu des compensations permettra éventuellement d'obtenir l'examen dans sa forme globale.

Chaque unité correspond à une épreuve ou des situations d'évaluation.

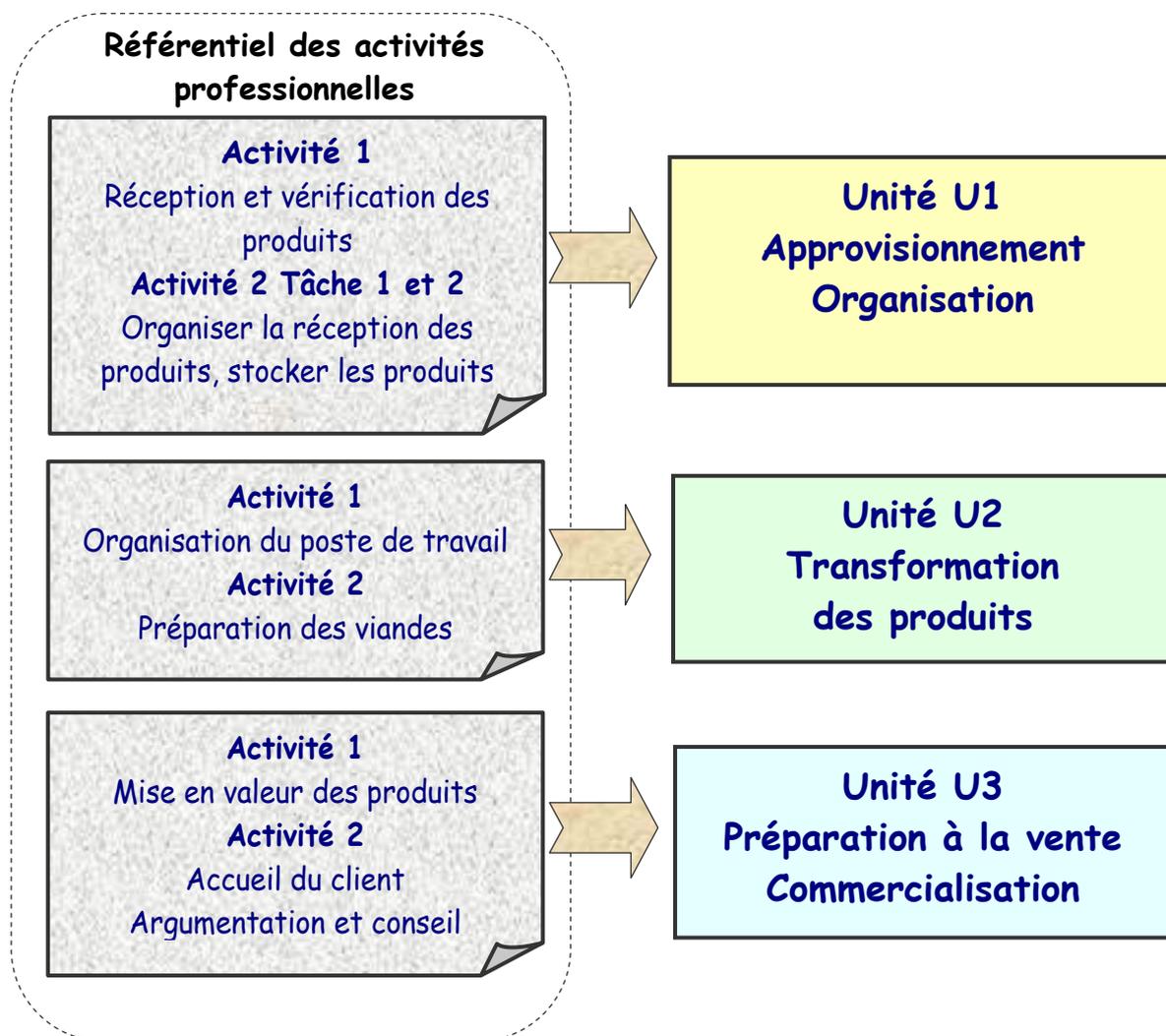


TABLEAU DE MISE EN RELATION
"Compétences - Unités"

UP3 - Préparation à la vente - commercialisation				☞
UP2 - Transformation des produits				☞
UP1 - Approvisionnement, organisation		☞		
		U1	U2	U3
C1	C1 ORGANISER, PRÉPARER			
	C1.1 - Organiser la réception des produits			
	C1.2 - Préparer et organiser son poste de travail			
	C1.3 - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité			
	C1.4 - Participer à l'organisation de l'espace de vente			
C2	C2 RÉALISER			
	C2.1 - Réceptionner les produits			
	C2.2 - Stocker les produits et suivre les stocks			
	C2.3 - Approvisionner le poste de travail			
	C2.4 - Effectuer les opérations techniques de transformation			
	C2.5 - Nettoyer, désinfecter les matériels et locaux			
C2.6 - Réaliser certaines opérations de vente				
C3	C3 CONTRÔLER, APPRÉCIER			
	C3.1 - Vérifier les produits			
	C3.2 - Apprécier le fonctionnement...			
C4	C4 COMMUNIQUER			
	C4.1 - Participer au service clientèle			
	C4.2 - Échanger, dialoguer			

*NB : Les cases grisées correspondent aux compétences à évaluer lors de la certification (examen ou validation des acquis). **Seules les compétences signalées par les cases grisées seront évaluées.** Les autres peuvent être mobilisées à cette occasion, mais elles ne doivent pas donner lieu à évaluation.*

4 - La formation en milieu professionnel

On consultera utilement le

- **Décret n° 85-1045 du 27 septembre 1985** relatif à la couverture des accidents du travail des élèves et étudiants - JO du 29-9-1985 (codifié sous l'article D. 412-6 du code de la sécurité sociale).

- **Directive 94/33/CE du Conseil du 22 juin 1994** relative à la protection des jeunes au travail (cf. article 7.3 sur les interdictions de travail et articles 8, 9, 10 sur les temps de travail et de repos), publiée au JO des Communautés européennes du 20-8-1994.

Pour accéder au JO : faire <http://www.legifrance.gouv.fr> rubrique "les publications officielles - le JO de l'Union européenne", puis site europa (eur-lex) : rechercher le type de document (directive), l'année (1994) et le numéro (33).

- **Note de service n° 88-021 du 26 janvier 1988** relative à la couverture des accidents du travail survenant aux élèves et étudiants qui effectuent un stage non rémunéré à l'étranger - B.O. du 25 février 1988.

- **Note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996** relative à une convention-type sur la formation en milieu professionnel des élèves de lycées professionnels - B.O. du 24-10-1996 (une version actualisée de la convention est consultable sur le site Éduscol du ministère de la jeunesse, de l'éducation nationale et de la recherche).

- **Circulaire du 26 juin 2000** relative à l'encadrement des périodes en entreprise dans les formations professionnelles des niveaux V et IV des lycées - B.O. du 29 juin 2000.

- BO N°44 27 NOV.2003 CONVENTION TYPE CONCERNANT LES PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL À L'ÉTRANGER DES ÉLÈVES EN FORMATION PROFESSIONNELLE DE NIVEAUX V ET IV C. n° 2003-203 du 17-11-2003

CANDIDATS RELEVANT DE LA VOIE SCOLAIRE	
Durée	<p>La durée totale obligatoire au sein d'une entreprise de boucherie est de seize semaines, réparties sur les deux années de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • six semaines en fin de première année de formation, • dix semaines en dernière année de formation, dont au minimum quatre semaines consécutives en fin de formation qui donnent lieu à évaluation. <p>Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel qui se réalisent sur le temps scolaire, est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec le milieu professionnel et les conseillers de l'enseignement technologique.</p> <p>Conformément à la circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 (B.O. n° 25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en milieu professionnel, en fonction des objectifs de formation. Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'effectue qu'une partie de sa période de formation, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.</p>
Modalités	<p>La formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement fréquenté par l'élève et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).</p> <p>Pendant cette formation, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité des professeurs de l'équipe pédagogique chargés de la section. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en milieu professionnel.</p>
CANDIDATS RELEVANT DE L'APPRENTISSAGE	
Durée	<p>La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions du code de travail. (voir réglementation en vigueur)</p>
Modalités	<p>La formation dispensée en milieu professionnel par le maître d'apprentissage ou tuteur fait l'objet d'une progression annuelle définie par accord entre le centre de formation des apprentis et les représentants des entreprises.</p>
CANDIDATS EN FORMATION CONTINUE	
Durée	<p>La durée de la formation en milieu professionnel est de seize semaines. Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois consécutifs à temps plein dans le secteur d'activités concerné, dans les cinq années précédant l'examen.</p>
CANDIDATS POSITIONNÉS	
Durée	<p>En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur) ou de formation aménagée, la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de huit semaines pour les candidats issus de la voie scolaire et de quatre semaines pour les candidats issus de la formation continue.</p>

5 - Le référentiel du CAP boucher

5.1 Le référentiel des activités professionnelles (RAP)

L'analyse du métier de boucher a permis d'identifier 5 activités principales, à savoir :

- la réception et le stockage (1)
- la transformation des produits (2)
- l'entretien et la sécurité au travail (3)
- le contrôle de la qualité et la traçabilité des produits (4)
- la commercialisation (5)

Toutes ces activités inhérentes au métier de boucher n'étaient pas prises en compte en totalité dans l'ancien CAP, tant dans la formation, que dans l'évaluation.

Le CAP nouveau se distingue donc du CAP PPC à 4 options, par la prise en compte de 3 activités nouvelles (1), (4), (5), qui exigeront des formateurs, tant en établissement de formation, qu'en entreprise, de permettre aux formés d'acquérir de nouvelles compétences en leur confiant des tâches ou travaux liés à ces activités.

5.2 Le référentiel de certification

Un CAP boucher qui introduit

- des savoir-faire nouveaux, liés à :
 - la réception et au stockage des produits (préparer, réceptionner, stocker),
 - des techniques de transformations particulières, (habiller une volaille, parer un produits tripier....)
 - à certaines opérations de la vente (participer à l'approvisionnement des vitrines, renseigner la clientèle, proposer...);
- des connaissances liées aux activités nouvelles prises en compte ou aux spécialités, qui concernent principalement les options de l'ancien CAP et qui ont été introduites, pour partie, dans le nouveau référentiel.

Remarques particulières :

- Par exemple il sera demandé au boucher spécialisé « équidés » des connaissances plus étendues et plus précises concernant les espèces de cette famille (S12), mais il ne sera pas concerné par la classification, l'appréciation des carcasses (S13) ou la connaissance des coupes et différents morceaux (S31) de l'espèce bovine.
- Les bouchers « traditionnels », par contre, n'auront pas à acquérir certaines connaissances concernant les équidés.
- La plaquette éditée par le CIV sert de référence pour la « dénomination des produits tripiers » (S31) : (voir en annexe les sites à consulter)
- Pour (S46) se limiter aux principaux modes de cuisson rapide (griller, cuire au four, sauter) et de cuisson lente (pocher, braisé/ragoût).

Le CAP constitue le premier niveau de formation. Le formé est un exécutant qui agit sous l'autorité d'un responsable. Le référentiel fixe les limites des compétences et connaissances à acquérir. Il précise ce qui est au maximum exigible pour l'évaluation, tout en demeurant un minimum pour la formation.

5.3 Savoirs associés et transversalité

Certains savoirs qui peuvent relever d'enseignements différents, sont étroitement liés et nécessitent une concertation. Il est donc recommandé aux enseignants de se concerter lors de l'élaboration des progressions.

À titre d'exemples non exhaustifs, le tableau ci-dessous donne quelques pistes :

Savoirs technologiques	Sciences appliquées
S13 maladies microbiennes et parasitaires	S545 parasitoses alimentaires
S22 lieux de stockage S33 le stockage	S57 équipements spécifiques
S23 hygiène et prévention.....	S54 hygiène et prévention
S34 évolution des produits	S542 maturation
S23 hygiène et prévention....	S59 entretien des locaux et du matériel

6 - La technologie expérimentale

L'évolution des techniques, du référentiel et des approches technologiques doit inciter les formateurs à briser le schéma traditionnel de l'apprentissage du métier de Boucher en centres de formation par les seuls travaux pratiques trop souvent limités à des répétitions de gestes et de techniques. Ces acquis obtenus mécaniquement ne sont maîtrisés que dans la situation professionnelle définie et sont insuffisamment compris pour être transférés dans d'autres contextes pourtant voisins.

Pour cela, il est souhaitable de diviser le temps imparti à l'apprentissage des techniques gestuelles en 2 phases distinctes.

6.1 Première phase, intitulée TECHNOLOGIE EXPÉRIMENTALE :

C'est une séance pédagogique réalisée en amont des travaux pratiques et dissociée de ceux-ci dans l'espace et le temps.

Elle peut s'effectuer, si les locaux le permettent, dans une salle réservée à cet effet ou dans le laboratoire traditionnel.

Cette séance de technologie expérimentale doit faciliter l'acquisition des savoir faire. Elle permet des études techniques, des analyses de productions et de situations, des découvertes et leurs applications, une illustration ou un approfondissement des connaissances sur les produits ainsi travaillés. Elle peut être liée à des savoirs et savoir-faire de sciences appliquées. Elle comporte donc des démonstrations commentées et illustrées du professeur et une mise en situation des élèves ou des apprenti(e)s pour réaliser et expliquer le geste ou la technique mise en œuvre.

Elle suppose d'être pensée en relation avec la progression en travaux pratiques de manière à ne pas perdre les produits dans le respect des règles d'hygiène.

LA TECHNOLOGIE EXPÉRIMENTALE C'EST DONC, SURTOUT :

- une séance de découverte non soumise aux impératifs de production et pas obligatoirement évaluée
- l'étude d'une technique ou d'une technologie
- l'approche de l'épreuve E3 de l'examen
- une séance où les matières premières peuvent être peu nombreuses ou réutilisables pour la prochaine séance de travaux pratiques
- une séance où l'élève ou l'apprenti reste acteur de sa formation, il raisonne, compare, analyse et déduit
- une séance qui demande une préparation et la remise de documents
- une séance aboutissant à la rédaction d'une fiche de synthèse
- une séance qui gagne du temps dans l'apprentissage et la compréhension des techniques gestuelles pouvant ainsi être transférées
- une séance permettant d'ouvrir l'esprit critique des jeunes grâce à un formateur qui se positionne comme animateur

6.2 Deuxième phase traditionnelle intitulée séance de TRAVAUX PRATIQUES :

C'est une séance permettant de mettre l'élève ou l'apprenti en situation d'apprentissage pratique et éventuellement l'amener à élaborer des produits prêts à être commercialisés.

Cette séance devra déboucher sur une évaluation formative ou sommative.

7 - L'évaluation et la certification

Les modalités d'évaluation des CAP et BEP :

- **des épreuves ponctuelles** pour les candidats issus, d'un CFA ou section d'apprentissage non habilités, d'un établissement privé hors contrat ou d'un centre de formation continue non habilité, avec 2 formes possibles pour l'examen :
 - une forme globale pour les candidats scolaires, apprentis et adultes ;
 - une forme progressive lorsque le diplôme est préparé par unités capitalisables ;
- **en contrôle en cours de formation (CCF)**, pour les candidats issus d'un établissement public, d'un établissement privé sous contrat, d'un CFA habilité ou d'un établissement public de formation continue ;
- **Un diplôme** organisé en unités (7 au maximum) qui peuvent être, soit communes à plusieurs CAP, soit équivalentes à des unités d'autres CAP, dispositif qui permet la dispense d'épreuves pour obtenir un autre CAP.

Les épreuves du domaine professionnel du CAP boucher Règlement d'examen

Certificat d'aptitude professionnelle boucher			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) enseignement à distance – candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef- ficient	Mode	Modes	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	UP1	4	CCF*	ponctuel écrit	2 h
EP2 – Transformation des produits	UP2	8 (1)	CCF	ponctuel pratique	5 h 30 (2)
EP3 – Préparation à la vente, commercialisation	UP3	2	CCF	Ponctuel pratique et oral	30 mn

(1) dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

(2) dont 1 heure pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle

* CCF : contrôle en cours de formation

Tableau de correspondance

Certificat d'aptitude professionnelle <i>préparateur en produits carnés</i> (arrêté du 29 août 1990) (dernière session 2006)	Certificat d'aptitude professionnelle BOUCHER (présent arrêté) (première session 2007)
EP1 - Pratique professionnelle (1)	UP2 - Transformation des produits (3)
EP2 - Technologie professionnelle (2) EP3 - Sciences appliquées à l'alimentation EP4 - Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social	UP1 - Approvisionnement, organisation, environnement professionnel
	Up3 – Préparation à la vente commercialisation

(3) Lorsque la note reportée sur UP2 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

8 - Définition des épreuves

8.1 Le contrôle ponctuel terminal

ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation, environnement professionnel Coef. : 4 UP1

▪ Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat, de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

▪ Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les savoir-faire suivants :

- C1.1 Organiser la réception des produits
- C1.21 Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- C2.1 Réceptionner les produits livrés
- C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
- C3.11 Vérifier les produits lors de la livraison

et sur les savoirs associés :

- S1 La filière viande
- S22 Locaux matériels et outillages
- S3 Les produits et leurs transformations
- S5.1 Les constituants des aliments
- S5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)
- S5.3 Nutrition
- S5.4 Hygiène et prévention
- S5.5 Alimentation en énergie électrique
- S5.6 Alimentation en eau froide
- S6 Connaissance de l'entreprise

● Commission d'évaluation

Elle est composée d'un enseignant de chaque spécialité.

▪ Modes d'évaluation

Épreuve ponctuelle

Cette épreuve écrite de 2 h qui porte sur la maîtrise des savoir-faire et des connaissances relatives aux savoirs associés en technologie, en sciences appliquées et en connaissances de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social (CEEJS) rappelés dans le contenu de l'épreuve ci-dessus, comprend deux parties

A partir d'un document (un bon de commande ou un bon de livraison, une situation professionnelle décrite...) donné à titre d'exemple,

▪ 1^{ère} partie, notée sur 20 :

Répondre à un questionnaire simple en relation avec la réception, le stockage des produits, les contrôles à effectuer et les règles à appliquer pour la conservation des produits carnés.

▪ 2^{ème} partie, notée sur 60

Répondre à un questionnaire sur les connaissances en technologie (/20), en sciences appliquées (/20), sur les connaissances liées à l'entreprise et à son environnement économique, juridique et social (/20)

⇒ COMMENTAIRE

À partir d'un document (un bon de commande ou un bon de livraison, une situation professionnelle décrite ...) donné.

Le document qui sera de préférence un document « authentique », servira de support au questionnement de la première partie de cette épreuve EP1.

Les auteurs de sujets veilleront à ce que le questionnement puisse permettre aux candidats de répondre dans le temps global de 2 heures à savoir :

- environ 30 minutes pour la première partie.
- environ 1 h 30 pour la deuxième partie.

Cette dernière correspondant à environ :

- 30 minutes pour la technologie.
- 30 minutes pour les sciences appliquées.
- 30 minutes pour la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social.

N.B. : afin de s'assurer que le temps de réponses accordé respecte les préconisations, il est souhaitable que la commission d'étude de sujets se déroule le même jour pour les trois spécialités (technologie/sciences appliquées/CEEJS).

Note à l'attention des rédacteurs de sujets :

Les sujets devront être réalisés à partir du référentiel CAP Boucher qui fixe les limites de connaissances.

L'interrogation sera de type « questions-réponses », un espace suffisant sera laissé disponible pour la rédaction.

Afin de proposer des sujets pertinents, ceux ci seront présentés sous forme de :

- tableaux
- schémas à compléter
- Q.C.M.
- Grilles à coder
- Exercices fléchés....

Les barèmes de notation devront figurer sur le sujet et le corrigé.

Le corrigé fera apparaître les réponses attendues formulées de façon précise, ainsi que la partie du référentiel concernée (par ex **S12**, si la question concerne « la production animale »).

Cette épreuve, rédigée obligatoirement sur un même document, et en équipe pluridisciplinaire, s'appuiera sur les quatre domaines, affectés du même coefficient.

1 la première partie notée sur 20 points s'appuiera sur des documents professionnels et un questionnement simple orienté sur la réception, le stockage et le contrôle des produits carnés.

2 la deuxième partie notée sur 60 points s'appuiera sur 3 domaines (techno/sciences appliquées/connaissance de l'entreprise), chaque domaine étant affecté de 20 points.

Les rédacteurs de sujets devront partir d'une problématique mettant en relation les 3 savoirs associés.

Ils veilleront à l'équilibre des trois thèmes, tant au niveau des difficultés que du temps nécessaire à la rédaction.

Réception stockage	Technologie	Sciences appliquées	CEEJS
C2.1 C2.2 C3.11	S1 S2.2 S3.1 S3.2 S3.3 S3.4	S5 S5.1 S5.2 S5.3 S5.4 S5.5 S5.6	S6

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer et transformer des viandes, volailles et/ou produits tripiers
- leur donner une présentation marchande

Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les savoir-faire suivants :

- C1.2.2 Choisir et mettre en place le matériel adapté
- C2.3 Ranger son poste de travail
- C2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers
- C2.5 Nettoyer, désinfecter : - les matériels et l'outillage- les locaux
- C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Et sur les savoirs associés :

- S2.1 Vêtements de travail
- S2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel
- S2.4 Évacuation des matières
- S3.2 Les techniques de transformation
- S3.4 Évolution du produit
- S5.9 Entretien des locaux et du matériel

Commission d'évaluation

Elle est composée d'un professeur chargé des enseignements professionnels en établissement et d'un professionnel.

Épreuve ponctuelle pratique

Cette épreuve d'une durée 4 h 30 de coefficient 7, permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des viandes, volailles et/ou produits tripiers en vue de leur commercialisation,

Elle porte obligatoirement sur :

- de la viande de bœuf ou de cheval selon le contexte (1),
- deux viandes d'autre nature : veau et agneau **ou** porc et agneau, (2)
- une volaille et/ou un produit tripiers.

NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fera l'objet d'une évaluation

(1) le candidat précisera lors de son inscription à l'examen le type de viande choisi.

(2) pour les candidats ayant choisi le travail de la viande de cheval obligatoirement porc et agneau.

Critères d'évaluation

À partir de produits mis à sa disposition et de consignes données, le candidat est évalué sur sa capacité :

- à organiser son travail,
- à exécuter un travail de qualité qui débouche sur des produits présentables et commercialisables,
- à maîtriser les techniques professionnelles de base,

Commentaires :

La nouveauté concernant cette épreuve, par rapport à l'ancien diplôme, consiste en un allongement du temps alloué aux candidats (+ 30 mn), allongement dû aux travaux à effectuer sur de nouvelles matières d'œuvre à savoir, une volaille et/ou un produit tripier, et la prise en compte, en fin d'épreuve de la remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels

NB : les sujets de « pratique » devront être conçus de manière à ce que les travaux demandés soient réalisables dans le temps imparti et permettent réellement aux candidats de remettre en état les plans de travail en fin d'épreuve. Globalement 4 heures pour le travail des viandes proprement dit et 30 mn pour l'entretien. Vous trouverez en annexe :

- une liste de matières d'œuvre supports de l'épreuve EP2 (***index des viandes pour l'examen boucherie***),
- et un ***sujet type***, donné à titre indicatif.

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve pratique et orale consiste à partir de viandes, volailles et/ou produits tripiers présentés en vitrine, à évaluer l'aptitude du candidat :

- à identifier, mettre en valeur et étiqueter des produits
- à conseiller la clientèle (choix d'un morceau, mode de cuisson, etc....)

Contenu de l'épreuve :**L'épreuve porte en tout ou partie sur les savoir-faire suivants :**

- C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente
- C2.6 Réaliser certaines opérations de vente
- C3.1.2 Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)
Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
- C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils
- C4.1 Participer au service de la clientèle

et les savoirs associés en tout ou partie :

- S3 Les produits et leurs transformations
- S4 La commercialisation
- S5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels
- S5.8 Aménagements spécifiques des locaux professionnels
- S5.9 Entretien des locaux et du matériel

Modes d'évaluation :**Épreuve ponctuelle pratique et orale**

Cette épreuve d'une durée 30 mn de coefficient 2, permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, sur sa capacité à :

- à identifier les produits présentés,
- à conseiller la clientèle,

tout en faisant état de connaissances concernant la réglementation en vigueur,

Cette épreuve est évaluée par un professionnel et un enseignant du domaine professionnel, chargé de l'enseignement de la technologie et/ou des sciences appliquées.

Produits supports de l'épreuve

Il s'agit de produits présentés en vitrine, qui permettront au candidat de faire état de son aptitude à reconnaître des morceaux (de bœuf, agneau, bœuf ou cheval selon dominante...) et les mettre en valeur en vue de la vente qui serviront de support au questionnement lié à la commercialisation proprement dite (conseil culinaire, pesée.....).

Liste indicative

- des morceaux de bœuf
- des morceaux de veau
- des morceaux d'agneau
- des produits de volailles
- des produits tripiers

Prévoir du cheval (selon la dominante).

Ces produits peuvent être ceux qui ont fait l'objet de la transformation dans le cadre de l'épreuve EP2, si cette dernière précède immédiatement l'épreuve EP3.

Matériels divers préconisés (liste de référence)

L'objectif est de recréer l'environnement d'un point de vente.

- Vitrine réfrigérée
- Balance poids /prix
- Papier d'emballage
- Étiquettes pré-imprimées ou pré-marquées
- Affichages informatifs et/ou publicitaires (traçabilité, AOC, produits du terroir, etc.....)
- Thermomètre de contrôle
- Fiche de relevé de températures

Entretien avec le candidat

Le questionnement portera sur :

- La nature des viandes,
- Le repérage des morceaux correspondants,
- Leur aptitude à l'emploi : cuisson lente, cuisson rapide,
- Les cuissons : effets de température et du milieu (cuisson sèche, cuisson en milieu aqueux)
- Quelques préparations culinaires types.

Précisions sur la définition de l'épreuve

Elle est de nature pratique et orale.

Pratique = évaluation fondée sur l'observation des savoir faire.

Il sera tenu compte des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité.

Orale = évaluation qui prend en compte la relation entre le candidat et le jury.

Cette évaluation ne doit pas déboucher sur une appréciation des savoir-être.

Il faut donner du sens au fond (conseils culinaires, repérage des morceaux concernés, organisation de la vitrine...), même la communication peut être influencée par les états passagers suivants (stress, émotivité).

Les questions du jury prennent appui sur la prestation du candidat dans le cadre d'une communication comportant deux moments forts :

- **LA PREPARATION A LA VENTE** : (identifier, mettre en valeur et étiqueter les produits)

Le candidat :

- Fait état de la reconnaissance des morceaux ou produits disposés en vitrine en réalisant un étiquetage adapté, en rangeant les produits par espèce (dans le cas d'un mélange des viandes)
- Met en place l'affichage publicitaire (selon matériel mis à disposition)

- **LE CONSEIL A LA CLIENTELE** (Identifier les besoins du client, renseigner, proposer)

Le candidat :

- Oriente le client dans le choix du morceau
- Conseille sur les modes de conservation à domicile (en respectant les règles d'hygiène)
- Conseille sur les modes de cuisson adaptés aux morceaux proposés

➔ **Il ne s'agit surtout pas d'une simulation de vente.**

➔ **Aucune opération de transformation des produits ne doit être effectuée durant cette épreuve.**

Cette épreuve permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles **de base**.

Ce qui implique la prise en compte des limites de connaissances dans les phases de la vente où le candidat au CAP cite simplement les étapes concernées (S 4.5 Citer les principales règles d'une communication verbale : l'accueil, le suivi, la prise de congé du client)

Scénario

Les épreuves EP2 et EP3 sont des épreuves distinctes avec des coefficients et des durées d'épreuves spécifiques, ce qui laisse le loisir de les organiser indépendamment (à des moments différents).

Toutefois, au regard du nombre de candidats et du temps nécessaire au déroulement de l'épreuve EP3, il pourra être utile de prévoir une rotation des candidats sur les deux épreuves (EP2 en premier puis EP3 dans la foulée).

Cela obligera le centre d'examen à :

- **préparer une vitrine** avec des viandes et produits autres que ceux issus de l'épreuve EP2 (ce qui est recommandé)
- prendre en compte la durée maximale de l'épreuve EP3 (30 mn) et faire en sorte que la **durée globale de l'épreuve EP2+EP3 soit de 5 h** (4 h 30 + 30 mn)
- constituer un **jury distinct pour chaque épreuve**.

Préparation de la vitrine, quelques pistes :

- Les viandes de différentes espèces peuvent être « mélangées », ce sera aux candidats de les classer par espèce.
- Les étiquettes pourront être apposées sur les pièces de viandes (quelques pièces seulement), mais ne correspondront pas aux morceaux désignés, ce sera au candidat de rectifier les erreurs.
- Aucune pièce de viande ne comportera d'étiquette, ce sera au candidat d'apposer l'étiquette correspondante.
- Deux ou trois volailles avec les éléments d'information exigibles (label, classe...) et des produits tripiers.
- Éventuellement des produits avec des dates de péremption dépassées...

Rappel :

Le candidat ne dispose que de 30 mn soit environ 15 mn pour la mise en valeur, l'étiquetage, l'identification et 15 mn pour la partie orale (identification des viandes, conseil à la clientèle)

8.2 Le contrôle en cours de formation (CCF)

ÉPREUVE EP1 : Approvisionnement, organisation, environnement professionnel Coeff. : 4 UP1

▪ Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat, de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances relatives à l'environnement technologique, scientifique, économique et juridique.

▪ Contenu de l'épreuve :

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les savoir-faire suivants :

- C1.1 Organiser la réception des produits
- C1.21 Identifier et mettre en place la matière d'œuvre
- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- C2.1 Réceptionner les produits livrés
- C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
- C3.11 Vérifier les produits lors de la livraison

et sur les savoirs associés :

- S1 La filière viande
- S22 Locaux matériels et outillages
- S3 Les produits et leurs transformations
- S5.1 Les constituants des aliments
- S5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)
- S5.3 Nutrition
- S5.4 Hygiène et prévention
- S5.5 Alimentation en énergie électrique
- S5.6 Alimentation en eau froide
- S6 Connaissance de l'entreprise

L'évaluation s'effectue sur la base d'un CCF à l'occasion de deux situations d'évaluation d'égale pondération, organisées dans l'établissement de formation au cours de la dernière année de formation ou dans la dernière partie de la formation, quand il s'agit de stagiaire de la formation continue.

1ère situation, notée sur 40 :

Elle est organisée à la fin du premier trimestre ou au début du deuxième trimestre, elle consiste en un questionnaire écrit qui porte pour tout ou partie sur :

- les savoirs technologiques S1, S2.2, S31 et S33,
- les savoirs en sciences appliquées S51 à S56,
- les savoirs en CEEJS S6.

NB : cette première situation comporte obligatoirement un questionnaire en relation avec un document (par ex. : un bon de commande, un bon de livraison...), et doit répondre aux mêmes exigences que la première partie de l'épreuve ponctuelle terminale.

2^{ème} situation, notée sur 40 :

Elle est organisée au début du troisième trimestre, elle consiste en un questionnaire écrit qui porte pour tout ou partie sur :

- les savoirs technologiques S32 et S34,
- les savoirs en sciences appliquées S51 à S56,
- les savoirs en CEEJS S6.

Chaque situation d'évaluation, conçue en fonction des acquis des candidats, est conforme aux exigences du référentiel et à la définition de l'épreuve. Le contenu des deux évaluations portera sur des champs de connaissances complémentaires.

L'équipe pédagogique responsable du contrôle en cours de formation mettra à la disposition du jury final tous les éléments justifiant l'évaluation réalisée.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Précisions sur le contenu de l'épreuve

Les savoirs supports des 2 évaluations du CCF sont listés et ciblés. Pour chaque situation, il est **impératif** de se cantonner à ceux-ci.

Les enseignants veilleront à ce que leurs exigences ne soient pas supérieures à celles attendues dans l'épreuve ponctuelle terminale, tant en ce qui concerne le temps de réponses que le questionnaire proprement dit, et garderont à l'esprit que les connaissances sont évaluées sous forme de sondage.

À l'instar de l'épreuve ponctuelle terminale, la première situation d'évaluation (S1) se déroulera à partir d'un document support d'un questionnaire (un bon de commande, un bon de livraison...par exemple).

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de trois situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation ont lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel y est associé), la troisième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

1^{ère} situation d'évaluation : évaluation en établissement de formation

À partir de deux viandes : **veau et agneau ou porc et agneau**, mises à disposition, le candidat doit montrer sa capacité à exécuter des opérations de découpe, séparation, désossage, parage, ficelage en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, à nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée à la fin du 1^{er} trimestre ou au début du 2^{ème} trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

2^{ème} situation d'évaluation : évaluation en établissement de formation

À partir d'une viande **de bœuf ou de cheval, d'un produit tripier et ou d'une volaille** mise à disposition, le candidat doit montrer sa capacité à exécuter des opérations de découpe, séparation, désossage, parage, épluchage, bardage, ficelage et de préparation d'un produit tripier et/ou d'une volaille, en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail et à nettoyer, désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au 3^{ème} trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

3^{ème} situation d'évaluation : évaluation en milieu professionnel

Elle permet de prendre en compte l'acquisition de compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement de formation) relatives à l'organisation du poste de travail, à l'exécution d'opérations techniques de transformation de viandes, d'une volaille et/ou d'un produit tripier.

Elle est organisée au cours du dernier semestre de la dernière année de formation (fin mai au plus tard).

NB : Les trois évaluations doivent être complémentaires, un professionnel est associé pour les deux situations d'évaluation en établissement de formation).

Recommandations

Les trois évaluations effectuées dans le cadre du CCF doivent tendre et correspondre, dans leur globalité, aux évaluations qui auraient été réalisées en contrôle ponctuel terminal. On veillera donc, notamment dans l'épreuve EP2, à ce que les exigences en CCF, ne soient pas supérieures à celles du contrôle ponctuel.

Pour chaque situation d'évaluation en centre de formation (S1 et S2) il faudra veiller au respect des matières d'œuvre supports des évaluations qui sont précisées dans la définition de l'épreuve. Pour la situation d'évaluation en entreprise (S3), l'activité de chaque entreprise sera prise en compte et c'est elle qui permettra de préciser les matières d'œuvre, lors de la discussion entre le tuteur, maître d'apprentissage et le formateur de l'établissement de formation.

REMARQUES : par « autres compétences que celles évaluées en établissement », il faut entendre « autres savoir-faire » liés à des matières d'œuvre différentes de celles qui auraient servi de support à l'évaluation en établissement de formation.

À titre d'exemple, le désossage d'une épaule de veau qui sera prévu pour l'évaluation en établissement de formation (Situation 1) ne pourra pas être évalué une seconde fois en entreprise (Situation 3). Un autre morceau (ou pièce de viande) devra être retenu pour l'évaluation du désossage du veau en entreprise, d'où l'importance de la discussion qui sera menée avec le chef d'entreprise, le maître d'apprentissage ou tuteur, sur les travaux réalisables en entreprise par le formé qui seront retenus pour l'évaluation. Cet entretien préalable permettra d'autre part au formateur d'avoir la connaissance de ce qui sera susceptible d'être confié à l'apprenti ou stagiaire et évaluable.

Le document remis au chef d'entreprise et/ou maître d'apprentissage sera complété lors de l'entretien. Il s'agit d'un engagement de départ, qui devra être, autant que faire se peut, respecté.

L'équipe pédagogique responsable du contrôle en cours de formation mettra à la disposition du jury final tous les éléments justifiant l'évaluation réalisée.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Finalités de l'épreuve :

Cette épreuve pratique et orale consiste à partir de viandes, volailles et/ou produits tripiers présentés en vitrine à évaluer l'aptitude du candidat :

- à identifier, mettre en valeur et étiqueter des produits
- à conseiller la clientèle (choix d'un morceau, mode de cuisson, etc....)

Contenu de l'épreuve :**L'épreuve porte en tout ou partie sur les savoir-faire suivants :**

- C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente
- C2.6 Réaliser certaines opérations de vente
- C3.1.2 Vérifier les produits (date de péremption, état de fraîcheur)
Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage
- C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils
- C4.1 Participer au service de la clientèle

et les savoirs associés en tout ou partie :

- S3 Les produits et leurs transformations
- S4 La commercialisation
- S5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels
- S5.8 Aménagements spécifiques des locaux professionnels
- S5.9 Entretien des locaux et du matériel

Contrôle en cours de formation

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel y est associé), la deuxième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme,
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par un membre de l'équipe pédagogique et un professionnel.

La note définitive est arrêtée par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

1^{ère} situation : en établissement de formation

Le candidat doit être capable de faire état :

- de connaissances qui concernent les techniques de transformation(S32), la commercialisation (S4), notamment celles en lien direct avec la réglementation en vigueur (S43), les moyens d'information des prix sur le lieu de vente (S42), les signes officiels de qualité (S44), les équipements et aménagements spécifiques des locaux professionnels (S57-S58)
- de compétences professionnelles, à savoir, de sa capacité à vérifier la présentation des produits et l'étiquetage (C313), à renseigner le client et le conseiller (C412).

Elle est organisée au dernier trimestre de la deuxième année de formation, un professionnel y est associé.

2^{ème} situation : en milieu professionnel

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement) relatives à l'organisation de l'espace de vente, à l'approvisionnement des vitrines, à la vérification des produits (fraîcheur, DLC...) et à la participation au service de la clientèle.

Elle est organisée en fin de formation (fin mai au plus tard) Ces deux situations sont complémentaires.

NB. : Les savoir-faire évalués en entreprise font l'objet d'une discussion entre le tuteur ou maître d'apprentissage et le professeur, et tient compte des activités et de l'organisation de l'entreprise.

Contrôle en cours de formation (CCF)

- 1^{ère} situation en centre de formation : 1 enseignant et 1 membre de la profession (si possible)
- 2^{ème} situation en entreprise : le tuteur ou le maître d'apprentissage et le formateur (les objectifs sont négociés conjointement).

Savoirs associés pris en compte

S3	Les produits et leurs transformations
S4	La commercialisation
S5.7	Équipements spécifiques des locaux
S5.8	Aménagements spécifiques des locaux
S5.9	Entretien des locaux et du matériel

Précisions sur la définition de l'épreuve

Cette épreuve est de nature pratique et orale.

Pratique = évaluation fondée sur l'observation des faits et gestes du candidat

Orale = évaluation qui prend en compte la relation entre le candidat et le jury.

Les questions du jury prennent appui sur les faits et gestes du candidat dans le cadre d'une communication comportant deux moments forts :

- La préparation à la vente : identification, mise en valeur et étiquetage des produits
- Conseil à la clientèle

Cette épreuve permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles **de base**.

Ce qui implique par exemple la prise en compte des limites de connaissances dans les phases de la vente où le candidat au CAP cite simplement les étapes concernées (S 4.5 Citer les principales règles d'une communication verbale : l'accueil, le suivi, la prise de congé du client)

Le candidat doit donc :

- Citer ces étapes sur questionnement du jury

Il ne s'agit surtout pas d'une simulation de vente !

L'équipe pédagogique responsable du contrôle en cours de formation mettra à la disposition du jury final tous les éléments justifiant l'évaluation réalisée.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

ANNEXES

ÉPREUVES

EP1 – Approvisionnement, organisation, environnement professionnel	
→ Sujet 0 – épreuve ponctuelle (donné à titre indicatif, document de travail)	Annexe 1

EP2 – Transformation des produits	
→ Index des viandes pour l'examen boucherie	Annexe 2
→ Sujet EP2 – épreuve ponctuelle (donné à titre indicatif)	Annexe 3
→ Grille EP2 – épreuve ponctuelle	Annexe 4
→ Grille EP2 - CCF	Annexe 5

EP3 – Préparation à la vente, commercialisation	
→ Grille EP3 – épreuve ponctuelle	Annexe 6
→ Grille EP3 - CCF	Annexe 7

ORGANISATION DU CCF

→ Grille récapitulative du CCF	Annexe 8
→ Calendrier indicatif du CCF	Annexe 9

SITES A CONSULTER

BIBLIOGRAPHIE