



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Baccalauréat professionnel

Spécialité « Boucherie charcuterie traiteur »

S O M M A I R E

ANNEXE I Présentation synthétique du référentiel du diplôme

ANNEXE II Référentiel des activités professionnelles

ANNEXE III Référentiel de compétences

Compétences

Savoirs associés

ANNEXE IV Référentiel d'évaluation

IV a Unités constitutives du diplôme

IV b Règlement d'examen

IV c Définition des épreuves

ANNEXE V Formation en milieu professionnel

ANNEXE VI Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles
<p>Pôle 1</p> <p>Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur</p>	<p><i>Bloc n° 1 - Préparer et transformer les viandes de boucherie et les produits de charcuterie- traiteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes • Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes • Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières • Fabriquer des produits traiteur 	<p>U31</p> <p>Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur</p>
<p>Pôle 2</p> <p>Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur</p>	<p><i>Bloc n°2 - Organiser, optimiser et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie • Organiser et planifier du travail • Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements • Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur 	<p>U2</p> <p>Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur</p>

<p align="center">Pôle 3 Développement professionnel</p>	<p align="center"><i>Bloc n°3 – Participer au développement professionnel de l'entreprise</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise • Participer au développement durable de l'entreprise 	<p align="center">U32 Développement professionnel</p>
	<p align="center"><i>Bloc n°4 – Economie-droit</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique • Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée ; • Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat. 	<p align="center">Unité 11 Economie-droit</p>
	<p align="center"><i>Bloc n°5 – Mathématiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • S'appropriier : rechercher, extraire et organiser l'information • Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ; • Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ; • Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; • Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche. 	<p align="center">Unité U12 Mathématiques</p>
	<p align="center"><i>Bloc n°6 - Prévention-santé-environnement</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ; • Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ; • Proposer une solution pour résoudre un problème ; • Argumenter un choix ; • Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté. 	<p align="center">Unité U22 Prévention-santé-environnement</p>

	<p style="text-align: center;">Bloc n° 7 – Langue vivante</p> <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la langue orale ; • Comprendre un document écrit ; • S'exprimer à l'écrit ; • S'exprimer à l'oral en continu ; • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. 	<p>Unité U41</p> <p>Langue vivante</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 8 – Langue vivante B</p> <p>Compétences de niveau A2+ du CECRL :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la langue orale ; • Comprendre un document écrit ; • S'exprimer à l'écrit ; • S'exprimer à l'oral en continu ; • Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. 	<p>Unité U42</p> <p>Langue vivante B</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 9 - Français</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ; • Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ; • Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ; • Adapter sa lecture à la diversité des textes ; • Mettre en perspective des connaissances et des expériences. 	<p>Unité U51</p> <p>Français</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 10 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ; • S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ; • Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ; • Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ; • Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) 	<p>Unité U52</p> <p>Histoire-géographie- enseignement moral et civique</p>

	<p style="text-align: center;">Bloc n° 11 - Arts appliqués et cultures artistiques</p> <p>Compétences d'investigation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ; • Sélectionner, classer et trier différentes informations ; • Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ; • Établir des convergences entre différents domaines de création. <p>Compétences d'expérimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ; • Établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et investir les notions repérées dans des références. <p>Compétences de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie. <p>Compétences de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des outils adaptés ; • Établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ; • Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale. 	<p style="text-align: center;">Unité U6 Arts appliqués et cultures artistiques</p>
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 12 - Éducation physique et sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer sa motricité ; • S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; • Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; • Construire durablement sa santé ; • Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique. 	<p style="text-align: center;">Unité U7 Éducation physique et sportive</p>

Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées

Bloc facultatif Langue vivante
(Compétences attendues selon la langue choisie)

Langue vivante étrangère ou régionale

Compétences de niveau B1+ du CECRL

- S'exprimer à l'oral en continu ;
- Interagir à l'oral ;
- Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Langue des signes française

- S'exprimer en continu en langue des signes française ;
- Interagir en langue des signes française ;
- Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

Unité facultative

**Langue vivante étrangère,
régionale ou langue des signes
française**

Bloc facultatif Mobilité

- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ;
- Caractériser le contexte professionnel étranger ;
- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ;
- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ;
- Se repérer dans un nouvel environnement ;
- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil.

Unité facultative

Mobilité

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles
Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de boucherie-charcuterie et traiteur.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du baccalauréat « boucherie charcuterie traiteur » peut exercer ses fonctions dans les secteurs suivants :

- boucheries artisanales
- grandes distributions alimentaires
- ateliers de transformation
- ateliers de découpe

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du « boucherie charcuterie traiteur » occupe un poste d'employé spécialisé en boucherie-charcuterie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser dans un certificat de spécialisation en « Vente conseil boucherie » ou en « Fabrication traiteur » ou vers un brevet professionnel en « Boucher » ou « Boucher-charcutier ».

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

L'environnement socio-économique du métier se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boucherie-charcuterie et traiteur ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène et le code des usages de la charcuterie, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1 : Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur**
- **Pôle 2 : Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur**
- **Pôle 3 : Développement professionnel**

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels,
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées,
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel,
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

Pôle 1 – Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle 1 : Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes

Tâches :

1. Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcin)
2. Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcin)
3. Préparation des abats (produits tripiers)
4. Préparation de volailles (habillage, découpe et préparations)

Résultats attendus

- La coupe est franche, nette et réglementaire
- Les règles et les postures de sécurité avec l'outillage adapté sont respectées

Pour les viandes :

- Les morceaux de coupe sont désossés à blanc
- L'outillage adapté est utilisé pour chaque opération
- La matière d'œuvre est respectée
- Le sens anatomique de l'animal (de la tête à la queue et de bas en haut) est respecté
- Les séparations anatomiques sont respectées
- Les viandes sont travaillées et manipulées avec soin
- La technique adaptée (parage ou épluchage) est identifiée selon la destination culinaire de la viande
- Le degré de parage correspond à la destination culinaire des viandes
- Les viandes sont épluchées dans le respect de la matière
- L'accrochage est effectué dans le respect de la matière d'œuvre
- Le matériel adapté est utilisé
- Le contenant choisi est adapté
- La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins
- L'étiquetage est conforme

Pour les abats :

- La technique adaptée (parage ou épluchage) est identifiée selon la destination culinaire des abats
- Le degré de parage correspond à la destination culinaire des abats
- Les abats sont épluchés dans le respect de la matière
- Les abats sont blanchis selon leur nature ou leur destination culinaire
- Le piéçage est effectué avec régularité, dans le sens de la coupe, selon les abats, et en fonction de leur destination culinaire
- Les plats choisis sont adaptés
- Le matériel utilisé est adapté
- Les produits sont protégés
- Les abats rouges et blancs sont dissociés
- L'étiquetage est conforme
- Le contenant choisi est adapté
- La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins

Pour les volailles :

- Les volailles et leurs abats sont prêts à cuire
- Le désossage est net et la découpe respecte les repères anatomiques
- Les plats choisis sont adaptés
- Les produits sont protégés
- L'étiquetage est conforme
- Le matériel utilisé est adapté
- Le contenant choisi est adapté
- La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins
- L'étiquetage est conforme

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
1	X	
2		X
3		X
4		X

Activité professionnelle 2 – Mise en œuvre des techniques de finition des viandes

Tâches :

5. Finalisation des opérations de transformation
6. Réalisation de préparations bouchères crues

Résultats attendus

- La technique choisie (parage ou épiluchage) est adaptée et réalisée selon la destination culinaire de la viande
- Le degré de parage est ajusté en fonction de la destination culinaire des viandes
- L'épiluchage des viandes est effectué dans le respect de la matière
- L'homogénéité des pièces est vérifiée afin de garantir la régularité de la préparation
- La barde est adaptée au morceau et est mise en place selon la nature de la viande et le mode de cuisson
- Le ficelage régulier, avec la ficelle arrêtée, est réalisé selon les règles de présentation et de maintien du morceau
- L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et de garantir la tenue du montage
- Le piéçage est franc, net et régulier. La coupe est franche, nette et régulière
- L'ensemble est effectué en fonction de l'utilisation culinaire des morceaux
- L'estimation du poids est réalisée au plus proche du poids réel, afin de respecter les quantités demandées
- Le matériel utilisé est adapté
- Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit
- Le montage, le démontage et l'utilisation du matériel sont conformes
- Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées
- Le hachage est réalisé dans le respect de la réglementation en vigueur
- Les dosages sont respectés pour les mélanges réalisés
- Le dosage du sel est conforme à la réglementation
- Les préparations homogènes sont obtenues grâce à un mélange maîtrisé
- La répartition dans la pièce farcie est régulière et équilibrée
- Les préparations de taille et de poids réguliers sont réalisées conformément à des critères définis
- Le choix du boyau est adapté à la préparation
- Le ficelage est régulier avec la ficelle arrêtée, et effectué selon les règles de présentation et de maintien du morceau
- L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et garantir la tenue du montage
- La barde et/ou la crépine sont adaptées au morceau et mises en place selon la nature de la viande
- Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit
- Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
5		X
6		X

Activité professionnelle 3 – Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières

Tâches :

7. Réalisation des préparations préliminaires
8. Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination
9. Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières
10. Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie
11. Conditionnement et dressage des produits fabriqués

Résultats attendus

- Les consignes sont appliquées dans le respect des règles d'hygiène et des usages de l'entreprise
- L'outillage utilisé est adapté pour chaque opération
- Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations
- Les produits sont préparés dans le respect des consignes
- La réalisation des jus, gelées et bouillons est effectuée conformément aux techniques et recettes établies
- La réalisation des fonds de volaille est effectuée selon les procédés de la fiche technique
- La réalisation des techniques de salage est conforme aux méthodes prescrites
- La réalisation des fabrications avant mise en cuisson est effectuée conformément aux consignes de production et aux exigences techniques
- La réalisation des pâtisseries charcutières est effectuée dans le respect des consignes
- Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique
- L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène
- La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation
- La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)
- L'aspect visuel du produit est conforme aux attentes définies dans la fiche technique
- La qualité organoleptique est maîtrisée conformément aux critères de dégustation et de présentation
- La conformité aux standards de commercialisation est assurée selon les normes en vigueur

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice		
Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
7		X
8		X
9		X
10		X
11		X

Activité professionnelle 4 – Fabrication des produits traiteur

Tâches :

12. Préparation de plats cuisinés
13. Préparation des accompagnements
14. Préparation de sauces
15. Cuisson et refroidissement des préparations traiteur
16. Conditionnement et dressage des produits traiteur

Résultats attendus

- La réalisation des fabrications traiteurs est effectuée dans le respect des consignes
- Les produits sont préparés dans le respect des consignes
- Les cuissons sont réalisées dans le respect des consignes
- Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique
- Les matériels adaptés sont utilisés dans le respect des règles d'hygiène
- La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation
- La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)
- La présentation harmonieuse du produit est assurée selon les critères esthétiques définis par la fiche technique
- Le produit présente une texture homogène, une bonne tenue à la coupe, et se révèle appétissant ainsi qu'agréable au goût

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
12		X
13		X
14		X
15		X
16		X

Pôle 2 – Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur

Activité professionnelle 1 - Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Tâches :

1. Contrôle de l'hygiène corporelle et vestimentaire
2. Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité
3. Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail
4. Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels

Résultats attendus

- La tenue est propre et adaptée selon les exigences de sécurité et d'hygiène
- L'hygiène corporelle est conforme aux attentes professionnelles
- Les couteaux sont bien entretenus et affûtés afin de garantir la sécurité et l'efficacité du travail
- La qualité de la découpe est nette et précise, conforme aux critères techniques requis
- Le respect des températures réglementaires est assuré conformément aux normes en vigueur
- L'outil de relevé de température est renseigné avec précision et régularité
- L'outillage est en bon état de fonctionnement
- Les outils tranchants sont efficaces
- Le poste de travail est mis en place en fonction de la production à effectuer
- L'environnement de travail est organisé et sécurisé conformément aux normes en vigueur
- La sélection des produits de nettoyage et de désinfection est adaptée aux surfaces, aux matériels et aux équipements
- Le choix du matériel de nettoyage est approprié
- Les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur sont respectées
- Les étapes du protocole de nettoyage et de désinfection sont appliquées dans le bon ordre
- Les procédures d'hygiène et de sécurité sont respectées
- La propreté des locaux, du matériel et des équipements est vérifiée
- Les surfaces sont nettes, l'absence de résidus est observée
- Le bon fonctionnement des matériels (machines, outils de découpe, équipements frigorifiques) est contrôlé
- Les écarts par rapport aux seuils réglementaires sont identifiés et interprétés
- Les situations à risque liées à l'environnement, aux gestes professionnels et à l'utilisation du matériel sont identifiées
- Les mesures de prévention adaptées pour garantir sa sécurité et celle des autres sont mises en œuvre
- Les gestes et postures adaptés aux tâches réalisées (manutention, découpe, port de charges) sont appliqués
- Les risques de troubles musculosquelettiques et d'accidents professionnels sont limités
- L'application des mesures de prévention est conforme
- Le port EPI est adapté à l'activité réalisée
- Les risques sont identifiés et les consignes de sécurité sont prises en compte

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice		
Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3		X
4		X

Activité professionnelle 2 – Organisation et planification du travail

Tâches :

5. Organisation et planification du travail selon les consignes données
6. Mise en place du poste de travail selon la production attendue
7. Adaptation aux imprévus et difficultés

Résultats attendus

- La production est organisée selon l'ordre chronologique des tâches, en respectant les consignes, les contraintes de conservation, les délais et les exigences commerciales
- L'identification des matières premières, des ingrédients et du matériel nécessaires est effectuée en s'assurant de leur disponibilité pour les fabrications prévues
- La sélection et la préparation du matériel sont adaptées aux tâches à réaliser, en veillant à sa propreté et à son bon fonctionnement
- La configuration du poste de travail répond aux critères réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- La mise en place de l'outillage et du matériel est optimale et respecte les exigences de sécurité et d'hygiène
- Les gestes et postures ergonomiques sont adaptés
- Le respect des règles de sécurité est assuré en toutes circonstances
- Les difficultés techniques, organisationnelles et humaines sont identifiées en amont
- Les anomalies, incidents ou dysfonctionnements sont communiqués de manière claire et précise à l'encadrement, en respectant la hiérarchie et les procédures de l'entreprise
- Des solutions adaptées sont proposées pour remédier aux anomalies, incidents ou dysfonctionnements constatés
- Les réponses aux imprévus (actions, adaptation de l'organisation) tiennent compte des exigences réglementaires, de la qualité et des contraintes économiques
- Les adaptations mises en œuvre sont conformes aux dispositions du code des usages de la charcuterie
- L'ajustement de la réalisation des préparations est effectué en fonction des fiches techniques et de la disponibilité des produits
- Les réglementations en vigueur et les exigences de qualité sont respectées

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
5	X	
6		X
7		X

Activité professionnelle 3 – Réception, stockage et suivi des approvisionnements

Tâches :

8. Préparation de l'espace de stockage
9. Vérification et réception des marchandises livrées
10. Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité
11. Stockage et suivi des marchandises livrées

Résultats attendus

- Les lieux de stockage, matériels et équipements sont organisés conformément aux normes et besoins spécifiques
- Le contrôle des paramètres sanitaires et l'interprétation des résultats sont effectués selon les procédures
- La sélection des matériels de contrôle est adaptée en fonction de la livraison
- La conformité de l'état sanitaire est appréciée selon les critères et normes en vigueur
- Le contrôle et l'interprétation des résultats sont réalisés conformément aux procédures établies
- La traçabilité est assurée dans le respect de la réglementation en vigueur
- Le rapprochement fiable du bon de livraison et des marchandises livrées est effectué en qualité et en quantité
- Les anomalies sont transmises conformément aux procédures internes
- La vérification du contenu du colis et de l'état de la marchandise est effectuée conformément aux protocoles établis par les fournisseurs et/ou l'entreprise
- Le tri sélectif est réalisé en conformité avec la réglementation en vigueur
- La collecte et la consignation des informations nécessaires à la traçabilité sont effectuées conformément aux exigences réglementaires
- Les marchandises sont entreposées et rangées dans les lieux appropriés
- L'accrochage, la protection et le conditionnement sont réalisés de manière appropriée
- Le rangement est effectué selon la nature et la famille des produits
- Le respect des températures de stockage est assuré conformément aux normes en vigueur
- La rotation des marchandises et l'inventaire physique sont réalisés et fiables
- Les DLC, DDM et DCR sont contrôlées et respectées
- Les anomalies sont détectées et signalées
- Les risques de surstockage ou de rupture de stocks sont identifiés et signalés

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
8		X
9		X
10		X
11		X

Activité professionnelle 4 – Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur

Tâches :

12. Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions
13. Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité
14. Gestion des coûts et des rendements
15. Gestion et traitement des déchets
16. Communication et valorisation auprès du personnel de vente

Résultats attendus

- Les matières d'œuvre sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques et de leur adéquation au produit final
- Les pertes et les déchets sont minimisés
- Les techniques utilisées garantissent une production adaptée, réduisent les pertes et assurent la qualité des produits
- Le conditionnement choisi assure l'hygiène, la sécurité et la protection du produit en vue de sa commercialisation
- Le conditionnement sélectionné garantit la conservation, la présentation, la conformité et la traçabilité des produits, dans le respect de la réglementation
- Le calcul du rendement carcasse est fiable
- Les coûts de revient des produits sont calculés et les marges dégagées
- Les résultats sont fiables
- Les déchets de production sont rigoureusement séparés selon leur nature
- Les déchets sont orientés vers les filières de collecte appropriées (recyclables, organiques, dangereux, etc.) conformément aux normes en vigueur
- La gestion des déchets respecte les procédures internes et les exigences réglementaires en matière de collecte et de traitement
- Les informations essentielles liées aux viandes de boucherie et aux produits de charcuterie traiteur sont communiquées de manière pertinente et explicitées au personnel de vente
- Les conseils sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires sont explicitées au personnel de vente

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
12		X
13		X
14	X	
15		X
16		X

Pôle 3 – Développement professionnel

Activité professionnelle 1 - Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise

Tâches

1. Participation à la communication digitale de l'entreprise
2. Participation aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise
3. Utilisation de l'intelligence artificielle (IA) générative dans le cadre de la vie de l'entreprise
4. Utilisation de logiciels professionnels

Résultats attendus

- L'utilisation des outils digitaux est appropriée
- La législation dans le cadre de la communication digitale est respectée
- La participation aux actions de communication est conforme aux attentes de l'entreprise
- La planification et l'organisation des tâches de découpe et de préparation en laboratoire de fabrication sont prises en compte
- La gestion des stocks et des commandes est appliquée
- L'IA générative est utilisée avec discernement pour suggérer des recettes dans le respect de la réglementation
- Des nouvelles préparations, techniques et présentations sont proposées
- Sous le contrôle et la responsabilité de l'entreprise :
 - Les textes promotionnels générés sont clairs, adaptés à la cible, et mettent en valeur les produits
 - Les images ou visuels créés sont attractifs, cohérents avec l'univers de la boucherie-charcuterie, et respectent l'authenticité des produits
 - Les supports générés servent efficacement la communication sur les réseaux ou en point de vente
- L'IA générative est utilisée en tant qu'outil d'aide et non décisionnaire
- Elle répond aux besoins spécifiques de l'entreprise
- Les entrées et les sorties de stocks sont correctement saisies dans le Progiciel de Gestion Intégré (PGI) ou logiciel professionnel
- L'inventaire physique est correctement saisi et les écarts avec l'inventaire théorique sont identifiés
- L'organisation chronologique des tâches est gérée avec un outil numérique
- Les calculs de rentabilité sont réalisés à l'aide d'un logiciel professionnel, d'un tableur
- La démarche HACCP et le Plan de maîtrise sanitaire (PMS) sont gérés avec un outil numérique

Conditions d'exercice

Conditions d'exercice		
Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
1		X
2		X
3	X	
4		X

Activité professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise

Tâches

5. Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise
6. Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances
7. Application d'une démarche globale de qualité (matières premières, Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), conditions de travail, origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement...)
8. Application de la politique de Responsabilité Sociétale de l'entreprise (RSE) de l'entreprise

Résultats attendus

- Les partenaires locaux (éleveurs, fournisseurs, coopératives) et leurs rôles sont clairement identifiés dans la chaîne d'approvisionnement
- La collaboration avec les acteurs locaux est valorisée pour renforcer l'ancrage territorial et la qualité des produits proposés
- Les allergènes présents dans les produits sont correctement identifiés, signalés conformément à la réglementation en vigueur
- Les procédures de manipulation et de stockage garantissent l'absence de contaminations croisées allergéniques entre les produits
- La proposition commerciale offre des produits diversifiés, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels et spécifiques des consommateurs
- La proposition commerciale inclut une offre répondant aux attentes actuelles (produits sains, bio, végétariens, faibles en sel et matières grasses)
- Les pratiques commerciales et de communication sont adaptées pour les valoriser auprès des clients
- Les caractéristiques distinctives de chaque signe de qualité et d'origine sont clairement identifiées et décrites
- Les labels sont reconnus visuellement et leur importance pour le consommateur et le producteur est expliquée
- Les informations relatives à l'origine, au lot et aux étapes de transformation des produits sont correctement enregistrées et accessibles
- Le système de traçabilité permet d'identifier rapidement et précisément la provenance et le parcours des produits en cas de contrôle ou de rappel
- Les informations essentielles sur les produits (composition, origine, allergènes à déclaration obligatoire, mode de conservation) sont clairement communiquées au personnel de vente via différents supports adaptés
- Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appréhendés
- Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appliqués

Conditions d'exercice

Tâches	Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique	En autonomie
5		X
6		X
7	X	
8		X

ANNEXE III - Référentiel de compétences

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Le référentiel de compétences du baccalauréat spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 : Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur			
Activité 1 : Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes			
Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcin)	Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes	Réaliser une coupe de gros sur une carcasse	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les repères anatomiques ➤ Effectuer les coupes avec l'outillage adapté
Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcin)		Mettre en œuvre les techniques de transformation des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Désosser à blanc les morceaux de coupe ➤ Séparer les morceaux ➤ Respecter la matière d'œuvre ➤ Parer et/ou éplucher les pièces de viandes selon leur destination culinaire ➤ Accrocher les pièces de viandes ➤ Conditionner les viandes en respectant le cadre réglementaire
Préparation des abats (produits tripiers)		Mettre en œuvre les techniques de préparation des abats	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parer, éplucher ou blanchir et piécer les abats ➤ Présenter les produits tripiers pour la mise en vente ➤ Conditionner les abats en respectant le cadre réglementaire
Préparation de volailles (Habillage, découpe et préparations)		Mettre en œuvre les techniques de préparation des volailles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Habiller et transformer une volaille ➤ Présenter les produits de volailles pour la mise en vente ➤ Mettre sous vide, conditionner en respectant le cadre réglementaire

Activité 2 : Mise en œuvre des techniques de finition des viandes			
Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Finalisation des opérations de transformation	Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes	Mettre en œuvre les techniques de finition	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Parer ou éplucher une viande dans le respect de la matière ➤ Mettre en forme les pièces de viande suivant la destination culinaire ➤ Barder ➤ Ficeler ➤ Piécer ➤ Estimer le poids d'un rôti ou d'une pièce de viande ➤ Présenter les viandes pour la mise en vente
Réalisation de préparations bouchères crues		Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hacher ➤ Assaisonner ➤ Mélanger ➤ Farcir ➤ Façonner ➤ Embosser ➤ Ficeler ➤ Barder ➤ Crépiner ➤ Présenter les produits pour la mise en vente
Activité 3 : Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières			
Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Réalisation des préparations préliminaires	Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières	Réaliser des préparations préliminaires	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Décontaminer, éplucher et tailler les légumes ➤ Respecter le protocole de cassage des œufs ➤ Préparer et trier les viandes en fonction de la fiche technique
Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination		Réaliser des préparations de base en fonction de leur destination	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds, marinades) ➤ Réaliser des opérations de salage, de saumurage, fumage, séchage et de salaison
Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières		Réaliser des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines et galantines ➤ Réaliser des pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées
Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie		Cuire et refroidir les produits de charcuterie	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté ➤ Respecter les techniques de refroidissement adaptées

Conditionnement et dressage des produits fabriqués		Conditionner et dresser les produits fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure ➤ Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation ➤ Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif
Activité 4 : Fabrication des produits traiteur			
Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Préparation de plats cuisinés	Fabriquer des produits traiteur	Préparer des plats cuisinés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des plats cuisinés à base de viandes, de volailles, d'œufs et de légumes
Préparation des accompagnements		Préparer des accompagnements	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des garnitures de légumes ou de féculents ➤ Cuire à l'anglaise, en gratin, en purée ou en sauté
Préparation de sauces		Préparer des sauces	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des sauces de base froides (mayonnaises, vinaigrettes et dérivées) ➤ Réaliser des sauces de base chaudes (à base de fond blanc, de fond brun, de lait) ➤ Réaliser des sauces émulsionnées chaudes type béarnaise
Cuisson et refroidissement des préparations traiteur		Cuire et refroidir les préparations traiteur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté ➤ Respecter les techniques de refroidissement adaptées
Conditionnement et dressage des produits traiteur		Conditionner et dresser les produits traiteur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure ➤ Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation ➤ Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif

Pôle 2 : Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur

Activité 1 : Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Contrôle de l'hygiène corporelle, vestimentaire	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie	Respecter une hygiène corporelle et vestimentaire conforme	<ul style="list-style-type: none"> ➤ S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée ➤ Garantir une hygiène corporelle efficace
Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité		Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et de la température des locaux techniques	<ul style="list-style-type: none"> ➤ S'assurer du bon affûtage des couteaux ➤ Contrôler le bon fonctionnement des chambres froides et la température des locaux techniques ➤ Préparer les outils, appareils et contrôler leur bon fonctionnement ➤ Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité
Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail		Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection de l'environnement de travail et du matériel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection ➤ Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection ➤ Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel ➤ Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires
Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels		Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer et anticiper les risques professionnels ➤ Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés ➤ Prendre en compte les actions de prévention mises en place, dont le port des EPI selon la tâche à effectuer

Activité 2 : Organisation et planification du travail

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Organisation et planification du travail selon les consignes données	Organiser et planifier du travail	Préparer et ordonner son travail en fonction de la production à effectuer	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation ➤ Définir les besoins en matière d'œuvre et en matériel en fonction du travail et des fabrications à réaliser
Mise en place du poste de travail selon la production attendue		Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer le matériel nécessaire au travail à réaliser ➤ Rationaliser la mise en place de l'outillage et du matériel sur le plan de travail ➤ Adapter le poste de travail à la situation de handicap
Adaptation aux imprévus et difficultés		S'adapter aux imprévus, aux difficultés et agir en conséquence	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer les difficultés et rendre compte des problématiques rencontrées ➤ Réagir aux imprévus ➤ S'adapter à la fiche technique et à la disponibilité des produits en respectant la réglementation

Activité 3 : Réception, stockage et suivi des approvisionnements

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Préparation de l'espace de stockage	Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements	Organiser la réception des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choisir les équipements et les matériels nécessaires au stockage ➤ Contrôler les températures et l'état sanitaire des lieux de stockage ➤ Préparer les matériels de contrôle
Vérification et réception des marchandises livrées		Contrôler et réceptionner les marchandises livrées	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> • La température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison • Les températures et l'état des conditionnements des produits livrés • Les DLC, DDM et DCR • La traçabilité des marchandises ➤ Vérifier l'adéquation de la qualité, de la quantité et l'identification des marchandises livrées avec le bon de livraison ➤ Transmettre les anomalies au responsable
Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité		Déconditionner les marchandises et assurer le suivi de la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Déconditionner les marchandises ➤ Assurer un tri sélectif des emballages ➤ Consigner les températures de réception et la traçabilité des marchandises suivant la procédure propre à l'entreprise
Stockage et suivi des marchandises livrées		Entreposer les marchandises et suivre les stocks	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ranger les marchandises dans les lieux adaptés sur les supports appropriés ➤ Répartir les marchandises par nature et par famille ➤ Effectuer la rotation des marchandises ➤ Anticiper et alerter avant la rupture de stock

Activité 4 : Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions	Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur	Choisir les matières d'œuvre et les techniques selon les productions	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre ➤ Choisir et utiliser la technique appropriée aux productions
Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité		Choisir le conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner le conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, selon la destination : <ul style="list-style-type: none"> • commercialisation du produit • préparations bouchères • productions charcutières et préparations traiteur ➤ S'assurer du suivi de la traçabilité
Gestion des coûts et des rendements		Gérer les coûts matières et les rendements	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calculer les coûts de revient ➤ Calculer le rendement des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur ➤ Calculer les marges
Gestion et traitement des déchets		Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production ➤ Gérer les différents types de déchets selon la collecte
Communication et valorisation auprès du personnel de vente		Communiquer et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie traiteur auprès du personnel de vente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, stockage, contenants ➤ Conseiller l'équipe de vente pour la clientèle sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires

Pôle 3 : Développement professionnel

Activité 1 : Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Participation à la communication digitale de l'entreprise	Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise	Contribuer à l'activité digitale de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits ➤ Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise
Participation aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise		Contribuer aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Participer aux actions de communication mises en place dans l'entreprise
Utilisation de l'IA générative dans le cadre de la vie de l'entreprise		Optimiser le travail en utilisant l'IA générative	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le travail au sein de l'entreprise ➤ Développer des recettes en optimisant les ressources ➤ Suggérer des techniques de préparation, de cuisson et de présentation des produits ➤ Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits ➤ Utiliser l'IA générative pour répondre à des besoins spécifiques de l'entreprise
Utilisation de logiciels professionnels		Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser un logiciel professionnel pour : <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement des approvisionnements et gestion des stocks • Planification de la production • Calcul des coûts de revient, de rendement et des marges • Démarche HACCP et le PMS

Activité 2 : Participation au développement durable de l'entreprise

Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles détaillées
Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise	Participer au développement durable de l'entreprise	Participer au développement local de l'entreprise en respectant les normes environnementales, économiques et sociales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les principaux acteurs du développement local ➤ Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable
Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances		Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires et les contraintes liées aux allergènes et intolérances	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes à déclaration obligatoire ➤ Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs ➤ S'adapter aux nouvelles tendances de consommation

<p>Application d'une démarche globale de qualité (matières premières (SIQO), origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement</p>		<p>Appliquer une démarche globale de qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer et reconnaître les principaux signes de qualité et d'origine ➤ Respecter la traçabilité ➤ Organiser la transmission des informations pour la clientèle
<p>Application de la politique RSE de l'entreprise</p>		<p>Appliquer la politique RSE de l'entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les grands principes de la politique RSE ➤ Intégrer son action dans la politique RSE de l'entreprise

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Bloc 1 – Préparer et transformer les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur

Compétence globale 1 : Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes

Activité professionnelle 1 - Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes				
Tâches 1 : Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcine)				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser une coupe de gros sur une carcasse	Identifier les repères anatomiques	La coupe est franche, nette et réglementaire	Caractéristiques du squelette et des os	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énoncer les principaux repères anatomiques ➤ Nommer et localiser les os sur le squelette ➤ Nommer et localiser les dénominations réglementaires ➤ Prévenir les risques de coupures en utilisant l'outillage adapté ➤ Prévenir des troubles musculosquelettiques
	Effectuer les coupes avec l'outillage adapté	Les règles et les postures de sécurité avec l'outillage adapté sont respectées	Dénomination et codification	
Tâches 2 : Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcine)				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en œuvre les techniques de transformation des viandes	Désosser à blanc les morceaux de coupe	<p>Les morceaux de coupe sont désossés à blanc</p> <p>L'outillage adapté est utilisé pour chaque opération</p> <p>La matière d'œuvre est respectée</p> <p>Le sens anatomique de l'animal (de la tête à la queue et de bas en haut) est respecté</p>	<p>Caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces</p> <p>Dénomination des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe)</p> <p>Technique du désossage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préciser les particularités des squelettes et de certains os (formule vertébrale) des différentes espèces ➤ Énumérer les morceaux de coupe des différentes espèces ➤ Citer les conditions de réussite pour réaliser un désossage (opération et parage préliminaire et sens du désossage) ➤ Effectuer un désossage sans séparation totale des muscles
	Séparer les morceaux	Les séparations anatomiques sont respectées	Les morceaux de détail des différentes espèces	
	Respecter la matière d'œuvre	Les viandes sont travaillées et manipulées avec soin		

	<p>Parer et/ou éplucher les pièces de viandes selon leur destination culinaire</p>	<p>La technique adaptée (parage ou épluchage) est identifiée selon la destination culinaire de la viande</p> <p>Le degré de parage correspond à la destination culinaire des viandes</p> <p>Les viandes sont épluchées dans le respect de la matière</p>	<p>Les différentes destinations culinaires des viandes</p> <p>Les techniques de préparation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Classer les morceaux de détail en fonction de la destination culinaire ➤ Préciser les conditions de réussite pour réaliser un épluchage ou un parage
	<p>Accrocher les pièces de viandes</p>	<p>L'accrochage est effectué dans le respect de la matière d'œuvre</p> <p>Le matériel adapté est utilisé</p>	<p>La technique de l'accrochage, du stockage et ses outils</p> <p>Les pièces de viandes en stockinette</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer des points d'accrochage des morceaux ➤ Préciser les modalités de choix des outils d'accrochage pour prévenir les risques de trouble musculosquelettique ➤ Expliquer comment accrocher et ordonnancer des morceaux selon le support et leur utilisation ➤ Préciser les conséquences d'un mauvais accrochage
	<p>Conditionner les viandes en respectant le cadre réglementaire</p>	<p>Le matériel adapté est utilisé</p> <p>Le contenant choisi est adapté</p> <p>La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins</p> <p>L'étiquetage est conforme</p>	<p>Les procédés de conditionnement</p> <p>L'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les principaux procédés de conditionnement ➤ Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit ➤ Énumérer les moyens de déconditionnement adapté

Tâche 3 : Préparation des abats (produits tripiers)

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en œuvre les techniques de préparation des abats	Parer, éplucher ou blanchir et piécer les abats	<p>La technique adaptée (parage ou épluchage) est identifiée selon la destination culinaire des abats</p> <p>Le degré de parage correspond à la destination culinaire des abats</p> <p>Les abats sont épluchés dans le respect de la matière</p> <p>Les abats sont blanchis selon leur nature ou leur destination culinaire</p> <p>Le piéçage est effectué avec régularité, dans le sens de la coupe, selon les abats, et en fonction de leur destination culinaire</p>	Les produits tripiers	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier le cinquième quartier et ses composants ➤ Préciser ce qui distingue les abats blancs des abats rouges et leur préparation
	Présenter les produits tripiers pour la mise en vente	<p>Les plats choisis sont adaptés</p> <p>Le matériel utilisé est adapté</p> <p>Les produits sont protégés</p> <p>Les abats rouges et blancs sont dissociés</p> <p>L'étiquetage est conforme</p>	Le nom des abats et leur destination culinaire	
	Conditionner les abats en respectant le cadre réglementaire	<p>Le matériel utilisé est adapté</p> <p>Le contenant choisi est adapté</p> <p>La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins</p>	<p>Les procédés de conditionnement et de conservation</p> <p>L'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les principaux procédés de conditionnement ➤ Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit ➤ Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés ➤ Identifier les procédés de conservation des abats blancs

Tâche 4 : Préparation de volailles (Habillage, découpe et préparations)

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en œuvre les techniques de préparation des volailles	Habiller et transformer une volaille	<p>Les volailles et leurs abats sont prêts à cuire</p> <p>Le désossage est net et la découpe respecte les repères anatomiques</p>	Les volailles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les principaux acteurs de la filière d'approvisionnement ➤ Énumérer les principaux bassins de production, leurs races et leurs spécificités ➤ Différencier les volailles en fonction de leur mode d'élevage et des signes officiels de qualité, des circuits locaux de production ➤ Distinguer les catégories A, B et C ➤ Distinguer les volailles PAC et effilées ➤ Préciser les étapes de l'habillage d'une volaille et de ses abattis ➤ Caractériser les techniques de ficelage et de bridage suivant les types de volaille ➤ Citer les différents types de préparations bouchères à partir de volaille : volailles désossées farcies, découpes farcies ➤ Appliquer la réglementation en vigueur
	Présenter les produits de volailles pour la mise en vente	<p>Les plats choisis sont adaptés</p> <p>Le matériel utilisé est adapté</p> <p>Les produits sont protégés</p> <p>L'étiquetage est conforme</p>	<p>Les procédés de conditionnement et de conservation</p> <p>La réglementation de l'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparer les volailles dans le respect strict des règles d'hygiène
	Mettre sous vide, conditionner en respectant le cadre réglementaire	<p>Le matériel utilisé est adapté</p> <p>Le contenant choisi est adapté</p> <p>La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins</p> <p>L'étiquetage est conforme</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les principaux procédés de conditionnement ➤ Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit ➤ Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés

Compétence globale 2 : Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes

Activité professionnelle 2 - Mise en œuvre des techniques de finition des viandes

Tâche 5 : Finalisation des opérations de transformation

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en œuvre les techniques de finition	Parer ou éplucher une viande dans le respect de la matière	<p>La technique choisie (parage ou épluchage) est adaptée et réalisée selon la destination culinaire de la viande</p> <p>Le degré de parage est ajusté en fonction de la destination culinaire des viandes</p> <p>L'épluchage des viandes est effectué dans le respect de la matière</p>	<p>Les différentes destinations culinaires des viandes</p> <p>Les techniques de finitions</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Préciser les conditions de réussite pour réaliser un épluchage ou un parage
	Mettre en forme les pièces de viande suivant la destination culinaire	L'homogénéité des pièces est vérifiée afin de garantir la régularité de la préparation	Les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter un façonnage en adéquation avec la forme du morceau de viande ➤ Justifier de l'intérêt d'une mise en forme régulière pour la présentation et la cuisson
	Barder	La barde est adaptée au morceau et est mise en place selon la nature de la viande et le mode de cuisson	<p>Les techniques de préparation</p> <p>La réglementation de l'utilisation de la barde</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les techniques pour couper et disposer une barde régulière adaptée au morceau ➤ Connaître et respecter la réglementation pour l'utilisation de la barde ➤ Justifier de l'utilisation de la barde ou de la crépine
	Ficeler	<p>Le ficelage régulier, avec la ficelle arrêtée, est réalisé selon les règles de présentation et de maintien du morceau</p> <p>L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et de garantir la tenue du montage</p>	<p>Les techniques de préparation</p> <p>Le ficelage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les différentes techniques en tenant compte du morceau ➤ Expliquer et respecter l'importance de la régularité entre les ficelles selon le morceau et sa préparation ➤ Justifier de l'intérêt du ficelage

	Piécer	Le piéçage est franc, net et régulier La coupe est franche, nette et régulière L'ensemble est effectué en fonction de l'utilisation culinaire des morceaux	Les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier le sens de coupe suivant les différentes pièces ➤ Justifier de la taille des pièces en fonction de leur utilisation
	Estimer le poids d'un rôti ou d'une pièce de viande	L'estimation du poids est réalisée au plus proche du poids réel, afin de respecter les quantités demandées	Les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apprendre à estimer le poids d'une pièce de viandes
	Présenter les viandes pour la mise en vente	Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques	Les procédés de conditionnement et de conservation La réglementation de l'étiquetage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les principaux procédés de conditionnement ➤ Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit ➤ Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés

Tâche 6 : Réalisation de préparations bouchères crues

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur	Hacher	Le montage, le démontage et l'utilisation du matériel sont conformes Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées Le hachage est réalisé dans le respect de la réglementation en vigueur	Les modes opératoires du matériel de hachage et du matériel cutterage Les règles de sécurité sur l'utilisation des matériels de hachage et cutterage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter les grilles du hachoir en fonction des préparations ➤ Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage, du cutterage et du mélangeage ➤ Identifier les règles de sécurité lors du hachage, du cutterage et du mélangeage
	Assaisonner	Les dosages sont respectés pour les mélanges réalisés Le dosage du sel est conforme à la réglementation	La fiche technique Les techniques de préparation La réglementation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail) ➤ Justifier de l'utilité de la fiche technique et de son respect ➤ Énumérer les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue

	Mélanger	Les préparations homogènes sont obtenues grâce à un mélange maîtrisé	La fiche technique Les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce ➤ Répartir de façon homogène la farce dans la préparation ➤ Adapter le façonnage
	Farcir	La répartition dans la pièce farcie est régulière et équilibrée		
	Façonner	Les préparations sont régulières en termes de forme et de poids		
	Embosser	Les préparations de taille et de poids réguliers sont réalisées conformément à des critères définis Le choix du boyau est adapté à la préparation	Les boyaux et leur utilisation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les différents types de boyaux et leur utilisation ➤ Préciser les opérations nécessaires avant l'embossage (préparation des boyaux, du plan de travail, du matériel...) ➤ Citer les étapes nécessaires à la réalisation de l'embossage
	Ficeler	Le ficelage est régulier avec la ficelle arrêtée, et effectué selon les règles de présentation et de maintien du morceau L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et garantir la tenue du montage	Les techniques de préparation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter le ficelage à la forme de la préparation
	Barder	La barde et/ou la crépine sont adaptées au morceau et mises en place selon la nature de la viande	La réglementation relative à l'utilisation de la barde	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter le bardage ➤ Adapter le crépinage
Crépiner				
	Présenter les produits pour la mise en vente	Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté à la nature et à la	Les procédés de conditionnement et de conservation	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les principaux procédés de conditionnement ➤ Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit

		destination du produit Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques	La réglementation de l'étiquetage	➤ Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés
--	--	---	-----------------------------------	--

Compétence globale 3 : Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières

Activité professionnelle 3 - Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières

Tâche 7 : Réalisation des préparations préliminaires

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des préparations préliminaires	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes	Les consignes sont appliquées dans le respect des règles d'hygiène et des usages de l'entreprise	Les risques de contamination Les techniques de lavage, de désinfection, de taillage et de découpe des fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier la nature des contaminations microbiologiques alimentaires ➤ Identifier les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid ➤ Identifier les intérêts et limites de l'utilisation des ovoproduits ➤ Trier les morceaux de viande de porc selon leur destination culinaire y compris les parures
	Respecter le protocole de cassage des œufs	L'outillage utilisé est adapté pour chaque opération	Les règles spécifiques à la manipulation, l'utilisation et la conservation des œufs	
	Préparer et trier les viandes en fonction de la fiche technique	Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations Les produits sont préparés dans le respect des consignes	Le désossage de la viande de porc en vue d'une préparation charcutière Le triage de la viande de porc Les morceaux de détail du porc et leur destination culinaire	

Tâche 8 : Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des préparations de base en fonction de leur destination	Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds, marinades)	La réalisation des jus, gelées et bouillons est effectuée conformément aux techniques et recettes établies La réalisation des fonds de volaille est effectuée selon les procédés de la fiche technique	Les techniques de préparation (jus, gelées, bouillons et fonds de volaille)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser les préparations en lien avec la fiche technique
	Réaliser des opérations de salage, de saumurage, fumage, séchage et de salaison	La réalisation des techniques de salage est conforme aux méthodes prescrites	Les techniques de salage, de saumurage et de salaison (par injection, par trempage et par frottage)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Différencier un salage, un saumurage et une salaison en fonction du résultat attendu ➤ Réaliser les techniques de salage à l'exclusion du frottage

Tâche 9 : Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Réaliser des recettes de charcuterie et de pâtisserie charcutières	Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines et galantines	<p>Les produits préparés sont réalisés dans le respect des consignes</p> <p>La réalisation des fabrications avant mise en cuisson est effectuée conformément aux consignes de production et aux exigences techniques</p>	<p>Les techniques charcutières : hachage, cutterage, malaxage, réalisation de la mêlée, embossage, portionnage, mise sous terrines, mise sous bardes, mise sous boyaux avec entonnoir</p> <p>L'utilisation d'équipements spécifiques (hachoir, cutter, mélangeur, poussoir)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser des fabrications charcutières en lien avec les fiches techniques ➤ Sensibiliser à la valorisation des déchets
	Réaliser des pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées	La réalisation des pâtisseries charcutières est effectuée dans le respect des consignes	<p>Les différentes techniques de pâtes : pâte feuilletée classique, brisée, pâte à choux, pâte levée</p> <p>Les différents appareils et sauces de la pâtisserie charcutière</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respecter les fiches techniques pour la réalisation des pâtisseries charcutières salées

Tâche 10 : Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Cuire et refroidir les produits de charcuterie	Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique	Les différentes cuissons (dans la graisse, au four, au bouillon, dans un fond)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gérer ou respecter des temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée
	Respecter les techniques de refroidissement adaptées	L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène	Les différentes techniques de refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie

Tâche 11 : Conditionnement et dressage des produits fabriqués

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Conditionner et dresser les produits fabriqués	Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	<p>L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène</p> <p>La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation</p>	<p>La technique sous vide</p> <p>L'identification des lieux de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie
	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	<p>La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)</p>	<p>Les techniques de dressage, de décors et de glaçage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réaliser un glaçage simple, net et uniforme
	Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	<p>L'aspect visuel du produit est conforme aux attentes définies dans la fiche technique</p> <p>La qualité organoleptique est maîtrisée conformément aux critères de dégustation et de présentation</p> <p>La conformité aux standards de commercialisation est assurée selon les normes en vigueur</p>	<p>La connaissance des techniques de préparation et de transformation</p> <p>Les critères sensoriels</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser les procédés culinaires adaptés au produit pour garantir qualité et homogénéité ➤ Identifier et contrôler les caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives attendues du produit ➤ Appliquer les bonnes pratiques pour éviter toute contamination ou altération du produit

Compétence globale 4 : Fabriquer des produits traiteur

Activité professionnelle 4 - Fabrication des produits traiteur

Tâche 12 : Préparation de plats cuisinés

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer des plats cuisinés	Réaliser des plats cuisinés à base de viandes, de volailles, d'œufs et de légumes	La réalisation des fabrications traiteur est effectuée dans le respect des consignes	Les différentes techniques de préparation : <ul style="list-style-type: none"> • des hors d'œuvres (cuits et crus) • des sauces de base (mayonnaise, vinaigrette, béchamel) • des plats cuisinés simples à base de viande et de volaille • des garnitures de légumes (gratin, purées, poêlés, sautés) • des œufs (durs, mollets, pochés, en gelée) 	➤ Respecter les fiches techniques pour la réalisation des produits traiteurs à base : <ul style="list-style-type: none"> • de hors d'œuvres • de sautés simples ou de rôtis de viande et de volaille • d'œufs

Tâche 13 : Préparation des accompagnements

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer des accompagnements	Réaliser des garnitures de légumes ou de féculents	Les produits sont préparés dans le respect des consignes	Les différentes techniques de préparation : <ul style="list-style-type: none"> • Des garnitures de légumes • Des féculents 	➤ Suivre les fiches techniques pour réaliser les accompagnements
	Cuire à l'anglaise, en gratin, en purée ou en sauté	Les cuissons sont réalisées dans le respect des consignes	Les différents types de cuissons	➤ Respecter les temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée

Tâche 14 : Préparation de sauces

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer des sauces	Réaliser des sauces de base froides (mayonnaise, vinaigrette et dérivées) Réaliser des sauces de base chaudes (à base de fond blanc, de fond brun, de lait) Réaliser des sauces émulsionnées chaudes type béarnaise	Les produits sont préparés dans le respect des consignes	Les différentes techniques de préparations des sauces : <ul style="list-style-type: none"> • De base froide • De base chaude • Émulsionnées chaudes 	➤ Suivre les fiches techniques pour la réalisation des sauces

Tâche 15 : Cuisson et refroidissement des préparations traiteur

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Cuire et refroidir les préparations traiteur	Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique	Les cuissons : cuire en ragoût, braiser, sauter, pocher, frire, rôtir, griller, cuire sous vide, cuire à basse température	➤ Respecter les temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée
	Respecter les techniques de refroidissement adaptées	L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène	Les différentes techniques de refroidissement	➤ Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en matière de refroidissement

Tâche 16 : Conditionnement et dressage des produits traiteur

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Conditionner et dresser les produits traiteur	Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	Les matériels adaptés sont utilisés dans le respect des règles d'hygiène La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation	La technique sous vide L'identification des lieux de stockage	➤ Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en matière de conditionnement et de mise sous vide
	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel)	Les techniques de dressage, de décors et de glaçage	➤ Réaliser un glaçage simple, net et uniforme
	Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	La présentation harmonieuse du produit est assurée selon les critères esthétiques définis par la fiche technique Le produit présente une texture homogène, une bonne tenue à la coupe, et se révèle appétissant ainsi qu'agréable au goût	Les défauts majeurs des produits traiteur	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Apprécier les différentes caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives en identifiant les éventuels défauts constatés ➤ Repérer les défauts majeurs en fonction des usages de l'entreprise

Bloc 2 – Organiser, optimiser et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur

Compétence globale 1 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

Activité professionnelle 1 – Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie				
Tâche 1 : Contrôle de l'hygiène corporelle et vestimentaire				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Respecter une hygiène corporelle et vestimentaire conforme	S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée	La tenue est propre et adaptée selon les exigences de sécurité et d'hygiène	Les règles d'hygiène élémentaire Le lavage des mains	➤ Citer et justifier les règles d'hygiène relatives aux personnels (guide des bonnes pratiques)
	Garantir une hygiène corporelle efficace	L'hygiène corporelle est conforme aux attentes professionnelles	Les dangers biologiques	
Tâche 2 : Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et de la température des locaux techniques	S'assurer du bon affûtage des couteaux	Les couteaux sont bien entretenus et affûtés afin de garantir la sécurité et l'efficacité du travail La qualité de la découpe est nette et précise, conforme aux critères techniques requis	Les techniques d'affûtage Les risques professionnels liés à un mauvais affûtage	➤ Lister les techniques de base d'affûtage et d'affilage des objets tranchants
	Contrôler le bon fonctionnement des chambres froides et la température des locaux techniques	Le respect des températures réglementaires est assuré conformément aux normes en vigueur L'outil de relevé de température est renseigné avec précision et régularité	Les températures réglementaires	➤ Identifier les risques encourus en cas de non-respect de la réglementation des températures

	Préparer les outils, appareils et contrôler leur bon fonctionnement	L'outillage est en bon état de fonctionnement Les outils tranchants sont efficaces Le poste de travail est mis en place en fonction de la production à effectuer	Les risques professionnels : coupures, chutes, troubles musculosquelettiques Les matériels et outillages nécessaires à la production	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Choisir le matériel et l'outillage adapté à la production et permettant la prévention des risques professionnels ➤ Mettre en place le poste de travail à partir des consignes
	Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité	L'environnement de travail est organisé et sécurisé conformément aux normes en vigueur	Les règles de sécurité Le fonctionnement des matériels utilisés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité

Tâche 3 : Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection de l'environnement de travail et du matériel	Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection	<p>La sélection des produits de nettoyage et de désinfection est adaptée aux surfaces, aux matériels et aux équipements</p> <p>Le choix du matériel de nettoyage est approprié</p> <p>Les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur sont respectées</p>	<p>Les produits et leurs fiches techniques (mode d'emploi, dosage, temps d'action, stockage...)</p> <p>Le matériel de nettoyage</p> <p>Les dispositions des guides de bonnes pratiques d'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Repérer les principaux risques et atteintes à la sécurité des personnels et à la longévité du matériel ➤ Définir le risque microbiologique ➤ Identifier les spécificités des produits d'entretien ➤ Expliquer les principales caractéristiques physicochimiques des produits, leurs principales propriétés et leur mode d'action ➤ Justifier le choix des produits, des techniques de nettoyage et de désinfection dans les situations proposées ainsi que leur impact sur leur environnement

	<p>Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection</p>	<p>Les étapes du protocole de nettoyage et de désinfection sont appliquées dans le bon ordre</p> <p>Les procédures d'hygiène et de sécurité sont respectées</p>	<p>Le plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>Le pré-lavage, nettoyage, rinçage, désinfection, rinçage final</p> <p>Les dispositifs de lutte contre les contaminations croisées</p>	<p>➤ Pour chacune des étapes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les critères d'efficacité • Expliquer les techniques de nettoyage et de désinfection • Justifier les règles d'hygiène et de sécurité, d'économie et d'éco-responsabilité
	<p>Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel</p>	<p>La propreté des locaux, du matériel et des équipements est vérifiée</p> <p>Les surfaces sont nettes, l'absence de résidus est observée</p> <p>Le bon fonctionnement des matériels (machines, outils de découpe, équipements frigorifiques) est contrôlé</p>	<p>Les opérations et les méthodes de contrôles de la propreté et leur fréquence (le contrôle visuel)</p> <p>Les normes d'hygiène et de sécurité</p> <p>La procédure de vérification des matériels avant la mise en service</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les normes d'hygiène et de sécurité ➤ Identifier les procédures de contrôle spécifiques à l'environnement ➤ Justifier les critères définis par les normes d'hygiène et les procédures internes
	<p>Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires</p>	<p>Les écarts par rapport aux seuils réglementaires sont identifiés et interprétés</p>	<p>Le contrôle microbiologique et physico-chimique</p> <p>Les protocoles des guides de bonnes pratiques en matière d'auto-contrôles (produits concernés, fréquences...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les risques microbiologiques liés à la production ➤ Justifier la conformité des surfaces analysées ➤ Formuler des mesures préventives et correctives

Tâche 4 : Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	Repérer et anticiper les risques professionnels	<p>Les situations à risque liées à l'environnement, aux gestes professionnels et à l'utilisation du matériel sont identifiées</p> <p>Les mesures de prévention adaptées pour garantir sa sécurité et celle des autres sont mises en œuvre</p>	<p>Les enjeux de la prévention des risques professionnels</p> <p>Les situations à risque</p> <p>Les mesures de prévention des risques</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les principales causes de troubles musculosquelettiques, maladies et d'accidents professionnels
	Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés	<p>Les gestes et postures adaptés aux tâches réalisées (manutention, découpe, port de charges) sont appliqués</p> <p>Les risques de troubles musculosquelettiques et d'accidents professionnels sont limités</p>	<p>Les enjeux de l'ergonomie au travail</p> <p>Les situations à risque</p> <p>Les principaux troubles musculo- squelettiques</p> <p>L'adaptation de l'environnement de travail</p>	
	Prendre en compte les actions de prévention mises en place dont le port des EPI selon la tâche à effectuer	<p>L'application des mesures de prévention est conforme</p> <p>Le port EPI est adapté à l'activité réalisée</p> <p>Les risques sont identifiés et les consignes de sécurité sont prises en compte</p>	<p>Les enjeux de la protection individuelle</p> <p>Les situations à risque</p> <p>Les EPI : dispositifs, conformité, protocole, port effectif, réglementation, enjeux, affichage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les risques ➤ Repérer les spécificités des EPI ➤ Justifier les choix des EPI

Compétence globale 2 : Organiser et planifier du travail

Activité professionnelle 2 – Organisation et planification du travail

Tâche 5 : Organisation et planification du travail selon les consignes données

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Préparer et ordonner son travail en fonction de la production à effectuer	Préparer les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation	La production est organisée selon l'ordre chronologique des tâches, en respectant les consignes, les contraintes de conservation, les délais et les exigences commerciales	L'ordonnancement des tâches Les fiches techniques Le protocole ou process de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différentes étapes à organiser et les séquencer dans le temps ➤ Réaliser des fiches techniques
	Définir les besoins en matière d'œuvre et en matériel en fonction du travail et des fabrications à réaliser	L'identification des matières premières, des ingrédients et du matériel nécessaires est effectuée en s'assurant de leur disponibilité pour les fabrications prévues	Les matières premières et leurs utilisations Les ingrédients La saisonnalité Les matières d'œuvre Les signes officiels de la qualité et de l'origine	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélection des matières premières et ingrédients selon la fabrication prévue ➤ Reconnaître les principaux signes officiels de qualité et d'origine (IGP, Label Rouge, AOP, AOC, AB...)

Tâche 6 : Mise en place du poste de travail selon la production attendue

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer	Préparer le matériel nécessaire au travail à réaliser	La sélection et la préparation du matériel sont adaptées aux tâches à réaliser, en veillant à sa propreté et à son bon fonctionnement	Le matériel et sa réglementation Le matériel et son usage Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer le matériel et sa réglementation : <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de pesage • Le matériel de transformation (machine à hacher, scie à os, coupe-côtelettes, mélangeur, poussoir) • Le matériel de conditionnement (machines sous-vide) • Le matériel de déconditionnement (la table à dessouvider) ➤ Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage

				<ul style="list-style-type: none"> ➤ Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité
	Rationaliser la mise en place de l'outillage et du matériel sur le plan de travail	<p>La configuration du poste de travail répond aux critères réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>La mise en place de l'outillage et du matériel est optimale et respecte les exigences de sécurité et d'hygiène</p>	<p>L'organisation rationnelle du poste de travail et le choix du matériel adéquat</p> <p>L'ergonomie du poste de travail</p> <p>Le matériel et sa réglementation</p> <p>Le matériel et son usage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendre en compte les principes généraux d'hygiène selon les guides de bonnes pratiques d'hygiène et les obligations liées à l'aménagement des postes
	Adapter le poste de travail à la situation de handicap	<p>Les gestes et postures ergonomiques sont adaptés</p> <p>Le respect des règles de sécurité est assuré en toutes circonstances</p>	<p>Évaluation des besoins des personnes en situation de handicap</p> <p>Adaptation des locaux, postes de travail et équipements selon le besoin des personnes en situation de handicap</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Énumérer les règles d'organisation d'un poste de travail et son adaptation pour le personnel en situation de handicap ➤ Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique de travail (troubles musculosquelettiques)

Tâche 7 : Adaptation aux imprévus et difficultés

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
S'adapter aux imprévus, aux difficultés et agir en conséquence	Repérer les difficultés et rendre compte des problématiques rencontrées	<p>Les difficultés techniques, organisationnelles et humaines sont identifiées en amont</p> <p>Les anomalies, incidents ou dysfonctionnements sont communiqués de manière claire et précise à l'encadrement, en respectant la hiérarchie et les procédures de l'entreprise</p>	<p>Typologie des difficultés rencontrées</p> <p>Organigramme de l'entreprise</p> <p>Les modes et supports de communication</p> <p>Les bases de la communication orale et écrite</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les modes et supports de communication adaptés à la situation ➤ Utiliser les techniques de l'écoute active (questionnement, reformulation)
	Réagir aux imprévus	<p>Des solutions adaptées sont proposées pour remédier aux anomalies, incidents ou dysfonctionnements constatés</p> <p>Les réponses aux imprévus (actions, adaptation de l'organisation) tiennent compte des exigences réglementaires, de la qualité et des contraintes économiques</p> <p>Les adaptations mises en œuvre sont conformes aux dispositions du code des usages de la charcuterie</p>	<p>Les procédures d'identification et de traitement des anomalies, incidents et dysfonctionnements</p> <p>Les contraintes économiques et organisationnelles de l'entreprise</p> <p>Le Code des usages de la charcuterie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier des anomalies et rendre compte ➤ Adapter les actions aux réalités du terrain, en tenant compte des coûts, des délais, des ressources humaines et matérielles disponibles
	S'adapter à la fiche technique et à la disponibilité des produits en respectant la réglementation	<p>L'ajustement de la réalisation des préparations est effectué en fonction des fiches techniques et de la disponibilité des produits</p> <p>Les réglementations en vigueur et les exigences de qualité sont respectées</p>	<p>Les fiches techniques de fabrication</p> <p>Le code des usages de la charcuterie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prendre en compte les dispositions du code des usages ➤ Identifier les solutions adaptées (ex. substitution d'ingrédients, modification des quantités, réorganisation du planning) tout en garantissant la conformité aux normes d'hygiène, de sécurité, et aux exigences gustatives

Compétence globale 3 : Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements

Activité professionnelle 3 – Réception, stockage et suivi des approvisionnements

Tâche 8 : Préparation de l'espace de stockage

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Organiser la réception des marchandises	Choisir les équipements et les matériels nécessaires au stockage	Les lieux de stockage, matériels et équipements sont organisés conformément aux normes et besoins spécifiques	Les équipements et matériels de stockage Les appareils de contrôle La réglementation en vigueur	➤ Appliquer les normes réglementaires et les exigences spécifiques liées à l'organisation des espaces de stockage, des matériels et des équipements
	Contrôler les températures et l'état sanitaire des lieux de stockage	Le contrôle des paramètres sanitaires et l'interprétation des résultats sont effectués selon les procédures	Le guide des bonnes pratiques d'hygiène des secteurs de la boucherie et charcuterie	➤ Analyser, interpréter et évaluer les résultats du contrôle ➤ Appliquer et rendre compte des actions correctives
	Préparer les matériels de contrôle	La sélection des matériels de contrôle est adaptée en fonction de la livraison	Les différents matériels de contrôle	➤ Identifier les matériels de contrôle appropriés en fonction des caractéristiques de la livraison

Tâche 9 : Vérification et réception des marchandises livrées

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contrôler et réceptionner les marchandises livrées	Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> • la température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison • les températures et l'état des conditionnements des produits livrés • les DLC, DDM et DCR • la traçabilité des marchandises 	La conformité de l'état sanitaire est appréciée selon les critères et normes en vigueur Le contrôle et l'interprétation des résultats sont réalisés conformément aux procédures établies La traçabilité est assurée dans le respect de la réglementation en vigueur	Les températures de livraison L'état du conditionnement des denrées livrées : aspects visuels, odeurs, couleurs La réglementation sur les températures (chaîne du froid, conservation) Les DLC, DCR et DDM L'estampille sanitaire Les outils de traçabilité physiques et numériques	➤ Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène

	Vérifier l'adéquation de la qualité, de la quantité et l'identification des marchandises livrées avec le bon de livraison	Le rapprochement fiable du bon de livraison et des marchandises livrées est effectué en qualité et en quantité	Le planning de livraison Le bon de livraison Le bon de commande Le bon de transport La dénomination et les codifications réglementaires des morceaux issus des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrôler les marchandises livrées par rapport au bon de livraison et/ou bon de commande ➤ Énumérer les différents morceaux issus de la coupe de gros par espèces (bœuf, veau, agneau, porc) ➤ Énumérer les différents morceaux d'une découpe de volaille ➤ Identifier les différentes codifications
	Transmettre les anomalies au responsable	Les anomalies sont transmises conformément aux procédures internes	Modes et supports de communication	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Détecter les anomalies et transmettre l'information au responsable ➤ Identifier les modes et supports de communication adaptés à la situation
Tâche 10 : Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Déconditionner les marchandises et assurer le suivi de la traçabilité	Déconditionner les marchandises	La vérification du contenu du colis et de l'état de la marchandise est effectuée conformément aux protocoles établis par les fournisseurs et/ou l'entreprise	Les règles d'hygiène liées au déconditionnement et au stockage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appliquer les procédures des guides de bonnes pratiques d'hygiène
	Assurer un tri sélectif des emballages	Le tri sélectif est réalisé en conformité avec la réglementation en vigueur	La réglementation en vigueur pour le tri des déchets Les méthodes pour trier les déchets	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les objectifs du tri sélectif des déchets ➤ Distinguer les méthodes pour trier les déchets ➤ Appréhender la notion de recyclage et développement durable ➤ Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène
	Consigner les températures de réception et la traçabilité des marchandises suivant la procédure propre à l'entreprise	La collecte et la consignation des informations nécessaires à la traçabilité sont effectuées conformément aux exigences réglementaires	La sécurité alimentaire La traçabilité et les outils de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Définir l'obligation de la traçabilité ➤ Identifier, vérifier et collecter les éléments de la traçabilité

Tâche 11 : Stockage et suivi des marchandises livrées

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Entreposer les marchandises et suivre les stocks	Ranger les marchandises dans les lieux adaptés sur les supports appropriés	<p>Les marchandises sont entreposées et rangées dans les lieux appropriés</p> <p>L'accrochage, la protection et le conditionnement sont réalisés de manière appropriée</p>	Les conditions de rangement et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les critères de rangement en chambre froide des carcasses ou morceaux de coupe pour permettre une conservation optimale ➤ Énumérer les conséquences d'un mauvais stockage sur des carcasses ou des morceaux de coupe ➤ Énoncer les règles de stockage en fonction du conditionnement et de la nature du produit ➤ Identifier les moyens de prévention des risques en lien avec l'activité (troubles musculosquelettiques)
	Répartir les marchandises par nature et par famille	<p>Le rangement est effectué selon la nature et la famille des produits</p> <p>Le respect des températures de stockage est assuré conformément aux normes en vigueur</p>	<p>Les matériels et les lieux de stockage</p> <p>Les températures de stockage</p> <p>Les règles d'hygiène liées au rangement du produit (risques de contaminations croisées)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Évaluer et analyser les conséquences potentielles de la rupture de la chaîne du froid sur la sécurité et la qualité des produits alimentaires
	Effectuer la rotation des marchandises	<p>La rotation des marchandises et l'inventaire physique sont réalisés et fiables</p> <p>Les DLC, DDM et DCR sont contrôlées et respectées</p> <p>Les anomalies sont détectées et signalées</p>	<p>L'inventaire physique</p> <p>La méthode de rotation des stocks (PEPS)</p> <p>Les bons d'entrée et de sortie de stocks</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier : <ul style="list-style-type: none"> • Les objectifs et les enjeux de l'inventaire physique quotidien • Les moyens et les outils pour réaliser l'inventaire • Les outils de suivi de stocks ➤ Expliquer les conséquences du non-respect des DLC, DDM et DCR
	Anticiper et alerter avant la rupture de stock	Les risques de surstockage ou de rupture de stock sont identifiés et signalés	Les niveaux de stocks (minimum, maximum, alerte, sécurité)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les différents niveaux de stock ➤ Calculer les écarts et détecter

			Les délais de livraison	les anomalies ➤ Transmettre les informations au responsable
--	--	--	-------------------------	---

Compétence globale : Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie traiteur

Activité professionnelle 4 – Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur

Tâche 12 : Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Choisir les matières d'œuvre et les techniques selon les productions	Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre	<p>Les matières d'œuvre sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques et de leur adéquation au produit final</p> <p>Les pertes et les déchets sont minimisés</p>	<p>Les matières d'œuvre et leurs propriétés physico-chimiques</p> <p>L'impact des pertes et des déchets alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyser les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des matières d'œuvre ➤ Analyser l'incidence des pertes et des déchets sur les résultats de l'entreprise
	Choisir et utiliser la technique appropriée aux productions	Les techniques utilisées garantissent une production adaptée, réduisent les pertes et assurent la qualité des produits	Les techniques de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier des méthodes de fabrication permettant d'optimiser l'utilisation des matières premières (rendement et qualité des productions)

Tâche 13 : Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Choisir le conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité	<p>Sélectionner le conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, selon la destination :</p> <ul style="list-style-type: none"> • commercialisation du produit • préparations bouchères • productions charcutières et préparations traiteur <p>S'assurer du suivi de la traçabilité</p>	<p>Le conditionnement choisi assure l'hygiène, la sécurité et la protection du produit en vue de sa commercialisation</p> <p>Le conditionnement sélectionné garantit la conservation, la présentation, la conformité et la traçabilité des produits, dans le respect de la réglementation</p>	<p>Les conditionnements en fonction des exigences produit et destination</p> <p>Les pratiques d'hygiène et de sécurité dans le conditionnement alimentaire</p> <p>Les règles et outils de traçabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Analyser les caractéristiques des différents conditionnements pour optimiser la conservation et la sécurité selon la destination du produit

Tâche 14 : Gestion des coûts et des rendements

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Gérer les coûts matières et les rendements	Calculer les coûts de revient	Le calcul du rendement carcasse est fiable	Les charges variables et charges fixes Le coût d'achat Le coût de production Le coût de revient Le taux de rendement carcasse Le taux de marge Le prix de vente	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Calculer le coût de revient d'un produit ➤ Calculer la marge à partir du coût de revient du produit, du prix de vente donné ou du taux de marge donné ➤ Analyser les résultats obtenus
	Calculer le rendement des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	Les coûts de revient des produits sont calculés et les marges dégagées		
	Calculer les marges	Les résultats sont fiables		

Tâche 15 : Gestion et traitement des déchets

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise	Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production	Les déchets de production sont rigoureusement séparés selon leur nature	Les types de déchets Les protocoles de tri	<p>Analyser les types de déchets produits lors des opérations pour déterminer leur classification et leur impact environnemental</p> <p>Appliquer le protocole de tri et de gestion des déchets conforme aux réglementations en vigueur et aux bonnes pratiques environnementales</p>
	Gérer les différents types de déchets selon la collecte	<p>Les déchets sont orientés vers les filières de collecte appropriées (recyclables, organiques, dangereux, etc...)</p> <p>La gestion des déchets respecte les procédures internes et les exigences réglementaires en matière de collecte et de traitement</p>	<p>Méthode des 5R (refuser, réduire, réutiliser, recycler et rendre à la Terre)</p> <p>La réglementation en matière de traitement des déchets</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Évaluer l'impact environnemental réel des actions liées à chaque principe des 5R ➤ Concevoir des stratégies efficaces dans le processus de gestion des déchets ➤ Appliquer correctement les normes et obligations légales dans un contexte opérationnel spécifique

Tâche 16 : Communication et valorisation auprès du personnel de vente

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Communiquer et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie traiteur auprès du personnel de vente	Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, stockage, contenants	Les informations essentielles liées aux viandes de boucheries et aux produits de charcuterie traiteur sont communiquées de manière pertinente et explicitées aux personnels de vente	La communication interne La composition et les caractéristiques des produits de charcuterie-traiteur Les informations obligatoires pour le stockage et la vente	➤ Identifier les Informations obligatoires (composition, allergènes, conditions de conservation) et nécessaires pour la vente
	Conseiller l'équipe de vente pour la clientèle sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires	Les conseils sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires sont explicitées aux personnels de vente	La communication interpersonnelle L'argumentation commerciale sur les conseils culinaires	➤ Choisir et transmettre des arguments commerciaux valorisant l'utilisation des viandes et des préparations

Bloc 3 – Participer au développement professionnel de l'entreprise

Compétence globale 1 : Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise

Activité professionnelle 1 - Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise				
Tâche 1 : Participation à la communication digitale de l'entreprise				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contribuer à l'activité digitale de l'entreprise	Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits	L'utilisation des outils digitaux est appropriée	Le RGPD La liberté d'expression	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utiliser l'environnement numérique de travail de l'entreprise. ➤ Respecter les bonnes pratiques définies dans l'entreprise. ➤ Respecter la charte de l'entreprise
	Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise	La législation dans le cadre de la communication digitale est respectée	Le droit à l'image Les droits d'auteur	
Tâche 2 : Participation aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Contribuer aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise	Participer aux actions de communication mises en place dans l'entreprise	La participation aux actions de communication est conforme aux attentes de l'entreprise	Les événements et actions commerciales : <ul style="list-style-type: none"> • Les animations boutique • Les journées portes ouvertes • Les salons professionnels • La communication média 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les enjeux des événements et opérations commerciales pour l'entreprise ➤ Prendre en compte les caractéristiques et les contraintes réglementaires correspondantes
Tâche 3 : Utilisation de l'IA générative dans le cadre de la vie de l'entreprise				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Optimiser le travail en utilisant l'IA générative	Organiser le travail au sein de l'entreprise	La planification et l'organisation des tâches de découpe et de préparation en laboratoire de fabrication sont prises en compte La gestion des stocks et des commandes est appliquée	Dans un cadre numérique : <ul style="list-style-type: none"> • Plannings de fabrications • Préparations • Traçabilité • Normalisation des découpes • Protocole, hygiène et sécurité • Gestion des stocks 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adapter les propositions numériques aux besoins de l'entreprise ➤ Identifier la réglementation (origine des viandes, allergènes, mentions obligatoires...)
	Développer des recettes en optimisant les ressources	L'IA générative est utilisée avec discernement pour suggérer des recettes dans le respect de la réglementation	Le code des usages de la charcuterie et le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la boucherie Les techniques de cuisson	

	Suggérer des techniques de préparations, de cuisson et de présentations des produits	Des nouvelles préparations, techniques et présentations sont proposées		
	Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits	<p>Sous le contrôle et la responsabilité de l'entreprise :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les textes promotionnels générés sont clairs, adaptés à la cible, et mettent en valeur les produits • Les images ou visuels créés sont attractifs, cohérents avec l'univers de la boucherie-charcuterie, et respectent l'authenticité des produits • Les supports générés servent efficacement la communication sur les réseaux ou en point de vente 	<p>Les supports de communication</p> <p>Les principes de la communication commerciale</p> <p>La réglementation sur la publicité alimentaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les médias et supports de communication ➤ Appliquer la réglementation en matière de communication commerciale
	Utiliser l'IA générative pour répondre à des besoins spécifiques de l'entreprise	<p>L'IA générative est utilisée en tant qu'outil d'aide et non décisionnaire</p> <p>Elle répond aux besoins spécifiques de l'entreprise</p>	<p>IA générative de confiance</p> <p>Droits d'auteur</p> <p>Droits à l'image</p> <p>Présentation de l'IA (droits...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Adopter une démarche critique à l'égard des propositions de l'IA générative. ➤ Évaluer la fiabilité des contenus générés ➤ Vérifier la qualité, les sources et la crédibilité des propositions ➤ Ajuster les propositions après relecture selon les besoins

Tâche 4 : Utilisation de logiciels professionnels

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise	<p>Utiliser un logiciel professionnel pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement des approvisionnements et gestion des stocks • Planification de la production • Calcul des coûts de revient, de rendement et des marges • Démarche HACCP et le PMS 	<p>Les entrées et les sorties de stocks sont correctement saisies dans le PGI ou logiciel professionnel</p> <p>L'inventaire physique est correctement saisi et les écarts avec l'inventaire théorique sont identifiés</p>	<p>Le PGI (Progiciel de gestion intégrée)</p> <p>Le processus automatisé des livraisons</p> <p>La chaîne des documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, bon de réception)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Avec l'outil numérique : <ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la concordance entre la commande et la livraison • Enregistrer les mouvements de stock • Lire un état de stock • Détecter les anomalies et alerter le responsable • Appliquer des formules de

		<p>L'organisation chronologique des tâches est gérée avec un outil numérique</p> <p>Les calculs de rentabilité sont réalisés à l'aide d'un logiciel professionnel, d'un tableur</p> <p>La démarche HACCP et le PMS sont gérés avec un outil numérique</p>	<p>La dématérialisation des documents commerciaux</p> <p>Les bons d'entrée, bons de sortie</p> <p>L'inventaire physique et l'inventaire théorique</p> <p>La fiche produit</p> <p>Le tableur</p> <p>La démarche HACCP et le PMS</p>	<p>calcul</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planifier des tâches • Lire et interpréter les résultats HACCP et PMS
--	--	---	--	--

Compétence globale 2 : Participer au développement durable de l'entreprise

Activité professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise

Tâche 5 : Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Participer au développement local de l'entreprise en respectant les normes environnementales économiques et sociales	Identifier les principaux acteurs du développement local	Les partenaires locaux (éleveurs, fournisseurs, coopératives) et leurs rôles sont clairement identifiés dans la chaîne d'approvisionnement	Les syndicats professionnels, Les chambres consulaires Les partenaires économiques locaux Les acteurs locaux La filière alimentaire locale Les associations nationales interprofessionnelles Les circuits courts	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les partenaires locaux et analyser leurs rôles dans la chaîne d'approvisionnement pour assurer la qualité des produits ➤ Mettre en œuvre une collaboration efficace avec les acteurs locaux afin de renforcer l'ancrage territorial des produits proposés
	Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable	La collaboration avec les acteurs locaux est valorisée pour renforcer l'ancrage territorial et la qualité des produits proposés		

Tâche 6 : Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires et les contraintes liées aux allergènes et intolérances	Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes à déclaration obligatoire	Les allergènes présents dans les produits sont correctement identifiés, signalés conformément à la réglementation en vigueur Les procédures de manipulation et de stockage garantissent l'absence de contaminations croisées allergéniques entre les produits	Les allergènes à déclaration obligatoire Les contaminations croisées Les guides des bonnes pratiques d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les allergènes et appliquer les règles de signalement et de traçabilité réglementaires ➤ Identifier et appliquer des procédures garantissant l'absence de contaminations croisées allergéniques
	Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs	La proposition commerciale offre des produits diversifiés, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels et spécifiques des consommateurs	Les principes de nutrition et les besoins alimentaires spécifiques Les qualités nutritionnelles	

	S'adapter aux nouvelles tendances de consommation	<p>La proposition commerciale inclut une offre répondant aux attentes actuelles (produits sains, bio, végétariens, faibles en sel et matières grasses)</p> <p>Les pratiques commerciales et de communication sont adaptées pour les valoriser auprès des clients</p>	<p>L'offre de produits locale (sains, bio, végétariens, allégés)</p> <p>Les tendances alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Sélectionner et proposer des produits diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles et aux tendances de consommation
--	---	--	--	--

Tâche 7 : Application d'une démarche globale de qualité (matières premières (SIQO), conditions de travail, origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement)

<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Appliquer une démarche globale de qualité	Citer et reconnaître les principaux signes de qualité et d'origine	<p>Les caractéristiques distinctives de chaque signe de qualité et d'origine sont clairement identifiées et décrites</p> <p>Les labels sont reconnus visuellement et leur importance pour le consommateur et le producteur est expliquée</p>	<p>Les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine</p> <p>Les cahiers des charges</p> <p>Les signes de qualité et labels : (AOP, AOC, IGP, label rouge et AB)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine ➤ Contrôler la conformité des produits avec les critères des labels officiels
	Respecter la traçabilité	<p>Les informations relatives à l'origine, au lot et aux étapes de transformation des produits sont correctement enregistrées et accessibles</p> <p>Le système de traçabilité permet d'identifier rapidement et précisément la provenance et le parcours des produits en cas de contrôle ou de rappel</p>	<p>La traçabilité en amont et en aval</p> <p>Le numéro de lot</p> <p>L'enregistrement des données</p> <p>L'étiquetage réglementaire</p> <p>La gestion des alertes sanitaires</p> <p>Les règlement (CE) n° 178/2002 sur la traçabilité</p> <p>Les normes HACCP liées à la traçabilité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lire, comprendre et compléter une fiche de traçabilité ➤ Identifier précisément un produit dans un lot ➤ Renseigner les étapes de transformation dans un registre ➤ Réagir efficacement en cas de rappel produit ➤ Utiliser les outils numériques de traçabilité

	Organiser la transmission des informations pour la clientèle	Les informations essentielles sur les produits (composition, origine, allergènes à déclaration obligatoire, mode de conservation) sont clairement communiquées aux personnels de vente via différents supports adaptés	<p>La composition et l'origine des produits</p> <p>Les allergènes à déclaration obligatoire</p> <p>Les modes de conservation</p> <p>Les étiquettes produits</p> <p>Les fiches techniques produits</p> <p>Les outils mis à disposition</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Lire et interpréter une fiche technique ➤ Identifier les allergènes présents dans un produit ➤ Communiquer à l'oral ou à l'écrit sur la composition ou l'origine des produits au personnel de vente ➤ Maîtriser les outils mis à disposition (étiqueteuse, logiciel, documentation) ➤ Argumenter face à une question ou un doute du personnel de vente
Tâche 8 : Application de la politique RSE de l'entreprise				
<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Compétences opérationnelles détaillées</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
Appliquer la politique RSE de l'entreprise	Citer les grands principes de la politique RSE	Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appréhendés	<p>Les grands principes de la politique RSE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Loyauté des pratiques (relation éthique avec les fournisseurs et les clients, santé, sécurité alimentaire) • Relations et conditions de travail, vie professionnelle équilibrée • Développement local et sobriété • Gestion rationnelle des eaux, de l'électricité, d'emballages, compostage 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer les grands principes et les appréhender dans le cadre de l'entreprise
	Intégrer son action dans la politique RSE de l'entreprise	Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appliqués	La RSE de l'entreprise sur les plans environnemental, social et économique, dans une logique de développement durable	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identifier dans l'exercice de son métier les bonnes pratiques de la politique RSE en boucherie-charcuterie sur le plan environnemental, social et éthique

**ANNEXE IV - Référentiel d'évaluation
IV a – Unités constitutives du diplôme**

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Unités	Intitulés
U 11	Economie-droit
U 12	Mathématiques
U2	Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur
U 31	Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur
U 32	Développement professionnel
U 33	Prévention Santé Environnement
U 41	Langue vivante A
U 42	Langue vivante B
U 51	Français
U 52	Histoire-géographie et enseignement moral et civique
U 6	Arts appliqués et cultures artistiques
U 7	Éducation physique et sportive
UF 1 et UF 2	Unités facultatives

UNITÉ U2 – Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

UNITÉ U31 – Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

UNITÉ 32 – Développement professionnel

Chacune des trois unités professionnelles U2, U31 et U32 de la spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est composée d'un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 3 pôles d'activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l'arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉ U11 – Economie-droit

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'[arrêté du 3 avril 2019](#) fixant le programme d'enseignement d'économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U12 – Mathématiques

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

La spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C

UNITÉ U 33 – Prévention-Santé-Environnement

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 4 – Langue vivante

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 41 – Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 42 – Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 51 – Français

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 52 – Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Histoire-géographie

Pour la classe de 2^{nde}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{ère} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

Enseignement moral et civique

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par [l'arrêté du 29 mai 2024 modifié](#) fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (B.O. n° 24 du 13 juin 2024).

UNITÉ U 6 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U 7 – Éducation physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

(UF1 – épreuve EF1)

(UF2 – épreuve EF2)

Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (BO n°29 du 16 juillet 2009).

Unité facultative de mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

E4 - Épreuve de langue vivante		4					
Sous-épreuve E41 – langue vivante A	U 41	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
Sous-épreuve E41 – langue vivante B	U 42	2	CCF		Ponctuel écrit et oral	1h +10 min	CCF
E5 - Épreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique		5					
Sous-épreuve E51 : Français	U 51	2,5	Ponctuel écrit	3h00	Ponctuel écrit	3h00	CCF
Sous-épreuve E52 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique	U 52	2,5	Ponctuel écrit	2h30	Ponctuel écrit	2h30	CCF
E6 - Épreuve d'arts appliqués et cultures artistiques	U 6	1	CCF		Ponctuel écrit	2h00	CCF
E7 - Épreuve d'éducation physique et sportive	U 7	1	CCF		Ponctuel pratique		CCF
Épreuves facultatives (3)							
EF1							
EF2							

(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.

Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme ; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.

ÉPREUVE E1

Épreuve technologique et scientifique

Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 – sous-épreuve d'économie-droit (U11)
- E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12)

Sous-épreuve E11 – Economie-droit

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe VII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E12 - Mathématiques

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans **l'annexe III** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E2 - Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

Unité U2 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie ;
- Organisation et planification du travail ;
- Réception, stockage et suivi des approvisionnements ;
- Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et en centre de formation.

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

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- Développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- Réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la première partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 2 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- Appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie
- Organiser et planifier du travail
- Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements
- Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la première partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent d'établir un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a évolué puis deux activités professionnelles présentées dans la première partie de son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve et prépare un questionnaire sur les deux activités choisies. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités. Ce questionnaire amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Organisation, optimisation et valorisation des produits de boucherie et des produits de charcuterie traiteur ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en boucherie charcuterie, l'autre en sciences appliquées, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ÉPREUVE E3

Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Unités U31, U32 et U33 - Coefficient 14

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E31 - sous épreuve de préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur (U31)
 - E32 – sous-épreuve de développement professionnel (U32)
 - E33 - sous-épreuve de prévention santé environnement (U33)
-

Sous-épreuve E31 - Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

Unité U31 - Coefficient 8

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie- traiteur ».

En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous épreuve.

Par conséquent, la note obtenue à cette épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Mise en œuvre des techniques fondamentales des transformations des viandes ;
- Mise en œuvre des techniques de finitions des viandes ;
- Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières ;
- Fabrication des produits traiteur.

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

3. Modalités d'évaluation

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

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés. Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 1 :

- Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes
- Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes

- Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières
- Fabriquer des produits traiteur

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats

3.2 Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 12 h 00

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 1. Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve consiste à mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformation des viandes et à élaborer plusieurs fabrications à partir de matières premières.

La partie pratique porte sur le travail d'au moins trois viandes :

- Obligatoirement la viande de bœuf et de porc ;
- Et, au moins une viande d'autre nature : agneau, veau, volaille ou abats ;

La partie pratique comporte :

Des préparations bouchères crues telles que :

- Rôtis ;
- Paupiettes et roulades ;
- Pièces de viandes farcies ;
- Brochettes.

Des préparations de produits de charcuterie telles que :

- Pâtés-croûte (façonnés en moule ou à la main) ;
- Pâtés, terrines, galantines, ballotines ;
- Produits hachés sous boyaux ;
- Saucisses et saucissons ;
- Produits à base d'abats (Pâtés de tête, boudins noirs, andouillettes).

Des préparations traiteur telles que :

- Entrées chaudes ;
- Entrées froides ;

- Pâtisseries charcutières à partir de pâtes confectionnées ;
- Plats cuisinés ;
- Sauces chaudes ;
- Fonds, jus, gelées, bouillons et marinades ;
- Sauces froides ;
- Accompagnements ou garnitures.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 6h00, le premier jour, composée de deux parties :
 - une partie écrite de 45 minutes : le candidat prend connaissance du sujet et réalise le travail demandé dont la planification de la partie pratique.
 - une partie pratique de 5h15 : le candidat organise son poste de travail et commence les préparations et les fabrications demandées. A la fin de la première phase, il assure le stockage des préparations en cours et remet son poste de travail en état.
- une deuxième phase de 6h00, le lendemain, composée de deux parties :
 - une partie pratique de 5h45 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses préparations et ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état.
 - une partie orale de 15 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de l'échantillon d'un produit élaboré choisi par la commission. Cette analyse donne lieu à un échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

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

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

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de boucherie-charcuterie et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Épreuve E32 Développement professionnel

Unités U32 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Développement professionnel ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 3 :

- Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise
- Participation au développement durable de l'entreprise ;

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et en centre de formation.

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

Objectifs du portfolio :

- Rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- Développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- Réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité du portfolio :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la deuxième partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 3. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 3 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 3 :

- Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise
- Participer au développement durable de l'entreprise

3.1 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la seconde partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

3.2 Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a évolué puis deux activités professionnelles présentées dans la seconde partie de son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Une des activités professionnelles choisies concernera la participation au développement du numérique et à la communication de l'entreprise et l'autre à la participation au développement durable de l'entreprise. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve et prépare un questionnement sur les deux activités choisies. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 3 « Développement professionnel ».

La commission d'évaluation est composée d'un formateur ou professeur de boucherie charcuterie, d'un professeur d'économie-gestion et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

Sous-épreuve E33 Prévention Santé Environnement

Unités U33 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe VIII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 4

Langue vivante

Unités U41 et U42 - Coefficient 4

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 41 - sous épreuve de langue vivante A (U41)
- E 42 - sous épreuve de langue vivante B (U42)

Sous-épreuve E 41

Langue vivante A

Unités U 41 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 42

Langue vivante B

Unités U 42 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 5

Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 51 et U 52 - Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51)
 - E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52)
-

Sous-épreuve E 51

Français

Unités U 51 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe I** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 52

Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 52 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe II** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 6

Arts appliqués et cultures artistiques

Unité U 6 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe IX** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 7

Éducation physique et sportive

Unité U 7 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe X** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVES FACULTATIVES

Unité UF1, Unité UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles

(UF1, épreuve EF1)

(UF2, épreuve EF2)

Épreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe XI de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Épreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

ANNEXE V – Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises intervenant dans les domaines d'activités mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du baccalauréat professionnel boucherie charcuterie traiteur.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage de l'entreprise contribue à la formation de l'apprenant (élève, apprenti, stagiaire de la formation continue) en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique d'enseignement professionnel de l'établissement de formation.

1.Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir la structure, l'organisation, la hiérarchie et les valeurs d'une entreprise ;
- s'enrichir de la diversité des activités de l'entreprise en lien avec sa clientèle, ses fournisseurs et ses partenaires ;
- identifier les missions des différents services internes à l'entreprise et des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières à la mise en vente des produits ;
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de préparation, transformation et conservation des viandes, charcuteries et produits traiteur ;
- participer à la valorisation des produits par la mise en avant des savoir-faire ;
- appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques liées à la gestion d'un point de vente ou d'un atelier de transformation ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur et de la traçabilité dans toutes les opérations observées ou confiées ;
- comprendre et appliquer, en situation réelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels ;
- utiliser les technologies numériques dans les activités professionnelles ;
- Intégrer les principes de développement durable et de préservation des ressources dans les pratiques professionnelles quotidiennes.

Le choix des activités et tâches les plus pertinentes, en fonction du milieu professionnel d'accueil, doit être arrêté par l'équipe pédagogique, en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. L'annexe pédagogique jointe à la convention fixe les exigences minimales.

2.Organisation de la formation en milieu professionnel

2.1. Voie scolaire

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à

l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il liste les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles.

2.2 Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du Code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R.6223-10 du Code du travail sera mis en application.

2.3 Voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation en entreprise requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

À l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

2.4 Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit.

2.5 Candidat en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, stagiaire de la formation professionnelle continue), de l'un des cas précédents.

2.6 Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation),
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP d'un autre secteur ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel à de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié et de son annexe, relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un portfolio « activités en entreprise », tel que défini ci-avant en annexe IV.3, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il recense les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles et permet l'évaluation des compétences mobilisées par l'apprenant.

ANNEXE VI - Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur défini par l'arrêté du 24 juin 2009 modifié Dernière session : 2029		Baccalauréat professionnel Boucherie charcuterie traiteur défini par le présent arrêté Première session : 2030	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
E1 Épreuve technologique et scientifique	U1	E2 Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	U2
E21 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel	U21	E31 Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur	U21
E22 Prévention sécurité environnement	U22	E33 Prévention sécurité environnement	U33
E 31 Environnement économique, juridique et management	U31	E11 Economie-droit	U11
		E32 Développement professionnel	U32
E32 Projet professionnel	U32		
E33 Mathématiques	U33	E12 Mathématiques	U12
E4 Langue vivante	U4	E41 Langue vivante A	U41
		E42 Langue vivante B	U42
E51 Français	U51	E51 Français	U51
E52 Histoire-géographie / éducation civique	U52	E52 Histoire-géographie / éducation civique	U52
E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6	E6 Arts appliqués et cultures artistiques	U6
E7 Epreuve d'éducation physique et sportive	U7	E7 Epreuve d'éducation physique et sportive	U7
EF1	UF	EF1	UF
EF2	UF	EF2	UF