

# RÉFÉRENTIEL

## BREVET PROFESSIONNEL

### « Charcutier-traiteur »

#### SOURCES :

éduscol : [Arrêté du 3 décembre 1998](#) modifié par les arrêtés du 10 mai 2004 et 19 juillet 2007 portant création du brevet professionnel charcutier-traiteur.

éduscol : [Arrêté du 10 mai 2004](#) modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel boucher, l'arrêté du 3 décembre 1998 portant création du brevet professionnel charcutier-traiteur et l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié portant création de la mention complémentaire employé traiteur.

éduscol : [Arrêté du 19 juillet 2007](#) modifiant l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel charcutier-traiteur.

éduscol : *Les nouvelles définitions d'épreuves et les nouveaux règlements d'examen sont prévues par un arrêté du 3 mars 2016*

(lien : [http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin\\_officiel.html?cid\\_bo=100573](http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=100573)).

[DOCUMENT ASSEMBLÉ PAR LE SITE NATIONAL DE RESSOURCES](#)



MÉTIER  
DE  
L'ALIMENTATION

**SOMMAIRE**  
**(CLIQUER SUR LES TITRES)**

**ARRÊTÉ DE CRÉATION**

**ANNEXE I : REFERENTIELS DE CERTIFICATION**

**ANNEXE II : LISTE DES DIPLÔMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL  
CHARCUTIER-TRAITEUR**

**ANNEXE III : RÈGLEMENT D'EXAMEN**

**ANNEXE IV : DÉFINITION DES ÉPREUVES**

**ANNEXE V : TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉPREUVES ET UNITÉS**

# Charcutier-traiteur

## Brevet professionnel

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE

Vu le décret n° 95-664 du 9 mai 1995 modifié portant réglementation générale des brevets professionnels ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » du 31 mars 1998 ;

Arrête

*Article 1<sup>er</sup>* – Il est créé un brevet professionnel Charcutier-traiteur dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

*Article 2* – Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet professionnel Charcutier-traiteur sont définies en annexe I au présent arrêté.

*Article 3* – Les candidats au brevet professionnel Charcutier-traiteur se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

*Article 4* – Les candidats préparant le brevet professionnel Charcutier-traiteur par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles 9 et 10 du décret du 9 mai 1995 susvisé.

Les candidats préparant le brevet professionnel Charcutier-traiteur par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le Code du travail.

*Article 5* – Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle :

– soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé ;

– soit, s'ils possèdent un diplôme ou titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en annexe II au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant au brevet professionnel effectuée après l'obtention d'un diplôme ou titre de niveau V.

*Article 6* – Le règlement d'examen du brevet professionnel Charcutier-traiteur est fixé en annexe III au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe IV au présent arrêté.

*Article 7* – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions de l'article 12 alinéa 1, et des articles 19 et 20 du décret du 9 mai 1995 susvisé. Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative. Dans le cas de la forme progressive, il précise en outre les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

*Article 8* – Le brevet professionnel Charcutier-traiteur est délivré aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret précité.

*Article 9* – Les correspondances entre les unités de contrôle de l'examen du brevet professionnel Charcutier-traiteur institué par l'arrêté du 29 novembre 1990 modifié portant création du brevet professionnel Charcutier-traiteur, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont précisées en annexe V du présent arrêté.

La durée de validité d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'une des unités de contrôle de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 29 novembre 1990 modifié et dont le candidat demande à conserver le bénéfice, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 13 du décret précité et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

*Article 10* – La première session du brevet professionnel Charcutier-traiteur organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2000.

La dernière session du brevet professionnel Charcutier-traiteur organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 novembre 1990 modifié aura lieu en 1999. À l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

*Article 11* – Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 décembre 1998.

**P. le Ministre et par délégation  
Le Directeur de l'enseignement scolaire**

**Bernard TOULEMONDE**

*Nota* – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four 75006 Paris, dans les centres régionaux de documentation pédagogique et sur internet : [www.cndp.fr/outils-doc](http://www.cndp.fr/outils-doc)

**ANNEXE I**  
**Référentiel de certification**

# Référentiel de certification

## Introduction au référentiel d'activité

### Champ d'activité

#### Définition

Le titulaire du brevet professionnel Charcutier-traiteur doit de qualité être capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie-traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

### Contexte professionnel

#### 1. Emplois concernés

Charcutier-traiteur : ouvrier hautement qualifié.

#### 2. Types d'entreprises

– Les entreprises artisanales

Charcuterie

Charcuterie-traiteur

Traiteur

Boucherie-charcuterie

Charcuterie-conserverie

– Les restaurants

– et en général toutes les entreprises possédant un laboratoire de fabrication des produits de charcuterie-traiteur.

#### 3. Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi

Pour l'essentiel dans les entreprises artisanales, le titulaire du brevet professionnel Charcutier-traiteur, après des expériences professionnelles, sera un ouvrier hautement qualifié, capable de maîtriser l'approvisionnement, la réalisation et la préparation des produits en vue de la commercialisation.

Le titulaire du brevet professionnel sera amené à exercer ses fonctions comme responsable du laboratoire de fabrication, prenant en compte :

– de nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer la qualité ;

– une gestion plus rationnelle des tâches et des moyens ;

– une responsabilisation plus grande de l'équipe de production ;

Par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du BP pourrait créer ou reprendre une entreprise.

#### 4. Environnement technique de l'emploi

Les règles et normes liées au métier de charcuterie-traiteur demandent un respect rigoureux, notamment celles spécifiques au service différé.

La mise en œuvre des matières premières et des produits obligent au respect de règles rigoureuses de fabrication et de service différé, et nécessite de solides connaissances en technologie générale et professionnelle.

Les moyens et matériels utilisés exigent des compétences précises pour une exploitation maximale.

L'évolution des techniques et du marché nécessite une actualisation des connaissances et un perfectionnement professionnel permanent.

## Description des activités

Les différentes fonctions de l'activité charcuterie-traiteur :

- Approvisionnement
  - Commandes et réception des marchandises
  - Stockage
- Production
  - Conception et organisation
  - Réalisations
- Conditionnement – présentation
  - En magasin
  - En service différé
- Entretien
- Contrôle – qualité
- Gestion
  - Du personnel
  - De la production
- Commerciale
  - En magasin et en service différé

## Tableau de détail des activités

### Fonction approvisionnement

Commandes et réception des marchandises

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Définition des besoins et choix des matières d'œuvre. <b>Tâche 2 :</b> Sélection des fournisseurs. <b>Tâche 3 :</b> Vérification : conformité, qualité, quantité.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cahier des charges.</li><li>- Liste des fournisseurs établie par le chef d'entreprise.</li><li>- Fiches de fabrication.</li><li>- Bons de commande et de livraison.</li><li>- Matériels de contrôle des quantités et de la qualité.</li></ul> <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conformité à la politique commerciale de l'entreprise.</li><li>- Respect du cahier des charges.</li></ul>



## Stockage

Tâches
<b>Tâche 1</b> : Contrôle des stocks et des conditions de stockage. <b>Tâche 2</b> : Rotation des stocks.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Cahier des charges. – Rythmes des fabrications. – Lieux de stockage appropriés. – Fiches de stock. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Respect des règles de stockage. – Rangement et rotation rationnels des produits. – Maintenance de la qualité des marchandises. – Pas de rupture de stock.

## Fonction production

### Conception et organisation

Tâches
<b>Tâche 1</b> : Planification. <b>Tâche 2</b> : Répartition des tâches. <b>Tâche 3</b> : Mise en place.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Cahier des charges de production de l'entreprise. – Cahier de commandes. – Fiches techniques. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Organigramme précis de travail. – Mise en place rationnelle des locaux, des matériels et des matières d'œuvre.

## Réalisations

Tâches
<b>Tâche 1</b> : Réalisation de toutes les fabrications. <b>Tâche 2</b> : Conduite de l'équipe de fabrication. <b>Tâche 3</b> : Suivi permanent des productions.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Matériels et équipements adaptés. – Cahier des charges et de commandes. – Fiches techniques. – Ressources humaines. <b>Autonomie, responsabilité</b> Tâches 1 et 3 : autonome et responsable. Tâche 2 : responsable dans les limites fixées par le chef d'entreprise. <b>Résultats attendus</b> – Respect des règles d'hygiène et de sécurité. – Qualité organoleptiques des produits fabriqués. – Bonne organisation des phases techniques. – Respect des temps de fabrication et des rendements. – Respect des fiches techniques. – Propositions d'innovations.

## Fonction conditionnement – présentation

En magasin

Tâches
<b>Tâche 1</b> : Conditionnement des fabrications. <b>Tâche 2</b> : Présentation des fabrications.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> Matériels et équipements adaptés. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Présentation et décors « vendeurs » des produits. – Maintenance de la qualité des produits.

## En service différé

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Conditionnement des fabrications. <b>Tâche 2 :</b> Conditionnement des produits pour transport. <b>Tâche 3 :</b> Maintenance des produits. <b>Tâche 4 :</b> Présentation et préparations pour le service. <b>Tâche 5 :</b> Service.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Matériels et équipements adaptés. – Ressources humaines. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Respect des règles en vigueur pour le transport et la maintenance des produits chauds ou froids. – Présentation et décors « attrayants » des produits. – Maîtrise des techniques du service en buffet. – Maintenance de la qualité attendue des produits.

## Fonction entretien

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Entretien et nettoyage des locaux, des équipements, des matériels. <b>Tâche 2 :</b> Désinfection des matériels. <b>Tâche 3 :</b> Contrôle du plan d'entretien.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Plan d'entretien. – Matériels et produits adaptés. – Ressources humaines. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Respect des règles. – Fiabilité permanente des matériels. – Suggestions pour améliorer l'entretien.

## Fonction contrôle – qualité

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Contrôle de la conformité aux règles d'hygiène et de sécurité des personnels et des locaux. <b>Tâche 2 :</b> Contrôle de la qualité organoleptique et bactériologique des produits (de l'approvisionnement à la commercialisation). <b>Tâche 3 :</b> Contrôle des fabrications en fonction des appellations de produits finis.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le code de la charcuterie.</li><li>– Les fiches techniques.</li><li>– Les bulletins d'analyse.</li></ul> <b>Autonomie, responsabilité</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Autonome dans la fonction.</li><li>– Responsable sous l'autorité du chef d'entreprise.</li></ul> <b>Résultats attendus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Respect de la réglementation en vigueur.</li><li>– Produits conformes aux qualités organoleptiques et bactériologiques.</li><li>– Interprétation des bulletins d'analyses et rectifications si besoin.</li><li>– Conformité à la réglementation liée à l'appellation des produits finis.</li></ul>

## Fonction gestion

Du personnel

Tâche
Encadrement des personnels de production.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> <p>Ressources humaines.</p> <b>Autonomie, responsabilité</b> <p>Dans les limites fixées par le chef d'entreprise.</p> <b>Résultats attendus</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Amélioration des conditions de travail.</li><li>– Prise en compte des qualités des personnes sous ses ordres.</li><li>– Ambiance saine dans l'équipe.</li><li>– Communication à la hiérarchie.</li></ul>

## De la production

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Calcul des rendements. <b>Tâche 2 :</b> Calcul de coûts des matières d'œuvre et des prix de revient.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Les prix des matières d'œuvre et d'énergie. – Les coûts salariaux. – Les fiches techniques. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Coûts réels de fabrication. – Respect des temps de fabrication.

## Fonction commerciale

En magasin et en service différé

Tâches
<b>Tâche 1 :</b> Communications de consignes et conseils techniques avec le personnel de vente et de service. <b>Tâche 2 :</b> Conseils, si besoin, à un client.
Conditions d'exercice
<b>Moyens et ressources</b> – Ressources humaines. – Contacts permanents avec le personnel de vente. <b>Autonomie, responsabilité</b> Autonome et responsable. <b>Résultats attendus</b> – Liaisons régulières avec le personnel. – Bonne commercialisation des produits. – Identification du besoin d'un client et conseil adapté.

## Savoir-faire

Être capable de	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
<p><b>C1 – approvisionner</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Passer les commandes               <ul style="list-style-type: none"> <li>Analyser et définir les besoins.</li> <li>Établir les listes nécessaires à l'approvisionnement : matières d'œuvre, leurs prix et les fournisseurs.</li> <li>Choisir les matières d'œuvre : qualité, provenance, appellations.</li> </ul> </li> <li>– Réceptionner               <ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier, contrôler les marchandises (conformité, aspect, qualité, quantité, conditionnement, estampille, température).</li> <li>Accepter ou refuser une livraison.</li> </ul> </li> </ul>	<p>État des stocks</p> <p>Commandes, prévisions des fabrications</p> <p>Liste des fournisseurs et références</p> <p>Moyens de commande</p> <p>Bons de commande et de livraison</p> <p>Matériels de contrôle (thermomètre sonde...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conformité de la commande aux besoins</li> <li>Qualité</li> <li>Quantité</li> <li>– Adéquation entre la commande, la livraison et la réception</li> <li>– Conformité de la qualité sanitaire</li> <li>– Décision judicieuse et argumentée</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C2 – Stocker</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Entreposer en lieux et places appropriés.</li> <li>– Contrôler les températures.</li> <li>– Contrôler les produits stockés               <ul style="list-style-type: none"> <li>La qualité</li> <li>La fraîcheur</li> <li>L'état du conditionnement</li> <li>Les dates.</li> </ul> </li> <li>– Mettre à jour les fiches de stock.</li> </ul>	<p>Lieux et places appropriés</p> <p>Matériels et documents de contrôle</p> <p>Fiches de stock</p> <p>Cahier des charges</p> <p>Matériel et logiciel de gestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Rangement en lieux et places appropriés</li> <li>– Maintien de la qualité des produits</li> <li>– Permanence des stocks</li> <li>– Fiches de stock correctement renseignées</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C3 – produire</b></p> <p><b>C3.1 – concevoir et organiser</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Établir un plan d'organisation :               <ul style="list-style-type: none"> <li>du poste de travail hebdomadaire et journalier : distribuer le travail à chacun des postes de fabrication ;</li> <li>des postes de fabrication :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>- prendre en compte des nouvelles commandes ;</li> <li>- prendre en compte des incidents.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– Organiser et contrôler la mise en place du laboratoire et des postes de fabrication               <ul style="list-style-type: none"> <li>Matériels</li> <li>Matières d'œuvre</li> <li>Préparations</li> </ul> </li> </ul>	<p>Une production programmée</p> <p>Un laboratoire et des équipements adaptés</p> <p>Des commandes, non planifiées</p> <p>Des objectifs de fabrication</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits à fabriquer               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Délai</li> <li>– Quantité</li> <li>– Destination</li> </ul> </li> </ul> <p>La matière d'œuvre</p> <p>Le matériel</p> <p>Les fiches techniques</p> <p>Les guides, code...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Répartition rationnelle et efficace</li> <li>– Modification efficace du plan</li> <li>– Mise en place conforme aux objectifs de fabrication</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>
<p><b>C3.2 – réaliser</b></p>	<p><i>Les fiches techniques</i></p>	

Être capable de	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conduire, coordonner et contrôler les fabrications.</li> <li>– Réaliser des produits nécessitant : <ul style="list-style-type: none"> <li>des techniques élaborées <ul style="list-style-type: none"> <li>- sous vide ;</li> <li>- surgélation ;</li> <li>- semi-conserve, conserve ;</li> <li>- choc thermique pour les poissons... ;</li> </ul> </li> <li>une multiplicité de techniques ;</li> </ul> </li> <li>ex. : <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambons : sabrage, massage sous vide et cuisson sous vide ;</li> <li>- terrines élaborées : salaison, glace, gratin ;</li> <li>- salmis et sa garniture ;</li> <li>- préparations en croûte ; un assemblage délicat ;</li> </ul> </li> <li>ex. : <ul style="list-style-type: none"> <li>- montage : ballottine, terrine ;</li> <li>- poissons farcis et leur garniture ;</li> <li>- farces et mousses ;</li> <li>- sauces ;</li> <li>- viandes cuisinées ;</li> <li>- desserts ;</li> </ul> </li> </ul> <p>des techniques adaptées : « service différé » et « à emporter » ; ex. : cuissons sous vide permettant la remise en température ; l'utilisation des matériels professionnels de technologie nouvelle.</p>	<p>Les délais de fabrication Les produits à réaliser</p> <p><i>Les fiches techniques</i> Les délais de fabrication Les produits à réaliser Les matériels adaptés Une commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produit répondant à la demande</li> <li>– Adéquation quantitative et qualitative entre les préparations et les fabrications</li> <li>– Qualité gustative et bactériologique des produits réalisés</li> <li>– Cohérence entre les prévisions et les réalisations</li> <li>– Respect des temps de fabrication</li> <li>– Optimisation des rendements</li> <li>– Identification des produits réalisés et des techniques utilisées (date...)</li> <li>– Harmonie des goûts et des saveurs</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Justification des techniques</li> <li>Utilisation rationnelle</li> <li>Produits conformes aux exigences des consommateurs</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

Être capable de	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
<p><b>C3.3 – concevoir, réaliser, personnaliser</b></p> <p>1) Travail des viandes, volailles, poissons : découpe, désossage, parage, triage</p> <p>2) Réalisations charcutières :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits émulsionnés à froid et à chaud</li> <li>– Produits hachés sous boyaux</li> <li>– Produits à base d'abats</li> <li>– Terrines, pâtés, ballotines, suprêmes</li> <li>– Foie gras</li> <li>– Pièces traitées en salaison : crues, cuites, fumées, séchées (sel sec, saumure)</li> </ul> <p>3) Réalisations traiteur à base de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– viandes, volailles, gibiers, abats...</li> <li>– poissons, crustacés, coquillages...</li> <li>– légumes, fruits...</li> <li>– produits laitiers...</li> <li>– fonds, marinades, sauces...</li> <li>– crèmes, appareils, pâtes pour mets salés, sucrés...</li> <li>– garnitures, garnitures d'accompagnement...</li> </ul> <p>4) Spécialités régionales</p> <p>5) Spécialités du monde</p>	<p><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Cahier des charges et des commandes</p> <p>Guides, code...</p> <p><i>Les fiches techniques</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Préparations des viandes conformes à la nomenclature à la destination culinaire et gustative</li> <li>– Valorisation des produits</li> <li>– Productivité</li> <li>– Créativité, originalité : goût, saveur, présentation (tenue, couleur, décors...)</li> <li>– Conformité des produits aux normes de qualité réglementaires (guides, code...)</li> <li>– Produits répondant aux attentes de la clientèle</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C4 – conditionner et présenter</b></p> <p><b>C4.1 – en magasin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Déterminer, choisir, vérifier les conditionnements des produits en fonction : <ul style="list-style-type: none"> <li>de la nature des produits ; ex. : sauces d'accompagnement ;</li> <li>de la destination culinaire et de la consommation ; ex. : remises en température (four micro-ondes) ;</li> <li>de la politique commerciale ; ex. : plateaux repas.</li> </ul> </li> <li>– Mettre en valeur <ul style="list-style-type: none"> <li>Établir un croquis à partir d'un projet de décors ou de présentation.</li> <li>Déterminer, choisir, vérifier les présentations ; ex. : produits en pièces, tranches, portions.</li> <li>Innover, créer.</li> <li>Assembler des décors.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Matériels adaptés</p> <p>Emballages</p> <p>Plats</p> <p>Matières d'œuvre</p> <p>Thèmes de décors</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Produits répondant à l'attente du client</li> <li>– Maintien de la qualité des produits</li> <li>– Maintien de la température</li> <li>– Conformité de la mise en place des produits</li> <li>– Décors respectant un thème donné</li> <li>– Décors et présentation respectant le croquis</li> <li>– Produits appétissants, attractifs</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>



Être capable de	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
<p><b>C4.2 – en service différé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Déterminer, choisir, vérifier les conditionnements des produits en fonction : <ul style="list-style-type: none"> <li>des liaisons chaudes ou froides ;</li> <li>des lieux de consommation ;</li> <li>des conditions de livraison ;</li> <li>ex. : quantités, moyens, distances, durée ;</li> <li>des conditions de service ; ex. : buffet, à la place ;</li> <li>des conditions de consommation ;</li> <li>ex. : chaud, froid.</li> </ul> </li> <li>– Mettre en place des locaux (salle, cuisine...).</li> <li>– Mettre en valeur <ul style="list-style-type: none"> <li>Dresser les buffets</li> <li>Présenter les buffets (produits, éléments de décor...).</li> <li>Innover, créer</li> </ul> </li> <li>– Servir <ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir le buffet en état.</li> <li>Conseiller le client ;</li> <li>ex. : harmonie des mets et des vins, régimes, religions.</li> <li>Distribuer (découper, portionner, dresser sur assiettes...).</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commandes</li> <li>Matériels</li> <li>Guides, code...</li> <li>Linéaire</li> <li>Thème</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Maintien en température</li> <li>– Respect du conditionnement, de l'étiquetage et de la réglementation</li> <li>– Respect des règles de livraison</li> <li>– Buffet approvisionné, propre, attractif, harmonieux</li> <li>– Installation rationnelle des locaux</li> <li>– Respect du thème</li> <li>– Attitude professionnelle</li> <li>– Présentation originale</li> <li>– Conseils pertinents</li> <li>– Respect des quantités, des proportions</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C5 – entretenir</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Mettre en place le plan de nettoyage : locaux, équipements, matériels...</li> <li>– Choisir les produits d'entretien, les matériels de nettoyage...</li> <li>– Vérifier et contrôler l'application du plan de nettoyage et de désinfection.</li> <li>– Vérifier l'état des matériels et prendre les dispositions adaptées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Guides des bonnes pratiques</li> <li>Méthodes d'analyse des risques (ex. : HACCP...)</li> <li>Plan de nettoyage et de désinfection</li> <li>Matériels et produits</li> <li>Fiches techniques des produits d'entretien</li> <li>Moyens, matériels et produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques</li> <li>– Utilisation rationnelle des produits</li> <li>– Nettoyage et désinfection efficaces</li> <li>– Fiabilité permanente du matériel</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</i></p>

Être capable de	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
<p><b>C6 – contrôler la qualité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Contrôler la qualité des produits, de l’approvisionnement à la commercialisation en magasin et en service différé ; ex. :               <ul style="list-style-type: none"> <li>matières premières, quantités, température, estampilles ;</li> <li>produits en cours de fabrication ;</li> <li>produits finis.</li> </ul> </li> <li>– Interpréter les résultats d’analyse.</li> <li>– Veiller au strict respect des règles d’hygiène du personnel.</li> </ul>	<p><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Code des usages</p> <p>Commandes comportant la dénomination des produits</p> <p>Résultats d’analyse</p> <p>Équipements</p> <p>Moyens de sensibilisation               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Affiches</li> <li>– Formations</li> </ul> </p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Conformité à la fiche technique et à l’étiquetage</li> <li>– Respect du code des usages</li> <li>– Produit conforme à sa dénomination</li> <li>– Température conforme</li> <li>– Respect des DLC (dates limites de consommation)</li> <li>– Rectification du « process » si nécessaire</li> <li>– Attitudes professionnelles conformes aux règles</li> <li>– Produits conformes aux qualités organoleptiques et bactériologiques</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C7 – gérer</b></p> <p><b>C7.1 – organiser le travail du personnel</b></p> <p><i>Sous l’autorité du chef d’entreprise</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Répartir et vérifier le travail.</li> <li>– Rendre compte au chef d’entreprise.</li> <li>– Veiller à l’actualisation des compétences et participer à la formation.</li> <li>– Diriger l’équipe.</li> <li>– Veiller au strict respect des règles d’hygiène du personnel.</li> </ul> <p><b>C7.2 – organiser la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Établir une fiche de production               <ul style="list-style-type: none"> <li>Quantité de produits finis</li> <li>Les matières d’œuvre</li> <li>Progression du travail</li> <li>Temps impartis.</li> </ul> </li> <li>– Veiller à une bonne utilisation du matériel et surveiller la consommation d’énergie.</li> </ul>	<p><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Ressources humaines</p> <p>Commandes</p> <p>Formation continue</p> <p>Bons de commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Répartition des postes de travail en fonction des compétences</li> <li>– Détection des besoins de formation</li> <li>– Pertinence du compte rendu</li> <li>– Assiduité et efficacité de l’équipe</li> <li>– Conformité des fiches techniques et des fiches de production</li> </ul> <p>– Utilisation rationnelle des moyens</p> <p>– Rentabilité</p> <p><i>Dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité.</i></p>
<p><b>C8 – communiquer en magasin et en service différé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Transmettre les informations sur le produit :               <ul style="list-style-type: none"> <li>au personnel de vente ;</li> <li>au personnel de service ;</li> <li>à la clientèle en cas de besoin.</li> </ul> </li> <li>– Participer à des actions d’animation ; ex. :               <ul style="list-style-type: none"> <li>promotions ;</li> <li>journées portes ouvertes ;</li> <li>semaine du goût.</li> </ul> </li> </ul>	<p>Les produits</p> <p>Thèmes</p> <p>Événements</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Clarté et pertinence des fiches-conseils client</li> <li>– Attitudes professionnelles</li> <li>– Image de marque de l’entreprise</li> <li>– Développement des ventes</li> </ul> <p><i>Dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité.</i></p>

## Savoirs associés

### S1 – technologie

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>S1.1 – les viandes</b></p> <p><b>S1.1.1 – l’abattage et le classement des carcasses</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Influence de l’abattage sur la qualité : <ul style="list-style-type: none"> <li>technologique</li> <li>organoleptique</li> <li>sanitaire de la viande de porc</li> </ul> </li> <li>– Les estampilles sanitaires</li> <li>– Le classement des carcasses de porc</li> </ul> <p><b>S1.1.2 – le muscle</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les propriétés des viandes</li> </ul> <p>– Le rôle des constituants musculaires dans les fabrications usuelles</p> <p><b>S1.1.3 – le gibier</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La réglementation en vigueur : <ul style="list-style-type: none"> <li>origine</li> <li>provenance</li> <li>présentation</li> </ul> </li> </ul> <p><b>S1.1.4 – les volailles</b></p> <p>L’étiquetage des volailles entières et prédécoupées</p> <p><b>S1.1.5 – les viandes de boucherie</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Citer les principales étapes de l’abattage.</li> <li>– Analyser les risques et leurs incidences sur la qualité.</li> <li>– Identifier les estampilles et le classement.</li> <li>– Justifier un choix d’approvisionnement pour une fabrication donnée.</li> <li>– Légender le schéma de la coupe transversale du muscle.</li> <li>– Énoncer les étapes de transformations physique et chimique de la viande.</li> <li>– Citer les principaux défauts du muscle : <ul style="list-style-type: none"> <li>contracture au froid ;</li> <li>viande sombre et sèche ;</li> <li>viande acide et exsudative,</li> </ul>                     et indiquer leurs conséquences dans les fabrications principales (jambon cuit ou sec, saucisson sec, émulsion de farce fine...).                 </li> <li>– Indiquer leurs transformations dans les fabrications.</li> <li>– Citer les espèces chassables et commercialisables.</li> <li>– Indiquer toutes les rubriques devant figurer sur le document de suivi en entreprise.</li> <li>– Citer les différences de traitement et de transformation des gibiers.</li> <li>– Identifier tous les éléments de l’étiquetage.</li> <li>– Justifier un choix d’approvisionnement pour une fabrication et une destination culinaire données.</li> <li>– Justifier un choix d’approvisionnement pour une fabrication et une destination culinaire données.</li> </ul>
<p><b>S1.2 – les produits de la mer et d’eau douce</b></p> <p><b>S1.2.1 – le poisson</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identification</li> <li>– Transformation</li> </ul> <p><b>S1.2.2 – autres produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identification</li> <li>– Transformation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Indiquer les systèmes de classification usuels.</li> <li>– Identifier un poisson d’après un document.</li> <li>– Justifier le procédé de transformation (habillage, cuisson) en fonction du poisson pour une réalisation donnée.</li> <li>– Indiquer les risques d’altération et leurs causes.</li> <li>– Identifier un produit de la mer ou d’eau douce d’après un document.</li> <li>– Indiquer les causes principales d’altération ; en déduire les techniques de transformation les mieux adaptées.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>S1.3 – le salage, la salaison et les saumures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les ingrédients et les additifs</li> <li>- La réglementation des additifs</li> <li>- Composition des saumures</li> <li>- Salaison et salage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer les principaux ingrédients et additifs utilisés et expliquer leur rôle pour une fabrication donnée.</li> <li>- Indiquer le % maximum d'incorporation dans une fabrication donnée.</li> <li>- Calculer la masse d'additifs et la masse d'eau nécessaires en fonction d'une masse de viande et du taux de salaison choisi.</li> <li>- Analyser les avantages et les inconvénients des différentes techniques de salaison et de salage.</li> </ul>
<p><b>S1.4 – l'étuvage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fonctionnement d'une étuve</li> <li>- Rôle de l'étuvage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement de l'étuve.</li> <li>- Légender un schéma de fonctionnement.</li> <li>- Indiquer sur les plans organoleptique et sanitaire, les effets de l'étuvage pour une fabrication.</li> </ul>
<p><b>S1.5 – le fumage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fonctionnement d'un fumoir</li> <li>- Les paramètres de réglage</li> <li>- Les matériels de fumage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement d'un fumoir.</li> <li>- Légender un schéma de fonctionnement.</li> <li>- Citer les différents paramètres de réglage et indiquer leur incidence pour une fabrication donnée.</li> </ul>
<p><b>S1.6 – les émulsions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le rôle des composants</li> <li>- Les critères de réussite</li> <li>- Réglementation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le choix de l'utilisation des matériels de fumage (à chaud, à froid, avec fumée liquide...).</li> <li>- Indiquer les rôles et les actions des émulsifiants protidiques et lipidiques pour une fabrication donnée.</li> <li>- Citer les critères de réussite d'une émulsion à froid et à chaud.</li> <li>- Indiquer les principaux additifs utilisables conformément à la réglementation.</li> </ul>
<p><b>S1.7 – les matières premières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles de stockage</li> <li>- Les techniques de conservation et leurs incidences sur les fabrications</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer le lieu et la température de conservation des matières premières : gammes culinaires de 1 à 6.</li> <li>- Expliquer les effets sur la qualité d'une matière première des techniques de conservation traditionnelles ou nouvelles : appertisation, pasteurisation, froid positif, froid négatif, ionisation, déshydratation par atomisation ou lyophilisation...</li> <li>- Dégager pour chaque technique les avantages et les inconvénients.</li> <li>- Indiquer en fonction de l'activité de l'entreprise les techniques les mieux adaptées aux matières utilisées.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>S1.8 – les techniques de fabrication et de conservation et leur matériel</b></p> <p><b>S1.8.1 – les cuissons</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Matériel</li> <li>– Principe</li> </ul> <p><b>S1.8.2 – l'appertisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Matériel</li> <li>– Principe</li> </ul> <p><b>S1.8.3 – le sous-vide et l'atmosphère contrôlée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Matériel</li> <li>– Principe</li> </ul> <p><b>S1.8.4 – la réfrigération et la congélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Matériel</li> <li>– Principe</li> </ul> <p><b>S1.8.5 – le refroidissement après cuisson et la décongélation des denrées</b></p> <p><b>S1.8.6 – la surgélation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Matériel</li> <li>– Principe</li> </ul> <p><b>S1.8.7 – autre matériel</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données.</li> <li>– Indiquer, pour une fabrication donnée et en fonction des matières premières utilisées, la cuisson la mieux adaptée (type, mode).</li> <li>– Expliquer les avantages et les limites d'utilisation des appareils de cuisson traditionnels et modernes : <ul style="list-style-type: none"> <li>four à air pulsé, à vapeur... ;</li> <li>cellules de cuisson ;</li> <li>marmites ;</li> <li>cuisseurs ;</li> <li>friteuses ;</li> <li>plaques vitrocéramiques (infrarouges, halogène, induction...)...</li> </ul> </li> <li>– Définir la cuisson pasteurisatrice et citer les paramètres faisant varier la valeur pasteurisatrice d'une cuisson.</li> <li>– Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données.</li> <li>– Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement d'un autoclave.</li> <li>– Légender un schéma de fonctionnement.</li> <li>– Définir la valeur stérilisatrice et citer ses paramètres de variation.</li> <li>– Justifier le choix de matériel en fonction d'une activité et d'une production données.</li> <li>– Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement du matériel.</li> <li>– Légender un schéma de fonctionnement.</li> <li>– Indiquer les avantages et les limites d'utilisation de la cuisson ou de la conservation sous vide pour une fabrication donnée.</li> <li>– Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données.</li> <li>– Expliquer les effets de la réfrigération et de la congélation sur la qualité et la conservation des fabrications.</li> <li>– Justifier le choix d'une méthode de refroidissement ou de décongélation pour une fabrication donnée.</li> <li>– Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données.</li> <li>– Indiquer les précautions à suivre pour une bonne surgélation des fabrications.</li> <li>– Indiquer la réglementation spécifique aux produits de charcuterie ou aux produits traiteur.</li> <li>– Justifier un choix d'achat selon l'activité de l'entreprise.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>S1.9 – les produits de charcuterie</b>  <b>S1.9.1 – le jambon cuit et les pièces cuites de salaison</b>  – La fabrication</p> <p>– Les défauts</p> <p>– Les rendements</p> <p>– Réglementation (code des usages)</p> <p><b>S1.9.2 – les produits secs</b>  – La fabrication</p> <p>– Les défauts</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Établir un diagramme de fabrication (en fonction de la technique de salaison, du matériel de cuisson, de la dénomination...) et expliquer la transformation du produit à chaque étape de la fabrication.</li> <li>– Identifier d’après un document les défauts éventuels.</li> <li>– Identifier l’origine possible des défauts (matières premières, techniques de salaison, cuisson...).</li> <li>– Proposer une hypothèse et justifier à partir d’une situation donnée.</li> <li>– Calculer le gain de salaison et les rendements : anatomique, technologique, de cuisson, final.</li> <li>– Détecter les erreurs techniques éventuelles à partir de l’analyse des résultats.</li> <li>– Valider un diagramme de fabrication.</li> <li>– Citer les exigences analytiques des qualités « Supérieure », « Choix », « Standard ».</li> <li>– Différencier les dénominations les plus courantes.</li> <li>– Établir un diagramme de fabrication et expliquer la transformation du produit à chaque étape de la fabrication.</li> <li>– Identifier d’après un document les défauts éventuels.</li> <li>– Identifier l’origine possible des défauts (matières premières, techniques de salaison, étuvage...).</li> <li>– Proposer une hypothèse et justifier à partir d’une situation donnée.</li> </ul>
<p><b>S1.10 – les fabrications</b>  <b>S1.10.1 – charcuterie</b>  – Fiche technique</p> <p>– Matières premières  – Techniques  – Qualité</p> <p><b>S1.10.2 – traiteur</b>  – Les différentes cuisines</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Établir une fiche en fonction du produit désiré : phases techniques, bon d’économat ; temps imparti aux différentes phases ; stockage, conditionnement en fonction de la destination du produit ; conseils-client de consommation ; réglementation (code des usages).</li> <li>– Proposer une amélioration d’une fiche technique existante dans un objectif de qualité.</li> <li>– Expliquer pour une fabrication donnée le rôle et l’action des composants.</li> <li>– Expliquer pour chaque étape de la fabrication les transformations du produit.</li> <li>– Expliquer l’origine possible d’un défaut donné et proposer les rectifications à mettre en œuvre.</li> <li>– Différencier cuisine traditionnelle, cuisine de semi-assemblage et cuisine d’assemblage.</li> <li>– Indiquer en fonction de l’activité les principaux besoins en locaux et en matériels indispensables.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
– Pâtisserie	– Expliquer pour une fabrication le rôle et l'action des composants.
<p>Les pâtes : à foncer, levées, feuilletées, à chaud  Les crèmes : pâtissière, anglaise, au beurre  Les appareils</p> <p>Les pâtes battues  Meringues et meringages  Appareils crèmes  Sauces, coulis</p> <p>– Les vins et les fromages  Choix des vins et des fromages</p> <p>Accords gourmands</p>	<p>– Expliquer pour chaque étape de fabrication les transformations du produit.</p> <p>– Citer les principales méthodes de fabrication.</p> <p>– Localiser les régions administratives et productrices.  – Citer pour chaque région productrice les vins et les familles de fromages (AOC) (3 à 6).  – Proposer un vin AOC sur un menu régional.  – Indiquer les caractéristiques principales des fromages devant composer un plateau de fromage harmonieux.</p>
<p>S1.11 – prestation traiteur</p> <p>– Maintien et remise en température</p> <p>– Transport (agrément, matériels...)</p> <p>– Locaux et matériels</p>	<p>– Différencier liaison froide et liaison chaude.</p> <p>– Proposer, pour une fabrication et une prestation données, une méthode de maintien ou de remise en température.</p> <p>– Citer la réglementation applicable à l'entreprise effectuant une prestation traiteur.</p> <p>– Identifier les besoins indispensables en locaux et en matériels pour une prestation traiteur donnée.</p>

## S2 – sciences de l'alimentation

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S.2.1 Qualité sanitaire des produits charcutier-traiteur (microbiologie appliquée et parasitologie)</p> <p><b>S.2.1.1. Diversité du monde microbien</b></p> <p><b>S.2.1.2. Relations micro-organismes - hôte</b></p> <p><b>S.2.1.3. Physiologie bactérienne</b></p> <p>1.3.1. Nutrition et croissance ; facteurs de croissance  1.3.2. Types respiratoires</p>	<p>– Définir algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries et virus.</p> <p>– Donner les critères de reconnaissance de différents types de bactéries (forme, groupement, taille, mobilité, mode de respiration, sporulation).</p> <p>– Citer des exemples caractéristiques des différents types de bactéries.</p> <p>– Définir symbiose, parasitisme, saprophytisme, commensalisme, pathogénicité.</p> <p>– Définir pouvoir toxique et virulence.</p> <p>– Indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité et à la multiplication des bactéries (<i>Notion activity water</i>).</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<p>1.3.3. Sporulation</p> <p><b>1.4. Lutte anti-microbienne</b></p> <p>1.4.1. Prophylaxie au niveau des modes de contamination (contamination par voie aérienne, voie digestive, voies cutanéomuqueuses)</p> <p>1.4.2. Prophylaxie au niveau d'hôte réceptif</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Isolement</li> <li>- Vaccination</li> <li>- Chimio-prophylaxie et séro-prophylaxie</li> </ul> <p>1.4.3. Agents anti-microbiens</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agents physiques : température, radiations, pression, filtration</li> <li>- Agents chimiques agents de déshydratation, oxydants, alcools, dérivés mercuriels, composés phénoliques, savons et détergents, conservateurs alimentaires, gaz</li> <li>- Agents chimiothérapeutiques : antibiotiques, sulfamides</li> </ul> <p>1.4.4. Hygiène du personnel : mesures réglementaires</p> <p><b>1.5. Rappels de microbiologie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Flore microbienne d'altération des aliments</li> <li>- Flore utile des produits charcutier-traiteur</li> </ul> <p><b>1.6. Toxi-infections et intoxications alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agents responsables</li> <li>- Aliments-vecteurs</li> <li>- Mesures réglementaires : critères microbiologiques</li> <li>- Mesures préventives appliquées au secteur <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiène du personnel</li> <li>• Hygiène des denrées et des productions</li> <li>• Hygiène des équipements</li> </ul> </li> </ul> <p><b>1.7. Parasitoses alimentaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier le rôle de la température et celui de l'oxygène.</li> <li>- Prévoir, dans une situation professionnelle donnée, les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation.</li> <li>- Donner des exemples de différents modes de contamination.</li> <li>- Expliquer et justifier les mesures de prévention et d'hygiène propres à éviter les contaminations.</li> <li>- Proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installations, de réorganisation de méthodes de travail, conformes aux réglementations en vigueur, pour une situation professionnelle donnée.</li> <li>- Donner le mode d'action des différents agents anti-microbiens.</li> <li>- Choisir des agents anti-microbiens adaptés à une situation professionnelle donnée.</li> <li>- Mettre en relation les micro-organismes impliqués dans les intoxications alimentaires, leur mode de développement, leur origine, les aliments vecteurs et les manifestations des intoxications.</li> <li>- Situer à partir de documents, des résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères et aux seuils d'acceptabilité à l'aide d'un plan à 3 classes.</li> <li>- Analyser les dangers microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer des solutions adaptées (méthode HACCP...).</li> <li>- Citer les principaux parasites, l'origine de la contamination et l'aliment vecteur.</li> <li>- Proposer des mesures d'hygiène adaptées.</li> </ul>



Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>1.8. Toxicologie, alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Toxicité intrinsèque, toxicité extrinsèque</li> <li>– Effets de quelques substances toxiques</li> <li>– Risques de contamination dans le milieu professionnel par la mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de produits d’entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les nuisibles...</li> <li>• de matériaux de conditionnement</li> <li>• d’auxiliaires technologiques, d’additifs...</li> <li>• de pratiques professionnelles...</li> </ul> </li> <li>– Mesures réglementaires <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits et minéraux autorisés pour le contact avec les aliments</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Définir la toxicité et présenter ses diverses formes.</li> <li>– Conduire une étude critique de la mise en œuvre des matériaux, des produits, des technologies utilisés en milieu professionnel.</li> <li>– Proposer des solutions techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles.</li> <li>– Justifier les mesures réglementaires d’utilisation de produits et matériaux autorisés.</li> </ul>
<p><b>2. Qualité nutritionnelle des aliments</b></p> <p><b>2.1. Constitution des aliments</b></p> <p><b>2.2. Devenir et rôles des constituants alimentaires dans l’organisme</b> Digestion, absorption, utilisation métabolique</p> <p><b>2.3. Composition biochimique des produits alimentaires utilisés en charcuterie et en traiteur, propriétés fonctionnelles, applications culinaires</b></p> <p>2.3.1. Principales propriétés physiques des constituants alimentaires et modifications physico-chimiques se produisant au cours des transformations culinaires et du stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Action de la chaleur sur les protéides, les lipides et les glucides</li> <li>– Point de fusion des corps gras</li> <li>– Phénomène d’osmose</li> <li>– Émulsions instables et stabilisées</li> <li>– Action de l’air</li> <li>– Action des acides ; notion de pH.</li> <li>– Brunissement enzymatique</li> </ul> <p><b>2.4. L’équilibre alimentaire</b></p> <p>2.4.1. Classification des aliments en groupes en fonction de leur composition et de leur origine</p> <p>2.4.2. Les produits charcutier-traiteur</p> <p>2.4.3. Élaboration de menus équilibrés à partir de préparations traiteur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Différencier aliments, constituants alimentaires, nutriments.</li> <li>– Définir et donner des exemples de biomolécules : oses, acides aminés, acides gras, glucides, lipides, protéides, vitamines.</li> <li>– Définir et donner des exemples d’oligo-éléments.</li> <li>– Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments au cours de la digestion.</li> <li>– Indiquer les voies d’absorption, le devenir et les rôles des nutriments dans l’organisme.</li> <li>– Mettre en relation les propriétés des aliments et les applications culinaires. <ul style="list-style-type: none"> <li>Expliquer et justifier les techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l’objectif visé.</li> <li>Prévoir les modifications de la valeur nutritionnelle selon les modes de cuisson.</li> <li>Justifier le choix des corps gras en fonction de leurs usages culinaires.</li> </ul> </li> <li>– Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage des aliments et des préparations culinaires.</li> <li>– Donner des exemples de prévention de certaines de ces modifications.</li> <li>– Justifier les classifications des aliments en groupes.</li> <li>– Comparer la composition et la valeur nutritionnelle des aliments d’un même groupe ou de groupes différents (à l’aide d’une table de composition).</li> <li>– Proposer et justifier des équivalences.</li> <li>– Proposer des menus équilibrés pour une situation donnée.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>3. Qualités organoleptiques des aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composantes de la qualité organoleptique</li> <li>- Principes de l'évaluation sensorielle</li> <li>- Mise en valeur de cette qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faire l'analyse critique d'un menu ou d'un produit et proposer éventuellement des modifications.</li> <li>- Mettre en relation les composantes de la qualité organoleptique et leur perception par les organes des sens.</li> <li>- Indiquer les divers types d'épreuves d'évaluation sensorielle.</li> <li>- Indiquer les moyens de mettre en valeur la qualité organoleptique des produits charcutier- traiteur.</li> </ul>
<p><b>4. Approche psychologique de l'alimentation</b></p> <p><b>4.1. Comportement alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faim, soif, appétit, satiété</li> <li>- Influences culturelles, socio-économiques...</li> <li>- Comportement vis-à-vis des produits carnés</li> </ul> <p><b>4.2. Évolution des modes alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Évolution des goûts et de la demande du consommateur</li> <li>- Évolution de la structure des repas...</li> <li>- Évolution de l'offre alimentaire (place des produits charcutier-traiteur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif.</li> <li>- Repérer, à partir d'enquête : <ul style="list-style-type: none"> <li>les divers facteurs du comportement alimentaire ;</li> <li>l'évolution des modes alimentaires ;</li> <li>l'évolution de la demande des consommateurs.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>5. Les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire</b></p> <p><b>5.1. Réglementation française, européenne</b> Objectifs généraux et nature des textes</p> <p><b>5.2. Normalisation et certification :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des produits : labels, AOC, IGP, certification</li> <li>- des processus de production : assurance qualité</li> <li>- des équipements et matériels, normes</li> </ul> <p><b>5.3. Les documents professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Codes d'usages professionnels</li> <li>- Guides de bonnes pratiques hygiéniques</li> </ul> <p><b>5.4. Organismes et services de contrôle de la qualité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer les types de textes réglementaires dans leur cadre d'application.</li> <li>- Différencier les différents outils de valorisation de la qualité alimentaire et préciser leurs objectifs, leur portée dans le domaine de la production et de la commercialisation.</li> <li>- Différencier les documents professionnels en justifiant leur fonction, leur contenu général, leur utilisation.</li> <li>- Identifier l'organisme ou le service compétent pour assurer la qualité et indiquer leurs fonctions (conseil, contrôle...).</li> </ul>
<p><b>6. Sciences appliquées aux équipements professionnels</b></p> <p><b>6.1. Appareils professionnels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Principes, fonctions</li> <li>- Régulation, sécurité <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appareils de conditionnement</li> <li>• Appareils de conservation</li> <li>• Appareils de cuisson (différents fours dont micro-ondes, plaques de cuisson dont plaque à induction)</li> <li>• Appareils de refroidissement rapide</li> <li>• Appareils d'entretien des surfaces</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparer les différents modes de propagation de la chaleur.</li> <li>- Repérer et justifier l'évolution de la température lors du changement d'état d'un corps.</li> <li>- Comparer les principes de production du froid (froid mécanique et froid cryogénique).</li> <li>- Mettre en relation les principes physiques, le principe de fonctionnement et les fonctions de chaque type d'appareil.</li> <li>- Analyser, à partir de fiches techniques d'appareil, les grandeurs physiques, les conditions de</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>6.2. Hygiène et entretien des matériels et des locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rappels des propriétés et des critères de choix des matériaux</li> <li>– Nettoyage décontamination, désinfection : produits matériels, protocoles</li> <li>– Organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection des équipements et des locaux (conformément à la réglementation en vigueur)</li> <li>– Dératisation, désinfection : produits, précautions d'utilisation et aspects réglementaires</li> </ul>	<p>fonctionnement d'entretien.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Rédiger, à partir de documents techniques, des protocoles de nettoyage, de décontamination, de désinfection.</li> <li>– Justifier le choix de produits et de matériels utilisés pour l'entretien en prenant en compte les contraintes techniques, pratiques, économiques, réglementaires.</li> <li>– Justifier le choix des produits et les précautions à prendre lors des opérations de dératisation, de désinsectisation, de lutte contre les nuisibles.</li> </ul>
<p><b>6.3. Sécurité en milieu professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ambiances professionnelles ; aspects réglementaires</li> <li>– Éléments de secourisme</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Justifier à partir de textes réglementaires les conditions de confort et de sécurité liées aux ambiances professionnelles.</li> <li>– Indiquer les actions de secourisme à mettre en œuvre en cas d'accident en milieu professionnel</li> </ul>

### S3 – arts appliqués

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>S3.1 – la couleur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fonction expressive et symbolique.</li> <li>– Couleurs primaires, secondaires, tertiaires</li> <li>– Les complémentaires</li> <li>– Les contrastes chaud/froid</li> <li>– L'importance et l'influence de la couleur dans l'alimentation</li> <li>– Le vocabulaire de la couleur</li> <li>– La couleur dans la peinture</li> <li>– Le cercle chromatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Harmoniser les couleurs dans une composition, dans un ensemble, en fonction d'un thème donné.</li> </ul>
<p><b>S3.2 – les volumes, l'espace</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La circulation dans l'espace</li> <li>– Les formes géométriques</li> <li>– La perspective</li> <li>– La représentation d'un volume en perspective cavalière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Disposer sur un plan les pièces principales d'un buffet en respectant les paramètres ci-contre.</li> </ul>
<p><b>S3.3 – la calligraphie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La typologie</li> <li>– Les caractères</li> <li>– Le pictogramme</li> <li>– Le choix des lettres en fonction du produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Choisir et justifier le choix d'une calligraphie, d'un logo, d'un pictogramme pour un thème donné.</li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<b>S3.4 – l’analyse de l’image</b> – La lecture d’une image, l’affiche d’une publicité – Le logo – La connotation, la dénotation	– Choisir et justifier le choix d’une image, d’un visuel, d’un logo, en fonction d’un thème donné.
<b>S3.5 – notion de plan</b> – Le croquis – Le schéma – Le gabarit	– Réaliser le croquis d’une assiette de présentation, d’une pièce principale d’un buffet. – Dessiner la disposition des éléments d’un buffet. – Établir le plan d’une salle de réception et justifier ses choix.

## S4 – gestion comptabilité

Connaissances	Limites de connaissances
<b>Les stocks</b> – La gestion des stocks – Organisation du stockage  <b>Contrôle de la production</b> – Les procédures – Les rendements  <b>Gestion comptable et financière</b> <b>Les charges et les coûts</b> – Les charges : <ul style="list-style-type: none"> <li>• incorporables</li> <li>• variables</li> <li>• fixes</li> <li>• non incorporables</li> </ul> – Les coûts et les prix <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coûts des moyens humains</li> <li>• Coûts des moyens techniques (entretien, maintenance, amortissements)</li> <li>• Coûts des moyens de financement</li> <li>• Coût d’achat / coût des matières</li> <li>• Coût de fabrication / coût de personnel</li> <li>• Coût de revient</li> <li>• Prix de vente</li> <li>• Marges</li> </ul> <b>Les amortissements</b> – L’amortissement linéaire – L’amortissement dégressif fiscal	– Citer les différentes formes de stocks selon la nature des produits et la réglementation en vigueur. – Effectuer le suivi des stocks. – Mettre à jour et valoriser les fiches de stock. – Indiquer les éléments constitutifs des fiches de stock.  – Déterminer : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les coûts ;</li> <li>• les ratios ;</li> <li>• les coefficients.</li> </ul> – Calculer les écarts sur les poids, les prix. – Contrôler les rendements aux différents stades : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des produits bruts ;</li> <li>• des produits en cours de fabrication ;</li> <li>• des produits finis.</li> </ul> – Identifier les différentes catégories de charges.  – Calculer les coûts contenus dans une prestation (magasin, service différé...) – Établir le coût de revient d’une fabrication à partir des fiches techniques. – Choisir un matériel technologiquement adapté à l’activité de l’entreprise en fonction d’éléments comptables et économiques. – Établir le prix de vente d’une fabrication et/ou d’une prestation.  – Établir un tableau d’amortissement. – Différencier les deux types d’amortissement. – Choisir et appliquer le type d’amortissement adapté à un matériel donné. – Commenter et analyser les écarts constatés.

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>Les principaux indicateurs de contrôle de gestion</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le chiffre d'affaires</li> <li>- Le coût matière</li> <li>- Le coût direct du personnel</li> <li>- Le seuil de rentabilité</li> </ul> <p><b>Le compte de résultat, le bilan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définitions</li> <li>- Les contenus de l'annexe 1</li> <li>- La TVA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir le point critique et le seuil de rentabilité.</li> <li>- Analyser et commenter un projet de reprise, de création ou d'extension d'entreprise dans les limites de l'annexe 1.</li> <li>- À partir d'une balance proposée, établir un compte de résultat ou un bilan dans la limite de l'annexe 1.</li> <li>- Identifier les différents taux de TVA appliqués dans la profession.</li> <li>- Différencier la TVA collectée de celle déductible.</li> </ul>
<p>Acquisition de l'entreprise et son financement</p> <p><b>Les éléments constituant le fonds de commerce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La clientèle</li> <li>- Le matériel, les équipements et le local professionnel</li> <li>- Le cas du local d'habitation</li> </ul> <p><b>Les différentes modalités d'acquisition du fonds de commerce</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La location-gérance</li> <li>- L'achat</li> </ul> <p><b>Les modalités et les sources de financement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les sources de financement possibles : apport personnel, emprunt bancaire, crédit artisanal, cautionnement mutuel, le nantissement</li> <li>- Le montage financier</li> <li>- Le plan financier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les éléments constitutifs d'un fonds de commerce.</li> <li>- Définir les différentes modalités d'acquisition.</li> <li>- Comparer des solutions d'acquisition en terme d'avantages et d'inconvénients dans des cas concrets.</li> <li>- Proposer un montage financier accompagné de son plan de financement à partir de données sur : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la situation financière de l'acquéreur ;</li> <li>• le montant et la nature de l'acquisition ;</li> <li>• la rentabilité financière prévisionnelle ;</li> <li>• les différentes solutions de crédit.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Les assurances nécessaires</b></p> <p>La gestion commerciale</p> <p><b>Les documents commerciaux de vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le devis</li> <li>- La facture</li> <li>- Le règlement</li> </ul> <p><b>L'outil informatique</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les grandes catégories de risques limités : <ul style="list-style-type: none"> <li>• incendie ;</li> <li>• dégâts des eaux ;</li> <li>• responsabilité civile ;</li> <li>• valeur vénale ;</li> <li>• perte d'exploitation.</li> </ul> </li> <li>- Établir une facture.</li> <li>- Identifier et sélectionner, dans un logiciel de gestion, les fonctions utiles.</li> </ul>

## S5 – techniques commerciales

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>Le marché</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définition</li> <li>– Informations générales sur le marché (aspects quantitatifs et qualitatifs)</li> <li>– Les techniques de l'étude de marché au service du point de vente</li> </ul> <p><b>Les éléments (de l'étude d'un marché)</b></p> <p><b>La concurrence</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Repérage géographique, quantitatif</li> <li>– Les choix commerciaux (produits, méthodes de vente, prix)</li> </ul> <p><b>La demande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définition de la zone de chalandise</li> <li>– Mesure du marché potentiel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Population actuelle, population future</li> <li>• Potentiel de dépenses de la zone</li> </ul> </li> <li>– Argumentation de la clientèle actuelle et potentielle (critères de classement : besoins et comportements)</li> <li>– Ses motivations : les mobiles qui font agir les clients</li> </ul> <p><b>La définition d'une politique (de produits, de prix, de commercialisation)</b></p> <p><b>Quels besoins satisfaire ?</b></p> <p><b>Quels prix pratiquer ?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fixation du prix de vente</li> <li>– Politique de prix, de marge</li> <li>– La TVA sur les ventes</li> </ul> <p><b>Les modes de distribution</b></p> <p><b>La publicité</b></p> <p><b>Objectifs et rôle de la publicité</b></p> <p><b>Méthodes en publicité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Cible, produits, message publicitaire</li> <li>– Mécanismes d'influence</li> <li>– Support</li> </ul> <p><b>Les professionnels de la publicité</b> Entreprises et organismes professionnels</p> <p><b>La réglementation de la publicité</b> Protection du consommateur, conformité des actions avec la réglementation en vigueur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Répertoire les éléments quantitatifs et qualitatifs qui permettent de définir le marché.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les types de commerces existants.</li> <li>– Caractériser les choix faits en matière commerciale par les points de vente concurrents.</li> </ul> <p><i>À partir d'une étude de cas</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définir le potentiel économique de la zone de chalandise.</li> <li>– Caractériser la clientèle, ses besoins, ses comportements et ses arguments.</li> </ul> <p><i>À partir de segments de clientèle retenus</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Définir une politique commerciale <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assortiment</li> <li>• Prix</li> <li>• Marge</li> <li>• Distribution en magasin, en service différé</li> <li>• Arguments.</li> </ul> </li> </ul> <p><i>En liaison avec les responsables du magasin</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Choisir des modalités d'actions publicitaires promotionnelles en fonction : <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'événements ;</li> <li>• des saisons.</li> </ul> </li> </ul>

Connaissances	Limites de connaissances
<p>Le cadre de vente (approche descriptive)</p> <p><b>L'emplacement</b> Les aspects extérieurs Les magasins (adéquation : aménagement, assortiment esthétique du magasin)</p> <p><b>La réglementation</b> Relative aux produits (appellations, dénominations, composition)</p> <p>Le merchandisage (approche dynamique)</p> <p><b>Implantation et présentation marchande des produits</b> Principes d'organisation du magasin et de présentation marchande des produits</p> <p><b>Animation du point de vente</b> – Ambiance, sonorisation, climatisation, éclairage – Actions promotionnelles : exemples</p> <p>Techniques de vente (la vente de contact)</p> <p><b>La préparation de la vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Le produit <ul style="list-style-type: none"> <li>• Éléments d'identification</li> <li>• Aspects technologiques (la caractéristique technique du produit, le conditionnement)</li> <li>• Les produits dans l'assortiment : gammes de produits, produits complémentaires, produits de remplacement</li> <li>• Le produit et ses utilisations</li> <li>• Le produit face aux tendances et aux modes de consommation</li> </ul> </li> <li>– La clientèle <ul style="list-style-type: none"> <li>• Différents types de clients</li> <li>• Le client et ses satisfactions d'ordre objectif, d'ordre psychologique</li> <li>• Le comportement d'achat : achats prévus, raisonnés et achats impulsifs.</li> </ul> </li> <li>– Les éléments susceptibles d'infléchir le comportement de l'acheteur <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acte d'achat : motivation, freins, décisions</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Apprécier l'agencement du magasin.</li> <li>– Apprécier à partir d'un exemple le respect de la réglementation.</li> <li>– Citer les aspects réglementaires d'un agencement.</li> <li>– Identifier les aspects commerciaux d'un agencement.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Déterminer à partir d'objectifs commerciaux l'implantation et la présentation des produits.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les principaux éléments d'animation d'un point de vente.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Donner au personnel de vente les éléments techniques nécessaires à la commercialisation en magasin et en service différé.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier et caractériser les différents types de clients.</li> <li>– Citer les principaux comportements d'achat du client.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dégager des motivations et des freins d'après des situations simples.</li> </ul>

## S6 – environnement économique, juridique et social

Connaissances	Limites de connaissances
<p>Le cadre économique</p> <p><b>Entreprise, contexte économique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tissu économique, branche, secteur, filière</li> <li>– Ses produits et leur place dans l'activité économique nationale</li> </ul> <p><b>La diversité des entreprises</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Critères de classification</li> <li>– Entreprises individuelles, sociétés, chaînes, entreprises affiliées, franchise...</li> <li>– Conséquences en terme de gestion</li> </ul>	<p><i>À partir de statistiques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Situer une entreprise donnée dans une branche, un secteur, une filière.</li> <li>– Mettre en évidence son importance relative.</li> <li>– Mettre en évidence les liens d'une entreprise donnée avec d'autres entreprises (fournisseurs, clients, distributeurs, sous-traitants...).</li> <li>– Classer une entreprise donnée, connue ou faisant l'objet d'une documentation, dans les diverses typologies existantes, et en déduire des conséquences en matière d'indépendance.</li> </ul>
<p>Les facteurs d'environnement</p> <p><b>Les marchés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Marché commercial : concurrents, clients, appareils de distribution</li> <li>– Marché du travail : population active, les salariés</li> <li>– Marché financier : les banques, les associés</li> <li>– Marchés de biens et services : matières premières, produits finis</li> </ul> <p><b>L'environnement technologique et socioculturel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les évolutions techniques en cours</li> <li>– Les modes de vie et les comportements d'achat de consommateurs</li> </ul>	<p><i>À partir d'une documentation</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier les éléments d'environnement (national et international) dont une entreprise doit tenir compte.</li> <li>– Caractériser l'état d'une branche, d'un secteur ou d'une filière au regard de ses contraintes d'environnement.</li> <li>– Identifier les principales conséquences des évolutions (techniques, socioculturelles) en cours.</li> <li>– Identifier les comportements et les motivations des consommateurs.</li> </ul>
<p>Le cadre social</p> <p><b>Le droit social</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les sources : lois, décrets, conventions collectives...</li> <li>– Formation et insertion <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apprentissage</li> <li>• Formation professionnelle continue</li> <li>• Contrats d'insertion des jeunes</li> </ul> </li> <li>– Les relations individuelles du travail <ul style="list-style-type: none"> <li>• La conclusion du contrat de travail (période d'essai)</li> <li>• L'exécution du contrat de travail (rémunération, congés, horaires...)</li> <li>• La rupture du contrat (démission, licenciements...)</li> </ul> </li> <li>– Les relations collectives du travail <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les organismes ANPE, ASSEDIC...</li> <li>• Les syndicats</li> </ul> </li> </ul>	<p><i>À partir d'une étude de cas portant sur les relations de travail dans l'entreprise</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Identifier ce qui ressort de la loi, de la convention collective.</li> <li>– Déterminer les droits et les obligations de chacun.</li> <li>– Citer les démarches nécessaires à la conclusion d'un contrat d'apprentissage.</li> <li>– Établir un bulletin de paye à partir des éléments bruts fournis.</li> <li>– Appliquer les règles appropriées légales ou conventionnelles à des situations simples données.</li> </ul> <p><i>À partir d'une situation donnée</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Apprécier le rôle des syndicats et celui des principales institutions représentatives du personnel.</li> <li>– Analyser une situation donnée en fonction de la convention collective.</li> </ul>



Connaissances	Limites de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les délégués du personnel</li> <li>• Le comité d'entreprise</li> <li>• La convention collective</li> </ul> <p>– Les litiges</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transaction</li> <li>• Conseil de prud'hommes</li> </ul> <p><b>La protection sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Protection obligatoire : sécurité sociale</li> <li>– Protection complémentaire : caisses professionnelles</li> <li>– La situation du conjoint</li> </ul>	<p>– Décrire la mise en œuvre des principales modalités de protection sociale de la branche.</p>
<p><b>Le contexte juridique et réglementaire</b></p> <p><b>Le cadre général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– La règle de droit et ses sources</li> <li>– La personnalité juridique</li> <li>– La capacité juridique</li> <li>– Les droits et leur preuve</li> </ul> <p><b>Réglementation et fiscalité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Formes juridiques <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entreprise individuelle</li> <li>• EURL</li> <li>• SARL</li> <li>• SA</li> </ul> </li> <li>– La fiscalité <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les différents régimes (forfait, réel simplifié)</li> <li>• La TVA</li> <li>• Les déclarations obligatoires : salaires, URSSAF, résultats</li> <li>• Bilan</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Activité contractuelle et responsabilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Les contrats <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente</li> <li>• Bail commercial</li> <li>• Crédit-bail</li> <li>• Contrat de fournitures</li> <li>• Relation avec le client</li> <li>• Devis</li> <li>• Bons de commande</li> <li>• Conditions générales de vente</li> <li>• Factures</li> </ul> </li> <li>– Les modes de règlement : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chèque, carte de paiement, carte de crédit</li> <li>• Lettre de change (traites)</li> <li>• Le recouvrement de créance</li> </ul> </li> <li>– La responsabilité <ul style="list-style-type: none"> <li>• civile et pénale</li> <li>• contractuelle</li> <li>• délictuelle</li> </ul> </li> </ul>	<p>– Décrire le cadre général de droit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les sources ;</li> <li>• la personnalité ;</li> <li>• la capacité.</li> </ul> <p><i>À partir d'un exemple</i></p> <p>– Choisir un mode de preuve et justifier son choix.</p> <p><i>À partir d'éléments concrets</i></p> <p>– Déterminer la forme juridique qu'il serait opportun de retenir.</p> <p>– Définir dans le cadre d'une situation donnée, la forme de déclaration fiscale appropriée.</p> <p>– Rédiger les documents courants (ex. : la déclaration mensuelle de la TVA).</p> <p>– Définir pour un contrat déterminé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les parties du contrat ;</li> <li>• son objet ;</li> <li>• la cause ;</li> <li>• les obligations liées à la reprise et à la création.</li> </ul> <p>– Définir la responsabilité du professionnel.</p> <p><i>À partir d'étude de cas</i></p> <p>– Déterminer les procédures de recouvrement à mettre en œuvre en cas de non-paiement.</p> <p><i>À partir de situations concrètes simples</i></p> <p>– Apprécier la ou les natures de responsabilités de l'entreprise qui peuvent être engagées.</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les assurances professionnelles (multirisques, protections juridiques...)</li> </ul> <p><b>Statut du chef d'entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le commerçant</li> <li>- L'artisan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les besoins en assurance et ses limites dans une situation professionnelle donnée.</li> <li>- Indiquer les caractéristiques des deux statuts et les obligations qui en découlent.</li> </ul>
<p><b>Le cadre institutionnel</b></p> <p><b>Les sources des règles du droit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Constitution, traité</li> <li>- Loi, règlement</li> </ul> <p><b>Organismes représentatifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consulaires</li> <li>- Professionnels</li> </ul> <p><b>L'Union européenne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le grand marché européen</li> <li>- Définition, application</li> <li>- Conséquences (euro...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apprécier et hiérarchiser la valeur juridique des traités et décrets.</li> <li>- Apprécier les conséquences économiques et juridiques de la mise en place du grand marché européen dans l'activité professionnelle.</li> </ul>

## Tableau des unités constitutives du référentiel de certification du brevet professionnel Charcutier-traiteur

### E1/U10 – production – présentation – service

Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

### E2 – technologie-sciences/U21 – technologie

Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

S1 Technologie. S2 Sciences appliquées à l'alimentation. S3 Arts appliqués. S4 Gestion-comptabilité. S5 Techniques commerciales. S6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales

Relations secondaires

## E2 – technologie-sciences/U22 – sciences appliquées


Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

## E3/U30 – arts appliqués

Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

S1 Technologie. S2 Sciences appliquées à l'alimentation. S3 Arts appliqués. S4 Gestion-comptabilité. S5 Techniques commerciales. S6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales 

Relations secondaires 

## E4 – gestion/U41 – gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales

Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

## E4 – gestion/U42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Capacités	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6
<b>C1 Approvisionner</b>							
<b>C2 Stocker</b>							
<b>C3 Produire</b>							
C3.1 Concevoir et organiser							
C3.2 Réaliser							
C3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
<b>C4 Conditionner et présenter</b>							
C4.1 En magasin							
C4.2 En service différé							
<b>C5 Entretenir</b>							
<b>C6 Contrôler la qualité</b>							
<b>C7 Gérer</b>							
C7.1 Organiser le travail du personnel							
C7.2 Organiser la production							
<b>C8 Communiquer</b>							

S1 Technologie. S2 Sciences appliquées à l'alimentation. S3 Arts appliqués. S4 Gestion-comptabilité. S5 Techniques commerciales. S6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales

Relations secondaires

## Épreuve E5/U50 – expression française et ouverture sur le monde

L'unité « expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel Expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

## **ANNEXE II**

**Liste des diplômes permettant de s'inscrire  
à la dernière unité du brevet professionnel  
Charcutier-traiteur**

# Liste des diplômes permettant de s'inscrire à la dernière unité du brevet professionnel Charcutier-traiteur après deux ans d'activité professionnelle

■ Annexe II de l'arrêté du 3 décembre 1998 modifiée par l'annexe II de l'arrêté du 19 juillet 2007.

Liste des diplômes ou certificats inscrits au répertoire national des certifications professionnelles permettant de s'inscrire au brevet professionnel Charcutier-traiteur après deux ans d'exercice professionnel

## Diplômes du groupe de spécialité 221 suivants :

BEP Alimentation – 3 options :

- Préparateur en produits carnés
- Charcutier préparation traiteur
- Boulangerie

BEP Hôtellerie-restauration

CAP Boucher

CAP Préparateur en produits carnés

CAP Charcutier préparation traiteur

CAP Cuisine

CAP Charcutier-traiteur

Certificat technique des métiers boucherie-charcuterie-traiteur

Certificat technique des métiers préparateur(trice), vendeur(se)

Option boucherie et option charcutier-traiteur

Mention complémentaire employé traiteur

Brevet professionnel boucher

Brevet professionnel cuisinier

Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation

Baccalauréat professionnel Commerce

Baccalauréat professionnel Restauration

## Diplômes du groupe de spécialité 312 suivants :

CAP Vente

CAP Vente-relation-clientèle

CAP Employé de vente spécialisée

CAP Employé de commerce multispécialité

Tout diplôme de niveau III ou supérieur des groupes de spécialité précités.

**ANNEXE III**  
**Règlement d'examen**



# Règlement d'examen

<b>Brevet professionnel Charcutier-traiteur</b>			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public	Formation continue en établissement public habilité	CFA ou section d'apprentissage non habilité Enseignement à distance Formation continue en établissemen t privé			
Épreuves	Unités	Coef.	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 – production – présentation – service	U10	(14)	Écrite Pratique	2 h 12 h	Écrite Pratique	2 h 12 h	Écrite Pratique	2 h 12 h
		2 12						
E2 – technologie, sciences <i>Sous-épreuve technologie</i> <i>Sous-épreuve sciences appliquées</i>	U21	4	Écrite	2 h	CCF		Écrite	2 h
	U22	3						
E3 – arts appliqués	U30	1	Écrite	1 h	CCF		Écrite	1 h
E4 – gestion <i>Sous-épreuve gestion- comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales</i> <i>Sous-épreuve environnement économique, juridique et social de l'entreprise</i>	U41	4	CCF		CCF		Écrite	4 h
	U42	1						
E5 – expression française et ouverture sur le monde	U50	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
Épreuve facultative langue vivante étrangère	UF1		Oral 15 min préparation 15 min interrogation					

## **ANNEXE IV**

### **Définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation**

# Définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation

## Épreuve E1/Unité 10 – production, présentation, service

Coefficient : 14.

### Finalités et objectifs de l'épreuve

L'épreuve permet de s'assurer des compétences professionnelles en matière de production, de présentation et de service.

Le charcutier-traiteur conçoit, produit, présente et sert les différents produits de charcuterie-traiteur en tenant compte des temps impartis, de l'équipement et du matériel.

### Contenu de l'épreuve

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences du référentiel de certification et tout ou partie des savoirs associés S1 (technologie), S2 (sciences appliquées), S3 (arts appliqués), S4 (gestion-comptabilité), S5 (techniques commerciales) et S6 (environnement économique, juridique et social de l'entreprise).

L'épreuve porte sur la conception et l'organisation de la production (partie écrite), la production, la présentation et le service (partie pratique).

### Forme

Ponctuelle : écrite et pratique.

Durée : 14 heures sur 2 jours :

- 8 heures le premier jour pour la partie écrite et une partie de la production ;
- 6 heures le deuxième jour pour la fin de la production, la présentation et le service.

#### 1) Partie écrite – durée : 2 heures – coefficient 2

Avant de commencer son travail, le candidat doit, sur des documents, des supports donnés avec le sujet :

- énumérer des phases techniques de travail prévues par produit ;
- prévoir son organisation de travail sur les 2 jours ;
- présenter un croquis en noir et blanc correspondant au décor demandé dans le sujet.

Les documents sont ensuite photocopiés. L'original est remis aux examinateurs, les photocopies sont données au candidat. Celui-ci pourra, sur la partie réservée à cet effet, apporter des modifications en cours de travail :

- en cas d'incidents indépendants de sa volonté ;
- pour améliorer la qualité de sa prestation.

Dans ce cas, le candidat devra remettre en fin de fabrication ses documents modifiés aux examinateurs. Les modifications doivent être justifiées.

### Critères d'évaluation

- Clarté et lisibilité des documents.
- Cohérence dans la chronologie.
- Précision du vocabulaire professionnel.
- Créativité et respect du thème (croquis).

#### 2) Partie pratique – réalisations – durée : 12 heures – coefficient 12

L'épreuve comporte :

1. Le travail de la viande de porc. Durée : 30 min.
2. La fabrication de deux produits charcutiers à consommer froids (obligatoirement un produit à base de porc).

3. La réalisation de plusieurs produits traiteurs pour 4 à 6 personnes, soit une entrée traiteur, un plat cuisiné chaud et sa garniture, un dessert, soit une entrée traiteur, un plat cuisiné chaud et sa garniture, un dessert, soit des produits pour un buffet comprenant au moins un plat cuisiné chaud.
4. La préparation d'une assiette de dégustation par produit. L'heure de la dégustation du plat cuisiné chaud est donnée au candidat par les examinateurs.
5. La présentation harmonieuse de l'ensemble des produits en buffet et/ou sur assiette portion sur table ou sur buffet.
6. Un décor du buffet ou des assiettes d'après le croquis préalablement établi.
7. Le service d'un produit à partir du buffet ou des assiettes et entretien oral.

### **Barème et critères d'évaluation**

*Fabrication (techniques, organisation, hygiène, sécurité...) – coefficient 5*

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des phases techniques.
- Conformité des produits aux normes de qualité.
- Maintien de la qualité des produits.
- Respect de la fiche technique (dessert).
- Utilisation rationnelle des matériels.
- Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications.
- Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation.

*Travail de la viande de porc – coefficient 1*

- Produits conformes au sujet et à la nomenclature.
- Produits conformes à la destination culinaire, à la fabrication.
- Précision du geste, hygiène et sécurité.

*Présentation (techniques, coupe, glaçage et/ou arts appliqués, décoration...) – coefficient 3*

- Respect du thème.
- Produits appétissants.
- Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits.
- Composition de l'assiette : proportion respectée, disposition attractive, netteté.
- Décor et présentation respectant le croquis.

*Dégustation (froide et chaude) – coefficient 3*

Dégustation – coefficient 2

- Goût, saveur et texture conformes au produit demandé.
- Respect de la température (produit chaud).

Service et entretien oral – coefficient 1

- Attitude professionnelle.
- Pertinence des conseils et de la communication orale (y compris l'accord des mets et des vins).
- Respect des quantités et des proportions.

Les concepteurs du sujet veillent à ce que l'ensemble des fabrications soient réalisables dans le temps imparti.

La grille de notation établie par l'académie pilote reprend les critères d'évaluations énoncés ci-dessus.

### **Organisation du jury**

Dans la mesure du possible, les examinateurs, au nombre de deux, seront différents d'une évaluation à l'autre, en travail, en présentation, en dégustation.

## Épreuve E2/Unités 21, 22 – technologie, sciences

Coefficient : 7.

### Finalités et objectifs de l'épreuve

Savoirs associés définis dans les référentiels de technologie (S1) et de sciences appliquées (S2).

Cette épreuve comprend deux sous-épreuves :

- U21 : technologie ;
- U22 : sciences appliquées.

### Sous-épreuve E21/Unité 21 – technologie

Coefficient : 4.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences et ses connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que :

- l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel ;
- les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier, charcutier-traiteur, traiteur.

### Critères d'évaluation

a) Maîtrise des connaissances :

- des matières premières utilisées dans sa profession ;
- des différentes méthodes et techniques de travail (points critiques lors des fabrications) ;
- des caractéristiques des matériels utilisés ;
- des particularités de chacun des produits fabriqués ;
- des problèmes spécifiques au métier, en matière d'hygiène et de sécurité.

b) Précision de l'identification des anomalies pouvant survenir en cours de fabrication

Pertinence de l'analyse des moyens pour remédier à ces anomalies.

### Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite – durée : 2 heures

L'épreuve comporte :

1. Une ou plusieurs questions précises.
2. Des documents (articles, textes, relevés d'analyses) servant de support à l'analyse précise d'une situation donnée, la recherche des causes de cette situation et les remèdes à y apporter.

### Contrôle en cours de formation

Les connaissances technologiques, ainsi que la capacité à analyser des situations de travail sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier professionnel composé de 5 fiches descriptives de situations professionnelles observées ou exercées en entreprise, comprenant :

- la présentation du contexte et des objectifs à atteindre ;
- la définition de processus de fabrication ;
- une analyse de situation, prouvant une connaissance approfondie des matières premières, des matériels utilisés, ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession ;
- l'identification de causes d'anomalies éventuelles et des moyens d'y remédier ;
- l'utilisation des termes professionnels.

Le candidat élabore personnellement ses fiches de situations professionnelles. Il peut annexer des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation.

Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par le candidat.

Le dossier est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

La date d'évaluation se situe de préférence au milieu ou en fin de cycle de formation.

À l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents supports de cette situation d'évaluation et des prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

## **Sous-épreuve E22/Unité 22 – sciences appliquées**

Coefficient : 3.

### **Finalités et objectifs de l'épreuve**

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements, et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

### **Contenus de l'épreuve**

L'épreuve porte sur le référentiel de sciences de l'alimentation. Elle porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

### **Critères d'évaluation**

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales et appliquées ;
- l'exactitude du vocabulaire ;
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse ;
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation ;
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

### **Formes de l'évaluation**

Ponctuelle écrite – durée : 2 heures

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en charcuterie-traiteur et traiteur. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation ; statistiques professionnelles ; textes réglementaires ; résultats d'analyses microbiologiques, toxicologiques, sensorielles ; documents techniques : fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...).

L'épreuve sera corrigée par des professeurs enseignant les sciences appliquées (professeurs de biotechnologies...).

### **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation a lieu dans le cadre de deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant chargé des sciences appliquées.

Chaque situation (durée : 1 h 30 ; coefficient 1,5) comporte plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du référentiel. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

Le niveau de difficulté des sujets est équivalent à celui du sujet de l'épreuve ponctuelle. Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

À l'issue des situations d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents supports de cette situation d'évaluation et des prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

## **Épreuve E3/Unité 30 – arts appliqués**

Coefficient : 1.

### **Finalités et objectifs de l'épreuve**

Cette épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser un travail artistique adapté à la profession, en mettant en œuvre les compétences et connaissances définies dans les parties S1 et S3 du référentiel.

### **Critères d'évaluation**

- Respect du sujet
- Harmonie et cohérence dans les couleurs et les volumes
- Soins
- Application possible au métier.

### **Formes de l'évaluation**

Ponctuelle écrite – durée : 1 heure

À partir de supports donnés avec le sujet, le candidat réalise un travail artistique mettant en œuvre :

- assemblages ;
- découpages ;
- collages ;
- dessins ;
- organisations.

### **Contrôle en cours de formation**

Dans le cadre habituel des cours d'arts appliqués à la profession, le candidat est évalué sur les points suivants :

- techniques applicables en décoration ;
- principes d'organisation de motifs de décor sur une surface donnée ;
- représentations de surfaces et de volumes ;
- perspectives, lettres, valeurs (ombres...), inscriptions.

L'évaluation est réalisée par le professeur chargé de l'enseignement des arts appliqués, associé dans la mesure du possible à un professionnel.

Suite à l'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, les évaluateurs adressent au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

## Épreuve E4/Unités 41 et 42 – gestion

Coefficient : 5.

### Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de l'environnement économique, juridique et social, des techniques commerciales et de la gestion courante d'une entreprise du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur, traiteur :

- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel) ;
- les mathématiques appliquées ;
- les techniques commerciales (fonction commerciale) ;
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Il devra prouver sa capacité à mobiliser ses connaissances en mathématiques pour analyser des situations liées à l'environnement professionnel ainsi qu'à la gestion (statistiques par exemple).

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- U41 : gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales ;
- U42 : environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

### Sous-épreuve E41/Unité 41 – gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales

Coefficient : 4.

### Définition et contenus de la sous-épreuve

Ils sont conformes aux savoirs associés définis dans les référentiels de gestion-comptabilité et de techniques commerciales (S4 et S5).

C'est une étude de cas fondée sur une reprise, extension ou création d'entreprise dans le secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur. L'étude présente des situations commerciales, administratives et financières (par exemple une prestation).

### Critères d'évaluation

L'évaluation portera sur l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes relevant du domaine de la gestion-comptabilité, des mathématiques appliquées et des techniques commerciales, et à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur :

- identification et analyse de techniques commerciales liées à la profession ;
- identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion-comptabilité ;
- formulation d'éléments de solution commentée et justifiée ;
- élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations ;
- exécution mathématiquement correcte d'exercices divers : graphiques, calculs à la main ou sur machine... (Cette partie est affectée du coefficient 1.)

### Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite – durée : 4 heures

À l'aide de documents adaptés, le sujet présente une étude de cas concrète et courante, adaptée au secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur (une reprise, création ou extension d'entreprise, une prestation...). Les situations présentées doivent permettre au candidat de traiter des situations commerciales, administratives et financières.

L'utilisation de calculatrices pendant cette évaluation est autorisée dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.



## Contrôle en cours de formation

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier de 10 à 15 pages en traitement de texte

Ce dossier doit présenter une étude de cas concrète décrivant une reprise, extension ou création d'entreprise, dans laquelle sont traitées des situations commerciales, administratives, financières relevées dans le secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur.

Structure, composition et contenu de cette étude de cas :

- présentation et analyse de techniques commerciales liées à la profession ;
- présentation, définition et traitement des techniques courantes de gestion-comptabilité ;
- formulations d'éléments de solution en les commentant et les justifiant ;
- élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations ;
- exécution mathématiquement correcte de tâches diverses : graphiques, calculs à la main ou sur machine...  
(Cette partie est affectée du coefficient 1.)

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé dans la mesure du possible à un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

Le dossier est un élément obligatoire sans lequel le candidat ne peut se présenter à l'entretien. L'absence de dossier donne lieu à l'attribution de la note zéro à la sous-épreuve.

À l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

## **Sous-épreuve E42/Unité 42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise**

Coefficient : 1.

### **Définition et contenus de la sous-épreuve**

Ils sont conformes aux savoirs définis dans le référentiel en S6.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire, au cadre social et institutionnel du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur.

### **Critères d'évaluation**

- Pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise
- Pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales
- Définition d'une politique commerciale en fonction du marché
- Cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

### **Formes de l'évaluation**

Ponctuelle écrite – durée : 2 heures

Le sujet propose au candidat des situations concrètes, présentées sous la forme de documents (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...) en vue :

- d'explication des documents présentés, recherche d'idées, résumés ;
- d'analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales) ;
- d'argumentation et justification des solutions retenues.

### Contrôle en cours de formation

Au cours de sa formation, le candidat établit, en traitement de texte, un dossier d'une douzaine de pages comprenant trois parties relatives à chacun des pôles définis par le référentiel (S6) :

- Environnement économique
- Environnement juridique
- Environnement social

du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur.

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...);
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé ;
- l'analyse des situations présentées ;
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

Le dossier est évalué par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, associé obligatoirement à un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

Le dossier est un élément obligatoire sans lequel le candidat ne peut se présenter à l'entretien. L'absence de dossier donne lieu à l'attribution de la note zéro à la sous-épreuve.

À l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

## Épreuve 5/U50 – expression française et ouverture sur le monde

Coefficient 3.

### Objectif de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993).

### Forme de l'épreuve

Ponctuelle écrite – durée : 3 heures

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excédera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite : développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc.

## Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents, une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession ;
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

### 1) Évaluation de l'expression orale

Coefficient 1 – durée : 20 minutes au maximum.

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation, au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier ;
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue ;
- un échange avec l'auditoire.

### 2) Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 – durée maximale : 2 h 30.

À partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

### 3) Évaluation de l'expression écrite

Coefficient 1 – durée maximale : 2 heures.

À partir d'un support unique choisi par le formateur – texte ou image ou données statistiques... –, le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

## Épreuve facultative/UF1– langue vivante étrangère

Épreuve orale : durée 15 minutes précédée d'un temps égal de préparation.

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.

**ANNEXE V**  
**Tableau de correspondance**

# Tableau de correspondance

<b>BP Charcutier-traiteur Arrêté du 29 novembre 1990 modifié</b>	<b>BP Charcutier-traiteur 1998</b>	
Unité de contrôle	Épreuves	Unités
Unité de contrôle 1 du domaine scientifique technologique et professionnel <sup>(1)</sup>	E1	U10
Unité de contrôle 2 du domaine scientifique technologique et professionnel <sup>(2)</sup>	E2	U21 U22
Unité de contrôle 3 du domaine scientifique technologique et professionnel <sup>(3)</sup>	E4	U41 U42
Unité de contrôle 4 du domaine expression et ouverture sur le monde <sup>(4)</sup>	E5	U50

(1) Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle 1 du BP Charcutier-traiteur créé par arrêté du 29 novembre 1990 modifié sont bénéficiaires de l'unité 10 du BP Charcutier-traiteur défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle UC1 est reportée sur l'unité 10 et affectée de son nouveau coefficient.

(2) Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle 2 du BP Charcutier-traiteur créé par arrêté du 29 novembre 1990 modifié sont bénéficiaires des unités 21 et 22 du BP Charcutier-traiteur défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle UC2 est reportée sur chaque unité correspondante affectée de son nouveau coefficient.

(3) Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle 3 du BP Charcutier-traiteur créé par arrêté du 29 novembre 1990 modifié sont bénéficiaires des unités 41 et 42 du BP Charcutier-traiteur défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle UC3 est reportée sur chaque unité correspondante affectée de son nouveau coefficient.

(4) Les candidats ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle 4 du BP Charcutier-traiteur créé par arrêté du 29 novembre 1990 modifié sont bénéficiaires de l'unité 50 du BP Charcutier-traiteur défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle UC4, compte tenu des points supplémentaires obtenus à l'épreuve facultative, est reportée sur l'unité 50 et affectée de son nouveau coefficient.