

RÉFÉRENTIEL

BREVET

PROFESSIONNEL

BOUCHER

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

DIRECTION
DE L' ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des formations

Sous-direction
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

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*

NORMEN E 0400943 A

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE**

Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel *boucher* ;
Vu l'arrêté du 3 décembre 1998 portant création du brevet professionnel *charcutier-traiteur* ;
Vu l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié portant création de la mention complémentaire *employé traiteur* ;
Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « alimentation » en date du 8 décembre 2003 ;

ARRÊTE

Article 1er – L'annexe II à l'arrêté du 14 octobre 1997 modifié portant création du brevet professionnel *boucher* est abrogée et remplacée par l'annexe I au présent arrêté.

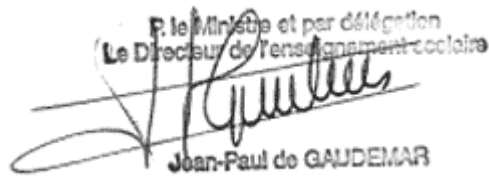
Article 2 – L'annexe II à l'arrêté du 3 décembre 1998 portant création du brevet professionnel *charcutier-traiteur* est abrogée et remplacée par l'annexe II au présent arrêté.

Article 3 – La liste des diplômes figurant à l'article 1^{er} de l'arrêté du 13 novembre 1989 modifié portant création de la mention complémentaire *employé traiteur* est complétée par le « certificat technique des métiers boucherie-charcuterie-traiteur ».

Article 4 – Les dispositions du présent arrêté prendront effet à compter de la session d'examen 2005.

Article 3 - 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 10 mai 2004.

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

Jean-Paul de GAUDEMAR

Journal officiel du 20 mai 2004.

Nota – Le présent arrêté sera publié au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche du 10 juin 2004.

L'arrêté et ses annexes I et II seront disponibles au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

Ils seront diffusés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr>

A N N E X E I

BREVET PROFESSIONNEL « BOUCHER »

LISTE DES DIPLÔMES OU TITRE HOMOLOGUÉ PERMETTANT DE S'INSCRIRE AU BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER APRÈS DEUX ANS D'EXERCICE PROFESSIONNEL.

Diplômes du groupe de spécialité 221 suivants :

BEP ALIMENTATION : 2 options
-Préparateur en produits carnés
-Charcutier préparation traiteur

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS toutes options
CAP CHARCUTIER PRÉPARATION TRAITEUR
CAP CUISINE
CAP CHARCUTIER-TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR
BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : MÉTIERS DE L'ALIMENTATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL : COMMERCE

Tout diplôme de niveau III ou supérieur du groupe de spécialité précité.

Certificat Technique des Métiers « Boucherie-charcuterie-traiteur »

cf l'article 3 du décret n°94-522 relatif à l'approbation de la nomenclature des spécialités de formation.
JO du 26/06/1994 et BO n° 32 du 7/09/1995

A N N E X E II

BREVET PROFESSIONNEL « CHARCUTIER-TRAITEUR »

LISTE DES DIPLÔMES OU TITRE HOMOLOGUÉ 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 HOTELLERIE-RESTAURATION

CAP PRÉPARATEUR EN PRODUITS CARNÉS
CAP CHARCUTIER PRÉPARATION TRAITEUR
CAP CUISINE
CAP 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 MULTISPÉCIALITÉS

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

Certificat Technique des Métiers « Boucherie-charcuterie-traiteur »

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Direction des lycées et collèges

Bureau des diplômes professionnels

**BREVET
PROFESSIONNEL**

BOUCHER

**MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Direction des lycées et collèges

Sous-direction des formations professionnelles
initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels

DLC B2/MD n°

ARRÊTE du
portant création du
brevet professionnel boucher

Nbr | L97 3043 A

**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 oeuvre 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 24 mars 1997;

ARRÊTE:

Article 1er :

Il est créé un brevet professionnel boucher 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 boucher sont définies en annexe I au présent arrêté.

Article 3 :

Les candidats au brevet professionnel boucher 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 boucher 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 boucher 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 affectuées 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 boucher 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 des articles 12 alinéa 1, 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 boucher 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 boucher institué par l'arrêté du 20 décembre 1984 portant création du brevet professionnel boucher, 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 20 décembre 1984 précité 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 boucher organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1999.

La dernière session du brevet professionnel boucher organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 20 décembre 1984 précité aura lieu en 1998. A l'issue de cette session, l'arrêté du 20 décembre 1984 précité est abrogé.

Article 11 :

Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 14 Oct 1997 .

P. le Ministre et par délégation
Le Directeur des Lycées et Collèges

Alain BOISSINOT

NOTA. Le présent arrêté et ses annexes III et V seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du ... vendu au prix de 14 F, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. L'arrêté et ses annexes seront diffusés par les centres précités.

**MINISTERE
DE L'EDUCATION NATIONALE,
DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

DIRECTION
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE

Service des formations

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation
des diplômes professionnels

DESCO A/6

ARRETE

portant modification de l'arrêté
du 14 octobre 1997 portant création du
brevet professionnel *Boucher*

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE DE LA RECHERCHE
ET DE LA TECHNOLOGIE**

E 990 1922 A

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

Vu l'arrêté du 14 octobre 1997 portant création du brevet professionnel Boucher ;

ARRÊTE:

Article 1er :

L'article 9 de l'arrêté du 14 octobre 1997 portant création du brevet professionnel Boucher est abrogé et remplacé par l'article suivant :

« Article 9 : Les correspondances entre les unités de contrôle et les groupements d'unités de contrôle de l'examen du brevet professionnel Boucher institué par l'arrêté du 20 décembre 1984 portant création du brevet professionnel Boucher modifié par l'arrêté du 28 mai 1985, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont précisées en annexe V au présent arrêté.

La durée de validité d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'une des unités de contrôle ou à l'un des groupements d'unités de contrôle de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 20 décembre 1984 modifié précité 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 du 9 mai 1995 susvisé et à compter de la date d'obtention de ce résultat ».

Article 2 :

L'annexe V de l'arrêté du 14 octobre 1997 portant création du brevet professionnel Boucher est abrogée et remplacée par l'annexe au présent arrêté.

Article 3 :

Les dispositions du présent arrêté prendront effet à compter de la session 1999.

Article 4 :

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 21 OCT. 1999

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

Bernard TOULEMONDE

NOTA : Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale du 16 OCT. 1999, vendu au prix de 15 F, disponible au centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique. L'arrêté et son annexe seront diffusés par les centres précités.

ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Brevet professionnel : BOUCHER

BP/BOUCHER AM/20 décembre 1984	BP/BOUCHER Arrêté du 14 octobre 1997 modifié par l'arrêté du 1999	
Unité de contrôle	Epreuves	Unités
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles pratiques (1) (5)	E1	U.10
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles théoriques (2) (5)	E3	U.31 U.32
Unité de contrôle formée des épreuves d'enseignement général (3) (6)	E4	U.42
Unité de contrôle formée des épreuves de gestion (4) (6)	E2 E4	U.20 U.41

(1) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves professionnelles pratiques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires de l'unité 10 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(2) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves professionnelles théoriques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires des unités 31 et 32 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(3) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves d'enseignement général du BP/ boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires de l'unité 42 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle est reportée dans l'unité 42 affectée de son nouveau coefficient.

(4) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves de gestion du BP/ boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires des unités 20 et 41 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(5) Les candidats qui se sont présentés à l'ensemble des épreuves du groupement d'unités de contrôle formé des épreuves professionnelles pratiques et des épreuves professionnelles théoriques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 modifié et qui ont obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de ce groupement sont bénéficiaires des unités 10, 31 et 32 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

La note obtenue à ce groupement est reportée dans chaque unité 10, 31 et 32 affectée de son nouveau coefficient.

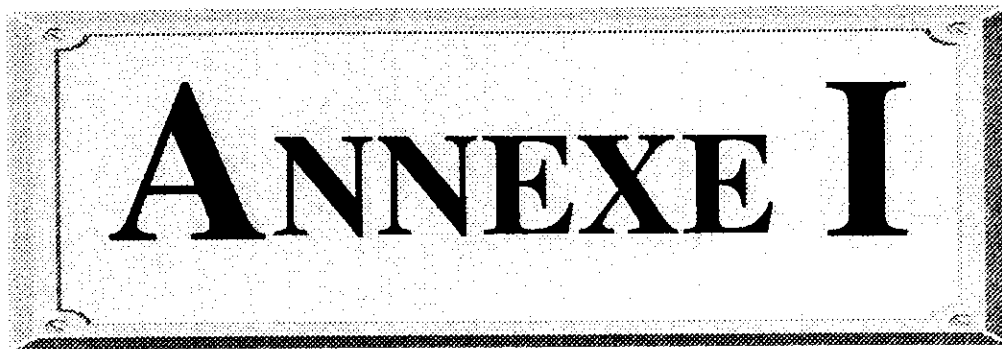
(6) Les candidats qui se sont présentés à l'ensemble des épreuves du groupement d'unités de contrôle formé des épreuves d'enseignement général des épreuves de gestion du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 modifié et qui ont obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de ce groupement sont bénéficiaires des unités 20, 41 et 42.

La note obtenue à ce groupement est reportée dans chaque unité 20, 41 et 42 affectée de son nouveau coefficient.

TERMINOLOGIE TECHNIQUE

- **FENTE** : Coupe de la carcasse ou d'une pièce de coupe en demis, effectuée par fente, suivant un plan médian passant par l'axe longitudinal de chaque vertèbre (sauf les caudales) et par l'axe longitudinal du sternum et de la symphyse ischio-pubienne.
- **COUPE** : Opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, pointe de porc, bas de carré, ...)
- **DESOSSAGE** : opération consistant à prélever les os (pour le veau uniquement, le prélèvement des cartilages attenants aux os est accepté comme désossage).
- **SEPARATION** : Opération consistant à dissocier des muscles ou/et des groupes de muscles les uns des autres.
- **PARAGE** : Opération consistant à retirer en totalité ou partiellement les graisses et les os en excès, certaines aponévroses et cartilages, ainsi que les souillures (musculaires et/ou osseuses) et les estampilles si nécessaire.
- **EPLUCHAGE** : Opération consistant à retirer en totalité les graisses restantes et les aponévroses.
- **PREPARATION** : Opération consistant à obtenir un morceau près à la vente (mise en forme, bardage, ficelage etc.).
- **DECOUPE** : Opération consistant à obtenir un morceau de découpe (selle de gigot, cotelette, bourguignon, escalope, bifteck, etc.).
- **PESEE** : opération par laquelle on détermine le poids d'un produit.
- **PRESENTATION** : Opération consistant à disposer les produits en totalité ou partiellement avec aspect et attrait commercial.
- **SERVICE CLIENT** : Opération consistant à répondre à des questions, relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés.
- **HYGIENE ET SECURITE** : Règles à respecter pendant la durée des travaux.
- **PIECES DE COUPE** : Pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, plat de côte, jarret, cuisseau, gigot, échine, ...).
- **MORCEAUX DE DECOUPE** : Morceaux ou groupe de morceaux séparés et/ou découpés dans une pièce de coupe (rôti de bœuf, noix, selle de gigot, filet mignon de porc, navarin, blanquette, etc.).
- **PIECES INDIVIDUELLES** : Morceaux correspondants à la part d'un consommateur.

BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER



Référentiel de Certification

BREVET PROFESSIONNEL BOUCHER

REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

CHAMP D'ACTIVITE

- Définition

Le titulaire du Brevet Professionnel boucher doit être capable d'assurer ou de faire assurer toutes les tâches nécessaires à l'approvisionnement, à la transformation, à la commercialisation et à la vente des produits carnés. Il devra être capable d'organiser et de gérer le point de vente.

CONTEXTE PROFESSIONNEL

1°) Emplois concernés :

* Boucher (ouvrier hautement qualifié)

2°) Types d'entreprises :

➤ Les entreprises artisanales :

- * Boucherie
- * Boucherie-Charcuterie
- * Boucherie-Traiteur
- * Boucherie-Conserverie

➤ Les entreprises du commerce de gros et de demi-gros des viandes

☞ ET EN GENERAL DANS TOUTES LES ENTREPRISES POSSEDANT UN POINT DE VENTE DE PRODUITS CARNES.

3°) Place dans l'organisation de l'entreprise et niveau catégoriel de l'emploi :

- Le titulaire du B.P. boucher est un ouvrier hautement qualifié, capable de maîtriser les opérations liées :
 - * aux fonctions d'approvisionnement des points de vente
 - * aux opérations de transformation et de commercialisation des produits carnés

- Le titulaire du Brevet Professionnel sera amené à exercer ses fonctions comme responsable du point de vente, prenant en compte :
 - * de nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer les qualités des produits et des services
 - * une gestion plus rationnelle des tâches et des moyens
 - * une responsabilisation plus grande de l'équipe de travail

- Par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du B.P. pourra créer ou reprendra une entreprise.

4°) Environnement technique de l'emploi :

- Le métier de boucher demande un respect rigoureux :
 - * du maintien de la qualité des produits
 - * des techniques de conservation des viandes
 - * des techniques de préparation, de mise en valeur et de vente des produits carnés
 - * des comportements et attitudes professionnelles liés à l'hygiène, à la prévention et à la sécurité

§ § § § § § § § §

DESCRIPTIF DES ACTIVITES

LES DIFFERENTES FONCTIONS DE L'ACTIVITE BOUCHERIE QUI S'EFFECTUENT EN PERMANENCE ET IMPERATIVEMENT DANS LE RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE SONT :

*** APPROVISIONNEMENT**

- Achats (Marché d'Intérêt National, grossiste ...)
- Commande et réception des marchandises ou matières premières
- Stockage

*** STOCKAGE**

- des carcasses
- des morceaux prêts à la vente

*** TRANSFORMATION**

- Découpe des carcasses
- Désossage
- Séparation des morceaux
- Parage
- Epluchage

*** COMMERCIALISATION**

- Agencement du magasin
- Mise en place de la vitrine
- Vente au détail

*** ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL**

*** GESTION**

A) des produits

- Rendement
- Formation des prix
- Inventaire

B) de l'équipe

Ces fonctions sont décrites dans les pages suivantes.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION APPROVISIONNEMENT

- Achats (Marché d'Intérêt National, grossistes)

TACHES

- Définition des besoins
- Choix des matières premières selon la qualité souhaitée
- Sélection des fournisseurs
- Chargement et transport

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Les carcasses et les viandes
- Les cours du marché
- La classification officielle
- La réglementation relative au transport
- Le cahier des charges

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans la limite définie par la hiérarchie

RESULTATS ATTENDUS

- Choix en conformité avec la politique commerciale de l'entreprise
- Respect du cahier des charges
- Respect des règles de transport

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION APPROVISIONNEMENT

- Commandes et réception des marchandises ou matières premières

TACHES

- Tenue des documents
- Sélection des fournisseurs
- Négociation et commande
- Réception des marchandises et contrôle

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Les cours de la viande
- Les règles d'hygiène
- Matériel de pesée et de contrôle
- Plan d'organisation de l'entreprise
- Liste des fournisseurs
- Les documents (bons de livraison, bons de commande)
- Les équipements de communication (télécopie, téléphone...)

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans le cadre fixé par la hiérarchie

RESULTATS ATTENDUS

- Conformité qualitative et quantitative
- Respect du prix négocié

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION STOCKAGE

- des carcasses
- des morceaux prêts à la vente

TACHES

- Rotation des stocks
- Rangement des chambres froides
- Protection des produits
- Contrôle du bon fonctionnement des matériels frigorifiques

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Guide de bonne pratique
- Chambres froides adaptées
- Moyens de protection de la viande
- Consignes de conservation F + et F -

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable

RESULTATS ATTENDUS

- Bonne conservation et bonne rotation des produits stockés

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION TRANSFORMATION

TACHES

- Découpe des carcasses
- Désossage et séparation

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Les carcasses
- Les consignes de travail
- Les références réglementaires en vigueur
- Le matériel et les outillages adaptés

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans le cadre des techniques de travail de l'entreprise

RESULTATS ATTENDUS

- Respect des bases réglementaires concernant l'appellation de morceaux
- Respect des règles de sécurité
- Respect des consignes de travail

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION TRANSFORMATION

TACHES

- Parage
- Épluchage
- Préparation en vue de la vente (ficelage, piéçage....)

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Les morceaux de détail
- Les consignes de travail
- Le matériel et les outillages adaptés

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans le cadre des techniques de travail de l'entreprise

RESULTATS ATTENDUS

- Produits commercialisables dans le respect des consignes de travail

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION COMMERCIALISATION

TACHES

- Agencement du lieu de vente
- Présentation en vue de la vente

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Matériels adaptés à la commercialisation
- La réglementation en matière de publicité et prix de vente

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable

RESULTATS ATTENDUS

- Mise en valeur des produits
- Bonne organisation
- Respect du maintien de la qualité des produits

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION COMMERCIALISATION

TACHES

- Accueil et écoute du client
- Préparation et conditionnement des produits
- Encaissement

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Consigne de ventes
- Matériels de préparation et de conditionnement des produits vendus

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable

RESULTATS ATTENDUS

- Ventes effectuées à la satisfaction de la clientèle
- Respect de la réglementation

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION ENTRETIEN

TACHES

- Entretien et nettoyage des locaux, des équipements, des matériels
- Désinfection des locaux, des équipements, des matériels
- Contrôle

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Plan d'entretien
- Matériels et produits adaptés

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable

RESULTATS ATTENDUS

- Etat sanitaire satisfaisant
- Maintien de la propreté
- Suggestions pour amélioration

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION GESTION

des produits

TACHES

- Calcul des rendements
- Formation des prix
- Contrôle des stocks et de la marge

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Inventaire
- Politique commerciale de l'entreprise
- Règles relatives à l'inventaire

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans les limites de la politique d'entreprise définie par la hiérarchie

RESULTATS ATTENDUS

- Obtention de la marge prévue

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

FONCTION GESTION

de l'équipe de travail

TACHES

- Encadrement des personnels
- Répartition des tâches de travail

CONDITIONS D'EXERCICE

MOYENS ET RESSOURCES

- Ressources humaines

AUTONOMIE, RESPONSABILITE

- Autonome et responsable dans les limites fixées par la hiérarchie

RESULTATS ATTENDUS

- Organisation rationnelle du travail
- Efficacité de l'équipe

**REFERENTIEL
DE
CERTIFICATION**

TERMINOLOGIE TECHNIQUE

- **FENTE** : Coupe de la carcasse ou d'une pièce de coupe en demis, effectuée par fente, suivant un plan médian passant par l'axe longitudinal de chaque vertèbre (sauf les caudales) et par l'axe longitudinal du sternum et de la symphyse ischio-pubienne.
- **COUPE** : Opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, pointe de porc, bas de carré, ...)
- **DESOSSAGE** : opération consistant à prélever les os (pour le veau uniquement, le prélèvement des cartilages attenants aux os est accepté comme désossage).
- **SEPARATION** : Opération consistant à dissocier des muscles ou/et des groupes de muscles les uns des autres.
- **PARAGE** : Opération consistant à retirer en totalité ou partiellement les graisses et les os en excès, certaines aponévroses et cartilages, ainsi que les souillures (musculaires et/ou osseuses) et les estampilles si nécessaire.
- **EPLUCHAGE** : Opération consistant à retirer en totalité les graisses restantes et les aponévroses.
- **PREPARATION** : Opération consistant à obtenir un morceau près à la vente (mise en forme, bardage, ficelage etc.).
- **DECOUPE** : Opération consistant à obtenir un morceau de découpe (selle de gigot, cotelette, bourguignon, escalope, bifteck, etc.).
- **PESEE** : opération par laquelle on détermine le poids d'un produit.
- **PRESENTATION** : Opération consistant à disposer les produits en totalité ou partiellement avec aspect et attrait commercial.
- **SERVICE CLIENT** : Opération consistant à répondre à des questions, relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés.
- **HYGIENE ET SECURITE** : Règles à respecter pendant la durée des travaux.
- **PIECES DE COUPE** : Pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, plat de côte, jarret, cuisseau, gigot, échine, ...).
- **MORCEAUX DE DECOUPE** : Morceaux ou groupe de morceaux séparés et/ou découpés dans une pièce de coupe (rôti de bœuf, noix, selle de gigot, filet mignon de porc, navarin, blanquette, etc.).
- **PIECES INDIVIDUELLES** : Morceaux correspondants à la part d'un consommateur.

LES DIFFERENTES FONCTIONS DE L'ACTIVITE BOUCHERIE, LE NIVEAU RECHERCHE AU BREVET PROFESSIONNEL EXIGENT LE DEVELOPPEMENT DE CAPACITES ET DE COMPETENCES, QUI PERMETTRONT D'ATTEINDRE LES OBJECTIFS FIXES PAR LE REFERENTIEL DE CERTIFICATION.



CAPACITES GENERALES	COMPETENCES TERMINALES
---------------------	------------------------

C.1 S'INFORMER	C11 rechercher et collecter les informations
	C12 identifier les produits
	C13 identifier et analyser les situations de travail
	C14 identifier les besoins de la clientèle
	C15 identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale

C.2 COMMUNIQUER	C21 transmettre les informations
	C22 animer une équipe
	C23 assurer les relations avec les partenaires commerciaux
	C24 assurer la vente conseil

C.3 REALISER	C31 traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail
	C32 utiliser les ressources
	C33 organiser les postes de travail
	C34 assurer la préparation des processus de travail
	C35 fixer les objectifs
	C36 appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail

C.4 APPRECIER	C41 vérifier et contrôler les produits
	C42 constater les anomalies
	C43 évaluer la productivité
	C45 choisir les processus de réalisations adaptés
	C45 valider les situations adoptées

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
SF 1 - APPROVISIONNEMENT			
1-1 <u>Définir les besoins</u>	C 11	les stocks - les commandes les ventes périodiques les actions commerciales prévues	Adéquation entre achats et ventes prévisionnelles
1-2 <u>Identifier les produits carnés</u>	C 12 C 41	la grille de classification E.U.R.O.P. les documents de traçabilité	Identification d'après les normes et les critères d'appréciation complémentaires ex : âge, sexe, ossature, couleur, tenue de la viande, qualité de la graisse
1-3 <u>Choisir la matière première et le fournisseur</u>	C 11	les consignes d'achats la liste de fournisseurs	Conformité aux consignes : qualité - prix
1-4 <u>Transporter</u>	C 36 C 41	matériel conforme à la réglementation	Rangement rationnel Maintien de la qualité des produits
1-5 <u>Etablir le livre de commande</u> (cadencier)	C 11 C 15 C 31	les consignes (commandes...)	Lisibilité : - dates - appellations et dénominations - quantités - prix - saisonnalité
1-6 <u>Commander</u>	C 21 C 23	les consignes	Commande conforme aux consignes : - qualité - prix - quantité - prestations
1-7 <u>Réceptionner</u> - vérifier le bon de livraison et émettre d'éventuelles réserves - contrôler la livraison	C 15 C 42 C 45	les documents adaptés - commandes - bons matériels de contrôle	Adéquation entre le « bon » et le produit Réserves justifiées Adéquation qualitative et quantitative des produits avec la commande

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>SF 2 - STOCKAGE</p> <p><u>Les carcasses, les morceaux de coupe et les produits prêts à la vente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - accrocher - préparer : <ul style="list-style-type: none"> ablations (saignée, hampe...) - ranger - protéger - conditionner - contrôler les matériels 	<p>C 32 C 34 C 36 C 41</p>	<p>réglementation en vigueur équipements et matériels de conservation matériels de conditionnement (film alimentaire - sous vide) moyens de protection consignés</p>	<p>Respect de la réglementation Respect du délai de maturation Rangement rationnel pour la rotation et une conservation optimale Maintien des qualités organoleptiques Maintien des températures et de l'hygrométrie des chambres froides</p>

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<p><u>SF 3 - TRANSFORMATION</u></p> <p>3-1 <u>Des carcasses et des morceaux de coupe</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - fendre : ovins - découper, désosser et séparer : bovins, ovins, porcins 	<p>C 13 C 36 C 44</p>	<p>Réglementation en vigueur Matériels et outillages adaptés Matières d'œuvre Planning et consignes de travail</p>	<p>Respect de la réglementation Qualité de l'exécution</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les temps impartis - morceaux conformes - précision des gestes - bon enchaînement des opérations
<p>3-2 <u>Des morceaux destinés à la vente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - désosser - parer - épilucher - barder, piquer, larder - rouler, mettre en forme - piécer - peser - ficeler, brider - hacher, mélanger, assaisonner - farcir 	<p>C 13 C 36 C 44</p>	<p>Matières d'œuvre Matériels et outillages adaptés Réglementation en vigueur Planning et consignes de travail</p>	<p>Respect de la réglementation Qualité de l'exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les temps impartis - respect des techniques - pesage exact - régularité <p>Morceaux conformes à la commercialisation Maintien des qualités des produits</p>

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>SF 4 - COMMERCIALISATION</p> <p>4-1 <u>Agencer le point de vente</u> (organiser, disposer, arranger)</p>	<p>C 11 C 32 C 13 C 33 C 14 C 34 C 15 C 35 C 45</p>	<p>Locaux adaptés Equipement de présentation et de vente</p>	<p>Agencement rationnel</p>
<p>4-2 <u>Présenter les produits carnés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre en place - mettre en valeur - étiqueter - afficher - contrôler les produits <ul style="list-style-type: none"> . qualité . aspect . quantité 	<p>C 12 C 14 C 21 C 32 C 33 C 45</p>	<p>Réglementation en vigueur Les produits commercialisables Matériels de présentation, d'étiquetage et d'affichage Politique commerciale de l'entreprise</p>	<p>Aspect et attrait commercial Mise en place rationnelle Affichage et étiquetage conforme : <ul style="list-style-type: none"> . à la réglementation . à la bonne information du client . à l'optimisation des ventes </p>
<p>4.3 <u>Se présenter et accueillir</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - écouter, dialoguer, proposer <p><u>Vendre, préparer et conditionner</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - argumenter, proposer, conseiller, trancher, peser, conditionner, emballer <p><u>Conclure la vente :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - prendre congé 	<p>C 14 C 21 C 24</p>	<p>Politique commerciale de l'entreprise</p> <p>Les produits Réglementation en vigueur Matériels et outillages Les matériels et matériaux de conditionnement et d'emballage</p>	<p>Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects</p> <p>Conditionnement et emballage conformes et attractifs Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client</p> <p>Fidélisation du client</p>

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>SF 5 - ENTRETIEN</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyer - désinfecter - entretenir - choisir et utiliser les produits et les matériels - contrôler visuellement 	<p>C 12 C 31 C 41 C 42</p>	<p>Plan d'entretien et processus de mise en oeuvre Matériels et produits</p>	<p>Etat sanitaire satisfaisant et maintien de la propreté Matériels et outillages en état de fonctionnement et d'utilisation Utilisation conforme Suggestion pour l'amélioration</p>

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir faire » décrits ci-dessous

SAVOIR FAIRE ETRE CAPABLE DE	CAPACITE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<p>SF 6 - GESTION</p> <p>6-1 <u>Des produits</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer les quantités commercialisables (identifier, classer, peser) - prévoir les quantités commercialisées - établir les prix de vente - déterminer une marge - contrôler la marge et ajuster éventuellement - établir un inventaire 	<p>C 15 C 31 C 43 C 45</p>	<p>Politique commerciale de l'entreprise (règles, marge, prix d'achat et de vente) Les carcasses, les morceaux de coupe et les morceaux prêts à la vente</p> <p>Fiche technique de découpe</p> <p>Une période définie Méthode d'évaluation du stock</p>	<p>Evaluation précise des pertes Classement rationnel et évaluation précise des quantités commercialisées</p> <p>Obtention de la marge prévue</p> <p>Chiffrage précis du stock</p>
<p>6-2 <u>De l'équipe de travail</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - encadrer, animer - répartir le travail - contrôler le travail - proposer des améliorations 	<p>C 22 C 32 C 33 C 35 C 41 C 42</p>	<p>Ressources humaines à compétences diverses Prévisions des activités Consignes définies par l'entreprise</p>	<p>Organisation rationnelle</p> <p>Respect des consignes : - qualité - rentabilité - hygiène et sécurité</p>

SAVOIRS ASSOCIES

Le formateur et le professionnel font appel et relient les différents savoirs pratiques et théoriques tout au long de la formation. Ils doivent en outre développer les savoirs associés aux savoirs faire recensés dans les tableaux SF du référentiel de certification.

E2 GESTION DES PRODUITS CARNES

S2.1. ACHATS ET APPROVISIONNEMENT

- S2.1-1. Importance des achats
- S2.1-2. Evaluation des besoins
- S2.1-3. Recherche et choix fournisseurs
- S2.1-4. Passation des commandes
- S2.1-5. Réception, contrôle

S2.2. LA FORMATION DES PRIX

- S2.2-1. Les coûts et prix
- S2.2-2. La marge commerciale en valeur absolue
- S2.2-3. La marge commerciale en valeur relative
- S2.2-4. Le contrôle de marge
- S2.2-5. L'inventaire selon les méthodes de stockage
- S2.2-6. La TVA
- S2.2-7. La politique commerciale

E3 TECHNOLOGIQUES ET SCIENTIFIQUES

U31 TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

S31.1. LA TRANSFORMATION DE L'ANIMAL DE BOUCHERIE

- S31.1-1. L'abattage et ses conséquences

S31.2. L'APPRECIATION ET L'IDENTIFICATION DES CARCASSES

- S31.2-1. Les bovins adultes
- S31.2-2. Les veaux
- S31.2-3. Les ovins
- S31.2-4. Les porcins

S31.3. LES RENDEMENTS

- S31.3-1. Les principaux rendements
- S31.3-2. Les rendements de carcasses et de morceaux de coupe
- S31.3-3. Les pertes de poids

S31.4. LA QUALITE DES VIANDES

S31.4-1. L'interprétation de la qualité au sein de la filière viande

S31.5. LA CUISSON DES VIANDES

S31.5-1. Les principes de cuisson

S31.5-2. Les méthodes de cuisson et les qualités organoleptiques de la viande cuite

S31.6. LA CONSERVATION DES VIANDES

S31.6-1. L'atmosphère de la chambre froide

S31.6-2. L'utilisation du froid

S31.6-3. Les techniques de conditionnement et de conservation

S31.7. LES APPELLATIONS ANATOMIQUES ET BOUCHERES EN FRANCAIS

S31.7.1. Les appellations anatomiques en français des principaux muscles squelettiques

S31.7.2. Les dénominations des morceaux de détail

S31.8. DECOUPES DE GROS ET DEMI-GROS/COUPES DE DETAIL

S31.9. GENERALITES ZOOTECHNIQUES

S31.10. ETUDES DES PRINCIPALES RACES

S31.10-1. Les bovins

S31.10-2. Les ovins

S31.10-3. Les porcins

S31.11. REPRESSION DES FRAUDES ET FALSIFICATIONS

S31.11-1. Les fraudes et les falsifications

S31.11-2. La procédure et les sanctions

S31.12. LA REGLEMENTATION DES POIDS ET MESURES

S31.13. L'ATTENDRISSAGE DES VIANDES

S31.14. LE HACHAGE DES VIANDES

S31.15. LE TRANSPORT DES VIANDES

S31.16. LES FONDEMENTS DE L'HYGIENE

S31.16-1. Mise en œuvre de l'hygiène en boucherie

S31.16-2. Organisation du travail et des locaux

U.32 SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

S32.1. ORGANISATION DE L'ORGANISME ANIMAL

- S32.1-1. Cellules et tissus animaux
- S32.1-2. Physiologie animale
- S32.1-3. Etude du système musculaire
- S32.1-4. Etude du système osseux
- S32.1-5. Reproduction animale (bovin - ovin - porcin)

S32.2. EVOLUTION POST-MORTEM DES TISSUS

- S32.2-1. Transformation du muscle en viande
- S32.2-2. Effets de cette évolution

S32.3. APPROCHE PSYCHOSOCIOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION

- S32.3-1. Comportement alimentaire
- S32.3-2. Evolution des modes alimentaires

S32.4. QUALITE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS CARNES

- S32.4-1. Composition biochimique des produits carnés et propriétés fonctionnelles. Applications culinaires.
- S32.4-2. Place dans l'équilibre alimentaire

S32.5. QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS CARNES

S32.6. QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS CARNES

- S32.6-1. Microbiologie alimentaire
- S32.6-2. Parasitologie alimentaire
- S32.6-3. Toxicologie alimentaire

S32.7. LES OUTILS DE VALORISATION ET DE CONTRÔLE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE

- S32.7-1. Réglementation européenne, française
- S32.7-2. Normalisation et certification
- S32.7-3. Les documents professionnels
- S32.7-4. Moyens d'informations
- S32.7-5. Organismes et services de contrôle de la qualité

S32.8. SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

- S32.8-1. Appareils professionnels
- S32.8-2. Hygiène et entretien des matériels et des locaux
- S32.8-3. Sécurité en milieu professionnel

U.41 GESTION COMPTABILITE ET TECHNIQUES COMMERCIALES

S41.1. LES FONDEMENTS DE LA COMPTABILITE

- S41.1-1. Les comptes et leur fonctionnement (Annexe 1)
- S41.1-2. Le principe de la partie double
- S41.1-3. L'enregistrement comptable
- S41.1-4. Les amortissements
- S41.1-5. Le bilan
- S41.1-6. Le compte de résultat

S41.2. LES CHARGES ET LES COUTS

S41.3. LA PUBLICITE

- S41.3-1. Objectif et rôle de la publicité - Méthode en publicité
- S41.3-2. Les supports et canaux de communication

S41.4. LE MARCHANDISAGE

- S41.4-1. Présentation marchande des produits carnés
- S41.4-2. Animation du point de vente
- S41.4-3. Les techniques de vente

S41.5. LA VENTE

- S41.5-1. Le vendeur
- S41.5-2. L'argumentaire
- S41.5-3. Le client
- S41.5-4. Les étapes de la vente

U42 ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

S42.1. LES CONDITIONS D'ACCES A LA PROFESSION COMMERCIALE

S42.1-1. La capacité

S42.1-2. Le commerçant et l'artisan

S42.2. LES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS

S42.3. LE DROIT DE LA CONCURRENCE

S42.4. LE TRANSPORT DE MARCHANDISES

S42.5. LES MOYENS DE PAIEMENT

S42.6. LE CADRE JURIDIQUE DU DROIT DU TRAVAIL

S42.7. LE CONTRAT DE TRAVAIL

S42.8. LES ORGANISATIONS REPRESENTATIVES DES SALARIES ET EMPLOYEURS

S42.9. FORMATION ET INSERTION

S42.10. L'ACCIDENT DU TRAVAIL ET DE TRAJET

S42.11. LES CIRCUITS COMMERCIAUX DE LA VIANDE

S42.12. LA CONSOMMATION FRANCAISE DES VIANDES

GESTION DES PRODUITS CARNES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S2.1. ACHATS ET APPROVISIONNEMENT</u></p> <p>S2.1-1. IMPORTANCE DES ACHATS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différentes formes d'achats • Cours, qualités, délais de livraison <p>S2.1-2. EVALUATION DES BESOINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le renouvellement du stock marchandises <p>S2.1-3. RECHERCHE ET CHOIX DES FOURNISSEURS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultation des listes fournisseurs, comparaison des offres et choix des fournisseurs. <p>S2.1-4. PASSATION DES COMMANDES</p> <ul style="list-style-type: none"> • La commande, son suivi, la relance des fournisseurs • Les moyens (courrier, fax, téléphone, ...) <p>S2.1-5. RECEPTION, CONTROLE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualitatif, quantitatif • Formulation des réserves <p><u>S2.2. LA FORMATION DES PRIX</u></p> <p>S2.2-1. LES COUTS ET PRIX</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le coût d'achat • Le coût de revient • Le prix de vente 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les achats • Définir les besoins en fonction des prévisions de ventes de l'entreprise. • Sélectionner les fournisseurs d'après le cahier des charges. • Passer une commande • Vérifier la bonne adéquation entre la commande et la livraison, formuler les réserves, les réclamations. • Identifier et calculer les différents coûts et prix des produits carnés • Calculer et utiliser les coefficients multiplicateurs.

GESTION DES PRODUITS CARNES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S2.2-2. LA MARGE COMMERCIALE EN VALEUR ABSOLUE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa définition (selon le plan comptable en vigueur) • Ses composants <p>S2.2-3. LA MARGE COMMERCIALE EN VALEUR RELATIVE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le taux de marque • Le taux de marge <p>S2.2-4. LE CONTROLE DE MARGE</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'influence de la découpe • Le rendement commercialisé • Le compte de résultat <p>S2.2-5. L'INVENTAIRE SELON LES METHODES DE STOCKAGE :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Méthode premier entré, premier sorti • Méthode coût unitaire moyen pondéré (CUMP) après chaque entrée • Méthode CUMP en fin de période <p>S2.2-6. LA TVA</p> <ul style="list-style-type: none"> • La TVA sur achats • La TVA sur ventes <p>S2.2-7. LA POLITIQUE COMMERCIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les prix au détail suivant les impératifs économiques de l'entreprise • La marge en fonction des produits • Le choix des techniques de commercialisation et des produits • Les facteurs influençant les prix (concurrence, clientèle, la saisonnalité...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Calculer et analyser la marge commerciale. • Déterminer le pourcentage de marge en fonction des ventes et du coût d'achat. • Organiser et utiliser les documents nécessaires aux calculs périodiques de la marge des produits carnés. • Chiffrer avec précision les stocks produits carnés. • Déterminer l'incidence de la TVA. • Identifier les éléments qui permettent la mise en place d'une politique commerciale.

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S31.1. LA TRANSFORMATION DE L'ANIMAL DE BOUCHERIE</u></p> <p>S31.1-1. L'ABATTAGE ET SES CONSEQUENCES</p> <p><u>Normes sanitaires et préventives avant l'abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • le transport • la stabulation à l'abattoir <p><u>Les opérations d'abattage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • l'anesthésie • la saignée • la dépouille • l'éviscération • les opérations complémentaires <p><u>Le ressuage des carcasses</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • les conséquences biochimiques sur les tissus musculaires • la stimulation électrique <p><u>L'évolution du pH</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la notion pH en boucherie • les variations du pH et ses conséquences • l'appareil de mesure du pH 	<p>Expliquer l'incidence du transport et du temps de stabulation sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes</p> <p>Enumérer quatre opérations liées à l'abattage en précisant leur incidence prédominante sur la qualité hygiénique des viandes.</p> <p>Justifier le fait que le ressuage des carcasses est une phase essentielle de l'abattage</p> <p>Expliquer l'intérêt de l'utilisation de la stimulation électrique pour éviter le « durcissement » au froid (cryochoc).</p> <p>Définir la notion pH en boucherie, se rapportant à l'aliment viande, en démontrant l'évolution du glycogène après abattage</p> <p>Différencier une valeur pH 5.2, d'une valeur pH 6.2 en démontrant l'incidence sur les qualités organoleptiques des viandes</p> <p>Schématiser l'appareil de mesure, en faisant apparaître deux principaux composants.</p>	<p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 2</p>

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>La maturation des viandes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • l'évolution biochimique du tissu musculaire • la conservation à l'état mûré <p><u>S31.2 L'APPRECIATION ET L'IDENTIFICATION DES CARCASSES</u></p> <p>S31.2-1. LES BOVINS ADULTES</p> <ul style="list-style-type: none"> • la grille (S) E.U.R.O.P (conformation, état d'engraissement) • l'âge, le sexe, l'ossature, la couleur • la valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p>S31.2-2. LES VEAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • la grille E.U.R.O.P (conformation, état d'engraissement, couleur) • l'âge, le sexe, l'ossature • la valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p>S31.2-3. LES OVINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • la grille E.U.R.O.P (conformation, état d'engraissement) • l'âge, le sexe, le poids, la couleur • la valeur de la carcasse (qualité et rendement) 	<p>Expliquer le rôle de la maturation sur le tissu musculaire, en citant les éléments responsables de l'amélioration de la « tendreté »</p> <p>Evaluer selon le temps et la température de conservation, la durée de maturation optimale concernant le bœuf, le veau, le mouton et le porc</p> <ul style="list-style-type: none"> • Citer les critères de la réglementation concernant la classification (S) E.U.R.O.P. • Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d'appréciation. • En choisir 3 et définir leur importance sur la valeur de la carcasse. <ul style="list-style-type: none"> • Citer les critères de la réglementation concernant la classification E.U.R.O.P. • Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d'appréciation. • En choisir 3 et définir leur importance sur la valeur de la carcasse. <ul style="list-style-type: none"> • Citer les critères de la réglementation concernant la classification E.U.R.O.P. • Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d'appréciation. • En choisir 3 et définir leur importance sur la valeur de la carcasse. 	<p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 2</p> <p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 1 - 7 SF 6 - 1</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S31.2-4. LES PORCINS</p> <ul style="list-style-type: none"> la grille E.U.R.O.P (conformation, épaisseur muscles rouges / épaisseur gras) la couleur, le poids, le sexe, la valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p><u>S31.3. LES RENDEMENTS</u></p> <p>S31.3-1 LES PRINCIPAUX RENDEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none"> le rendement à l'abattage le rendement commercialisable le rendement commercialisé <p>S31.3-2. LES RENDEMENTS DE CARCASSES ET DE MORCEAUX DE COUPE</p> <ul style="list-style-type: none"> phases d'exécution les facteurs de variation le contenu des rendements cuisson rapide - cuisson lente (CR - CL) <p>S31.3-3. LES PERTES DE POIDS</p> <p>la dessiccation : (évaporation de l'eau de constitution)</p> <ul style="list-style-type: none"> les données chiffrées les facteurs de variation 	<p>LIMITE DES CONNAISSANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> Citer les critères de la réglementation concernant la classification E.U.R.O.P. Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d'appréciation. En choisir 3 et définir leur importance sur la valeur de la carcasse. <ul style="list-style-type: none"> Citer les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail, en calculant à partir d'un tableau de référence, le % de chacun (élevage, abattage, commercialisé...) <ul style="list-style-type: none"> Justifier l'importance des critères d'appréciation de la carcasse et de la rigueur de l'exécution du rendement pour des comparaisons chiffrées équitables Enumérer les trois facteurs de variation du rendement ayant une incidence sur la quantité de viande à commercialiser Expliquer l'incidence du sexe et de la conformation, sur le contenu du rendement en démontrant consécutivement les effets de l'âge sur l'inversion du rapport CR/CL <ul style="list-style-type: none"> Citer la réglementation concernant la dessiccation au stade de l'abattoir pour les bovins, ovins et porcins Enumérer les facteurs de variation de la dessiccation, relatifs à la viande en démontrant l'importance des moyens techniques de conservation 	<p>SF 1 - 1 SF 1 - 3 SF 1 - 7 SF 6 - 1</p> <p>SF 1 - 1 SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 6 - 1 SF 2</p>

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>les autres causes de pertes de poids</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • paragage pour défaut d'aspect • exsudat • ablation des graisses • la non maîtrise des techniques de coupe <p><u>S31.4. LA QUALITE DES VIANDES</u></p> <p>S31.4-1. L'INTERPRETATION DE LA QUALITE AU SEIN DE LA FILIERE VIANDE</p> <ul style="list-style-type: none"> • le choix des animaux • les modes d'élevage • les conditions d'abattage • les conditions de stockage <p><u>S31.5. LA CUISSON DES VIANDES</u></p> <p>S31.5-1. LES PRINCIPES DE CUISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> • la concentration • l'extraction • les procédés mixtes 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les principales causes des autres pertes de poids. • Identifier les facteurs de la « qualité » en tenant compte du choix de l'animal et de son mode d'élevage, d'après un type de l'espèce bovine (taurillon, bœuf, vache, génisse) • Expliquer que les conditions d'abattage et de stockage jouent un rôle essentiel sur les composantes de la qualité. • Citer les trois principes de cuisson, en expliquant pour chacun leur intérêt culinaire 	<p>SF 1 - 1 SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 6 - 1 SF 2</p> <p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 2 SF 4 - 2 SF 4 - 3</p> <p>SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 4 - 3</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S31.5-2. LES METHODES DE CUISSON ET LES QUALITES ORGANOLEPTIQUES DE LA VIANDE CUITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • à griller • à rôtir • à poêler • à sauter • à braiser • à pocher 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer une méthode de cuisson se rapportant à chaque principe culinaire (concentration, extraction, procédé mixte) en expliquant le procédé à respecter afin de conserver les qualités intrinsèques d'une viande cuite. • Expliquer les transformations physicochimiques au cours de la cuisson • Enoncer trois qualités organoleptiques de la viande cuite en précisant l'intérêt gustatif. 	<p>SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 4 - 3</p>
<p><u>S31.6 LA CONSERVATION DES VIANDES</u></p> <p>S31.6-1. L'ATMOSPHERE DE LA CHAMBRE FROIDE</p> <p><u>l'hygrométrie et le brassage de l'air</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • la mesure de l'hygrométrie • les variations du taux hygrométrique • l'hygrométrie optimale pour chaque viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Définir l'hygrométrie en démontrant que des variations d'atmosphère dans la chambre froide influent sur la conservation et les qualités intrinsèques des viandes (taux élevé - taux optimal - taux faible) • Citer deux critères techniques responsables des variations du taux d'hygrométrie dans la chambre froide en indiquant l'incidence sur le fonctionnement de l'évaporateur. 	<p>SF 1 - 4 SF 2 SF 3 - 2 SF 4 - 1 SF 4 - 2</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S31.6-2. L'UTILISATION DU FROID</p> <p><u>la réfrigération des viandes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la durée de refroidissement • la durée de stockage • la durée de conservation • le contrôle des températures • transport des viandes réfrigérées <p><u>la congélation des viandes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la modification de la structure • déshydratation • la décoloration • le blocage de l'activité micro biologique et enzymatique • l'évolution des gras • la valeur marchande • la décongélation • les dispositions réglementaires <p>S31.6-3. LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE CONSERVATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • le pré-emballage • le sous vide • les dispositions réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Expliquer que des critères propres à la carcasse influent sur son temps de refroidissement en précisant les durées moyennes de conservation pour le bœuf, le veau, l'agneau et le porc. • Différencier un véhicule isotherme, d'un véhicule frigorifique et réfrigérant, en tenant compte des longueurs et durées de transport définies par la réglementation en vigueur. • Enumérer les effets positifs et négatifs de la congélation et de la décongélation sur les viandes et sur les gras en précisant les modalités réglementaires et techniques à respecter. • Nommer les deux techniques de conservation qui ne peuvent être dissociées du froid en considérant les dispositions réglementaires en vigueur. 	<p>SF 1 - 4 SF 2 SF 3 - 2 SF 4 - 1 SF 4 - 2</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S31.7. DES APPELLATIONS ANATOMIQUES ET BOUCHERES EN FRANÇAIS</u></p> <p>S31.7-1. LES APPELLATIONS ANATOMIQUES EN FRANÇAIS DES PRINCIPAUX MUSCLES SQUELETTIQUES</p> <ul style="list-style-type: none"> • les muscles des basses côtes • les muscles du milieu train de côtes • les muscles des lombaires • les muscles de la hanche • les muscles des côtes et de l'abdomen • les muscles du membre thoracique • les muscles du membre pelvien <p>S31.7-2. LES DENOMINATIONS DES MORCEAUX DE DETAIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • les bovins adultes • les veaux • les ovins • les porcins <p><u>S31.8. DECOUPES DE GROS ET DEMI-GROS / COUPES DE DETAIL</u></p> <p><u>La réglementation relative aux dénominations</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les bovins adultes • les veaux • les ovins • les porcins 	<p style="text-align: center;">LIMITE DES CONNAISSANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiser et identifier chaque muscle ou groupe de muscles sur une carcasse de bovin adulte. • Mettre en relation les noms anatomiques des principaux muscles constituant une carcasse, et les appellations bouchères. <ul style="list-style-type: none"> • Citer le nom des morceaux de détail correspondant aux pièces vendues et faisant référence à la réglementation en vigueur. <ul style="list-style-type: none"> • Citer le nom des morceaux de coupes de gros, demi gros et détail, des espèces bovine, ovine et porcine, en référence à la réglementation en vigueur. 	<p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 2 SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 6 - 1 SF 6 - 2</p> <p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 2 SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 6 - 1</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S31.9. GENERALITES ZOOTECHNIQUES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • l'évolution et l'importance du cheptel français • les appellations zootechniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Définir la notion de zootechnie en démontrant l'importance et l'évolution du cheptel français. • Donner les appellations bouchères zootechniques de chaque espèce (bovine, ovine, porcine) en précisant les critères marquant leurs différences. 	<p>SF 1 - 2</p> <p>SF 4 - 2</p>
<p><u>S31.10. ETUDE DES PRINCIPALES RACES</u></p> <p>S31.10-1. LES BOVINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • les races laitières à viande et mixtes • le cheptel français • les principales races françaises • les autres races <p>S31.10-2. LES OVINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • le cheptel français • les principales races françaises <p>S31.10-3. LES PORCINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • le cheptel français • les principales races françaises 	<ul style="list-style-type: none"> • Différencier une race à viande d'une race laitière et d'une race mixte en donnant deux exemples se rapportant à chacune. • Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel bovin français en indiquant cinq races principales. • Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel ovin français en indiquant cinq races principales. • Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel porcin français en indiquant cinq races principales. 	<p>SF 1 - 2</p> <p>SF 4 - 2</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S31.11. REPRESSION DES FRAUDES ET FALSIFICATIONS</u></p> <p>S31.11-1. LES FRAUDES ET LES FALSIFICATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> • définitions • types de fraudes et de falsifications <p>S31.11-2. LA PROCEDURE ET LES SANCTIONS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Différencier une fraude d'une falsification en citant deux cas concrets se rapportant à la commercialisation de la viande en faisant référence au code de la consommation. • Expliquer le déroulement de la procédure engagée suite à la constatation par un agent assermenté, d'une fraude ou d'une falsification en entreprise, en précisant les sanctions maximales prévues par le code de la consommation. 	<p>SF 1 - 2 SF 1 - 3 SF 1 - 7 SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 4 - 2 SF 4 - 3 SF 2</p>
<p><u>S31.12. LA REGLEMENTATION DES POIDS ET MESURES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les instruments de pesage • les unités de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer la périodicité de la vérification des instruments, le service compétent, et la nature du document attestant cette vérification. 	<p>SF 4 - 2 SF 4 - 3</p>
<p><u>S31.13. L'ATTENDRISSAGE DES VIANDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • l'attendrisseur de viande • les conditions d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer le mode d'action sur la viande • Enumérer trois risques majeurs rencontrés lors de l'utilisation de l'appareil attendrisseur en justifiant la réglementation de son utilisation. 	<p>SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 4 - 1 SF 4 - 2</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE
<p><u>S31.14. LE HACHAGE DES VIANDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les viandes hachées à la demande • les viandes hachées à l'avance • la réglementation des viandes hachées et les critères microbiologiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les espèces autorisées au hachage à la demande en précisant les principales règles à respecter en matière d'hygiène et de conseils à la clientèle. • Justifier que le professionnel est impliqué directement dans l'application de l'arrêté concernant les critères microbiologiques. 	<p>SF 3 - 1 SF 3 - 2 SF 4 - 2 SF 4 - 3</p>
<p><u>S31.15. LE TRANSPORT DES VIANDES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • conditions d'hygiène • les matériels et engins de transport • emballage des denrées transportées • distance et durée de transport (réglementation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les principales prescriptions à respecter en matière de transport des viandes prévues par la réglementation. 	<p>SF 1 - 4 SF 2 SF 5</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S31.16. LES FONDEMENTS DE L'HYGIENE</u></p> <p>S31.16.1. MISE EN ŒUVRE DE L'HYGIENE EN BOUCHERIE</p> <p><u>Le guide de bonnes pratiques d'hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • définition • la méthode d'élaboration (HACCP) • le mode d'emploi (dangers, maîtrises) • les points clés à maîtriser en matière d'hygiène dans la boucherie artisanale • les éléments de surveillance <p><u>Le rôle du chef d'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • sa responsabilité • les auto-contrôles <p><u>L'inspection des viandes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • l'estampillage des carcasses • la saisie 	<ul style="list-style-type: none"> • Expliquer l'utilisation de la méthode « Analyse des dangers, maîtrise des points critiques » (HACCP) adaptée à l'artisanat en citant les cinq étapes d'élaboration du guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) • A partir d'un diagramme de fabrication (transformation) donner trois points « clés » à maîtriser en matière d'hygiène et les éléments de surveillance associés afin de respecter les critères microbiologiques réglementaires. • Citer et définir trois exemples d'auto-contrôles en boucherie. • Citer le nom des services d'inspection des viandes et expliquer le but des contrôles sur l'animal vivant et sur les carcasses. • Citer les différents lieux où s'exerce l'inspection des viandes. • Identifier les deux types d'estampilles rencontrés à la suite de l'inspection des viandes • Différencier une saisie préventive d'une saisie répressive en analysant les mentions obligatoires portées sur un bulletin de saisie. • Citer les quatre grandes catégories de motifs de saisie en donnant, pour chacune, deux situations précises s'y rapportant. 	<p>SF 1 à 6</p> <p>SF 1 - 6</p> <p>SF 1 - 2</p> <p>SF 1 - 3</p> <p>SF 1 - 7</p> <p>SF 3</p> <p>SF 4 - 3</p>

TECHNOLOGIE EN BOUCHERIE

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S31.16-2. ORGANISATION DU TRAVAIL ET DES LOCAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • la séparation des secteurs • la marche en avant • le rangement rationnel de la chambre froide 	<ul style="list-style-type: none"> • Justifier l'importance du respect du principe de la marche en avant. • Recenser sur une liste donnée les produits selon leur niveau de contamination • Justifier l'importance du rangement dans la chambre froide 	<p>SF 1 - 3 SF 1 - 7 SF 2 à 6</p>

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S32.1. ORGANISATION DE L'ORGANISME ANIMAL</u></p> <p>S32.1-1. CELLULES ET TISSUS ANIMAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • ultrastructure, croissance et reproduction cellulaire • tissus musculaires, conjonctifs, osseux, épithéliaux, nerveux, sanguin <p>S.32.1-2. PHYSIOLOGIE ANIMALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • différents systèmes, fonctions • interdépendance <p>S32.1-3. ETUDE DU SYSTEME MUSCULAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • muscles striés : structure, propriétés, localisation, rôle, composition chimique et facteurs de variation • muscles lisses : structure, propriétés, localisation rôle <p>S32.1-4. ETUDE DU SYSTEME OSSEUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • os : structure, rôle, composition chimique • évolution du système osseux : ossification • organisation générale du squelette animal 	<p>Donner les caractéristiques structurales de la cellule animale</p> <ul style="list-style-type: none"> • indiquer les phases du cycle cellulaire et leur rôle • localiser les divers tissus et donner leurs caractéristiques (rôles et éléments caractéristiques de chaque tissu) <p>indiquer les différents systèmes, leur fonction</p> <ul style="list-style-type: none"> • montrer, à partir d'exemples, les interdépendances <p>identifier sur un schéma de muscle long et de muscle plat, les différentes parties (tendons, aponévroses)</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifier les éléments de structure d'un muscle strié • définir les propriétés des muscles sur l'organisme vivant • indiquer la localisation et le rôle des muscles striés et des muscles lisses • préciser les caractéristiques de composition chimique des muscles et indiquer les facteurs de variations <p>identifier les différentes parties d'un os adulte et d'un os en croissance</p> <ul style="list-style-type: none"> • donner les étapes de l'ossification • présenter l'organisation générale du squelette animal 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S32.1-5. REPRODUCTION ANIMALE (BOVINE, OVINE, PORCINE)</p> <ul style="list-style-type: none"> • les différents procédés de reproduction • fécondation et gestation • hérédité et sélection génétique <p><u>S32.2. EVOLUTION POST-MORTEM DES TISSUS ANIMAUX</u></p> <p>S32.2-1. TRANSFORMATION DU MUSCLE EN VIANDE</p> <p>S32.2-2. EFFETS DE CETTE EVOLUTION SUR :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les caractéristiques gustatives <ul style="list-style-type: none"> - tendreté - flaveur - succulence • la couleur • le pH • la composition chimique <p><u>S32.3. APPROCHE PSYCHOSOCIOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION</u></p> <p>S32.3-1. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • faim, soif, appétit, satiété • influences culturelles, socio-économiques... • comportement vis-à-vis des produits carnés 	<ul style="list-style-type: none"> • indiquer les étapes de la fécondation et la durée de la gestation chez les différentes espèces animales de boucherie • présenter pour chaque étape de la transformation, les modifications chimiques et les facteurs • définir les caractéristiques organoleptiques des viandes et leur évolution au cours de la maturation • indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif repérer, à partir d'enquêtes : <ul style="list-style-type: none"> - les divers facteurs du comportement alimentaire 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S32.3-2. EVOLUTION DES MODES ALIMENTAIRES</p> <ul style="list-style-type: none"> • évolution des goûts et de la demande du consommateur • évolution de la structure des repas... • évolution de l'offre alimentaire (diversification de la présentation des produits carnés : bouchères crues...) 	<ul style="list-style-type: none"> • repérer à partir d'enquêtes : <ul style="list-style-type: none"> - l'évolution des modes alimentaires - l'évolution de la demande des consommateurs 	
<p><u>S32.4. QUALITE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS CARNES</u></p> <p>S32.4-1. COMPOSITION BIOCHIMIQUE DES PRODUITS CARNES ET PROPRIETES FONCTIONNELLES ; APPLICATIONS CULINAIRES</p> <p>S32.4-2. PLACE DANS L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Satisfaction des apports conseillés en énergie, protéines, lipides, fer ; • Sources protéiques et équivalences • place des produits carnés dans l'alimentation (fréquence, variété...) 	<ul style="list-style-type: none"> • présenter les transformations physico-chimiques subies par les constituants biochimiques des produits carnés • justifier une technique de cuisson en fonction du produit carné utilisé et de l'objectif visé • indiquer l'intérêt des transformations physico-chimiques d'un point de vue organoleptique, nutritionnel • calculer pour un apport énergétique recommandé les quantités de glucides, protéides, lipides nécessaires • calculer la part des apports d'une ration de produits carnés • situer la place des produits carnés dans l'alimentation d'un enfant, d'un adolescent, d'un adulte d'activité modérée, d'une personne âgée 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S32.5. QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES PRODUITS CARNES</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • composantes de la qualité organoleptique • principes de l'évaluation sensorielle • mise en valeur de cette qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en relation les composantes de la qualité organoleptique et leur perception par les organes des sens • indiquer les divers types d'épreuves d'évaluation sensorielle • indiquer les moyens de mettre en valeur la qualité organoleptique des produits carnés 	
<p><u>S32.6. QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS CARNES</u></p> <p>S32.6-1. MICROBIOLOGIE APPLIQUEE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels de microbiologie : <ul style="list-style-type: none"> - flore microbienne d'altération des aliments - physiologie microbienne et pouvoir pathogène • Toxi-infections et intoxications alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - agents responsables - aliments-vecteurs - mécanismes des intoxications - mesures réglementaires : critères microbiologiques - mesures préventives appliquées au secteur <ul style="list-style-type: none"> = hygiène du personnel = hygiène des denrées et des productions = hygiène des équipements 	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en relation les micro-organismes impliqués dans les intoxications alimentaires, leur modes de développement, leur origine, les aliments-vecteurs et les manifestations des intoxications • expliquer les mécanismes des intoxications d'origine alimentaire • situer à partir de documents, des résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères et aux seuils d'acceptabilité • analyser les dangers microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer des solutions adaptées 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S32.6-2. PARASITOLOGIE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • diversité du monde parasitaire • notion de cycle évolutif et transmission à l'homme conséquences pour l'organisme humain • mesures préventives : <ul style="list-style-type: none"> - aspects réglementaires - aspects techniques <p>S32.6-3. TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toxicité intrinsèque, toxicité extrinsèque • Effets de quelques substances toxiques • Risques de contamination dans le milieu professionnel par la mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - de produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les nuisibles ... - de matériaux de conditionnement - d'auxiliaires technologiques, d'additifs ... - de pratiques professionnelles... • Mesures réglementaires : <ul style="list-style-type: none"> - produits et matériaux autorisés pour le contact avec les aliments 	<ul style="list-style-type: none"> • indiquer pour un parasite (douve ou ténia) les stades du cycle parasitaire et du cycle de développement • mettre en relation les parasites (douve, ténia), les aliments-vecteurs et les mesures préventives <ul style="list-style-type: none"> • définir la toxicité et présenter ses diverses formes • conduire une étude critique de la mise en œuvre des matériaux, des produits, des technologies utilisés en milieu professionnel • proposer des solutions techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles • justifier les mesures réglementaires d'utilisation des produits et matériaux autorisés 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p><u>S32.7. LES OUTILS DE VALORISATION ET DE CONTROLE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE</u></p> <p>S32.7-1. REGLEMENTATION EUROPEENNE, FRANCAISE</p> <ul style="list-style-type: none"> • objectifs généraux et nature des textes <p>S32.7-2. NORMALISATION ET CERTIFICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • des produits : labels, AOC, IGP, certification • des processus de production : assurance qualité • des équipements et matériels ; normes <p>S32.7-3. LES DOCUMENTS PROFESSIONNELS</p> <ul style="list-style-type: none"> • codes d'usage professionnels • guides de bonnes pratiques hygiéniques <p>S32.7-4. MOYENS D'INFORMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • étiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspects réglementaires) • fiches techniques de produits • documents de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • situer les types de textes réglementaires dans leur cadre d'application • différencier des différents outils de valorisation de la qualité alimentaire et préciser leurs objectifs, leur portée dans le domaine de la production et de la commercialisation • différencier les documents professionnels en justifiant leur fonction, leur contenu général, leur utilisation • analyser et comparer des supports d'information pour mettre en évidence les critères de qualité en vue de sélectionner ou de promouvoir un produit 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S32.7-5. ORGANISMES ET SERVICES DE CONTROLE DE LA QUALITE</p> <p><u>S32.8. SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</u></p> <p>S32.8-1. APPAREILS PROFESSIONNELS</p> <ul style="list-style-type: none"> • principes, fonctions • régulation, sécurité - appareils de conditionnement - appareils de conservation - appareils de refroidissement rapide - appareils d'entretien des surfaces <p>S32.8-2. HYGIENE ET ENTRETIEN DES MATERIELS ET DES LOCAUX</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rappels des propriétés et des critères de choix des matériaux • nettoyage, décontamination, désinfection : produits, matériels, protocoles • organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection des équipements et locaux (conformément à la réglementation en vigueur) • dératisation, désinsectisation : produits, précaution d'utilisation et aspects réglementaires 	<p>identifier l'organisme ou le service compétent pour assurer la qualité et indiquer leurs fonctions (conseil, contrôle...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • comparer les principes de production du froid (froid mécanique/froid cryogénique) • mettre en relation les principes physiques, le principe de fonctionnement et les fonctions de chaque type d'appareil • analyser à partir de fiches techniques d'appareils, les grandeurs physiques, les conditions de fonctionnement d'entretien <ul style="list-style-type: none"> • rédiger à partir de documents techniques, des protocoles de nettoyage, de décontamination, de désinfection • justifier le choix de produits et de matériels utilisés pour l'entretien en prenant en compte les contraintes techniques pratiques, économiques, réglementaires • justifier le choix des produits et les précautions à prendre lors des opérations de désinsectisation, de dératisation, de lutte contre les nuisibles 	

SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES	SAVOIR FAIRE SF
<p>S32.8-3. SECURITE EN MILIEU PROFESSIONNEL</p> <ul style="list-style-type: none"> • ambiances professionnelles ; aspects réglementaires • éléments de secourisme 	<ul style="list-style-type: none"> • justifier à partir de textes réglementaires les conditions de confort et de sécurité liées aux ambiances professionnelles • indiquer les actions de secourisme à mettre en œuvre en cas d'accident en milieu professionnel 	

GESTION COMPTABILITE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S41.1. LES FONDEMENTS DE LA COMPTABILITE</u></p> <p>S41.1-1. LES COMPTES ET LEUR FONCTIONNEMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• La liste des comptes (Annexe I)• La présentation d'un compte• Le fonctionnement des comptes de bilan• Le fonctionnement des comptes de gestion <p>S41.1-2. LE PRINCIPE DE LA PARTIE DOUBLE</p> <p>S41.1-3. L'ENREGISTREMENT COMPTABLE</p> <ul style="list-style-type: none">• Le journal général• Le grand livre• La balance <p>S41.1-4. LES AMORTISSEMENTS</p> <ul style="list-style-type: none">• L'amortissement linéaire• L'amortissement dégressif fiscal <p>S41.1-5. LE BILAN ET LE COMPTE DE RESULTAT</p> <ul style="list-style-type: none">• définitions• contenus (Annexe I)• la TVA <p><u>S41.2. LES CHARGES ET LES COUTS</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Les charges variables• Les charges fixes• Le coût variable• Le seuil de rentabilité	<ul style="list-style-type: none">• Analyser les mouvements d'un compte en fonction d'opérations simples• Calculer, enregistrer et déterminer le solde d'un compte pour une période donnée.• Présenter l'analyse comptable de plusieurs mouvements des comptes en fonction d'opérations courantes sans TVA.• Enregistrer les opérations courantes (voir liste des comptes - Annexe I) sans TVA, au journal général• Identifier à partir d'un grand livre général les éléments permettant d'établir la balance• Etablir la balance avant inventaire.• Etablir un tableau d'amortissement• Identifier l'incidence de la dépréciation comptable au niveau des comptes de gestion et de bilan• Différencier les 2 types d'amortissements.• Analyser et commenter un projet de reprise, de création ou d'extension d'entreprise dans les limites de l'Annexe I.• A partir d'une balance proposée établir un compte de résultat ou un bilan dans la limite de l'Annexe I.• différencier la TVA collectée de celle déductible.• Présenter le tableau de reclassement des charges et le tableau de variabilité (compte de résultat différentiel)• Calculer pour une situation donnée le seuil de rentabilité.

**LISTE DES COMPTES POUVANT FAIRE L'OBJET
D'ENREGISTREMENT D'OPERATIONS COURANTES**

CLASSE 1

COMPTES DE CAPITAUX

- 10 - Capital
 - 101 - Capital
 - 108 - Compte de l'exploitant
- 16 - Emprunts et dettes assimilés

CLASSE 2

COMPTES D'IMMOBILISATIONS

- 20 - Immobilisations incorporelles
- 21 - Immobilisations corporelles

CLASSE 3

COMPTES DE STOCKS ET D'EN-COURS

- 31 - Matières premières
- 32 - Autres approvisionnements
- 37 - Stocks de marchandises

CLASSE 4

COMPTES DE TIERS

- 40 - Fournisseurs et comptes rattachés
 - 401 - Fournisseurs
 - 404 - Fournisseurs d'immobilisations
- 41 - Clients et comptes rattachés
 - 411 - Clients

CLASSE 5

COMPTES FINANCIERS

- 51 - Banques établissements financiers et assimilés
 - 512 - Banques
- 53 - Caisse

CLASSE 6**COMPTES DE CHARGES**

- 60 - Achats
 - 601 - Achats stockés - Matières premières et fournitures
 - 602 - Achats stockés - autres approvisionnements
 - 606 - Achats non stockés de matières et fournitures
 - 607 - Achats de marchandises

- 61 - Services extérieurs
 - 613 - Locations
 - 615 - Entretien et réparations
 - 616 - Primes d' assurances

- 62 - Autres services extérieurs
 - 622 - Rémunérations d'intermédiaires et honoraires
 - 623 - Publicité, publications, relations publiques
 - 626 - Frais postaux et frais de télécommunication
 - 627 - Services bancaires

- 63 - Impôts, taxes et versements assimilés

- 64 - Charges de personnel

- 66 - Charges financières

- 68 - Dotation aux amortissements

CLASSE 7**COMPTES DE PRODUITS**

- 70 - Ventes de produits fabriqués, prestations de services, marchandises
 - 701 - Ventes de produits finis
 - 707 - Ventes de marchandises

Cette liste doit être communiquée aux candidats le jour de l'épreuve.

LES TECHNIQUES COMMERCIALES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S41.3. LA PUBLICITE</u></p> <p>S41.3-1. OBJECTIF ET ROLE DE LA PUBLICITE METHODES EN PUBLICITE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cible, produits, message publicitaire, mécanisme d'influence <p>S41.3-2. LES SUPPORTS ET CANAUX DE COMMUNICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'annonce dans la presse, le tract, l'affiche, la mercatique... <p><u>S41.4. LE MARCHANDISAGE</u></p> <p>S41.4-1. PRESENTATION MARCHANDE DES PRODUITS CARNES</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'assortiment • La présentation des produits • Le linéaire (organisation du rayon) • L'image de marque du magasin (hygiène) • La qualité des produits <p>S41.4-2. ANIMATION DU POINT DE VENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambiance, climatisation, éclairage • Actions promotionnelles <p>S41.4-3. LES TECHNIQUES DE VENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vente en magasin, sur les marchés, en camion-vente 	<ul style="list-style-type: none"> • A partir d'une situation donnée : rédiger un message publicitaire adapté aux métiers de la viande. • Justifier une présentation marchande en fonction d'impératifs commerciaux donnés. • Concevoir une action promotionnelle.

LES TECHNIQUES COMMERCIALES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S41.5. LA VENTE</u></p> <p>S41.5-1. LE VENDEUR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sa présentation • Ses aptitudes à communiquer • Son rôle <p>S41.5-2. L'ARGUMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition • Rôle • La qualité des arguments types et formes d'arguments <p>S41.5-3. LE CLIENT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les différents types de clientèles • Les comportements d'achat <ul style="list-style-type: none"> - achats prévus - achats impulsifs • Les attentes du client <p>S41.5-4. LES ETAPES DE LA VENTE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les commandes • L'accueil • L'écoute et la compréhension • Les conseils • Concrétisation de la vente • Conclusion de la vente, l'après-vente (réclamation) 	<ul style="list-style-type: none"> • Décrire le comportement et le rôle d'un vendeur en situation de vente. • Enumérer des arguments de vente en fonction des produits carnés proposés à la clientèle. • Identifier les différents types de clients. • Enumérer les principaux comportements d'achat des clients. • Citer les motivations d'achat des clients. • Décrire chaque étape de la vente. • Justifier l'importance de chaque étape de la vente.

**ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S42.1. LES CONDITIONS D'ACCES A LA PROFESSION COMMERCIALE</p> <p>S42.1-1. LA CAPACITE</p> <p><u>Le mineur</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le mineur non émancipé• Le mineur émancipé <p><u>Les incapables majeurs</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le majeur en curatelle• Le majeur en tutelle <p><u>La femme mariée commerçante</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Acquisition par la femme mariée de la qualité de commerçante• Effets des engagements de la femme commerçante <p><u>Les conjoints</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Conjoint salarié• Conjoint collaborateur• Conjoint associé <p><u>Les commerçants étrangers</u></p> <ul style="list-style-type: none">• La réciprocité législative• La carte de commerçant étranger	<ul style="list-style-type: none">• Déterminer les conséquences qu'entraînent l'exercice d'actes de commerce par des personnes physiques ne répondant pas aux conditions d'accès à la profession commerciale.• Citer et définir les personnes frappées d'incapacité.• Définir les qualités de commerçante de la femme mariée.• Enumérer les conditions d'adoption à chaque statut• Citer les avantages et les inconvénients de chacune des options.• Décrire le processus d'attribution de la carte de commerçant.

**ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S42.1-2. LE COMMERÇANT ET L'ARTISAN</p> <p><u>Le commerçant</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition du commerçant <p><u>L'artisan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Définition de l'artisan <p><u>S42.2. LES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le devis - Le bon de commande - Le bulletin de commande - Le bon de livraison - La facture <p><u>S42.3. LE DROIT DE LA CONCURRENCE</u></p> <p><u>La concurrence déloyale</u></p> <p><u>Les pratiques restrictives sanctionnées pénalement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La revente à perte • Le paracommercialisme • Les promotions <p><u>S42.4. LE TRANSPORT DE MARCHANDISES</u></p> <p><u>Les obligations des parties</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les obligations du transporteur • Les obligations de l'expéditeur et du destinataire 	<ul style="list-style-type: none"> • Enumérer les distinctions existantes entre le commerçant et l'artisan. <ul style="list-style-type: none"> • A partir de cas pratiques <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître et définir les documents - Utiliser les documents - Contrôler les documents <ul style="list-style-type: none"> • Définir la notion de concurrence déloyale. <ul style="list-style-type: none"> • Analyser et commenter un article de presse en fonction de la législation en vigueur. <ul style="list-style-type: none"> • Citer les obligations • Enoncer les réserves à formuler.

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S42.5. LES MOYENS DE PAIEMENT</u></p> <p><u>Le paiement en espèce</u></p> <ul style="list-style-type: none">• La réglementation en vigueur <p><u>Le chèque</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Définition• La provision• Le paiement du chèque <p><u>Le virement</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Définition <p><u>Les cartes de paiement</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Définition	<ul style="list-style-type: none">• Citer les plafonds fixés par la loi pour les divers paiements en espèces.• Citer les principaux modes de paiement.• Analyser les conséquences de l'émission d'un chèque sans provision• Identifier un chèque recevable• Etablir un ordre de virement• Déterminer les procédures de recouvrement à mettre en œuvre en cas de non-paiement.• Citer les avantages et inconvénients pour le commerçant de l'acceptation du paiement par carte.
<p><u>S42.6. LE CADRE JURIDIQUE DU DROIT DU TRAVAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none">• La convention collective• Le Conseil de Prud'hommes• L'Inspection du Travail• La Médecine du Travail	<ul style="list-style-type: none">• A partir d'une situation donnée apprécier le rôle des institutions• Citer le champ d'application d'une convention collective.
<p><u>S42.7. LE CONTRAT DE TRAVAIL</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le contrat à durée déterminé• Le contrat à durée indéterminé• la modification du contrat de travail• Les motifs de licenciement• La rupture anticipée du contrat à durée déterminée• La démission• Les formalités de fin de contrat	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les caractéristiques.

**ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE
JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>42.8. LES ORGANISATIONS REPRESENTATIVES DES SALARIES ET EMPLOYEURS</u></p> <ul style="list-style-type: none">• L'organisation syndicale salarié et patronales• La représentativité syndicale• Les délégués du personnel• Le comité d'entreprise• Le comité d'hygiène et de sécurité et des conditions de travail <p><u>S42.9. FORMATION ET INSERTION</u></p> <ul style="list-style-type: none">• La formation initiale professionnelle• La formation professionnelle continue• Le contrat d'apprentissage• Les contrats d'insertion des jeunes <p><u>S42.10. L'ACCIDENT DU TRAVAIL ET DE TRAJET</u></p> <p><u>S42.11. LES CIRCUITS COMMERCIAUX DE LA VIANDE</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Le circuit vif• Le circuit mort ou forain• Le circuit rural <p><u>S42.12. LA CONSOMMATION FRANCAISE DES VIANDES</u></p>	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les organisations représentatives des salariés et employeurs• Citer leur rôle.• Décrire l'objectif de la formation continue• Décrire le cadre législatif des contrats de formation en alternance• Citer les principaux contrats d'insertion et de formation des jeunes.• Indiquer les obligations en cas d'accident.• Citer les circuits commerciaux de la viande.• Donner la consommation moyenne annuelle par habitant des viandes de bœuf, veau, agneau et porc.

TABLEAUX DES UNITES CONSTITUTIVES

DU

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E1 : U10/ Pratique professionnelle, transformation, commercialisation

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S 31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité							
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés							
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E2: U20/Gestion des produits carnés

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S 31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité				S.313			
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés				S.313			
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E3: U31/Technologie

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S 31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité							
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés							
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E3: U32/Sciences appliquées à l'alimentation

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité							
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés							
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E4: U41/Gestion-comptabilité et techniques commerciales

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S 31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité							
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés							
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

E4: U42/Environnement économique, juridique, et social de l'entreprise

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S2.1	S2.2	S31.1 à S 31.16	S.32	S.41	S.42
C.1 S'informer							
1.1 Rechercher et collecter les informations							
1.2 Identifier les produits							
1.3 Identifier et analyser les situations de travail							
1.4 Identifier les besoins de la clientèle							
1.5 Identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale							
C.2 Communiquer							
2.1 Transmettre les informations							
2.2 Animer une équipe							
2.3 Assurer les relations avec les partenaires commerciaux							
2.4 Assurer la vente-conseil							
C.3 Réaliser							
3.1 Traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail							
3.2 Utiliser les ressources							
3.3 Organiser les postes de travail							
3.4 Assurer la préparation des processus de travail							
3.5 Fixer les objectifs							
3.6 Appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail							
C.4 Apprécier							
4.1 Vérifier et contrôler les produits							
4.2 Constater les anomalies							
4.3 Evaluer la productivité							
4.4 Choisir les processus de réalisations adaptés							
4.5 Valider les situations adoptées							

S.2.1 Achats et approvisionnement, S.2.2 la formation des prix, S.31 technologie en boucherie, S.32 sciences appliquées à l'alimentation, S.41 gestion, comptabilité et techniques commerciales, S.42 environnement économique et commercial.

Définition de l'unité

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.

BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER



ANNEXE II

LISTE DES DIPLOMES PERMETTANT DE S'INSCRIRE
A LA DERNIERE UNITE
DU

BREVET PROFESSIONNEL

BOUCHER

Après deux ans d'activité professionnelle

Groupe de spécialité 221

BEP ALIMENTATION: 2 options

- Préparateur en produits carnés
- Charcutier préparation traiteur

CAP PREPARATION PRODUITS CARNES toutes options

CAP CHARCUTIER PREPARATION TRAITEUR

CAP CUISINIER

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL CUISINIER

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL: ALIMENTATION

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL: COMMERCE

Tout diplôme de Niveau III ou supérieur

**Cf à l'article 3 du décret n° 94-522 relatif à l'homologation des diplômes
.J.O du 26/06/94 et B.O n° 32 du 7/09/95**

BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER

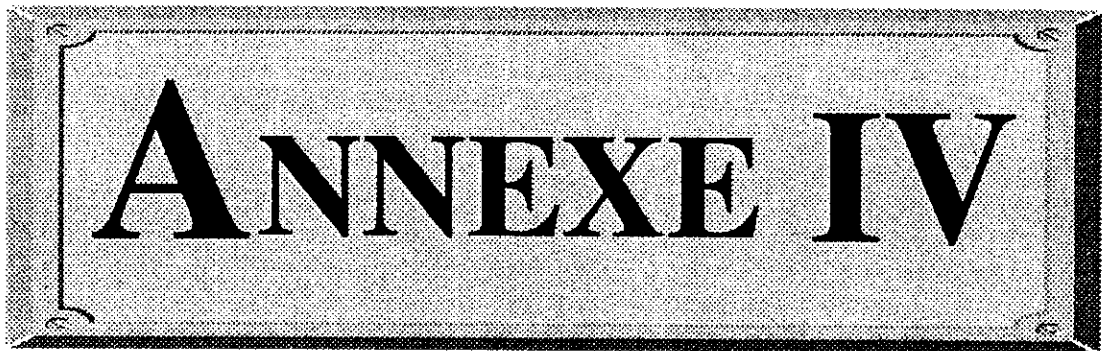


ANNEXE III

REGLEMENT D'EXAMEN

Brevet professionnel BOUCHER			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 établissement privé	
Epreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E.1 Pratique professionnelle Transformation, commercialisation	U.10	12	Pratique	5 h	Pratique	5 h	Pratique	5 h
E.2 Gestion des produits carnés <i>1ère partie: dossier</i> <i>2ème partie: soutenance</i>	U.20	3 (2) (1)	CCF	-----	CCF	-----	Dossier + Oral	30 min
E.3 Technologie et sciences Coef 7 <i>Sous-épreuve: technologie</i> <i>Sous-épreuve: sciences appliquées à l'alimentation</i>	U.31	4	Ecrit	2 h	CCF	-----	Ecrit	2 h
	U.32	3	Ecrit	2 h	CCF	-----	Ecrit	2 h
E.4 GESTION Coef: 5 <i>Sous-épreuve: Gestion-comptabilité et techniques commerciales</i> <i>Sous-épreuve: Environnement économique, juridique et social de l'entreprise</i>	U.41	4	Ecrit	3 h	CCF	-----	Ecrit	3h
	U.42	1	Ecrit	1 h	CCF	-----	Ecrit	1 h
E.5 Expression française et ouverture sur le monde	U.50	3	Ecrit	3 h	CCF	-----	Ecrit	3 h
Epreuve facultative : langue vivante	UF 1		ORAL		15 mn Préparation		15 mn Interrogation	

BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER



**DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES
ET DES SITUATIONS D'EVALUATION**

• Finalités et Objectif de l'épreuve

- L'épreuve permet de constater que le candidat possède une haute qualification dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.
- Cette épreuve comprend l'exécution d'un ensemble d'opérations obligatoires qui devront tenir compte de la réglementation et des usages professionnels.

• Contenu :

- Cette épreuve porte sur les compétences répertoriées dans le référentiel des « Savoir-faire » en SF 2, SF 3, SF 4, SF 5. Des connaissances pouvant être évaluées sont les suivantes :

- S31.2 = l'appréciation de l'identification des carcasses
- S31.4 = la qualité des viandes
- S31.5 = la cuisson des viandes
- S31.8 = les découpes de gros, demi-gros et coupe de détail.

- Les capacités sont celles définies aux :

- C1.2 = Identifier les produits
- C1.4 = Identifier les besoins de la clientèle
- C2.4 = Assurer la vente conseil
- C3 = Réaliser sauf C3.5
- C4 = Apprécier sauf C4.3.

• Nature de l'épreuve :

- Fente
- Coupe
- Désossage
- Séparation / Parage / Epluchage
- Hygiène et sécurité dans le travail.

Transformation
et
entretien

- Préparation / Découpe
- Pesée
- Présentation
- Service client
- Hygiène et sécurité dans le travail

Commercialisation
et
entretien

- L'épreuve pratique professionnelle porte sur 3 types de viande parmi les espèces bovine, ovine et porcine.

- **2 obligatoires** : Bœuf → soit AV5 ou ART8
et
Veau → ½ carcasse

- 1 au choix : Agneau → 1 carcasse entière

ou : Agneau → 1 épaule + 1 gigot entier + 1 carré double entier
ou
et 1 épaule + 1 gigot entier + 1 demi ros bif
Porc → 1 longe avec palette.

- Cette épreuve NE COMPORTE PAS DE DECORATION MAIS UNE PRESENTATION COMMERCIALE DES PRODUITS.

• Evaluation

L'épreuve permet de constater que le candidat possède une haute qualification, dans l'exercice de l'activité professionnelle de boucher.

Tableau récapitulatif - coefficients et durées

TECHNIQUES DE TRAVAIL EVALUEES	Coefficients détaillés	Coefficients	Durées détaillées	Durées globales
1. Fente	1	7	4 H	5 H
2. Coupe	2,5			
3. Désossage	1,5			
4. Séparation/Parage/Epluchage	2			
5. Préparation/Découpe	1,5			
6. Pesée	1			
7. Présentation	0,5			
8. Service client (oral)	1,5			
9. Hygiène et Sécurité	0,5			
☞ (voir page suivante) TOTAL	12		5 H	

Le candidat est noté sur la qualité de son travail, sur les méthodes d'exécution, sur le déroulement normal des opérations, sur le maniement du matériel et de l'outillage, sur l'hygiène et la sécurité dans l'exécution des opérations à effectuer.

L'attention du jury de l'épreuve est toutefois appelée, sur le fait que la rapidité d'exécution de chaque opération ne doit pas être prise en compte, mais que celle-ci découle d'un plan de travail préétabli et doté de schémas de coupes obligatoires pour les viandes de bœuf et de veau.

Pour l'exécution de l'épreuve pratique professionnelle, les meilleures conditions de travail et de sécurité seront garanties par le centre d'examen, notamment en ce qui concerne :

- Les locaux, les sols et les plans de travail conformes.
- Un éclairage adapté.
- Les précautions d'emplacement à prendre pour les candidats gauchers et/ou droitiers.
- Chaque centre d'examen doit posséder une trousse d'infirmerie conforme et proche du lieu de l'épreuve.

Le candidat doit porter une tenue professionnelle correcte et adaptée, un tablier de protection durant toute la durée de l'épreuve (5h). Un gant de protection lui est fortement conseillé pour l'épreuve de désossage, mais il peut lui être imposé par le centre d'examen qui le fournira.

Le sujet doit comporter un plan complet de l'exécution du travail ainsi qu'un tableau récapitulatif des opérations, la grille de notation et les recommandations adaptées.

L'inspecteur de l'éducation nationale veille au bon déroulement de l'épreuve.

Une terminologie technique relative aux opérations à effectuer durant les épreuves pratiques et orales professionnelles est annexée au référentiel de certification.

- ☞ Pour chaque type de viande, les techniques de travail pouvant être évaluées font appel à une matière d'oeuvre précisée dans les tableaux ci-après qui explicitent également les critères d'évaluation correspondants.

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES OVINS

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
1 • FENTE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 carré double entier ou un demi ros bif 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 carcasse entière 	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité de l'exécution
2 • COUPE d'une carcasse entière ou • COUPE d'une demi-carcasse	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes coupes réglementaires (sauf poitrine double et casque) 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes
3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 5 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes
4 • PARAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
			<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution
T R A N S F O R M A T I O N			

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DES OVINS

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)	• Une pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe.	• 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 pièce de coupe A BRAISER + 3 pièces individuelles A GRILLER + des morceaux de découpe A SAUTER (ragoût) issus d'une pièce de coupe.	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	• 1 pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe	
7 • PRESENTATION	• Les pièces issues de la pesée	• Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
8 • SERVICE CLIENT	• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...)		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU DEMI-VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
2 • COUPE d'une demi-carasse	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisseau (coupe sacro-lombaire) • Epauule • Ensemble « Poitrine/Tendron/Flanchet » 	<ul style="list-style-type: none"> • 9 morceaux réglementaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 4 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 5 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU DEMI-VEAU

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
5 • PREPARATION ET DECOUPE (mise en forme, bardage, ficelage, ...)	• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente) + 3 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	• 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe + Des morceaux de découpe à cuisson lente avec et/ou sans os	• Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente. + 3 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	• Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
7 • PRESENTATION	• Les morceaux issus de la pesée	• Toutes les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	• Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
8 • SERVICE CLIENT	• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...)		• Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE		• Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'AV 5 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION	
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM		
T R A N S F O R M A T I O N	2 • COUPE DE L'AV 5	<ul style="list-style-type: none"> • Epaule (levée en raquette) • Collier/Basses-côte • Poitrine/Plat de côte découvert 	<ul style="list-style-type: none"> • 7 pièces de coupe réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
	3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
	4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'AV 5 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
<p>5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)</p>	<p>• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<p>• 1 morceau de découpe A ROTIR ou A BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de découpe ou d'un morceau de découpe.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
<p>6 • PESEE</p>	<p>• 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<p>• 1 morceau de découpe A ROTIR ou à BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
<p>7 • PRESENTATION</p>	<p>• Les morceaux issus de la pesée</p>	<p>• Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Attrait et aspect commercial • Mise en place rationnelle
<p>8 • SERVICE CLIENT</p>	<p>• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseil, ...)</p>	<p>• Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseil, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
<p>9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL</p>	<p>RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'ART 8 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION	
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM		
T R A N S F O R M A T I O N	2 • COUPE DE L'ART 8	<ul style="list-style-type: none"> • Milieu de train de côte • Aloyau déhanché • Hanche 	<ul style="list-style-type: none"> • 6 pièces de coupe réglementaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes..
	3 • DESOSSAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités produits
	4 • SEPARATION - PARAGE - EPLUCHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 pièces de coupe à parer + 3 morceaux de découpe à éplucher 	<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DE L'ART 8 DE BŒUF

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE		CRITERES D'EVALUATION
	AU MINIMUM	AU MAXIMUM	
5 • PREPARATION ET DECOUPE (Mise en forme-bardage-ficelage...)	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER ou A BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente ou d'un morceau de découpe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 morceau de découpe A ROTIR + 1 morceau de découpe A BRAISER ou à BOUILLIR avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les morceaux issus de la pesée 	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat 	<ul style="list-style-type: none"> • Attrait et aspect commercial • Mise en place rationnelle
8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...) 		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE		<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail • Utilisation conforme des matériels et outillages.

C O M M E R C I A L I S A T I O N

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU PORC

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE	CRITERES D'EVALUATION	
T R A N S F O R M A T I O N	<ul style="list-style-type: none"> • 2 • COUPE d'une longe avec palette 	<ul style="list-style-type: none"> • Echine + Palette + Carré de côtes (1^o et 2^o) + Grillade 	<ul style="list-style-type: none"> + Carré de côtes filet + Pointe + Filet mignon
	<ul style="list-style-type: none"> • 3 • DESOSSAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • Palette • Carré de côtes filet • Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la réglementation • Qualité de l'exécution • Bon enchaînement des opérations • Morceaux conformes.
	<ul style="list-style-type: none"> • 4 • PARAGE 	<ul style="list-style-type: none"> • Palette • Carré de côtes filet • Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> • Précision des gestes • Qualité de l'exécution • Maintien des qualités des produits
			<ul style="list-style-type: none"> • Maintien des qualités des produits • Bon enchaînement des opérations • Qualité de l'exécution

TRANSFORMATION ET COMMERCIALISATION DU PORC

OPERATIONS A EFFECTUER	MATIERE D'ŒUVRE DONNEE ET PRODUIT EXIGE	CRITERES D'EVALUATION	
C O M M E R C I A L I S A T I O N	5 • PREPARATION ET DECOUPE	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe avec ou sans os. + 3 pièces individuelles. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client.
	6 • PESEE	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces issues de la préparation et découpe. 	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7 • PRESENTATION	<ul style="list-style-type: none"> • Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aspect et attrait commercial • Mise en place rationnelle
	8 • SERVICE CLIENT	<ul style="list-style-type: none"> • Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils, ...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects • Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> - au maintien de la qualité - à l'utilisation culinaire
	9 • HYGIENE ET SECURITE DANS LE TRAVAIL	RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE DURANT TOUTE L'EPREUVE	<ul style="list-style-type: none"> • Tenue correcte et adaptée • Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail. • Utilisation conforme des matériels et outillages.

EPREUVE E.2 : Gestion des produits carnés.

Coefficient : 3

U. 20

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier les compétences professionnelles acquises en entreprise, dans le domaine de la gestion des produits carnés, des achats jusqu'aux ventes à la clientèle.

● Contenus :

Cette épreuve porte sur les compétences répertoriées dans le référentiel de certification des « savoir faire » en SF 1, SF 6, sur les connaissances décrites en S. 2.1, S.2.2, S.3.1.3..

Les capacités sont celles définies aux C.1 (s'informer), C.2 (communiquer), C.4 (apprécier) du référentiel de certification.

● Evaluation :

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

- S'exprimer et présenter une gestion des produits en mettant en valeur son degré d'implication personnelle.
- Appréhender la spécificité de la gestion des produits dans la filière des produits carnés.
- Mener une analyse de situations professionnelles réelles.
- faire preuve des qualités nécessaires à l'exercice de la profession.

→ Critères d'évaluation :

- * La pertinence des situations présentées.
- * La clarté et la rigueur des analyses, des présentations.
- * L'implication personnelle.
- * Le degré de maîtrise des compétences en matière de gestion des produits carnés.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite et orale :

1 ° Un dossier professionnel (coef 2) est établi par le candidat pendant sa formation en entreprise. Ce dossier est composé de **5 fiches descriptives d'activités professionnelles du domaine de la gestion des produits carnés dans une entreprise**. Deux fiches traitent des achats, et trois de la formation des prix.

Ces fiches doivent comporter :

- une description de la situation correspondant soit aux achats, soit à la formation des prix (présentation du contexte, des objectifs, des contraintes à respecter, des modes opérationnels utilisés).

Brevet professionnel Boucher

- un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à la situation professionnelle présentée, les résultats obtenus, les conséquences et règles à tirer.

Le candidat peut annexer pour chaque fiche des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation. Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par lui.

2° L'entretien oral (coef 1) comporte :

- la présentation par le candidat, pendant une durée de 15 minutes, de 2 fiches choisies par le jury, l'une sur les achats, l'autre sur la formation des prix des produits carnés. Le candidat dispose de ses fiches et peut s'y référer pour étayer son exposé. Pendant cette étape, le jury ne peut pas intervenir, et s'attache à évaluer les critères définis: (Coef 0,5)

- un entretien avec le jury, d'une durée de 15 minutes maximum. L'entretien prend appui sur la totalité du dossier. Le jury s'applique à demander au candidat des précisions sur certains points du dossier qui lui paraissent insuffisamment étayés ou peu clairs : (Coef: 0,5).

Le Recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis en deux exemplaires au service chargé de l'examen.

Un même jury est chargé de l'évaluation du dossier et de l'entretien; il est composé par un professeur enseignant la gestion des produits carnés et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ Contrôle en cours de formation :

Le dossier professionnel établi par le candidat pendant sa formation en entreprise doit être conforme à celui requis des candidats de l'épreuve ponctuelle terminale.

Il est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technique. La date d'évaluation se situe de préférence en fin de cycle de formation ou, au plus tôt, aux 2 / 3 de la formation.

Il donne lieu à un entretien oral au cours duquel le candidat pourra donner des précisions sur certains points du dossier.

A l'issue de la remise du dossier professionnel, 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 communication de tous 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 rectoriale 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.

EPREUVE E. 3 : Technologie et sciences.

Coefficient : 7

U. 31 - U. 32

● Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de vérifier chez le candidat ses connaissances technologiques et scientifiques appliquées à la profession, ainsi que ses capacités à mobiliser ces connaissances pour analyser avec précision des situations professionnelles.

SOUS - EPREUVE: Technologie.

Coefficient : 4

U. 31

● Contenus de la sous-épreuve :

Elle porte sur les connaissances listées dans le référentiel des savoirs associés : technologie en boucherie (S.3.1.). Les capacités développées sont celles listées en C.1: s'informer, C.2: communiquer et en C. 4.2 et C 4.5 (apprécier : constater les anomalies et valider les situations adoptées).

● Evaluation :

L'évaluation permet de vérifier que le candidat possède les connaissances indispensables pour exercer son métier au niveau de haute qualification, qu'il est capable de conduire une analyse fine et précise de situations professionnelles en mobilisant ses connaissances technologiques.

● Critères d'évaluation :

- * Exactitude des connaissances liées à la haute qualification
- * précision du vocabulaire professionnel
- * fiabilité du raisonnement et de l'analyse
- * clarté et rigueur de l'expression écrite.

Les critères d'évaluation sont identiques pour l'évaluation par contrôle en cours de formation et sous forme ponctuelle.

● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite : durée 2 heures.

Dans une première partie, le sujet comporte une série de questions portant sur la technologie en boucherie.

Ces questions, non liées entre elles, sont choisies dans des groupes différents de connaissances et respectent les limites du référentiel de certification.

La deuxième partie du sujet se présente sous la forme d'un (ou de plusieurs) document(s) décrivant une (ou des) situations professionnelles. On demande au candidat de mobiliser ses

Brevet professionnel Boucher

connaissances liées à la profession pour analyser la (ou les) situations présentées, en argumentant et en justifiant son analyse.

La répartition des points, dans le coefficient de 4, est la suivante :

- * 1^{ème} PARTIE : 2.
- * 2^{ème} PARTIE : 2.

→ Contrôle en cours de formation :

Deux situations d'évaluation sont organisées par l'établissement de formation.

L'une, au cours du deuxième trimestre de l'année civile de l'examen, prend la forme d'un questionnaire élaboré par l'enseignant de technologie et de pratique professionnelle. Les questions proposées doivent être issues et choisies dans les différentes parties du référentiel des savoirs associés de technologie en boucherie. Les limites des connaissances exigées respectent celles fixées par le référentiel.

La seconde situation d'évaluation a la forme d'un dossier, élaboré par le candidat au cours de sa formation en entreprise et en établissement. Le dossier est composé de fiches (de 3 à 5) décrivant des situations professionnelles réelles, permettant de mobiliser les connaissances liées à la profession. Chaque fiche doit faire l'objet d'argumentation, de justification, d'analyse élaborées par le candidat.

La répartition des points, dans le coefficient de 4, est la suivante :

- * 1^{ème} SITUATION : 2.
- * 2^{ème} SITUATION : 2.

Le professeur de technologie du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique proposent conjointement une note. Le chef de l'établissement de formation transmet les notes et les documents ayant servis aux évaluations au jury d'admission du brevet professionnel.

A l'issue de chaque 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 communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque 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 rectoriale 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 - EPREUVE: Sciences appliquées à l'alimentation.

Coefficient : 3

U. 32

● **Finalités et objectifs de la sous-épreuve**

La sous-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 la sous-épreuve**

La sous-épreuve porte sur le référentiel de l'alimentation du brevet professionnel boucher (S 32). 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.

● **Evaluation:**

La sous-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

Les indicateurs d'évaluation sont ceux du référentiel des savoirs associés en sciences de l'alimentation du brevet professionnel boucher

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle** : (épreuve écrite : durée 2h).

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en boucherie. 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...).

→ **Contrôle en cours de formation :**

Deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant chargé des sciences appliquées en BP Boucher.

Chaque situation (coef 1,5) dure 1h30 et comporte plusieurs questions liées ou indépendantes, porté sur au moins deux parties différentes du référentiel. Les deux situations ne peuvent pas porter sur les mêmes parties. 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.

A 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 communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque 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 rectoriale 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.

EPREUVE E. 4 : Gestion

Coefficient : 5

U. 41- U. 42

● 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 la gestion de l'exploitation d'une entreprise du secteur des produits carnés :

- les techniques de gestion et de comptabilité
- les techniques commerciales
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

SOUS - EPREUVE : Gestion-comptabilité et techniques commerciales

Coefficient : 4

Unité 41

● Définition et contenus de la sous-épreuve : Connaissances définies dans le référentiel de gestion-comptabilité et de techniques commerciales.

Les capacités développées sont: C.1.1 rechercher les informations, C.1.5 identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale, C.2.1 transmettre des informations, C.4 5 valider les situations adoptées.

C'est une étude de cas fondée sur des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur des entreprises de la filière des produits carnés (*par exemple reprise d'une entreprise*).

L'annexe 1 du référentiel gestion-comptabilité (pages 53 et 54) sert de limite et de guide pour l'étude et les analyses demandées au candidat. Cette annexe est systématiquement transmise au candidat.

● Evaluation:

*** critères d'évaluation :**

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

- ◆ identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ formulation d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant.
- ◆ traitement d'informations simples adaptées aux situations.

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite ; durée 3 heures :**

A l'aide de documents adaptés à la définition et aux contenus décrits précédemment, le sujet présente une ou des situations professionnelles concrètes et courantes, relevées dans le secteur des produits carnés.

L'épreuve est évaluée par des enseignants de gestion, assistés éventuellement par un professionnel désigné par le Conseiller de l'enseignement technologique, avec l'accord de l'inspecteur de l'éducation nationale chargé du bon déroulement de l'examen.

→ **Contrôle en cours de formation :**

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, et la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur des produits carnés sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier ainsi composé :

1) une description de situation(s) professionnelle(s) concrète(s) relevée(s) dans le secteur des produits carnés (*par exemple reprise d'une entreprise*).

2) à partir de cette (ces) situation(s), le candidat doit prouver qu'il est capable :

- d'identifier, de définir et de traiter les techniques courantes de gestion-comptabilité
- de formuler des éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- de traiter des informations simples adaptées aux situations.

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de la remise du dossier 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 communication de tous 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 rectoriale 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: Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Coefficient : 1

U. 42

● **Définition et contenus de la sous-épreuve :** Connaissances et limites de connaissances définies dans le référentiel de l'environnement économique, juridique et social. Les capacités développées sont : C.1 s'informer, C.2.1 transmettre des informations.

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

● **Evaluation :**

* **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.
- ◆ cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite ; durée 1 heure :**

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

- Des explications des documents présentés, recherche d'idées, résumés...
- Une analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales)
- Une argumentation et justification de ou des solutions retenues.

L'épreuve est évaluée par un professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, assisté éventuellement à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

→ **Contrôle en cours de formation :**

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

- environnement économique
- environnement juridique
- environnement social.

Brevet professionnel boucher

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 à un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique.

La date d'évaluation du dossier se situe en fin de formation.

A l'issue de la remise du dossier 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 communication de tous 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 rectoriale 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.

OBJECTIF DE L'EPREUVE

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'EPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A 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'excèdera 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) Evaluation de l'expression orale

(coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

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) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A 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) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A 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.

EPREUVE FACULTATIVE

Langue vivante étrangère

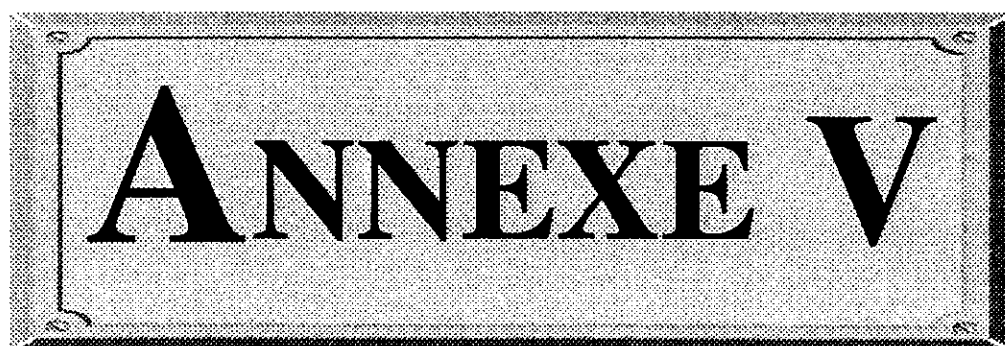
UF 1

Epreuve orale: durée 15 minutes

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.

BREVET PROFESSIONNEL DE BOUCHER



ANNEXE V

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Brevet professionnel : BOUCHER

BP/BOUCHER AM/20 décembre 1984	BP/BOUCHER Arrêté du 14 octobre 1997 modifié par l'arrêté du 1999	
Unité de contrôle	Epreuves	Unités
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles pratiques (1) (5)	E1	U.10
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles théoriques (2) (5)	E3	U.31 U.32
Unité de contrôle formée des épreuves d'enseignement général (3) (6)	E4	U.42
Unité de contrôle formée des épreuves de gestion (4) (6)	E2 E4	U.20 U.41

(1) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves professionnelles pratiques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires de l'unité 10 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(2) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves professionnelles théoriques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires des unités 31 et 32 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(3) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves d'enseignement général du BP/ boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires de l'unité 42 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

La note obtenue à cette unité de contrôle est reportée dans l'unité 42 affectée de son nouveau coefficient.

(4) Les candidats ayant obtenu une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'unité de contrôle formée des épreuves de gestion du BP/ boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 sont bénéficiaires des unités 20 et 41 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

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

(5) Les candidats qui se sont présentés à l'ensemble des épreuves du groupement d'unités de contrôle formé des épreuves professionnelles pratiques et des épreuves professionnelles théoriques du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 modifié et qui ont obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de ce groupement sont bénéficiaires des unités 10, 31 et 32 du BP/boucher défini par le présent arrêté.

La note obtenue à ce groupement est reportée dans chaque unité 10, 31 et 32 affectée de son nouveau coefficient.

(6) Les candidats qui se sont présentés à l'ensemble des épreuves du groupement d'unités de contrôle formé des épreuves d'enseignement général des épreuves de gestion du BP/boucher créé par arrêté du 20 décembre 1984 modifié et qui ont obtenu une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des épreuves de ce groupement sont bénéficiaires des unités 20, 41 et 42.

La note obtenue à ce groupement est reportée dans chaque unité 20, 41 et 42 affectée de son nouveau coefficient.