

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>Préparation et organisation du travail et de son poste de travail au laboratoire en fonction du planning de production en boucherie ou en charcuterie-traiteur</p> <p>COMMUN AUX 2 OPTIONS</p>	<p>En fonction des fiches recette, des arrivages et des horaires de mise en vente :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Séquencer ses tâches et se coordonner avec les membres de l'équipe pour rationaliser l'utilisation des matériels et équipements spécifiques selon les impératifs de production – Sélectionner les outils et matériels (hachoir, robot-coupe, fours, plaques chauffantes, mélangeur, machine sous vide, couteaux, couperets, balances, laminoir, scie électrique, trancheuse, éviers, table de travail...) adaptés à la production pour assurer régularité, netteté des découpes et maximiser les qualités gustatives – Vérifier l'état et le fonctionnement des matériels et outils (présence des équipements de sécurité) et participer à leur entretien courant, comme affûter les couteaux dans le respect des règles de sécurité 	<p><u>Evaluation des acquis professionnels en entreprise :</u> <i>Pour les alternants uniquement</i></p> <p>A partir de situations professionnelles et de productions types données, le maître d'apprentissage et le formateur du domaine professionnel évaluent l'apprenant.</p> <p>La note finale prend en compte les progrès réalisés et atteste du niveau atteint.</p> <p>Chaque année, l'alternant est évalué, en entreprise, à partir de 3 situations professionnelles sur les thématiques : mise en œuvre de techniques, utilisation d'équipements, application des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Option boucherie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborer une préparation de spécialité bouchère • Participer à l'entretien des locaux et des matériels culinaires • Préparer une commande d'un plat de viande décoré 	<ul style="list-style-type: none"> – efficacité de l'organisation de travail mise en œuvre par le candidat (planification, organisation, gestion du temps, respect des temps d'exécution des productions de boucherie ou de charcuterie-traiteur, etc.) – utilisation appropriée des outils et matériels à la production – les matériels et équipés sont contrôlés et entretenus avant et après chaque utilisation – respect des règles et normes de sécurité et des guides de bonnes pratiques en boucherie ou en charcuterie-traiteur

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<ul style="list-style-type: none"> • Préparer un comptoir en vue de la vente • Mener une opération de vente simple de manière autonome <p>Option charcuterie-traiteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participer à la réalisation de salades et de pâtisseries salées dites charcutières • Participer à l'entretien des locaux et des matériels culinaires • Préparer une commande de plat de charcuterie décoré • Préparer un comptoir en vue de la vente • Mener une opération de vente simple de manière autonome <p>Postes d'évaluation :</p> <p>Préparer, organiser son poste de travail, gérer son temps</p> <p>Mettre en œuvre les techniques de base du métier</p> <p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité dans l'exécution du travail</p> <p>Appliquer la réglementation spécifique au métier</p> <p>Contrôler son travail</p> <p>S'intégrer dans l'entreprise à une équipe, à des méthodes de travail, à un environnement</p>
--	--	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		Travailler avec motivation et de façon responsable Faire preuve de rigueur, de méthode Présenter un travail de qualité.	
--	--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>S’approvisionner en matières premières :</p> <ul style="list-style-type: none"> – contrôler visuellement la qualité et la nature de la matière d’œuvre et prévenir sa hiérarchie en cas de non-conformité (erreur d’étiquetage, fraîcheur) – sélectionner l’ (les) espèce(s) et le(s) morceau(x) adéquat(s) en fonction des productions à réaliser – renseigner les documents de traçabilité des morceaux sélectionnés – Mettre à jour la fiche de stock au regard des matières prélevées – alerter les responsables en cas de manque à prévoir ou de rupture avérée 		<ul style="list-style-type: none"> – les pièces de viandes et les matières premières sont correctement identifiées – efficacité des contrôles de conformité des matières premières – les documents de traçabilité et de stock sont correctement remplis
<p>Préparation des viandes de boucherie destinées à la vente à l’étal dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire</p> <p>OPTION BOUCHERIE</p>	<p>Travailler les viandes et les produits tripiers</p> <ul style="list-style-type: none"> – désosser de petites pièces de viande (filet de porc, carré d’agneau, gigot, épaule...) en séparant un muscle et/ou groupe de muscles – découper à la main – hacher la viande – dégraisser et couper les rognons – trancher les foies – préparer les divers abats (dénervé) – éviscérer, découper à cru ou désosser les volailles, le gibier – habiller les volailles 	<p>Pratique professionnelle – Epreuve terminale 5 heures (4h30 + 30 mn) <u>Epreuve pratique</u> : 4h30 A partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des matières premières nécessaires – de plats de présentation – d’éléments de décor – de fiches techniques, <p>le candidat doit, en centre d’examen et dans un temps limité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – désosser des pièces de viande – interpréter et mettre en œuvre une fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> – Précision et netteté des découpes – la technique de découpe est adaptée à la viande et à sa destination – Précision des gestes dans le travail des abats – Respect de la matière première – Esthétisme des préparations (ficelage, bardage, etc) – Respect des règles d’hygiène et de sécurité alimentaire – Utilisation raisonnée et appropriée des outils et matériels

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> – valoriser les différentes pièces de viande (parer, dénervé, ficeler, barder, larder) en vue de leur commercialisation – élaborer les présentations de viandes, de volailles (émincé, roulé, bridé...) – trancher, couper et présenter les viandes pour la fondue, la pierrade, la braséade, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> – procéder aux préparations de boucherie en respectant les différentes phases d'exécution du travail : <ul style="list-style-type: none"> ▪ préparer ▪ exécuter ▪ clôturer <p><u>Epreuve orale</u> : 30 mn Entretien avec le jury sur la nomenclature des viandes et sur les techniques professionnelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Les équipements de protection individuelle sont portés dans des conditions optimales – propreté du poste de travail
	<p>Réaliser les préparations bouchères crues dans le respect des règles d'hygiène alimentaires et de traçabilité : Conformément à la fiche technique ou à la fiche recette :</p> <ul style="list-style-type: none"> – couper les viandes appropriées selon les formes et épaisseurs adaptées à leurs destinations – mettre en œuvre la progression figurant dans la recette de la fiche technique à chaque étape (pesées, chronologies des phases) – vérifier à chaque étape la conformité d'aspect, de texture de la production en vue de rationaliser l'utilisation des matières d'œuvre. 	<p>Cette épreuve a pour objectif de vérifier :</p> <p>Les compétences du candidat à réaliser dans un temps imparti différentes opérations (désossage de petites pièces, séparation, parage), à valoriser les morceaux (ficelage, préparations de spécialité bouchère crue, présentation), à mettre en place le rayon boucherie en connaissant les différents morceaux de viande et leur destination culinaire et à réaliser une opération de vente simple.</p> <p>Les aptitudes à appliquer les techniques liées au métier ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Précision et netteté des découpes – Respect dans la progression de la recette – Conformité des pesées avec la recette – optimisation des viandes à chaque étape – respect de la matière première – Esthétisme des productions

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	- contrôler visuellement la conformité de ses réalisations avec le résultat attendu (normes qualité de l'entreprise)		
--	--	--	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Fabrication de tout ou partie des produits de charcuterie et de traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>	<p>Fabriquer ou participer à la fabrication de la gamme de saucisses de la charcuterie dans le respect des règles de sécurité alimentaire</p>	<p>–</p>	<p>– précision du hachage (diamètre) – le mélange est homogène – homogénéité des émulsions</p>
<p>OPTION CHARCUTERIE TRAITEUR</p>	<p>– réaliser les mêlées de base (mélange simple au hachoir) – participer à l'élaboration des émulsions chaudes et froides (pâte à glace, saucisse de foie, etc.) nécessitant l'utilisation du cutter – préparer les boyaux naturels et artificiels à garnir – embosser (garnir le boyau), portionner, ficeler les saucisses – étuver, fumer, cuire, refroidir les saucisses</p> <p>Participer à la réalisation des produits de charcuterie</p> <p>– assembler les produits après vérification des pesées de matières d'œuvre – procéder aux différents types de cuisson (bain marie, par ex) adaptés à chaque recette – réaliser une pâte Brisée, feuilletée, levée, une pâte à chou – réaliser des pièces en croûte ainsi que des décors en pâte – découper les croûtes, les croutons et les canapés</p>	<p><u>Pratique professionnelle</u> – Epreuve terminale 5 heures (4h30 + 30 mn) <u>Epreuve pratique</u> : 4h30</p> <p>A partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> – des matières premières nécessaires – de plats de présentation – d'éléments de décor – de fiches techniques, <p>Le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :</p> <ul style="list-style-type: none"> – interpréter et appliquer une fiche technique – procéder à des préparations de charcuterie-traiteur en respectant les différentes phases d'exécution du travail : <ul style="list-style-type: none"> ▪ préparer ▪ exécuter ▪ clôturer <p><u>Epreuve orale</u> : 30 mn Entretien avec le jury sur la nomenclature des viandes et sur les techniques professionnelles</p>	<p>– respect des temps et des températures de rinçage et trempage des boyaux – régularité de la poussée – Aspect de la saucisse (non percée, sans creux, ni bosses) – les opérations de cuisson et de conservation respectent les températures et les durées prévues – Respect des règles d'hygiène et de sécurité, et des guides des bonnes pratiques en charcuterie-traiteur, à toutes les étapes de la production</p>

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<ul style="list-style-type: none"> – procéder à la finition des fabrications (glaçage, décoration des produits de charcuterie traiteur...) <p>A partir d'une fiche technique ou d'une fiche recette : Réaliser des produits traiteur</p> <ul style="list-style-type: none"> – habiller (ébarber, écailler, vider, etc.) les poissons et lever les filets – travailler les produits maraîchers (laver, éplucher couper en tranches, en dés, en bâtonnets, en julienne, en paysanne, ciseler, émincer) – élaborer des salades simples (carotte, céleri rémoulade, etc.) et composées (niçoise, mexicaine, etc.) – réaliser des émulsions froides et chaudes (béchamel et ses dérivés, vinaigrette, etc.) – équilibrer les assaisonnements – vérifier la conformité du produit fini avec les critères qualité de l'entreprise 	<p>Cette épreuve a pour objectif de vérifier :</p> <p>Les compétences du candidat à réaliser dans un temps imparti, des préparations de pâtisseries charcutières, des salades, à mettre en place le rayon charcuterie-traiteur en connaissant les différentes variétés de charcuterie, les différents morceaux de viande et leur destination culinaire et à réaliser une opération de vente simple.</p> <p>Les aptitudes à appliquer les techniques liées au métier ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité</p>	<ul style="list-style-type: none"> – les techniques d'assemblages, de mélange sont maîtrisées – les techniques de cuisson sont maîtrisées et les temps et les températures sont respectés – les pâtes sont souples et peuvent être travaillées et garnies – régularités et netteté des découpes – esthétisme des finitions – précision des gestes dans les étapes de travail du poisson – netteté et régularité des techniques de coupe des légumes – respect et optimisation des matières premières – les émulsions sont homogènes – équilibre des assaisonnements – esthétisme des fabrications – respect des règles d'hygiène et de sécurité
--	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Conservation, stockage des matières premières et des produits transformés de boucherie ou de charcuterie-traiteur</p> <p>COMMUNE AUX DEUX OPTIONS</p>	<p>Conduire les procédés de conservation et/ou de maturation des productions bouchères, des matières premières dans le respect des règles d'hygiène et de sécurités alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – mettre en œuvre les procédés de conservation naturels (salaison, cuisson, saumurage) adaptés aux différents produits et au(x) résultat(s) souhaité(s), selon les instructions du chef d'entreprise, du responsable du magasin – ranger, stocker les productions et les matières dans les installations frigorifiques positives et négatives en respectant la chaîne du froid et les normes sanitaires propres à chaque produit – procéder à la mise sous vide ou sous atmosphère des produits carnés, transformés, élaborés – étiqueter et interpréter l'étiquetage des aliments et des produits transformés, conservés par le froid – dans le respect des normes de stockage des produits carnés et traiteur 	<p><u>Présentation orale d'une situation de travail</u> -</p> <p>Epreuve terminale Epreuve orale 30 mn</p> <p>A partir d'une situation de travail librement choisie, le candidat rédige un dossier technique.</p> <p>Le dossier n'est pas noté et sert de support pour les échanges avec le jury.</p> <p>Le candidat dispose de 10 mn pour présenter le sujet et répond ensuite durant 20 mn aux questions du jury sur le thème qu'il a retenu.</p> <p>Cette épreuve a pour but de vérifier la capacité du candidat à restituer oralement et de façon cohérente une situation de travail, librement choisie et mise en œuvre en entreprise.</p> <p>Le candidat décrit l'entreprise dans laquelle il travaille (situation géographique, caractéristiques ou spécificités, organisation et principaux équipements), se présente (principales activités dans l'entreprise, son projet, ses ambitions).</p> <p>Il réalise ensuite une restitution organisée des différentes phases de la situation de travail choisie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – respect des proportions des mélanges pour le salage, la saumure – les temps de trempage, de décoction, de cuisson sont respectés – les produits sont rangés et stockés dans les lieux appropriés pour assurer leur longévité – les produits sont correctement étiquetés, identifiables et identifiés – respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
--	--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p>Entretien des locaux et des équipements</p>	<p>Nettoyer après une production, en fin de journée) les locaux, les équipements, le matériel du laboratoire ou du lieu de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> – après chaque production, nettoyer les équipements et les matériels utilisés au laboratoire – en fin de journée, suivre le plan de nettoyage et de désinfection des locaux et des matériels élaboré par sa hiérarchie – signaler la non-conformité sanitaire des équipements, locaux et matériels, au regard des indications et consignes du plan de nettoyage de l'entreprise 	<p>La présentation sera articulée autour des axes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • préparer : indication des matières d'œuvre, matériaux, outils, machines utilisés • exécuter : explication logique des différentes étapes de mise en œuvre du travail. Devront être mentionnées les règles d'hygiène et de sécurité, l'organisation du travail, la relation avec le client ou l'équipe de travail, l'approche des coûts • évaluer : réflexion sur la prestation attendue et la prestation réalisée (difficultés rencontrées, points forts points faibles, progrès constatés ou à réaliser, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> – propreté du poste de travail – régularité et efficacité du nettoyage du matériel et des équipements – le dosage des produits, les techniques d'application et les temps de pose sont respectés
<p>Approvisionnement, préparation de l'étal et vente de produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur.</p> <p>COMMUNE AUX DEUX OPTIONS</p>	<p>Valoriser les produits de boucherie ou de charcuterie-traiteur par leur mise en place dans l'étal, dans la vitrine</p> <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les consignes du chef d'entreprise pour la mise en place et en valeur des produits carnés, fabriqués et élaborés – Manipuler les produits avec soin et dans le respect des règles d'hygiène – Disposer les différents produits dans les rangements adéquats 	<p><u>Etude de cas</u> Epreuve terminale écrite 4 heures</p> <p>A partir d'un dossier comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> – la présentation d'une situation de travail – des données et/ou documents techniques en usage dans la profession. 	<ul style="list-style-type: none"> – respect de l'implantation des produits dans les vitrines – les contenants sont adaptés – Esthétisme de l'étal – respect des produits et des règles d'hygiène – l'étiquetage des produits est exact et complets

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	- Harmoniser le rangement des produits selon leurs natures, leurs typologies		
--	--	--	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> – Contrôler le rendu visuel de sa présentation, de sa mise en place – Procéder à l'étiquetage (prix au kg, appellation, etc.) des produits dans le respect de la réglementation et des directives de chef d'entreprise, du responsable du lieu de vente. 		
	<p>Conduire une vente de produit(s), de prestation(s) de boucherie ou de charcuterie-traiteur, y compris en langue étrangère</p> <ul style="list-style-type: none"> – accueillir le client et se mettre à sa disposition – faire préciser au client ses goûts, ses souhaits – développer un argumentaire adapté au client, à sa demande en tenant compte des contraintes qu'il a exprimées (alimentaires, budgétaires, etc) – reformuler, synthétiser la demande du client (type de viande, nombre de convives) afin de valider son accord – renseigner le client sur le mode et les temps de cuisson, les portions, l'origine des viandes ou des produits, les accompagnements possibles – peser le(s) produit(s) et énoncer le(s) prix 	<p>le candidat doit être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> – d'identifier, de décoder et d'analyser les données et documents fournis et de les replacer dans leur contexte technique – d'effectuer les choix technologiques appropriés – de répondre aux questions qui lui sont posées dans les domaines de « Communication », « Relation commerciale », « Gestion de base », « Organisation du travail » et « Langue vivante étrangère » <p>A travers une série de questions sont évalués :</p> <p>Production : identifier, décoder et analyser les données et les documents fournis et les replacer dans leur contexte technique, effectuer des choix technologiques (en fonction des normes dans la profession, hygiène sécurité, entretien des outils et matériels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> – l'accueil est cordial – le recueil des besoins du client est effectif – les conseils sont en rapport avec les besoins, les attentes du client – d'effectuer les choix technologiques appropriés – de répondre aux questions qui lui sont posées dans les domaines de « Communication », « Relation commerciale », « Gestion de base », « Organisation du travail » et « Langue vivante étrangère »

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

		<p>Communication : investir ses connaissances et compétences dans une situation donnée (relations avec l'employeur et les collègues, avec les clients et les fournisseurs dans le cadre d'un dialogue, d'un écrit, d'un texte argumentatif, de documents internes à l'entreprise)</p> <p>Relation clientèle : répondre de manière appropriée à la situation donnée</p> <p>Gestion de base : effectuer des calculs spécifiques, appréhender la notion de coût de façon globale et professionnelle, connaître les documents de base du métier</p> <p>Organisation du travail : organiser son travail en fonction des impératifs de production</p> <p>Langue vivante étrangère : décrypter des documents professionnels : schémas, notices techniques, documents commerciaux par la connaissance de vocabulaire technique de base.</p>	
--	--	---	--

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>Vendre les produits et les services de la boucherie, charcuterie-traiteur dans le cadre d'une prestation particulière (événement familial, cocktail, etc)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Interroger le client sur la nature de l'événement (nombre de personnes, occasion,...) – Approcher les contraintes financières et les intégrer à la proposition – Présenter les produits et les prestations proposées par l'entreprise de boucherie, charcuterie, traiteur (buffet, livraison, etc.) en illustrant ces propos au moyen du book (portfolio) de l'entreprise – Renseigner le client sur la provenance et la composition des produits – Conseiller le client sur la conservation et la cuisson des produits (conservation au frais, à température ambiante, cuisson au four, etc.) – Renseigner sur les quantités appropriées par personne en fonction de la composition du (des) produit(s), du menu global, etc. – Recommander des associations de produits, des accompagnements – 	<p>Évalué dans l'étude de cas et dans la l'épreuve de pratique professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> – le recueil des besoins du client est effectif et efficace – Pertinence et exactitude des renseignements fournis – le recueil des besoins du client est effectif et efficace – Pertinence et exactitude des renseignements fournis – des alternatives et/ou des produits complémentaires sont proposés et argumentés – le bon de commande est techniquement exploitable par le laboratoire (nombre de personnes ou poids, nom des produits, etc) – Validité commerciale du bon de commande (nom et coordonnées du client, dates, prix)
--	---	---	---

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<ul style="list-style-type: none"> – Proposer des produits de substitution, en cas d'intolérance alimentaire, de contraintes religieuses – Proposer des produits complémentaires en fonction des disponibilités (sauces, etc.) – Etablir la commande et faire valider la faisabilité de la commande (délai, composition, prix, etc.) par le laboratoire – Transmettre la commande au chef d'entreprise, au chef de laboratoire en y ajoutant, si nécessaire, des éléments complémentaires (exigence du client) 		<ul style="list-style-type: none"> –
	<p>Procéder à l'encaissement des produits et au rendu monnaie dans le respect des bonnes pratiques de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> – Encaisser les ventes de produits(s), de prestation(s) ou les acomptes dans le cadre d'une commande – Utiliser le matériel d'encaissement de la boucherie-charcuterie (caisse enregistreuse, caisse tactile, terminal électronique de paiement [TPE], ...) – Appliquer la réglementation pour les différents modes de paiement (chèques, tickets restaurant, etc.) – Sécuriser les transactions (ex billet visible jusqu'au rendu monnaie) 	<p>Évalué dans l'étude de cas et dans la l'épreuve de pratique professionnelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> – exactitude du rendu monnaie – les équipements sont correctement utilisés – les transactions sont traçables et sécurisées

ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	Emballer les produits carnés ou élaborés <ul style="list-style-type: none">– sélectionner l’emballage adéquat en fonction du (des) produit(s)– emballer les viandes et les préparations de manière à sécuriser leur transport	Évalué dans l’étude de cas et dans la l’épreuve de pratique professionnelle	<ul style="list-style-type: none">– es emballages sont utilisés de manière rationnelle– solidité, étanchéité des emballages réalisés.
--	---	--	--