

**Boucher Charcutier Traiteur :**  
**option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)**  
**REFERENTIELS D'ACTIVITES, DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION**  
**CMA FRANCE**

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

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
<b>BLOC DE COMPETENCES N°1 : CONCEVOIR DES OFFRES DE PRESTATION BOUCHERES-CHARCUTIERES-TRAITEUR DANS LE RESPECT DE LA REGLEMENTATION ET DU DEVELOPPEMENT DURABLE</b>			
<b>A.1.1 Proposition d'une offre de prestation de produits différenciée en lien avec le développement durable :</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sélection de matières premières respectant la préservation de l'environnement, en favorisant les éleveurs, les producteurs et</li> </ul>	<b>C.1.1</b> Proposer une offre de prestation différenciée en lien avec le développement durable en prenant soin de la sélection des matières premières, en utilisant des produits de saison, en veillant à ne pas gâcher de l'énergie et en respectant la législation sur les emballages éco-responsables.		<b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b>  Ses propositions en matière de préservation de l'environnement sont cohérentes et adaptés à la profession.

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
 Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
 CMA FRANCE

<p>fournisseurs locaux/ régionaux, les abattoirs labels de qualité (label rouge, label AOC, label Agriculture biologique, label viande de France .... etc.), les commerces de proximité limitant les émissions de gaz à effet de serre dues aux transports ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation des produits de saison (fruits, légumes, produits frais, viandes ...)</li> <li>- Mise en place d'un process de fabrication dans le respect de l'environnement par économie d'énergie (eau, électricité ...)</li> <li>- Respect de la législation en matière d'emballages éco-responsables</li> </ul>		<p><b>ME1.1 Épreuve technologique - Technologie du métier</b></p> <p>Le candidat répond à un sujet technologique portant sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les approvisionnements</li> <li>- Les matières premières</li> <li>- La sécurité alimentaire</li> <li>- Les réglementations en fabrication et en ventes des produits</li> <li>- Les connaissances en matière de PMS, GBPH</li> </ul>	<p>Sa restitution et son explication des différents labels existants est correct.</p> <p>Les différents process de fabrication sont connus et énumérés.</p> <p>La législation en vigueur est connue et correctement restitué.</p>
<p><b>A.1.2 Prévision et sélection des moyens nécessaires à la vente des produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evaluation en fonction des productions à réaliser des besoins en matière d'œuvre (bon d'économat)</li> </ul>	<p><b>C.1.2</b> Prévoir et sélectionner les moyens nécessaires a la vente des produits en évaluant la matière d'œuvre, en organisant le travail, en choisissant le matériel, en prenant en compte les productions saisonnières, en créant des fiches techniques et en vérifiant la mise en œuvre des</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les produits sont connus.</p> <p>Les techniques de préparation sont correctement expliquées.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rationalisation et optimisation de l'organisation du travail dans le temps et dans l'espace</li> <li>- Choix et sélection du matériel (four, écuve ...) en prenant en compte l'ergonomie et les risques professionnels pour ses collaborateurs (ex : RSE)</li> <li>- Gestion des productions saisonnières en complément des activités courantes (préparations festives, préparations estivales ...)</li> <li>- Planification de la production des produits et mise en place des outils et techniques d'aide (rôtisserie, plats cuisinés, snacking, produits prêts à consommer, produit horaire, produit minute...)</li> <li>- Création des fiches techniques</li> <li>- Vérification de la mise en œuvre, par le personnel, des consignes de réalisation de la production</li> <li>- Mise en œuvre d'une réorganisation immédiate en cas d'impondérables</li> </ul>	<p>consignes afin d'avoir une production correctement planifiée.</p>		<p>L'utilisation du matériel et de la matière d'œuvre est proposée de façon rationnelle.</p> <p>La réclamation sur l'utilisation du matériel est connue</p> <p>Les outils et techniques sont adaptés aux productions demandées.</p> <p>Les grandes étapes de la planification de la production sont connues.</p> <p>Des propositions d'organisation cohérentes sont proposées en fonction d'une situation donnée.</p>
<p><b>A.1.3 Organisation des achats de matière d'œuvre :</b></p>	<p><b>C.1.3</b> Organiser les achats de matière d'œuvre en recherchant et choisissant des fournisseurs, en sélectionnant des éleveurs et des distributeurs, en planifiant les achats, en réalisant les documents de</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche et choix des fournisseurs pour la matière d'œuvre et les consommables (emballage, boitage, ensachage, etc.) par rapport aux critères : qualité, coût, service, quantité (Ex : optimiser la taille des conditionnements en fonction des besoins ...), et environnement (plastique ...)</li> <li>- Sélection des éleveurs et des distributeurs</li> <li>- Planification et organisation des achats journaliers, hebdomadaires, mensuels</li> <li>- Identification, réalisation et contrôle des documents de transactions commerciales (bons de commande, de livraison, les factures ...)</li> <li>- Intervention en cas de litige immédiatement ou après la livraison (retour fournisseur, non-conformité ...)</li> </ul>	<p>transactions commerciales afin de pouvoir intervenir immédiatement en cas de litige.</p>		<p>Les critères à prendre en compte lors du choix des fournisseurs (prix, qualité, rapidité, capacité à répondre aux besoins, réputation, valeurs de leur entreprise ...) sont corrects.</p> <p>La sélection des éleveurs et distributeurs est pertinente (races, conformation musculaire, couleur et état d'engraissement, rendement de carcasse).</p> <p>La sélection des matières premières (poisson, fruits, légumes, surgelé BOF ...) en vue des différentes fabrications dans les différents métiers est pertinente.</p> <p>Les éléments devant être présents dans le bon de commande et/ou de livraison sont correctement retranscrits.</p> <p>Les droits et recours en cas de litige sont expliqués.</p>
<p><b>A.1.4 Organisation et gestion des stocks de matières premières, de produits finis :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition du stock nécessaire à l'activité de l'entreprise</li> <li>- Contrôle de la quantité et de la qualité de la marchandise</li> </ul>	<p><b>C.1.4</b> Superviser l'organisation et la gestion des stocks des matières premières, de produits finis en définissant le stock nécessaire, en contrôlant la quantité et la qualité de la marchandise et en choisissant un lieu de stockage afin de la conserver dans les meilleures conditions pour conserver les</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La composition des stocks est expliquée (flux d'entrée, niveau des stocks, flux de sortie ...).</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition du lieu de stockage des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis (en ambiance sèche, ambiance réfrigérée ou congélation)</li> <li>- Suivi des stocks (ex : rotation des stocks ...) selon leur nature tout en conservant la traçabilité des produits</li> </ul>	<p>propriétés gustatives et nutritives de l'ensemble des produits.</p>		<p>Les différents objectifs économiques des stocks sont précisés.</p> <p>Les conditions de conservation de des différents produits (viandes, poissons, surgelé, légumes, BOF ...) sont connues</p> <p>Les risques de contamination et la façon de les éviter sont expliqués.</p> <p>Les différents types de stockage en fonction des produits sont expliqués (stockage à froid positif, stockage à froid négatif, si besoin liaison froide/liaison chaudes ...).</p> <p>Les mesures correctives à prendre en cas d'une température non-conforme ou du dysfonctionnement d'une chambre froide sont énumérées.</p>
<p><b>A.1.5 Veille à la qualité des produits en termes organoleptiques (qualité gustative, saveur) et sanitaire lors de la réception, la commercialisation et la livraison</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Création et mise en place d'une procédure de contrôle de la production</li> </ul>	<p><b>C.1.5</b> Veiller à la qualité des produits en termes organoleptiques et sanitaire lors de la réception, commercialisation et livraison en mettant en place une procédure de contrôle de la production de l'entreprise, en mettant en place des mesures correctives permettant la vérification de la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur.</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les critères de contrôle des produits sont expliqués (couleur, texture, aspect, odeur, jutosité, flaveur ...).</p> <p>Le contrôle organoleptique des produits est expliqué (test</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place de mesures correctives</li> <li>- Vérification de la qualité des produits finis avant livraison au magasin ou à l'extérieur</li> </ul>			d'évaluation sensorielle, phase de dégustation, analyse des résultats).
<p><b>A.1.6 Supervision de l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identification des besoins d'entretien de son matériel et mise en place un planning d'entretien et veille à l'application des normes en matière de sécurité (fonctionnement des organes de sécurité des machines, veille électrique ...)</li> <li>- Mise en alerte auprès des prestataires en cas de panne (électricité, froid, gaz, machine ...) ou d'incident matériel dans le souci d'une continuité de la production dans l'entreprise</li> </ul>	<p><b>C.1.6</b> Superviser l'entretien périodique et de la maintenance technique du matériel et des locaux en identifiant les besoins d'entretien de du matériel, en mettant en place un planning d'entretien des appareils de réfrigération, en appelant les prestataires en cas de panne afin de veiller au bon fonctionnement des organes de sécurité des machines.</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les normes en matière de sécurité d'entretien des matériels d'une boucherie-charcuterie-traiteur sont retranscrits.</p> <p>Les actions à mettre en œuvre auprès de ses prestataires en fonction d'une panne ou d'un incident matériel sont retranscrites.</p>
<p><b>A.1.7 Suivi d'un Plan de maîtrise sanitaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire adapté à son entreprise (méthodes, locaux ...) en s'appuyant sur un tiers si nécessaire</li> </ul>	<p><b>C.1.7</b> Assurer le suivi d'un plan de maîtrise sanitaire en l'adaptant à son entreprise, en assurant la traçabilité des produits, en le mettant à jour afin d'être en conformité avec l'ensemble des mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir la sécurité alimentaire.</p>		<p><b>Lors de l'épreuve de technologie le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les mesures à mettre en œuvre pour respecter le plan de maîtrise sanitaire (PMS) sont expliqués.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
 Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
 CMA FRANCE

<pre>(prestataire, organisation professionnelle ...)  - Application des méthodes HACCP et suivi du guide des bonnes pratiques d'hygiène pour la mise en place et le suivi de la traçabilité des produits  - Suivi de son plan de maîtrise sanitaire</pre>			<pre>Les procédés et le contrôle à mettre en place sont expliqués.  Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes sont appliquées à des situations donnés dans la profession.</pre>
---	--	--	--

Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : *Epreuve de technologie* (BC01), *Pratique Professionnelle et Pièce de Maîtrise* (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le *Dossier « Fonction entrepreneuriale »* (BC04), l'étude de cas : « *analyse de la Fonction entrepreneuriale* » (BC04), l'étude de cas « *Commercialisation* » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en *Langue Vivante Etrangère* (BC05), l'*Etude de cas « GRH »* (BC06) et la Mise en situation professionnelle « *Fonction maître d'apprentissage* » (BC06).

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
<b>BLOC DE COMPETENCES N°2 : SUPERVISER ET MAITRISER LA GESTION DES PRODUCTIONS BOUCHERES (optionnel)</b>			
<p><b>A.2.1 Découpe de la carcasse pour des préparations bouchères</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- optimisation de la maturation des viandes</li> <li>- découpe et optimisation de la carcasse</li> <li>- supervision de la transformation optimale de la carcasse (rendement ...) auprès de ses équipes.</li> <li>- répartition des viandes à destination de la vente en l'état, des fabrications bouchères</li> <li>- Valorisation et ajustement des viandes en fonction des productions demandées et du stock</li> </ul>	<p><b>C.2.1</b> Découper la carcasse pour des préparations bouchères en répartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandées et du stock.</p>	<p><b><u>ME2.1 Pratique professionnelle :</u></b></p> <p>À partir d'un lot de matière d'œuvre défini par la commission de choix de sujet, le candidat réalise des productions de boucherie, en veillant à optimiser l'utilisation de la totalité de la matière d'œuvre.</p> <p>Il présente et met en valeur ses productions.</p> <p>Le candidat est assisté d'un commis.</p> <p>Le sujet est communiqué au candidat deux semaines avant l'épreuve.</p> <p>Il devra fournir au jury son engagement de production comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fiches recettes des productions,</li> <li>- la consommation théorique de la matière d'œuvre,</li> <li>- le planning de répartition des tâches entre le commis et lui,</li> <li>- la progression de la production.</li> </ul> <p>Au cours de l'épreuve, le candidat devra encadrer le commis et lui</p>	<p><b>Lors de la pratique professionnelle le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Son utilisation des outils de découpe de la carcasse (couteau à déosser, scie de boucher, outils spécifiques...) est correcte.</p> <p>Les indications données et la gestion du commis sont pertinentes.</p> <p>Sa découpe des pièces de viande est valorisé en vue des différentes fabrications.</p> <p>Le taux de valorisation est satisfaisant.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE



		montrer un (des) geste(s) technique(s) le cas échéant.	
<p><b>A.2.2 – Création de tous types de travaux bouchers</b></p> <p>- création de nouveaux produits, de nouvelles recettes de préparations bouchères conformes aux réglementations en vigueur (normes, appellations, etc.) et des nouveaux modes de consommation</p> <p>- réalisation de nouvelles associations de produits, en jouant sur les textures, les saveurs, etc. (volaille aux écrevisses, paupiettes de veau aux Saint-Jacques ...)</p> <p>-élaboration des fiches techniques, défini la répartition des tâches et conformer l'entreprise à la réglementation des farces et chairs à saucisse</p> <p>- supervision et /ou association à l'intégralité du travail des viandes (coupe et découpe de carcasses, désossage, parage, séparation)</p> <p>- réalisation de la préparation de tous les produits élaborés en production bouchères crues (rôtis composés, farcis ...)</p> <p>- Prévision d'une réunion entre l'équipe du laboratoire et l'équipe de vente (changement et nouvelles recettes, nouvelles envies de consommation de la clientèle, allergènes ...)</p>	<p><b>C.2.2</b> Assurer la création de tous types de travaux bouchers en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant ces produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.</p> <p><b>C.2.3</b> Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production bouchères crues afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.</p>	<p><b>ME2.2 Pièce de Maîtrise : en boucherie</b></p> <p>Réalisation d'une ou plusieurs pièces en boucherie mettant en œuvre l'excellence technique et l'attractivité visuelle</p> <p>Le candidat est libre de présenter : - 1 ou 2 pièce(s) dans une seule activité</p> <p>Dans le cas où le candidat choisit de réaliser plusieurs pièces, celles-ci devront impérativement être présentées sur des plats séparés.</p>	<p><b>Lors de la réalisation de la pratique professionnelle et de la pièce de maîtrise le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La production et les nouvelles associations de produits proposés sont originales et variés.</p> <p>Les fiches techniques des recettes sont complètes.</p> <p>Les coupes sont réalisées avec qualité et régularité en fonction de leur destination.</p> <p>Les techniques visant à relever le goût sont maîtrisées.</p> <p>Les gestes « rares » sont maîtrisés : volaille demi-deuil, désossage et découpe des volailles au couteau.</p> <p>Les productions bouchères réalisées sont maîtrisées, variées, originales, différenciées et innovantes.</p> <p>Les règles d'hygiène, de sécurité, de sécurité alimentaire sont appliquées et scrupuleusement respectées au regard de la législation en vigueur (du guide des bonnes pratiques d'hygiène)</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

CMA FRANCE

VF – 06/11//2023

<p><b>A.2.3 Réalisation des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- préparation de marinades</li> <li>- préparation de viandes hachées/ émincées</li> <li>- réalisation de rôties entier et pièces individuelles</li> <li>- respect du code des usages</li> <li>- veille au respect du PMS (plan de maitrise sanitaire)</li> </ul>	<p><b>C.2.4</b> Réaliser des préparations bouchères crues innovantes et/ou traditionnelles en préparant des marinades, de la viande hachée, des émincées, des rôties entier et pièces individuelles en s'assurant le respect du code des usages et du plan de maitrise sanitaire.</p>		<p><b>Lors de la réalisation de la pratique professionnelle et de la pièce de maitrise le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les différentes marinades sont maîtrisées (longues ou instantanées) et accordés au type de viande (bœuf, veau, porc, agneau, volaille, gibier, produits tripiers ...).</p> <p>La conservation spécifique aux viandes hachées sont appliquées.</p> <p>Les morceaux choisis et la recette pour faire un rôti sont conformes.</p> <p>La présentation sur buffet des préparations bouchères crues, de leur transformation à leur élaboration sont valorisées en vue de la vente (étiquetage obligatoire des produits selon les règles en vigueur).</p> <p>Le code des usages est respecté.</p> <p>Le PMS (plan de maitrise sanitaire) est maîtrisé.</p>
<p>Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : <i>Epreuve de technologie</i> (BC01), <i>Pratique Professionnelle et Pièce de Maitrise</i> (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le <i>Dossier « Fonction entrepreneuriale »</i> (BC04), l'étude de cas : « <i>analyse de la Fonction entrepreneuriale</i> »</p>			

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

VF – 06/11//2023

(BC04), l'étude de cas « Commercialisation » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en *Langue Vivante Etrangère* (BC05), l'Etude de cas « GRH » (BC06) et la Mise en situation professionnelle « *Fonction maître d'apprentissage* » (BC06).

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
<b>BLOC DE COMPETENCES N°3 : SUPERVISER ET MAITRISER LA GESTION DES PRODUCTIONS CHARCUTIÈRES ET TRAITEURS (optionnel)</b>			
<p><b>A.3.1 Préparations préliminaires pour les productions charcutières et traiteur :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tri et répartition des viandes pour les préparations charcutières et traiteur</li> <li>- Supervision de la transformation optimale des viandes en fonction des productions demandées et du stock</li> </ul>	<p><b>C.3.1</b> Trier les viandes pour des préparations charcutières et traiteur en réartissant les viandes, en supervisant la transformation auprès de son équipe afin de valoriser et ajuster les viandes en fonction des productions demandés et du stock.</p>	<p><b><u>ME3.1 Pratique professionnelle :</u></b></p> <p>À partir d'un lot de matière d'œuvre défini par la commission de choix de sujet, le candidat réalise des productions de charcuterie et de traiteur, en veillant à optimiser l'utilisation de la totalité de la matière d'œuvre.</p> <p>Il présente et met en valeur ses productions.</p> <p>Le candidat est assisté d'un commis.</p> <p>Le sujet est communiqué au candidat deux semaines avant l'épreuve.</p>	<p><b>Lors de la pratique professionnelle le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La production est planifiée en fonction de de la commande, des produits en stock et de la saisonnalité.</p> <p>Le tri et la répartition des viandes sont correctement réalisés.</p> <p>Son utilisation du matériel et des outils du laboratoire est correcte (cutter, mélangeur, four, cellules de cuisson et de fumage ...).</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

		<p>Il devra fournir au jury son engagement de production comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les fiches recettes des productions,</li> <li>- la consommation théorique de la matière d'œuvre,</li> <li>- le planning de répartition des tâches entre le commis et lui,</li> <li>- la progression de la production.</li> </ul> <p>Au cours de l'épreuve, le candidat devra encadrer le commis et lui montrer un (des) geste(s) technique(s) le cas échéant.</p>	<p>Les indications données et la gestion du commis sont pertinentes.</p> <p>Valorisation optimale des matières premières.</p> <p>Le taux de valorisation est satisfaisant.</p>
<p><b>A.3.2 Réalisation de tous types de fabrications charcutières :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisation de tous types de fabrication charcutière traditionnelle (jambon cuit, saucisse de Toulouse, saucisse de Strasbourg, Andouillette, pâtés, terrines ...)</li> <li>- réalisation de charcuterie crue (fumées, séchées ...) de charcuterie sèche (salami, saucisson ...), de charcuterie cuite (saucisson de paris, cervelas ...), de saucisses, saucisson, à cuire crus et secs, réalisation de produits à base de tête, de sang (boudin noir ...)</li> <li>- réalisation de produits de charcuterie de type pâtés, galantine, ballotine ...</li> <li>- réalisation de produits de charcuterie de types rillettes, andouilles, andouillettes et de produits à base de foie gras</li> </ul>	<p><b>C.3.2</b> Réaliser des productions de charcuterie traditionnelles (crue, sèche, cuite, crue, à cuire crus et secs, de produits à base de tête, de sang, de types pâtés, galantine, ballotine, de types rillettes, andouilles, andouillettes et de des produits à base de foie gras) en s'assurant du respect du code des usages et du plan de maîtrise sanitaire.</p>	<p><b><u>ME2.2 Pièce de Maîtrise :</u></b> <b>Charcuterie-traiteur</b></p> <p>Réalisation d'une ou plusieurs pièces charcuterie et en traiteur, mettant en œuvre l'excellence technique et l'attractivité visuelle</p> <p>Le candidat est libre de présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 pièce dans une seule activité (charcuterie ou traiteur)</li> <li>- 2 pièces dans les différentes activités (charcuterie et traiteur)/</li> </ul> <p>Dans le cas où le candidat choisit</p>	<p><b>Lors de la réalisation de la pratique professionnelle et de la pièce de maîtrise le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les fabrications charcutières et traditionnelles sont maîtrisées.</p> <p>Les nouvelles recettes proposées sont innovantes et répondent aux tendances de consommation (produits allégés et sans allergènes, produits typiques, du terroir, hachage à l'ancienne ...).</p> <p>L'association des produits est innovante tout comme l'équilibre des formes ainsi que</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

CMA FRANCE

VF – 06/11//2023

<p>- création de nouveaux produits, de nouvelles recettes de préparations charcutières et traiteurs conformes aux réglementations en vigueur (normes, appellations, etc.) et les nouveaux modes de consommation</p> <p>- réalisation de nouvelles associations de produits, en jouant sur les textures, les saveurs, etc. (ballotine aux écrevisses, association de produits terre/mer, association de produits sucrés/salés ...)</p> <p>-élaboration des fiches techniques, définir la répartition des tâches et conformer l'entreprise à la réglementation des produits fabriqués</p> <p>- supervision et /ou association à l'intégralité du travail des viandes (parage et triage en vue des fabrications ...)</p> <p>- réalisation de la préparation de tous les produits élaborés en production charcutières et traiteurs (pâtisserie charcutière, terrine, plats cuisinés, snacking ...)</p> <p>- Prévision d'une réunion entre l'équipe du laboratoire et l'équipe de vente (changement dans les recettes, nouvelles recettes, nouvelles envies de consommation de la clientèle, allergènes ...)</p>	<p><b>C.3.3</b> Assurer la réalisation et la création de tous types de fabrications charcutières en créant de nouveaux produits prenant en compte les nouveaux modes de consommation, de nouvelles recettes, en associant des produits afin d'élaborer les fiches techniques associées à leur mise en œuvre par ses équipes.</p> <p><b>C.3.4</b> Superviser et/ou réaliser le travail des viandes en préparant tous les types de produits élaborés en production charcutière et traiteurs afin de valoriser les différentes pièces pour leur commercialisation.</p>	<p>de réaliser plusieurs pièces, celles-ci devront impérativement être présentées sur des plats séparés.</p>	<p>la cohérence au niveau des saveurs et textures.</p> <p>La production et les nouvelles associations de produits proposés sont originales et variés.</p> <p>Les fiches techniques des recettes sont complètes.</p> <p>Les techniques visant à relever le goût sont maîtrisées.</p> <p>Les productions charcutières, réalisées sont maîtrisées, variées, originales, différenciées et innovantes.</p> <p>Les règles d'hygiène, de sécurité, de sécurité alimentaire sont appliquées et scrupuleusement respectées au regard de la législation en vigueur (code des usages de la charcuterie et du guide des bonnes pratiques d'hygiène)</p> <p>La présentation sur buffet des préparations Charcutières sont valorisées avec un thème.</p>
---	---	--	--

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<p>- respect du code des usages de la charcuterie et du PMS (plan de maitrise sanitaire)</p>			
<p><b>A.3.3 Réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin et d'une prestation extérieure :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition de sa gamme traiteur en tenant compte des différents paramètres de l'entreprise et de la clientèle visée</li> <li>- création, innovation et réalisation des produits traiteurs salés (poissons, viandes, garnitures, pâtes, crudités, crustacés,</li> <li>- proposition des produits d'accompagnements (fruits, confitures, boissons ...)</li> <li>- proposition d'une gamme de produits de nouvelles tendances de consommation</li> <li>- proposition d'une gamme de snacking, de sandwicherie et de tartines innovants et créatifs</li> <li>- réalisation de cartes traiteur en fonction de la saisonnalité, des événements, etc. de l'entrée au dessert, proposant des prestations de type cocktails, apéritifs dînatoires, déjeunatoires...</li> </ul>	<p><b>C.3.5</b> Superviser la réalisation et élaboration d'une gamme traiteur magasin en définissant sa gamme, en créant, en innovant et en réalisant des produits traiteurs salés, des produits d'accompagnements, d'une gamme de snacking, de sandwicherie et de tartines afin d'avoir une offre adaptée aux tendances de consommation de sa clientèle.</p> <p><b>C.3.6</b> Superviser la réalisation et l'élaboration de prestations traiteurs en développant des cartes traiteur en fonction de la saisonnalité, d'événements, en maîtrisant les méthodes de cuisson spécifiques à ces produits afin d'avoir une gamme de prestation attrayante.</p>		<p><b>Lors de la réalisation de la pratique professionnelle et de la pièce de maîtrise le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les fabrications de cuisine et traiteurs traditionnelles sont maîtrisées.</p> <p>Les nouvelles recettes proposées sont innovantes et répondent aux tendances de consommation (produits allégés et sans allergènes, produits typiques, du terroir, régionale ...).</p> <p>L'association des produits est innovante tout comme l'équilibre des formes ainsi que la cohérence au niveau des saveurs et textures.</p> <p>La production et les nouvelles associations de produits proposés sont originales et variés.</p> <p>Les fiches techniques des recettes sont complètes.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)

Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

CMA FRANCE

VF – 06/11/2023

<p>- maîtrise des méthodes de cuisson spécifiques aux produits traiteurs (cuisson sous vide, vapeur, mijoté, revenu ...)</p> <p>- choix et mise en œuvre des techniques de conditionnement et de cuisine différenciées adaptées aux produits, à la prestation et en fonction des matériels disponibles</p> <p>- mise en œuvre de la livraison des mets en prévoyant la liaison chaude (étuve, caisse de maintien au chaud ...) et/ou froide</p> <p>- réalisation d'un inventaire en présence du client, du matériel prêté en anticipant avec ce dernier le coût de casses éventuelles</p>	<p><b>C.3.7</b> Superviser ou mettre en œuvre les techniques de conditionnement adaptés aux produits, la livraison des mets en prévoyant la liaison chaude et/ou froide et en réalisant un inventaire du matériel prêté à son client.</p>		<p>Les techniques visant à relever le goût sont maîtrisées.</p> <p>Les productions traiteurs réalisées sont maîtrisées, variées, originales, différenciées et innovantes.</p> <p>Les règles d'hygiène, de sécurité, de sécurité alimentaire sont appliquées et scrupuleusement respectées au regard de la législation en vigueur (guide des bonnes pratiques d'hygiène)</p> <p>La présentation sur buffet des préparations Traiteurs sont valorisées avec un thème.</p>
---	---	--	---

Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : *Epreuve de technologie* (BC01), *Pratique Professionnelle et Pièce de Maîtrise* (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le *Dossier « Fonction entrepreneuriale »* (BC04), l'étude de cas : « *analyse de la Fonction entrepreneuriale* » (BC04), l'étude de cas « *Commercialisation* » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en *Langue Vivante Etrangère* (BC05), l'*Etude de cas « GRH »* (BC06) et la Mise en situation professionnelle « *Fonction maître d'apprentissage* » (BC06).

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	<b>REFERENTIEL D'ÉVALUATION</b> <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	<b>CRITÈRES D'ÉVALUATION</b>
<b>BLOC DE COMPETENCES N°4 : ASSURER LA CREATION, LE DEVELOPPEMENT ET LA GESTION FINANCIERE D'UNE ENTREPRISE DE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR</b>			
<p><b>A4.1 : Conduite d'un projet de création d'entreprise, de reprise ou de développement d'activités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en œuvre de son projet de création, de développement dans la réalité fiscale, sociale et juridique du secteur de la boucherie-charcuterie-traiteur</li> <li>- construction d'un projet entrepreneurial, le business model de la création et du développement de l'entreprise</li> <li>- identification et mise en action des leviers d'aide (outils &amp; structures) financiers et administratifs</li> <li>- construction d'un argumentaire, une présentation, un « storytelling » pour défendre son projet dans le registre adapté à ses interlocuteurs (banquiers investisseurs, clients ...)</li> </ul>	<p><b>C4.1</b> – Conduire un projet de création et de développement d'entreprise en s'appuyant sur un business model, en identifiant les leviers d'aide financier et administratifs, et en construisant un argumentaire et une présentation afin de défendre son projet dans un registre adapté à ses interlocuteurs.</p>	<p><b>ME4.1 Dossier « Fonction entrepreneuriale » :</b></p> <p><i>A l'écrit :</i></p> <p>A partir d'un dossier constitué de textes d'actualité à caractère économique et/ou réglementaire et/ou social (le statut de micro entrepreneur, les zones franches, le statut de conjoint-collaborateur ...) le candidat devra analyser l'ensemble de ces documents avant d'en mesurer l'impact éventuel sur son secteur d'activité, sa branche, son entreprise. Son point de vue, devra être argumenté et illustré d'exemples issus de son expérience.</p> <p><i>A l'oral :</i></p> <p>Le candidat porte une analyse sur sa production écrite</p>	<p><b>Lors de la réalisation du Dossier « fonction entrepreneuriale » le candidat est évalué sur les critères suivants :</b></p> <p>Le tri et la sélection des informations en rapport avec le secteur artisanal sont pertinents.</p> <p>L'analyse est de qualité et de sa transposition au secteur Boucher-charcutier-traiteur est pertinente.</p> <p>Le système de veille professionnelle et réglementaire est existant et de qualité.</p> <p>Des relais intervenants dans la création d'entreprises de boucherie-charcuterie-traiteur sont identifiés et mobilisés.</p> <p>Aptitude à défendre son projet, son point de vue, sa position à travers un argumentaire adapté et illustré d'exemples.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

CMA FRANCE

VF – 06/11//2023



		et apporte tout élément complémentaire en lien avec le thème lui paraissant pertinent pour le secteur de la Boucherie-Charcuterie-Traiteur.	
<p><b>A4.2 : Elaboration du dossier financier de l'entreprise à destination des partenaires extérieurs (banquier, Société de cautionnement mutuel ...)</b></p> <p>- justification et/ou explication de la stratégie de l'entreprise au moyen des comptes de résultats et des bilans sur les derniers exercices : conséquences des investissements effectués, des recrutements ...</p> <p>- élaboration d'un plan de financement réaliste à destination du banquier, en diversifiant les sources de financements et en justifiant chacun des postes</p> <p>- explication sur la rentabilité, la santé financière de l'activité de boucher-charcutier-traiteur au regard de son projet, de ses objectifs.</p> <p>- arbitrage sur les investissements à réaliser en fonction de sa stratégie commerciale, de son positionnement, de sa trésorerie et de la soutenabilité de l'endettement</p>	<p><b>C4.2</b> – Elaborer un dossier financier de son entreprise en justifiant sa stratégie au moyen des comptes de résultats et des bilans, en élaborant un plan de financement, en commentant la rentabilité, la santé financière du secteur de boucher-charcutier-traiteur, en arbitrants les investissements à réaliser afin de convaincre de son projet ses partenaires extérieurs.</p>	<p><b>ME4.2 Etude de cas : Analyse de la « Fonction entrepreneuriale »</b></p> <p><i>A l'écrit :</i></p> <p>Sous la forme d'une étude de cas, le candidat réalisera une analyse de la situation financière d'une entreprise à partir de ses documents comptables et devra définir si le projet de reprise ou le projet du dirigeant est viable et sous quelles conditions.</p>	<p><b>Lors de l'étude de cas Analyse de la « fonction entrepreneuriale » le candidat est évalué sur les critères suivants :</b></p> <p>Le plan de financement est réaliste.</p> <p>Le plan de financement est réaliste.</p> <p>L'entreprise au regard des moyennes du secteur de la boucherie-charcuterie-traiteur est rentable.</p> <p>L'analyse de la santé financière de l'entreprise de Boucherie-Charcuterie-Traiteur est de qualité.</p>
			<p><b>Lors de l'étude de cas Analyse de la « fonction entrepreneuriale »</b></p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
 Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
 CMA FRANCE

<p><b>A4.3 : Pilotage au quotidien de la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réalisation pour chaque prestation le seuil de rentabilité pour l'entreprise</li> <li>- contrôle de la valeur des stocks et de sa rotation</li> <li>- négociation des délais fournisseurs</li> <li>- contrôle de la trésorerie de l'entreprise et prise de dispositions visant à l'équilibrer (prêt, relance client ...)</li> </ul>	<p><b>C4.3</b> – Piloter au quotidien la rentabilité de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en établissant le seuil de rentabilité de chaque prestation, en contrôlant la valeur des stocks et sa rotation, en négociant les délais fournisseurs, contrôlant et en veillant à l'équilibre de sa trésorerie afin de développer les profits de sa structure.</p>		<p><b>le candidat est évalué sur les critères suivants :</b></p> <p>Les axes de progrès identifiés sont pertinents et réalistes.</p> <p>Les chiffrages réalisés sont pertinents et justes.</p>
<p>Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : <i>Epreuve de technologie</i> (BC01), <i>Pratique Professionnelle et Pièce de Maîtrise</i> (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le <i>Dossier « Fonction entrepreneuriale »</i> (BC04), l'étude de cas : « <i>analyse de la Fonction entrepreneuriale</i> » (BC04), l'étude de cas « <i>Commercialisation</i> » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en <i>Langue Vivante Etrangère</i> (BC05), l'<i>Etude de cas « GRH »</i> (BC06) et la Mise en situation professionnelle « <i>Fonction maître d'apprentissage</i> » (BC06).</p>			

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
<b>BLOC DE COMPETENCES N°5 : COMMERCIALISER DES PREPARATIONS BOUCHERES, CHARCUTIERES ET TRAITEURS</b>			
<p><b>A5.1 : Définition du positionnement et de la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conception d'une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels sur les productions bouchères et charcutières traiteurs de l'entreprise</li> <li>- développement d'une gamme de prestations et services spécifiques différenciant les compétences et savoir-faire d'une entreprise de boucherie-charcuterie</li> <li>- réponse aux appels d'offres de marché public et privé</li> </ul>	<p><b>C5.1</b> - Définir le positionnement et la politique commerciale de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en concevant une offre lisible à destination des particuliers et des professionnels, en développant une gamme de prestation et de services spécifiques, en répondant aux appels d'offre de marché public et privé afin de distinguer son offre de la concurrence.</p>	<p><b>ME5.1 Etude de cas « Commercialisation » :</b></p> <p>A l'écrit :</p> <p>A partir d'une étude de cas, exposant la situation commerciale, la concurrence et le marché d'une entreprise, le candidat analysera la situation commerciale de l'entreprise et formulera une stratégie commerciale et de communication réaliste et en lien avec les ambitions de son dirigeant.</p>	<p><b>Lors de l'étude de cas commercialisation le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Le positionnement de l'entreprise est présenté clairement.</p> <p>Le type de prestations réalisées est présenté lisiblement.</p>
<p><b>A5.2 : Mise en place de la politique tarifaire applicable aux productions bouchères et charcutières-traiteur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- calcul du taux de marge par nature par nature de production bouchères-charcutières, traiteurs</li> </ul>	<p><b>C5.2</b> - Déterminer une politique tarifaire applicable aux réalisations et aux prestations bouchères-charcutières et traiteurs en calculant le taux de marge par nature de production, en fixant le taux de remise tarifaire applicable selon les réalisations demandées et la taille du marché tout en veillant à encadrer des modalités ou facilités de</p>		<p><b>Lors de l'étude de cas commercialisation le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La politique tarifaire au regard des prestations proposées et des marchés est cohérente.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Détermine le taux de remise tarifaire applicable selon les productions réalisées</li> <li>- encadrement des modalités ou facilités de paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels</li> </ul>	<p>paiement pouvant être accordées à la clientèle de particuliers ou de professionnels.</p>	<p>En contrôle continu :</p> <p>Après une préparation écrite, le candidat développera à l'oral un argumentaire de commercialisation de produits et/ou prestations florales.</p>	<p>Le positionnement de l'entreprise proposé est en adéquation avec l'efficacité commerciale et financière.</p>
<p><b>A5.3 : Conception des outils et des vecteurs de communication destinés aux particuliers et aux professionnels (prospection, notoriété ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- conception d'un book présentant les réalisations à l'usage du personnel et à destination des clients pour les activités et prestations de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur</li> <li>- mise en œuvre d'outils, de canaux ou de supports de communication</li> </ul>	<p><b>C5.3</b> – Participer ou superviser la conception d'outils et de vecteurs de communication destiné aux particuliers et aux professionnels en concevant un book présentant les réalisations et prestations de boucherie-charcuterie-traiteur et en mettant en œuvre tout type d'outils de canaux ou de supports de communication permettant de développer la notoriété de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur.</p>		<p>Les outils commerciaux produits et/ou proposés sont de qualité.</p>
<p><b>A5.4 Identification des souhaits de sa clientèle et proposition d'une offre adaptée à sa demande :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prise en compte des besoins et les attentes réels du client en tenant compte des contraintes (budgétaires, alimentaires, religieuses ...)</li> <li>- Proposition des produits de boucherie, charcuterie et traiteurs adaptés aux besoins nutritionnels, diététiques et gustatifs des clients</li> </ul>	<p><b>C5.4</b> – Identifier les souhaits de sa clientèle et proposer une offre adaptée à sa demande en prenant compte des besoins, des attentes et des contraintes du client, en proposant des produits de boucherie, charcuterie et traiteurs adaptés à leurs besoins, sans omettre la transmission d'informations au consommateur, en cas d'allergie alimentaire, sur la composition d'un produit transformé, élaboré.</p>		<p><b>Lors du contrôle continu le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Sa compréhension des besoins du client</p> <p>Les actions commerciales conduites sont efficaces.</p> <p>L'argumentation de vente est de qualité.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
 Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
 CMA FRANCE

<p>- Transmission d'information au consommateur, en cas d'allergie alimentaire, sur la composition d'un produit transformé, élaboré (fruits à coques, ovoproduits, lactose ...)</p>			<p>Les prestations proposés sont adaptés aux attentes du client.</p>
<p><b>A5.5 : Encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de la boucherie-charcuterie-traiteur</b></p> <p>- conduite d'une négociation commerciale avec un client, un prescripteur en business to business en français et en anglais</p> <p>- Argumentation sur sa gamme de produits carnés, transformés et élaborés (durabilité, composition, qualité nutritionnelle, origine ...)</p> <p>- Dans le cadre d'une commande de prestation buffet, être force de proposition auprès du client en exprimant une offre quantitative et variée</p> <p>- détermination des objectifs de vente à moyen, court et long terme</p> <p>- définition et encadrement de la nature et de la durée des promotions</p>	<p><b>C5.5</b> – Organiser l'encadrement des ventes et de l'après-vente des prestations de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en assurant la conduite d'une négociation commerciale en français et/en anglais, en argumentant sur sa gamme de produits carnés, transformés et élaborés, en étant force de proposition, en ayant des objectifs de vente à moyen, court et long terme afin de développer ses ventes et fidéliser sa clientèle.</p>	<p><b>ME5.2 Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en Langue Vivante Etrangère</b></p> <p>A l'oral :</p> <p>Le candidat tire au sort un texte court en anglais d'ordre économique ou en lien avec son activité de boucher-charcutier-traiteur.</p> <p>Il doit se présenter, présenter son projet professionnel et s'exprimer sur le texte.</p>	<p><b>Lors de la présentation de l'activité de boucher-charcutier-traiteur en langue étrangère le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La présentation orale de l'entreprise et de son savoir-faire en langue étrangère est fluide et explicite.</p> <p>La pertinence des réponses au regard des questions techniques et économiques posées.</p> <p>La précision et l'adaptation du vocabulaire technique et économique employé.</p>

Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : *Epreuve de technologie* (BC01), *Pratique Professionnelle et Pièce de Maîtrise* (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le *Dossier « Fonction entrepreneuriale »* (BC04), l'étude de cas : « *analyse de la Fonction entrepreneuriale* »

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

(BC04), l'étude de cas « Commercialisation » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en *Langue Vivante Etrangère* (BC05), l'Etude de cas « GRH » (BC06) et la Mise en situation professionnelle « *Fonction maître d'apprentissage* » (BC06).

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
<b>BLOC DE COMPETENCES N°6 : FORMER, ACCOMPAGNER ET GERER LES RESSOURCES HUMAINES D'UNE ENTREPRISE DE BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR</b>			
<p><b>A6.1 : Préparation et réalisation d'un recrutement (embauche d'un collaborateur, d'un jeune en contrat d'apprentissage)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition des besoins en compétences de l'entreprise</li> <li>- rédaction d'une offre d'emploi, une définition de poste en CDI, en CDD, en intérim, en alternance</li> <li>- rédaction de la liste des tâches et la fiche de poste du nouvel embauché.</li> </ul>	<p><b>C6.1</b> – Préparer et réaliser un recrutement en définissant au préalable les besoins en compétences de l'entreprise, la fiche de poste associé, en rédigeant une offre d'emploi en recherchant le canal de diffusion adéquat afin de pouvoir contractualiser sa collaboration avec son futur collaborateur.</p>	<p><b>ME6.1 Etude de cas « GRH » :</b></p> <p>A l'écrit :</p> <p>Sous la forme d'un cas décrivant l'organisation RH d'une entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur le candidat analyse l'efficacité de la structure et préconise des axes d'amélioration, qu'il chiffrera et</p>	<p><b>Lors de l'étude de cas « GRH » le candidat est évalué sur :</b></p> <p>La stratégie de ressources humaines est cohérente au regard du projet de l'entreprise.</p> <p>Les profils choisis sont en adéquation avec les productions à réaliser, les commandes à honorer.</p> <p>Le droit du travail est respecté.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<p>- contractualisation de la collaboration dans le respect de la convention collective des bouchers et charcutiers-traiteurs, de la vente et des services des animaux familiers</p>		<p>déclinera en solutions opérationnelles.</p>	
<p><b>A6.2 : Développement des compétences des salariés et des apprentis</b></p> <p>- élaboration d'un plan de formation de l'entreprise floristique pour intégrer les innovations techniques, réglementaires et le développement personnel des salariés</p> <p>- organisation des séquences d'évaluation du jeune dans l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur et communication de celles-ci au CFA</p> <p>- évaluation et réajustement de la progression de l'apprenant en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme préparé</p>	<p><b>C6.2</b> - Participer au développement des compétences des salarié et des apprentis en élaborant un plan de formation, en organisant des séquences d'évaluation du jeune alternant dans l'entreprise floristique afin de le faire évoluer au niveau des compétences en adéquation avec le référentiel du titre/diplôme visé.</p>	<p><b>ME6.2 Mise en situation professionnelle « Fonction maître d'apprentissage » :</b></p> <p>A l'oral :</p> <p>Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.</p>	<p><b>Lors de la mise en situation professionnelle le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Le plan de formation élaboré est adapté aux besoins de l'entreprises</p> <p>La progression pédagogique du jeune est organisée et réajustée dans l'entreprise</p> <p>Les séquences d'évaluation sont périodiques, les axes de progrès identifiés.</p> <p>Le comportement du jeune en situation de travail est correctement interprété, les réajustements sont appropriés.</p> <p>Le cadre légal du contrat d'alternance est respecté.</p>
<p><b>A6.3 : Analyse et amélioration de l'organisation du travail de l'atelier de production, de l'espace de vente</b></p> <p>- planification et distribution des tâches (production/vente, livraison)</p>	<p><b>C6.3</b> - Améliorer l'organisation du travail en atelier et sur chantier en planifiant et distribuant des tâches, en constituant les équipes et en définissant les plannings de ces équipes en fonction des compétences à mettre en œuvre dans le respect du droit du travail et de la sécurité.</p>	<p><b>ME6.1 Etude de cas « GRH » :</b></p> <p>A l'écrit :</p> <p>Sous la forme d'un cas décrivant l'organisation RH d'une entreprise de boucherie-</p>	<p><b>Lors de l'étude de cas « GRH » le candidat est évalué sur :</b></p> <p>L'adaptation à la charge de travail des équipes proposée est adaptée.</p>

Boucher Charcutier Traiteur : option productions bouchères, option productions charcutières et traiteurs (BM)  
Référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation  
CMA FRANCE

<p>- définition des plannings des équipes de production, en fonction des compétences à mettre en œuvre et dans le respect des droits du travail (temps de travail, congés ...)</p> <p>- mise en place d'une politique de rémunération (salaire, prime, intéressement), en accord avec les accords de branche</p> <p>- mise en œuvre de conditions pour l'amélioration du bien-être au travail (responsabilité sociétale des entreprises)</p>	<p><b>C.6.4</b> – Participer à l'amélioration des conditions de travail en sensibilisant les salariés à la transmission des savoirs sur l'ensemble des collaborateurs, en mettant en place une politique de rémunération en accord avec les accords de branche, en intégrant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques et éthiques afin d'améliorer le bien-être au travail.</p>	<p>charcuterie-traiteur le candidat analyse l'efficacité de la structure et préconise des axes d'amélioration, qu'il chiffrera et déclinera en solutions opérationnelles.</p>	<p>La politique de rémunération proposée respecte les accords de branche.</p> <p>Les situations de handicap sont prises en compte dans l'analyse (organisation du travail, aménagement du poste de travail, parcours professionnel du salarié...).</p> <p>Les règles d'hygiène, de sécurité et environnementales sont respectés.</p>
<p><b>A6.4 : Animation des équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur</b></p> <p>- conduite des entretiens professionnels (entretiens d'évaluation, de fixation d'objectif, de régulation...) et des bilans de fin de prestation pour le volet concerné</p> <p>- analyse des comportements des salariés et gérer le volet relationnel des collaborateurs avec les clients, sur les sites</p>	<p><b>C6.5</b> – Animer les équipes de l'entreprise de boucherie-charcuterie-traiteur en transmettant les informations et consignes, les modes de collaboration attendus, en conduisant des entretiens professionnels, en assurant la prévention et la gestion des comportements des salariés, avec les clients et les sur les sites.</p>	<p><b>ME6.2 Mise en situation professionnelle « Fonction maître d'apprentissage » :</b></p> <p>A l'oral :</p> <p>Le candidat tire au sort une situation d'alternance qui peut être d'ordre générale ou une problématique. Il analyse la situation décrite et formule des réponses ou solutions à cette dernière et ce, dans le cadre strict de son rôle de maître d'apprentissage et de l'exécution de ce contrat de travail particulier.</p>	<p><b>Lors de la mise en situation professionnelle le candidat est évalué sur :</b></p> <p>Les consignes données en termes d'organisation du travail, d'objectifs sont claires.</p> <p>Les entretiens professionnels proposés sont réguliers et efficaces.</p>



Pour obtenir la certification BM Boucher-charcutier-traiteur (niveau 5) le candidat doit acquérir les 4 blocs de compétences obligatoires et valider l'un des blocs optionnels (option boucher ou option charcutier-traiteur). Il doit valider les modalités d'évaluation inhérentes à chacun de ces blocs de compétences : *Epreuve de technologie* (BC01), *Pratique Professionnelle et Pièce de Maîtrise* (BC02 ou BC03 selon l'option choisie), le *Dossier « Fonction entrepreneuriale »* (BC04), l'étude de cas : « *analyse de la Fonction entrepreneuriale* » (BC04), l'étude de cas « *Commercialisation* » (BC05), la Présentation de l'activité de boucherie-charcuterie-traiteur en *Langue Vivante Etrangère* (BC05), l'*Etude de cas « GRH »* (BC06) et la Mise en situation professionnelle « *Fonction maître d'apprentissage* » (BC06).