



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Certificat d'aptitude professionnelle

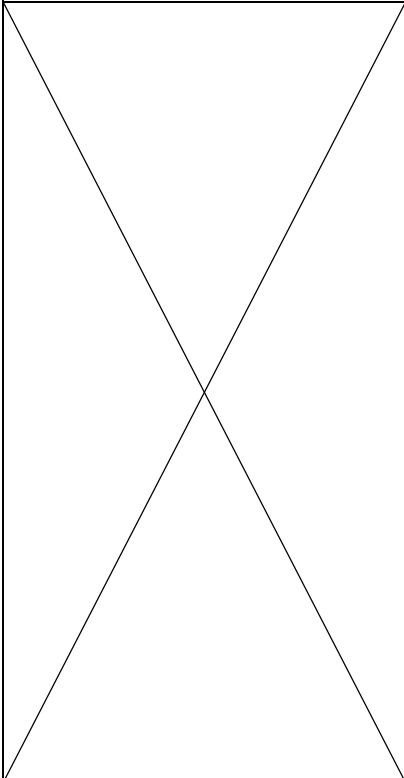
Spécialité « Charcuterie-traiteur »

S O M M A I R E

ANNEXE I	Présentation synthétique du référentiel du diplôme
ANNEXE II	Référentiel des activités professionnelles
ANNEXE III	Référentiel de compétences
	Compétences
	Savoirs associés
ANNEXE IV	Référentiel d'évaluation
	IV a Unités constitutives du diplôme
	IV b Règlement d'examen
	IV c Définition des épreuves
ANNEXE V	Formation en milieu professionnel
ANNEXE VI	Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme
Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

TABLEAU DE PRESENTATION DES BLOCS DE COMPETENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
Unités professionnelles		
<p align="center">Pôle 1 Préparation et réalisation de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préparation de la production ➤ Fabrication 	<p align="center">Bloc n° 1 : Préparer et réaliser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer • Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes • Cuire et refroidir les produits finis • Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués 	<p align="center">UP 1 Préparation et réalisation de la production</p>
<p align="center">Pôle 2 Organisation et sécurisation de la production</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation de la production ➤ Sécurisation de la production et préparation de la vente 	<p align="center">Bloc n° 2 : Organiser et sécuriser la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer • Réceptionner et contrôler les produits livrés • Entreposer les produits et suivre les stocks • Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité • Communiquer avec l'équipe de vente • Gérer les déchets • Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux 	<p align="center">UP 2 Organisation et sécurisation de la production</p>
Unités générales		
	<p align="center">Bloc n° 1 : Français et Histoire-géographie-Enseignement moral et civique</p> <p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer • Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu • Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer • Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques • Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier <p>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser • S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie 	<p align="center">Unité UG 1 Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme • Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement • Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République 	
	<p>Bloc n° 2 : Mathématiques et physique-chimie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rechercher, extraire et organiser l'information • Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité • Expérimenter, utiliser une simulation • Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion • Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés 	<p align="center">Unité UG 2</p> <p align="center">Mathématiques et physique-chimie</p>
	<p>Bloc n° 3 : Education physique et sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développer sa motricité • S'organiser pour apprendre et s'entraîner • Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter • Construire durablement sa santé • Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique 	<p align="center">Unité UG 3</p> <p align="center">Éducation physique et sportive</p>
	<p>Bloc n° 4 : Prévention-santé-environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation • Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention • Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix • Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté • Agir face à une situation d'urgence 	<p align="center">Unité UG 4</p> <p align="center">Prévention-santé-environnement</p>
	<p align="center">Bloc n° 5 : Langue vivante étrangère</p> <p>L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu - Interagir à l'oral <p>dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle</p>	<p align="center">Unité UG 5</p> <p align="center">Langue vivante étrangère</p>

Unités facultatives

Bloc facultatif : Arts appliqués et cultures artistiques

- Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design
- Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé
- Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques
- Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design
- Consolider une proposition
- Présenter graphiquement ou en volume une intention
- Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design

Unité facultative UF 1

Arts appliqués et cultures artistiques

Bloc facultatif : Mobilité

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

Unité facultative UF 2

Mobilité

ANNEXE II - Référentiel des activités professionnelles

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » est spécialisé dans la fabrication de produits de charcuterie, de pâtisseries charcutières et de produits traiteur. Il ou elle assure les étapes de la transformation des matières premières sélectionnées jusqu'à la présentation des produits en vue de leur mise en vente, sous la responsabilité d'un chef de laboratoire. Les normes sanitaires strictes impliquent le respect systématique des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur appliquées au personnel, aux locaux, aux matériels, aux produits alimentaires et au processus de fabrication. L'activité s'exerce dans le respect des bonnes pratiques en matière de développement durable.

Initialement axé sur la fabrication et la vente de produits à base de viande de porc, le métier de charcutier-traiteur a vocation à travailler des ingrédients et matières premières très variés (viandes, légumes, œufs, poissons et autres produits de la mer ...). Le charcutier-traiteur transforme ces matières premières et produits bruts pour créer des recettes de charcuterie, des entrées et des plats. Le métier est de ce fait caractérisé par une grande polyvalence au niveau de son savoir-faire qui le conduit à associer à la charcuterie des compétences en cuisine, en boucherie et en pâtisserie. Il ou elle travaille au sein d'un laboratoire et mobilise des équipements et des outils de haute technologie pour exercer et organiser l'activité (logiciels de production et de traçabilité, fours à commande électronique, matériel ergonomique ...).

2. Emplois concernés et place dans l'entreprise

Le ou la titulaire du CAP « charcuterie-traiteur » occupe un emploi de charcutier-traiteur qualifié. Il ou elle assiste son responsable. Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap. Il ou elle peut accéder ensuite à des postes à responsabilité, par exemple chef ou cheffe charcutier-traiteur ou responsable de laboratoire, et potentiellement créer sa propre entreprise.

3. Contexte professionnel

3.1. Secteur d'activité économique et types d'entreprises

Le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur peut exercer ses fonctions dans :

- des charcuteries-traiteurs artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire),
- des boucheries-charcuteries artisanales (activité sédentaire ou non sédentaire),
- des entreprises de traiteur (boutique ou événementiel),
- des établissements de restauration commerciale.

3.2. Environnement socio-économique du métier

Acteur du commerce de proximité, les établissements artisanaux de charcuterie-traiteur proposent à leur clientèle une offre de produits susceptibles de répondre à toutes les occasions, de la restauration nomade (snacking) au repas complet en passant par des mets plus festifs.

Alliant tradition et innovation, le métier revisite régulièrement ses classiques et est ouvert en permanence aux nouvelles tendances de consommation de manière à s'adapter aux attentes des clients. Son aptitude à gérer la fabrication artisanale de ses produits lui permet en outre de répondre aux préoccupations sociétales liées à l'authenticité et au « fait maison ». Il travaille en lien avec des éleveurs de porc et/ou des filières d'élevage le plus souvent reconnues par des signes officiels de qualité et d'origine. Respectueux de l'animal et de ses qualités, l'artisan charcutier-traiteur parle beaucoup plus volontiers de viande de cochon que de viande de porc.

3.3. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du CAP charcuterie-traiteur :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de charcuterie-traiteur,
- exécute de manière professionnelle et autonome les recettes des produits,
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches,
- apporte une attention particulière aux qualités sensorielles des produits fabriqués (aspect visuel, qualités gustatives et olfactives) ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles,
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie,
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général,
- connaît et respecte les dispositions du code des usages en charcuterie,
- met en œuvre les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique ...),
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession.

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

4. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées par le ou la titulaire du CAP « Charcuterie-traiteur » peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- **Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production**
- **Pôle 2 : Organisation et sécurisation de la production**

Le ou la titulaire du CAP Charcuterie-traiteur applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles, les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et des matériels.

Pôle 1 : Préparation et réalisation de la production

Activité professionnelle 1 Préparation de la production
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes) • Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Tenue et équipements propres et adaptés - Position et gestes ergonomiques - Respect des règles de sécurité - Matière d'œuvre sélectionnée en adéquation avec les productions - Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Consignes appliquées dans le respect des usages de l'entreprise - Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération - Gestes techniques permettant de prévenir les contaminations - Produits préparés dans le respect des consignes orales et écrites - Préparation du porc : <ul style="list-style-type: none"> ○ désossage à blanc ○ respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) ○ épluchage net des morceaux ○ ficelage régulier des rôtis - Limitation des pertes - Gestion raisonnée des fluides - Préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille) réalisées dans le respect des consignes orales et écrites - Opérations de salage, de saumurage et de salaison réalisées dans le respect des techniques
Activité professionnelle 2 Fabrication
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur • Cuisson et refroidissement des produits finis • Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les consignes orales et écrites - Préparation des fabrications charcutières avant mise en cuisson - Réalisation de pâtes - Réalisation de pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées - Réalisation de fabrications traiteur - Utilisation des cuissons adaptées en lien avec la fiche technique - Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène - Réalisation du conditionnement du produit en fonction de sa destination - Réalisation du stockage dans le lieu adapté - Présentation et dressage du produit conformes aux instructions de la fiche technique et de sa destination (boutique ou événementiel) - Présentation du produit harmonieuse - Produit à texture homogène, disposant d'une bonne tenue à la coupe, appétissant et agréable au goût

Pôle 2 – Organisation et sécurisation de la production

Activité professionnelle 3 Organisation de la production
<p style="text-align: center;">Tâches</p> <ul style="list-style-type: none">• Organisation et mise en place du poste de travail• Réception et contrôle des marchandises et des matières premières• Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité• Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none">- Outillage en bon état de fonctionnement, outils tranchants- Mise en place du poste de travail en fonction de la production à effectuer- Environnement de travail organisé et sécurisé- Sélection du matériel et des documents nécessaires à la réception de la livraison- Réception de la livraison conforme aux règles d'hygiène- Vérification de la conformité de la livraison en lien avec le bon de commande- Contrôle de la qualité des produits- Constat et transmission au responsable des anomalies- Déconditionnement des produits dans le respect des règles d'hygiène- Sélection du matériel et des documents nécessaires à la traçabilité des produits- Utilisation du matériel adapté au lieu de stockage- Rangement selon la nature des produits- Stockage respectant les principes de la rotation des stocks- Respect des températures de stockage
Activité professionnelle 4 Sécurisation de la production et préparation de la vente
<p style="text-align: center;">Tâches</p> <ul style="list-style-type: none">• Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité• Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire• Gestion des déchets• Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux
<p style="text-align: center;">Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none">- Respect de la chaîne du froid- Identification des allergènes présents dans une production- Respect du protocole de traçabilité- Adéquation et fiabilité de l'information transmise- Tri et entreposage des déchets dans les contenants et les locaux adaptés- Nettoyage et désinfection des locaux, matériels et équipements dans le respect du protocole en vigueur

Conditions d'exercice pour les pôles 1 et 2

Moyens et ressources :

- Bons de commande, bons de livraison
- Locaux, équipements, matériels et matières d'œuvre
- Outils numériques
- Consignes écrites ou orales
- Documents sur la sécurité au travail, registre de traçabilité, plan de maîtrise sanitaire
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène, code des usages, cahier d'allergènes, normes nutritionnelles
- Fiches techniques de fabrication
- Tenue professionnelle
- Convention collective

Autonomie et responsabilité :

- Organisation autonome de son programme de travail sous la supervision d'un responsable
- Réalisation autonome des tâches indiquées par le responsable
- Information du responsable, notamment en cas d'incidents ou d'anomalies

ANNEXE III - Référentiel de compétences

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

Le référentiel de compétences de la spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Les compétences décrites correspondent à la fois à des compétences terminales évaluables lors de la certification et également à des objectifs de formation. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 – Préparation et réalisation de la production			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
1 Préparation de la production	Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes)	Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer	Utiliser les équipements de protection individuelle selon la tâche à effectuer
	Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination		Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité
2 Fabrication	Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur	Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes	Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production
			Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits
	Cuisson et refroidissement des produits finis	Cuire et refroidir les produits finis	Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole
			Préparer la viande de porc
	Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Habiller les volailles, préparer les abattis et préparer des parties d'autres viandes
			Limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée
			Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)
			Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	
		Réaliser les pâtisseries charcutières	
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs	
		Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Respecter les consignes de refroidissement	
		Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Stocker les produits fabriqués	
		Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués	Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	

Pôle 2 – Organisation et sécurisation de la production

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Tâches</i>	<i>Compétences globales</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>
3 Organisation de la production	Organisation et mise en place du poste de travail	Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer	Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils
	Réception et contrôle des marchandises et des matières premières	Réceptionner et contrôler les produits livrés	Préparer les matériels et documents de contrôle Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison Contrôler la qualité des produits pour valider la réception
	Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité	Entreposer les produits et suivre les stocks	Déconditionner les produits Consigner les éléments de traçabilité des marchandises
	Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks		Sélectionner les matériels nécessaires au stockage Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage
	4 Sécurisation de la production et préparation de la vente	Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité	Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité
Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire		Communiquer avec l'équipe de vente	Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle
Gestion des déchets		Gérer les déchets	Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise
Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux		Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux	Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection Remettre en état de propreté l'environnement de travail

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Pôle 1 - Préparation et réalisation de la production

Activité professionnelle 1 – Préparation de la production

► Compétence globale : Réaliser les préparations préliminaires et préparations de base en fonction de la production à effectuer

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
Réalisation des préparations préliminaires (viande, volaille, fruits et légumes)	Utiliser les équipements de protection individuelle selon la tâche à effectuer	<ul style="list-style-type: none"> Tenue et équipements propres et adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> Prévention des risques professionnels et des troubles musculo-squelettiques Règles de sécurité en vigueur Adaptation des locaux, postes de travail et équipements selon les besoins des personnels 	<ul style="list-style-type: none"> Citer et justifier les règles d'hygiène relatives aux personnels Identifier le ou les dysfonctionnements des matériels et équipements et rendre compte Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique de travail (troubles musculo-squelettiques)
	Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> Position et gestes ergonomiques Respect des règles de sécurité 		
	Sélectionner les matières d'œuvre en adéquation avec la production	<ul style="list-style-type: none"> Matières d'œuvre sélectionnées en adéquation avec les productions 	<ul style="list-style-type: none"> Matières d'œuvre et signes officiels de la qualité et de l'origine 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier les produits de la fiche technique
	Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits	<ul style="list-style-type: none"> Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité Consignes appliquées dans le respect des usages de l'entreprise Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Gestes techniques permettant de prévenir les contaminations Produits préparés dans le respect des consignes orales et écrites Préparation de la viande de porc : <ul style="list-style-type: none"> désossage à blanc respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) épluchage net des morceaux ficelage régulier des rôtis Limitation des pertes Gestion raisonnée des fluides 	<ul style="list-style-type: none"> Sensibilisation aux risques de contamination Techniques de lavage, de désinfection, de taillage et de découpe des fruits et légumes Règles spécifiques à la manipulation, l'utilisation et la conservation des œufs Techniques de préparation d'une volaille : étirer, flamber, vider, parer, brider, découper Techniques de préparation des abattis Techniques de préparation de la viande de porc : désosser, découper, éplucher, parer, ficeler, trier Morceaux de détail du porc et leur destination culinaire Techniques de préparation de parties d'autres viandes : piéçage, parage Alimentation durable et lutte contre le gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> Identifier la nature des contaminations microbiologiques alimentaires (Listeria, E.coli, salmonelles, staphylocoques) Identifier les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid Identifier les intérêt et limites de l'utilisation des ovoproducts Préparer des volailles (poulet effilé, poulet prêt à cuire, lapin, canard) Piécer et parer des parties d'autres viandes à l'exception du gibier Ficeler un rôti : ficelle arrêtée, à la roulette Trier les morceaux de viande de porc selon leur destination culinaire y compris les parures Expliciter le lien entre le respect du geste bien exécuté et la lutte contre le gaspillage Présenter l'utilisation de l'ensemble du produit dans le cadre éthique de l'alimentation durable
	Casser les œufs en coquille dans le respect du protocole			
	Préparer la viande de porc			
	Habiller les volailles, préparer les abattis et préparer des parties d'autres viandes			
limiter les pertes et gérer les fluides et les consommables de manière raisonnée				

Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination	Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille)	<ul style="list-style-type: none"> • Préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds de volaille) réalisées dans le respect des consignes orales et écrites 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de préparation : jus, gelées, bouillon et fonds de volaille 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les préparations en lien avec la fiche technique
	Réaliser des opérations de salage, de saumurage et de salaison	<ul style="list-style-type: none"> • Opérations de salage, de saumurage et de salaison réalisées dans le respect des techniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de salage, de saumurage et de salaison par injection et par trempage 	<ul style="list-style-type: none"> • Différencier un salage, un saumurage et une salaison en fonction du résultat attendu (technique du frottage exclue) • Connaître les étapes de fabrication d'un jambon (mise en œuvre exclue)

Activité professionnelle 2 – Fabrication

► Compétence globale : Mettre en œuvre les recettes de charcuterie et d'une sélection de produits traiteur dans le respect des normes

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissance
Fabrication de charcuteries, de pâtisseries charcutières et d'une sélection de produits traiteur	Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines et pâtés	<ul style="list-style-type: none"> • Préparation des fabrications charcutières avant mise en cuisson dans le respect des consignes orales et écrites 	<ul style="list-style-type: none"> • Les techniques charcutières : hachage, cutterage, malaxage, réalisation de la mêlée, embossage des saucisses, portionnage, mise sous terrines, mise sous bardes, mise sous boyaux du boudin noir • Les normes nutritionnelles : sel, nitrites, nitrates, lipides • Les équipements spécifiques : hachoir, cutter, mélangeur, pousoir 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des fabrications charcutières en lien avec les fiches techniques • Sensibiliser à la valorisation des déchets
	Réaliser les pâtisseries charcutières	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de pâtes dans le respect des consignes orales et écrites • Réalisation de pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées dans le respect des consignes orales et écrites 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes techniques de pâtes : pâtes feuilletée classique, brisée, à choux, levée, à crêpes • Les différents appareils et sauces de la pâtisserie charcutière 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des pâtisseries charcutières salées traditionnelles en lien avec les fiches techniques
	Réaliser les fabrications traiteurs à base de légumes crus et cuits, viandes, volailles et œufs	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation de fabrications traiteur dans le respect des consignes orales et écrites 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes techniques de préparation : <ul style="list-style-type: none"> - des hors d'œuvres (cuidités et crudités) - des sauces de base (mayonnaise, vinaigrette, béchamel) - des plats cuisinés simples à base de viande et de volaille - des garnitures de légumes (gratin, purées, poêlés, sautés) - des œufs (durs, mollets, pochés, en gelée) 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des produits traiteurs à base : <ul style="list-style-type: none"> - de hors d'œuvres - de sautés simples de viande (à l'exception du gibier) et de volaille - d'œufs

► Compétence globale : Cuire et refroidir les produits finis				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Cuisson et refroidissement des produits finis	Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des cuissons adaptées en lien avec la fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes cuissons : dans la graisse, au four, au bouillon, dans un fond 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser différentes cuissons à l'exception de la cuisson sous vide Gérer ou respecter les temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée
	Respecter les consignes de refroidissement	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> Les différentes techniques de refroidissement 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer le guide de bonnes pratiques
► Compétence globale : Conditionner, dresser et stocker les produits fabriqués				
Conditionnement, dressage et stockage des produits fabriqués	Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure	<ul style="list-style-type: none"> Utilisation des matériels adaptés dans le respect des règles d'hygiène Réalisation du conditionnement du produit en fonction de sa destination 	<ul style="list-style-type: none"> La technique sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer le guide de bonnes pratiques
	Stocker les produits fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> Réalisation du stockage dans le lieu adapté 	<ul style="list-style-type: none"> Les lieux de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquer le guide de bonnes pratiques
	Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation	<ul style="list-style-type: none"> Présentation et dressage du produit conformes aux instructions de la fiche technique et de sa destination (boutique ou évènementiel) 	<ul style="list-style-type: none"> Les techniques de dressage, de décor et de glaçage 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser un glaçage simple, net et uniforme
	Réaliser un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif	<ul style="list-style-type: none"> Présentation du produit harmonieuse Produit à texture homogène, disposant d'une bonne tenue à la coupe, appétissant et agréable au goût. 	<ul style="list-style-type: none"> Les défauts majeurs des produits charcutiers et traiteurs 	<ul style="list-style-type: none"> Apprécier les différentes caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives en identifiant les éventuels défauts constatés Repérer les défauts majeurs en fonction des usages de l'entreprise en lien avec le code des usages de la profession

Pôle 2 - Organisation et sécurisation de la production

Activité professionnelle 3 – Organisation de la production

► Compétence globale : Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer

<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Organisation et mise en place du poste de travail	Planifier l'ordre des opérations de fabrication, identifier et préparer le matériel nécessaire à son poste de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Outillage en bon état de fonctionnement, outils tranchants • Mise en place du poste de travail en fonction de la production à effectuer 	<ul style="list-style-type: none"> • Les risques professionnels : coupures, chutes, troubles musculo-squelettiques • Les techniques d'affutage • Le matériel et les outillages 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir le matériel et l'outillage adaptés à la production et pour limiter les risques professionnels • Mettre en place le poste de travail à partir de consignes écrites ou orales
	Contrôler la sécurité de l'environnement de travail, du matériel et des outils	<ul style="list-style-type: none"> • Environnement de travail organisé et sécurisé 	<ul style="list-style-type: none"> • Les protections individuelles • Les règles de sécurité et d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie

► Compétence globale : Réceptionner et contrôler les produits livrés

<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Réception et contrôle des marchandises et de matières premières	Préparer les matériels et documents de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection du matériel et des documents nécessaires à la réception de la livraison 	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels de réception physiques et numériques • Les documents de contrôle : bons de commande et bons de livraison • Les règles d'hygiène liées à la réception 	<ul style="list-style-type: none"> • Identification et transmission des anomalies au responsable • Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie
	Réceptionner et contrôler la livraison avec les documents de livraison	<ul style="list-style-type: none"> • Réception de la livraison conforme aux règles d'hygiène • Vérification de la conformité de la livraison en lien avec le bon de commande 		
	Contrôler la qualité des produits pour valider la réception	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la qualité des produits • Constat et transmission au responsable des anomalies 	<ul style="list-style-type: none"> • Les températures de livraison • L'état du conditionnement et des denrées : aspects visuels, odeurs, couleurs • Les dates limites de consommation et les dates de durabilité minimale (DLC et DDM) • L'estampille sanitaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Identification et transmission des anomalies au responsable

► Compétence globale : Entreposer les produits et suivre les stocks				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Déconditionnement des marchandises et matières premières en s'assurant de leur traçabilité	Déconditionner les produits	<ul style="list-style-type: none"> • Déconditionnement des produits dans le respect des règles d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène liées au déconditionnement 	Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie
	Consigner les éléments de traçabilité des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection du matériel et des documents nécessaires à la traçabilité des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de traçabilité • Les outils de traçabilité physiques et numériques 	
Stockage des marchandises et matières premières dans le lieu adéquat en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks	Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation du matériel adapté au lieu de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et les lieux de stockage 	
	Ranger les produits en respectant la rotation des marchandises et les conditions de stockage	<ul style="list-style-type: none"> • Rangement selon la nature des produits • Stockage respectant les principes de la rotation des stocks • Respect des températures de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> • Les principes de rotation des stocks • Les températures de stockage • Les règles d'hygiène liées au rangement des produits 	
Activité professionnelle 4 – Sécurisation de la production et préparation de la vente				
► Compétence globale : Appliquer les règles de sécurité alimentaire et de traçabilité				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Application des règles de sécurité alimentaire et de traçabilité	Assurer le maintien de la chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de la chaîne du froid 	<ul style="list-style-type: none"> • La contamination des produits et les risques microbiologiques • Les toxi-infections alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les conséquences de la rupture de la chaîne du froid • Expliquer le terme de toxi-infection alimentaire
	Identifier les allergènes à déclaration obligatoire présents dans une production	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des allergènes présents dans une production 	<ul style="list-style-type: none"> • Les allergènes à déclaration obligatoire (ADO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier et citer les allergènes à déclaration obligatoire
	Appliquer les protocoles de traçabilité des productions	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du protocole de traçabilité 	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels de traçabilité sur support physique ou numérique • Les principaux signes officiels de la qualité et de l'origine 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer et reconnaître les principaux signes de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, labels rouge et AB) • Appliquer le guide de bonnes pratiques hygiène en charcuterie
► Compétence globale : Communiquer avec l'équipe de vente				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Communication entre l'équipe de vente et l'équipe de laboratoire	Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conseils pour la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • Adéquation et fiabilité de l'information transmise 	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles de base de la communication écrite et orale 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les informations essentielles d'une production à transmettre à l'équipe de vente : composition et allergènes, conseils pour conserver, apprêter et réchauffer les plats

► Compétence globale : Gérer les déchets				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Gestion des déchets	Trier et évacuer les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> • Tri et entreposage des déchets dans les contenants et les locaux adaptés 	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes catégories de déchets alimentaires ou non alimentaires • Les bonnes pratiques permettant de lutter contre le gaspillage • Le tri et les containers correspondants • La gestion et la valorisation des déchets selon leur catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> • Énumérer des valorisations possibles de déchets alimentaires ou non alimentaires
► Compétence globale : Nettoyer et désinfecter le matériel, le poste de travail et les locaux				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissance</i>
Nettoyage et désinfection du matériel, du poste de travail et des locaux	Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et désinfection des locaux, matériels et équipements dans le respect du protocole en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> • Le plan de nettoyage, les produits associés et les précautions d'utilisation • L'hygiène et la prévention des risques en milieu professionnel • La lutte contre les contaminations croisées 	<ul style="list-style-type: none"> • Justifier les produits utilisés et leur juste dosage en fonction du plan de nettoyage et de leur impact sur l'environnement • Appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie
	Remettre en état de propreté l'environnement de travail			

ANNEXE IV – Référentiel d'évaluation

ANNEXE IV a – Unités constitutives du diplôme

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

Unités	Intitulés
Unités professionnelles	
UP1	Préparation et réalisation de la production
UP2	Organisation et sécurisation de la production
Unités d'enseignement général	
UG 1	Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique
UG 2	Mathématiques et physique-chimie
UG 3	Éducation physique et sportive
UG 4	Prévention-santé-environnement
UG 5	Langue vivante étrangère
Unités d'enseignement général facultatives	
UF 1	Arts appliqués et cultures artistiques
UF 2	Mobilité

1. Unités professionnelles

Chacune des deux unités professionnelles de la spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

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

Unités professionnelles	Épreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP1 Préparation et réalisation de la production	EP1	Pôle 1 Préparation et réalisation de la production - Préparation de la production - Fabrication
UP2 Organisation et sécurisation de la production	EP2	Pôle 2 Organisation et sécurisation de la production - Organisation de la production - Sécurisation de la production et préparation de la vente

2. Unités d'enseignement général

UNITÉ UG 1 – Français et histoire – géographie – enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019),
- l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019),
- l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 2 – Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019),
- l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive

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

UNITÉ UG 4 – Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 03 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ UG 5 – Langue vivante étrangère

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

3. Unités d'enseignement général facultatives

Les candidats peuvent choisir 0, 1 ou 2 unités facultatives (D. 337-105, code de l'éducation).

UNITÉ UF1 – Arts appliqués et cultures artistiques

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

UNITÉ UF2 – Mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation *MobilitéPro* dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ANNEXE IV b – Règlement d'examen
Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

Spécialité « Charcuterie-traiteur » de certificat d'aptitude professionnel	Scolaire (établissement public et privé sous contrat)				Formation professionnelle continue (établissement public habilité au CCF intégral)		Scolaire (établissement privé hors contrat)		
	Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)				Formation professionnelle continue (établissement public non habilité au CCF intégral)		Apprentissage (CFA non habilité au CCF)		
Formation professionnelle continue (établissement public non habilité au CCF intégral)				Formation professionnelle continue (établissement public non habilité au CCF intégral)		Formation professionnelle continue (établissement privé)		Individuel Enseignement à distance	
	Unité	Coef	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée		
UNITÉS PROFESSIONNELLES									
EP1 - Préparation et réalisation de la production	UP1	12¹	Ponctuel écrit, pratique et oral	6h00 dont 20 min d'écrit et 10 min d'oral	CCF ²	Ponctuel écrit, pratique et oral	6h00 dont 20 min d'écrit et 10 min d'oral		
EP2 - Organisation et sécurisation de la production	UP2	7	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	50 min dont 20 min d'oral		
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GENERAL									
EG1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2h+10min)+15min ³		
EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h 30		
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel			
EG4 – Prévention-santé- environnement	UG 4	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit	1 h		
EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	1 h 06 ⁴		
ÉPREUVE FACULTATIVE <i>Le candidat peut choisir 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s)</i>									
EF1- Arts appliqués et cultures artistiques	UF1	1 ⁵	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30	Ponctuel écrit	1h30	
EF2 – Mobilité⁶	UF2	1 ⁵	Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min	-		

¹ dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D337-3-1 du Code de l'éducation.

² CCF : Contrôle en cours de formation

³ dont 5 min de préparation pour l'oral d'histoire-géographie -enseignement moral et civique

⁴ dont 6 min d'oral individuel

⁵ Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme

⁶ Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.

ANNEXE IV c – Définition des épreuves
Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

Épreuve EP1 - Préparation et réalisation de la production (UP1) - Coefficient 12

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 « Préparation et réalisation de la production ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- Préparation de la production
- Fabrication

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

3. Modalités d'évaluation

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

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

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

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

3.1. Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

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

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, pratiques ou orales, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprise : le professeur ou formateur de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur positionnent le niveau de compétences acquis.

L'équipe pédagogique du domaine professionnel et les professionnels impliqués dans la formation s'appuient sur le document de positionnement de compétences pour établir une proposition de note finale pour l'épreuve en fin du cursus de formation. Les notes définitives sont arrêtées par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement du CCF organisé sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 6H00

L'épreuve ponctuelle s'appuie sur une situation professionnelle d'évaluation composée de 3 parties qui s'enchaînent de façon chronologique.

Elles permettent d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 1.

Partie 1 : écrit – 20 min

Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2.

Partie 2 : pratique – 5h30 (4h + 1h30)

L'épreuve se déroule en deux temps : temps de fabrication (4h00), temps de finalisation (1h30) entrecoupés d'une période de repos des produits nécessaire à leur finalisation.

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur le travail des viandes ainsi que sur la planification de la production, l'organisation du travail et la réalisation des activités demandées. Le candidat détermine l'ordre dans lequel il les réalise. L'épreuve porte obligatoirement sur les productions suivantes :

- une terrine, une ballotine ou un pâté,
- une charcuterie pâtissière ou un produit traiteur,
- l'embossage d'un produit.

En outre, le travail de réalisation d'une cuidité, crudité ou légume peut être demandé en accompagnement d'un produit réalisé.

Partie 3 : orale – 10 min

La commission procède à la dégustation des productions réalisées par le candidat puis conduit l'entretien qui se déroule en deux temps :

- présentation par le candidat de l'analyse de la fabrication d'un produit qu'il a réalisé pendant l'épreuve et désigné par la commission,
- échange avec le candidat en lien avec la partie pratique de l'épreuve (réalisation des préparations préliminaires et des préparations de base, fabrication de charcuteries et d'une sélection de produits traiteur, cuisson, refroidissement et stockage des produits finis, conditionnement et dressage des produits fabriqués).

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de spécialité et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité ou de sciences appliquées.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

Épreuve EP2 – Organisation et sécurisation de la production (UP2) - Coefficient 7

1. Objectifs et contenus de l'épreuve :

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 « Organisation et sécurisation de la production ».

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- Organisation de la production
- Sécurisation de la production et préparation de la vente

3. Modalités d'évaluation

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

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Les épreuves, qu'elles soient sous la forme du CCF ou d'épreuves ponctuelles ne visent pas à évaluer de manière exhaustive toutes les composantes des référentiels mais une partie d'entre elles dans une logique de sondage.

3.1. Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

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

- en établissement de formation : l'équipe pédagogique du domaine professionnel évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 2 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de plusieurs situations professionnelles écrites, pratiques ou orales, organisées dans le cadre de la formation au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis. Le degré d'exigences est identique à celui des épreuves ponctuelles.
- en entreprise : le professeur ou formateur de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur positionnent le niveau de compétences acquis.

L'équipe pédagogique du domaine professionnel et les professionnels impliqués dans la formation s'appuient sur le document de positionnement de compétences pour établir une proposition de note finale pour l'épreuve en fin du cursus de formation. Les notes définitives sont arrêtées par le jury.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement du CCF organisé sous la responsabilité du chef d'établissement et à l'harmonisation de l'évaluation.

3.2. Forme ponctuelle (écrite et orale). Durée : 50 min

L'épreuve ponctuelle s'appuie sur une situation professionnelle. Elle comprend une phase écrite de 30 minutes et une phase orale de 20 minutes. La préparation écrite sert de support à la présentation orale.

Le candidat prend connaissance d'un sujet qui présente une situation professionnelle et quelques problématiques auxquelles il devra apporter des solutions. Pour cela, il mobilise les compétences et les savoirs associés du pôle 2 ainsi que son expérience professionnelle. Le candidat dispose d'un temps de préparation de 30 minutes.

À l'issue de ce travail de préparation, la commission d'évaluation conduit un entretien articulé en deux temps, pour une durée de 20 minutes :

- présentation argumentée de 5 minutes des solutions aux problématiques identifiées,
- échange avec le candidat pendant 15 min sur ses choix et leur analyse.

La commission s'appuie sur le support écrit, la présentation orale et l'échange pour dégager un profil de compétences traduit en note pour l'épreuve.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de spécialité, d'un professeur ou formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. En cas d'absence du professionnel, ce dernier est remplacé par un professeur ou formateur de la spécialité ou de sciences appliquées.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille au bon déroulement des épreuves.

Épreuve EG1 – Français et histoire-géographie et enseignement moral et civique - (UG1) - Coefficient 3

L'épreuve de français et histoire-géographie-enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Épreuve EG2 – Mathématiques et physique-chimie (UG2) - Coefficient 2

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Épreuve EG3 – Éducation physique et sportive (UG3) - Coefficient 1

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Épreuve EG4 - Prévention-santé-environnement (UG4) - Coefficient 1

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Épreuve EG5 - Langue vivante étrangère (UG5) - Coefficient 1

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Épreuves facultatives : EF1 - Arts appliqués et cultures artistiques (UF1) et EF2 – Mobilité (UF2)

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.

L'épreuve facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général. (BO n° 35 du 26 septembre 2019)

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019)

ANNEXE V – Formation en milieu professionnel

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

1. Finalités et objectifs

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles et employant des professionnels qualifiés.

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les entreprises artisanales dotées d'un laboratoire équipé d'un matériel spécifiquement dédié à la fabrication de charcuterie et de produits traiteurs et fabriquant leurs produits à partir de matières premières et produits bruts :

- Les charcuteries artisanales,
- Les boucheries charcuteries artisanales,
- Les traiteurs.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en collaboration avec l'équipe pédagogique de l'établissement de formation. Il prend part à la complémentarité attendue entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil dans l'acquisition et le développement des compétences. Pour chaque période, il accompagne l'élève pour appréhender, mettre en œuvre et analyser les situations de travail rencontrées.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

Pendant la formation en milieu professionnel, l'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel,
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs :

- d'appréhender l'entreprise et son environnement de travail,
- de développer des compétences techniques dans la fabrication de produits de chocolaterie et de confiserie.

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines.

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

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise. Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

Cadre juridique :

L'organisation des périodes de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles. Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des modalités de la certification. La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

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

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines. Toutefois, cette durée peut être réduite à six semaines en cas de positionnement. L'attestation ou le contrat ou le(s) justificatif(s) d'expérience professionnelle sont à fournir au service des examens à la date fixée par le recteur.

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités du diplôme.

Cas des candidats en situation de perfectionnement :

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant des secteurs d'activités énumérés dans le référentiel d'activités professionnelles en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

2.4. Candidats en formation à distance

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

2.5. Candidats positionnés

La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D337- 4 du Code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an ;
- huit semaines pour les candidats admis dans le cycle de trois ans conduisant au baccalauréat professionnel ;
- sept semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

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

2.6. Candidats libres

Il découle de l'article D. 337-7 du code de l'éducation que les candidats majeurs peuvent se présenter à l'examen du CAP sans avoir suivi de formation théorique et sans avoir effectué de périodes en milieu professionnel. Leur majorité est vérifiée au jour de leur inscription à l'examen mais doit être atteinte au plus tard le 31 décembre de l'année de la session à laquelle ils s'inscrivent.

**ANNEXE VII – Tableau de correspondances entre épreuves ou unités
de l'ancien et du nouveau diplôme**

Spécialité « Charcuterie-traiteur » du certificat d'aptitude professionnelle

CAP « Charcuterie-traiteur » défini par l'arrêté du 25 octobre 1999 Dernière session : 2025		CAP « Charcuterie-traiteur » défini par le présent arrêté Première session : 2026	
Épreuves	Unités	Épreuves	Unités
EP1 – Pratique professionnelle	UP1	EP1 – Préparation et réalisation de la production	UP1
EP2 – Technologie - arts appliqués	UP2		
EP3 – Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	UP3		
EP 4 – Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	UP4		
		EP2 – Organisation et sécurisation de la production	UP2
EG1 – Français et histoire-géographie	UG1	EG1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique	UG1
EG2 – Mathématiques et sciences	UG2	EG2 – Mathématiques et physique- chimie	UG2
EG3 – Éducation physique et sportive	UG3	EG3 – Éducation physique et sportive	UG3
EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4	EG4 – Prévention-santé-environnement	UG 4
		EG5 – Langue vivante étrangère	UG 5
EF – Epreuve facultative de langue vivante	UF		
		EF1 – Épreuve facultative : Arts appliqués et cultures artistiques	UF1
		EF2 – Épreuve facultative de mobilité	UF2