

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

SAVOIR-FAIRE

Capacités	Compétences terminales	Savoir-faire
C1 Organiser, préparer	C1.1 Organiser la réception des produits	C1.1.1 Préparer les zones de stockage C1.1.2 Préparer le matériel et les outils de contrôle
	C1.2 Préparer et organiser son poste de travail	C1.2.1 Identifier l'ordre des opérations et mettre en place la matière d'œuvre C1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté C1.2.3 Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants
	C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité	C1.3.1 Préparer le(s) produit(s) C1.3.2 Préparer les matériels
	C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente	C1.4.1 Préparer le matériel nécessaire à la vente C1.4.2 Préparer les supports publicitaires
Capacités	Compétences terminales	Savoir-faire
C2 Réaliser	C2.1 Réceptionner les produits livrés	C2.1.1 Peser, compter
	C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks	C2.2.1 Ranger les aires de réception et de stockage C2.2.2 Accrocher, protéger, conditionner
	C2.3 Approvisionner le poste de travail	C2.3.1 Ranger son poste de travail
	C2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers	C2.4.1 Mettre en œuvre les techniques de préparation : découper (1), séparer (2), désosser (3), parer (4), éplucher (5), habiller une volaille (6) C2.4.2 Mettre en œuvre les techniques de transformation : trancher, couper, hacher, effectuer un mélange simple (7) C2.4.3 Mettre en œuvre les techniques de finition : mettre en forme, barder (8), ficeler (9)
	C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux	C2.5.1 Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection : - entretenir matériels et équipement - entretenir les locaux
	C2.6 Réaliser certaines opérations de la vente	C2.6.1 Participer à l'approvisionnement des vitrines : mettre en place, mettre en valeur, étiqueter C2.6.2 Peser, emballer

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Capacités	Compétences terminales	Savoir-faire
C3 Contrôler, apprécier	C3.1 Vérifier les produits	<p>C3.1.1 Lors de la livraison</p> <p style="padding-left: 40px;">C3.1.1.1 Contrôler l'état du conditionnement, la température et les dates de péremption</p> <p style="padding-left: 40px;">C3.1.1.2 Contrôler le poids et/ou le nombre des produits</p> <p>C3.1.2 Aux différents stades de transformation et de commercialisation</p> <p style="padding-left: 40px;">C3.1.2.1 Vérifier l'état de fraîcheur et les dates limites de consommation</p> <p style="padding-left: 40px;">C3.1.2.2 Contrôler la température</p> <p>C3.1.3 Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage</p>
	C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire	<p>C3.2.1 Vérifier la constance des maintiens en température en chambre froide et en vitrine</p> <p>C3.2.2 Vérifier l'hygrométrie de la chambre froide</p>

Capacités	Compétences terminales	Savoir-faire
C4 Communiquer	C4.1 Participer au service de la clientèle	<p>C4.1.1 Accueillir le client</p> <p>C4.1.2 Identifier les besoins du client, renseigner, proposer</p> <p>C4.1.3 Enregistrer une commande</p> <p>C4.1.4 Prendre congé</p>
	C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail	<p>C4.2.1 Communiquer avec la hiérarchie</p> <p>C4.2.2 Communiquer avec l'ensemble de l'équipe</p>

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C1 - ORGANISER - PRÉPARER

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
	<ul style="list-style-type: none"> • Le guide des bonnes pratiques d'hygiène • Le guide de la prévention des risques professionnels 	<p>Le port d'une tenue professionnelle adaptée dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des bonnes pratiques d'hygiène • de la prévention des risques professionnels • des bons usages de la profession • de la réglementation en vigueur • des exigences de l'entreprise
<p>C1.1 Organiser la réception des produits</p> <p>C1.1.1 Préparer les zones de stockage</p> <p>C1.1.2 Préparer le matériel et les outils de contrôle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon de commande • Le matériel de nettoyage • Les éléments de stockage • Le bon de commande • Les matériels (crochets, bacs, balance, thermosonde...) • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement du lieu de stockage avec prise en compte de la rotation des produits • La propreté du lieu • La mise à disposition du matériel adapté
<p>C1.2 Préparer et organiser son poste de travail</p> <p>C1.2.1 Identifier l'ordre des opérations et mettre en place la matière d'œuvre</p> <p>C1.2.2 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adapté</p> <p>C1.2.3 Entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • Les matières d'œuvre en stock • Le plan de travail • Le petit outillage professionnel • Le matériel de sécurité • Les moyens de stockage des déchets • Les outils 	<ul style="list-style-type: none"> • L'adéquation entre la matière d'œuvre et les opérations de préparation à réaliser • La mise en place rationnelle de l'outillage sur le plan de travail • Des outils en état • Un espace de travail bien organisé • La mise à disposition du matériel spécifique (bacs) • L'affûtage réalisé et des outils tranchants

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C1 - ORGANISER - PRÉPARER		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité C1.3.1 Préparer le(s) produit(s)</p> <p>C1.3.2 Préparer les matériels</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits d'entretien • Les protocoles d'utilisation • Les matériels • Les consignes 	<ul style="list-style-type: none"> • L'adéquation entre le(s) produit(s) préparé(s) et la technique de nettoyage et de désinfection • Le matériel de sécurité conforme
<p>C1.4 Participer à l'organisation de l'espace de vente C1.4.1 Préparer le matériel nécessaire à la vente C1.4.2 Préparer les supports publicitaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les consignes • Les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • La préparation du matériel adapté • Publicité sur lieu de vente (PLV, recettes...)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C2 - RÉALISER

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
	<ul style="list-style-type: none"> • Le guide des bonnes pratiques d'hygiène • Le guide de la prévention des risques professionnels 	<p>Le port d'une tenue professionnelle adaptée dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des bonnes pratiques d'hygiène • de la prévention des risques professionnels par le port de l'équipement de protection et de sécurité • des bons usages de la profession • de la réglementation en vigueur • des exigences de l'entreprise
<p>C2.1 Réceptionner les produits livrés</p> <p>C2.1.1 Peser, compter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de pesage et la matière d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation du matériel de pesage adapté
<p>C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks</p> <p>C2.2.1 Ranger les aires de réception et de stockage</p> <p>C2.2.2 Accrocher, protéger, conditionner</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les lieux et matériels • Les consignes • Les crochets, esses, bacs et matériels divers et matière d'œuvre 	<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement rationnel • Une utilisation du matériel adapté • Le respect de la matière d'œuvre
<p>C2.3 Approvisionner le poste de travail</p> <p>C2.3.1 Ranger son poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les éléments de rangement 	<ul style="list-style-type: none"> • Le rangement de la matière première et des outils

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C2 - RÉALISER

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C2.4 Effectuer les opérations techniques de transformation des viandes et produits tripiers</p> <p>C2.4.1 Mettre en œuvre les techniques de préparation :</p> <p>découper (1), séparer (2), désosser (3), parer (4), épilucher (5), habiller une volaille (6)</p> <p>C2.4.2 Mettre en œuvre les techniques de transformation : trancher, couper, hacher, effectuer un mélange simple (7)</p> <p>C2.4.3 Mettre en œuvre les techniques de finition : mettre en forme, barder (8), ficeler (9)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La matière d'œuvre • Les consignes • Les matériels <ul style="list-style-type: none"> • La matière d'œuvre • Les consignes • Les matériels <ul style="list-style-type: none"> • La matière d'œuvre • Les consignes • Les matériels 	<ul style="list-style-type: none"> • Un désossage à blanc • Le respect des séparations anatomiques • Un degré de parage suivant la destination culinaire du produit • Un épiluchage net (des aponévroses, muscles et produits tripiers) • L'utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération • Le respect de la matière d'œuvre (sans incision dans les muscles) • La régularité en épaisseur d'une pièce individuelle • Le respect des dosages pour les mélanges <ul style="list-style-type: none"> • La régularité du morceau • Le respect de la réglementation pour l'emploi de la barde • Un ficelage régulier (ficelle arrêtée)

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C2 - RÉALISER

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux</p> <p>C2.5.1 Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection Entretien matériels et équipement Entretien des locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection • Le protocole de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • Le bon choix des produits utilisés • La propreté de l'équipement et des matériels • Un état sanitaire parfait des locaux • Le respect du protocole de nettoyage
<p>C2.6 Réaliser certaines opérations de la vente</p> <p>C2.6.1 Participer à l'approvisionnement des vitrines : mettre en place, mettre en valeur, étiqueter</p> <p>C2.6.2 Peser, emballer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La matière d'œuvre, les éléments de présentation, de décoration • Les étiquettes • Les consignes • Le matériel de pesage et d'emballage • Les consignes d'utilisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Une mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire) • L'identification des morceaux (étiquetage approprié) • Le pesage est correctement réalisé • Le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspond(ent) au produit et aux consignes données

- (1) Découper : par le terme de découpe, au niveau de l'employé qualifié, il faut entendre les coupes simples liées très directement aux opérations de désossage. La découpe des carcasses entières et des demi-carcasses ne relève pas de ce niveau, même si le savoir-faire a pu être acquis.
- (2) Séparer : lever et séparer les morceaux en respectant les espaces naturels.
- (3) Désosser : réaliser l'ablation d'une partie ou de la totalité des os des morceaux concernés.
- (4) Parer : faire l'ablation des graisses en excès, des cartilages résiduels et tendons, selon les morceaux et leur destination culinaire.
- (5) Éplucher : faire l'ablation des aponévroses et membranes, surtout dans les morceaux à cuisson rapide.
- (6) Habiller : étirer, éliminer les sicots, éviscérer, parer, ficeler.
- (7) Effectuer un mélange simple : mélanger une ou plusieurs viandes avec un assaisonnement.
- (8) Barder : enrober une pièce de viande de barde.
- (9) Ficeler : appliquer les différentes techniques de ficelage.

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C3 - CONTRÔLER - APPRÉCIER

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
	<ul style="list-style-type: none"> • Le gui • de des bonnes pratiques d'hygiène • Le guide de la prévention des risques professionnels 	<p>Le port d'une tenue professionnelle adaptée dans le respect :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des bonnes pratiques d'hygiène • de la prévention des risques professionnels • des bons usages de la profession • de la réglementation en vigueur • des exigences de l'entreprise
<p>C3.1 Vérifier les produits</p> <p>C3.1.1 Lors de la livraison</p> <p>C3.1.1.1 Contrôler l'état du conditionnement, la température et les dates de péremption</p> <p>C3.1.1.2 Contrôler le poids et/ou le nombre des produits</p> <p>C3.1.2 Aux différents stades de transformation et de commercialisation à l'interne</p> <p>C3.1.2.1 Vérifier l'état de fraîcheur et les dates limites de consommation</p> <p>C3.1.2.2 Contrôler la température</p> <p>C3.1.2.3 Vérifier la présentation des produits et l'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le produit • Le document interne ou le poste informatique • La thermosonde • Le matériel de pesage • Le bon de livraison • Le produit • Le produit • La thermosonde • Le produit en vitrine • Les consignes de présentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Le signalement (oralement ou par écrit) des anomalies de conditionnement, de température, de dates • Le signalement des anomalies de poids et/ou de nombre entre le bon de livraison et les produits livrés • Le signalement oral ou écrit des anomalies constatées • Le signalement oral ou écrit des anomalies de température • Le signalement oral des anomalies constatées
<p>C3.2 Apprécier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire</p> <p>C3.2.1 Vérifier la constance des maintiens en température en chambre froide et en vitrine</p> <p>C3.2.2 Vérifier l'hygrométrie de la chambre froide et de la vitrine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'accès aux appareils de contrôle • L'accès aux appareils de contrôle 	<ul style="list-style-type: none"> • Le relevé des températures • Le relevé du taux d'hygrométrie

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

C4 - COMMUNIQUER		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
		Pour favoriser la transmission d'une image positive de l'entreprise, adopter : <ul style="list-style-type: none"> • un langage adapté • une attitude favorable à la communication (capacité d'écoute, curiosité...)
C4.1 Participer au service de la clientèle		
C4.1.1 Accueillir le client	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions et consignes • La tenue 	<ul style="list-style-type: none"> • La personnalisation de la relation par le bonjour • Une tenue professionnelle propre • Une attitude dynamique et détendue • Un sourire franc
C4.1.2 Identifier les besoins du client, renseigner, proposer	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions et consignes • La tenue 	<ul style="list-style-type: none"> • Un langage précis • Un questionnement adapté • L'exactitude des renseignements
C4.1.3 Enregistrer une commande	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions et consignes • Le livre de commandes • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Un langage précis • Un questionnement adapté • L'exactitude des renseignements écrits
C4.1.4 Prendre congé	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions et consignes 	<ul style="list-style-type: none"> • Les remerciements • L'au revoir
C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail		
C4.2.1 Communiquer avec la hiérarchie	<ul style="list-style-type: none"> • Le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Le respect des consignes • La précision du compte rendu
C4.2.2 Communiquer avec l'ensemble de l'équipe	<ul style="list-style-type: none"> • Le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes • Les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> • Le respect des consignes • La précision du compte rendu • Le respect mutuel au sein de l'équipe

SAVOIRS ASSOCIÉS

SOMMAIRE

S1 La filière viande

- 1.1. Les principaux acteurs de la filière viande
- 1.2. La production animale
- 1.3. Les principaux lieux de transformation des viandes et produits tripiers
- 1.4. Les principaux organismes interprofessionnels

S2 Les équipements, matériels et outillages

- 2.1. Vêtements de travail
- 2.2. Locaux, matériels et outillages
- 2.3. Hygiène et prévention en milieu professionnel
- 2.4. Évaluation des matières

S3 Les produits et leurs transformations

- 3.1. Les produits
- 3.2. Les techniques de transformation
- 3.3. Le stockage
- 3.4. Évolution du produit

S4 La commercialisation – La communication

- 4.1. La présentation des viandes et produits
- 4.2. Les moyens d'information des prix des viandes sur le lieu de vente
- 4.3. Les réglementations en vigueur dans l'acte de vente
- 4.4. Les signes officiels de qualité
- 4.5. La communication avec la clientèle
- 4.6. Le conseil culinaire à la clientèle

S5 Sciences appliquées

- S.1. Les constituants des aliments
- S.2. Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)
- S.3. Nutrition
- S.4. Hygiène et prévention
- 5.5. Alimentation en énergie électrique
- 5.6. Alimentation en eau froide
- 5.7. Équipements spécifiques des locaux professionnels
- 5.8. Aménagements spécifiques des locaux professionnels
- 5.9. Entretien des locaux et du matériel

S6 Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

- 6.1. Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables
- 6.2. Initiation économique
- 6.3. Initiation juridique et sociale

S1 La filière viande

Espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles, gibiers, produits tripiers

Connaissances	Limites de connaissances
<p>1.1 Les principaux acteurs de la filière viande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Éleveurs • Marchands de bestiaux, marchés au cadran • Abatteurs • Grossistes • Détaillants : artisans et grandes et moyennes surfaces 	<ul style="list-style-type: none"> • Définir les principales activités liées au commerce des viandes et produits tripiers • Citer les principales sources d'approvisionnement • Citer deux intermédiaires dans la filière
<p>1.2 La production animale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les espèces : étude zoologique • Les types de production des différentes espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, équins, volailles, gibiers...) • Les échanges d'animaux (importation, exportation) • L'appellation communautaire des espèces 	<ul style="list-style-type: none"> • Énumérer les différentes espèces • Préciser pour chacune les caractères zoologiques • Citer deux ou trois principales races par espèce et préciser : <ul style="list-style-type: none"> - le type de production et l'aptitude - l'aire de production (nationale ou internationale) • Citer des exemples d'appellation dans une espèce
<p>1.3 Les principaux lieux de transformation des viandes et produits tripiers</p> <p>1.3.1 L'abattoir et l'abattage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Méthodes et différentes phases d'abattage • Traitement des produits tripiers • Rendement à l'abattage des espèces (bovins, ovins, porcins, équins) • Salubrité et traçabilité des carcasses • Maladies microbiennes et parasitaires • Saisie partielle ou totale des carcasses • Viandes consignées • Réglementation sanitaire européenne • Appréciation des carcasses • Classification qualitative des carcasses <p>1.3.2 Les principaux lieux de transformation : boucheries artisanales, marchés forains, moyennes et grandes surfaces, autres...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Justifier le lieu d'implantation des abattoirs • Préciser le rôle de l'abattoir • Décrire l'organisation, les équipements, les ateliers annexes • Définir les phases de l'abattage traditionnel des différentes espèces (bovins, ovins, caprins, équins, porcins, volailles) • Citer deux autres types d'abattage • Distinguer les préparations et les présentations des abats • Préciser les variations des rendements selon les espèces (poids vif/poids carcasse) • Définir le rôle du personnel des services vétérinaires • Expliquer les informations sur la fiche de traçabilité, les estampilles et/ou autres marquages • Citer deux maladies microbiennes et deux maladies parasitaires et préciser l'espèce concernée • Citer deux motifs de saisie et différencier saisie partielle de saisie totale • Justifier l'utilité de la consigne • Citer les lieux de contrôle des denrées et produits d'origine carnée • Citer trois critères d'appréciation de la carcasse définissant la qualité, le rendement • Énumérer les critères sur lesquels repose la classification des différentes espèces (codification) • Décoder la classification • Lister les lieux de transformation des viandes et produits tripiers • Définir les produits transformés • Définir les principales activités spécialisées et leurs emplois
<p>1.4 Les principaux organismes interprofessionnels</p> <p>Office national interprofessionnel des viandes, de l'élevage et de l'aviculture (OFIVAL), Centre d'information des viandes (CIV), Institut technique de l'aviculture (ITAVI), Institut national interprofessionnel de bétail et des viandes (INTERBEV), Interprofession nationale porcine-viande fraîche (INAPORC), Institut de l'élevage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Citer deux organismes interprofessionnels • Préciser la signification d'un sigle et le rôle de l'organisme identifié

S2 Les équipements, matériels et outillages

Connaissances	Limites de connaissances
<p>2.1 Vêtements de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenue professionnelle • Équipement et vêtements de protection 	<ul style="list-style-type: none"> • Justifier de l'intérêt du port d'une tenue professionnelle • Citer les différents composants de la tenue professionnelle • Énumérer les éléments de l'équipement de protection individuel (EPI) et préciser les activités nécessitant le port de cet équipement
<p>2.2 Locaux, matériel et outillages</p> <ul style="list-style-type: none"> • Locaux • Outillage • Matériel • Appareils de contrôle : température, hygrométrie • Lieux de stockage (froid positif) • Les matériels et les accessoires de stockage • Plans de travail et matériels réglementaires courants et spécifiques 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les grands principes de la conception et de l'implantation des locaux • Justifier la marche en avant et ses conséquences • Citer et décrire les principaux outils, préciser leur utilisation spécifique (couteaux, feuilles, scies...) • Citer un matériel type et sa réglementation <ul style="list-style-type: none"> - le matériel de pesage - la machine à hacher - la machine à emballer sous-vide • Lister un autre matériel (ex. : le trancheur ou le coupe côtelettes ou l'éplucheuse ou la scie à os à ruban [interdite aux mineurs]...) • Citer deux appareils de contrôle et/ou d'enregistrement, d'alarme (thermomètre, hygromètre, autres...) • Citer deux lieux de stockage et leurs températures maximales (chambres froides, vitrines réfrigérées, sas de stockage, local à barquettes...) • Justifier de l'utilisation d'un matériel et/ou d'un accessoire de stockage adapté au produit (bacs, plats, crochets, films...) • Énumérer les matériels liés au travail d'espèces ou de matériels à risque spécifiés (MRS) : poubelles, couteaux, tables et tables de dessouvidage...
<p>2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel</p> <p>Recommandations, application et réglementation relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène corporelle et vestimentaire • la surveillance de l'état de santé • l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux : nettoyage, désinfection, décontamination, lutte contre les nuisibles • les techniques de fabrication • le conditionnement des productions • la conservation et le transport 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer et justifier les règles d'hygiène relatives au personnel, au matériel et aux locaux dans le respect de la réglementation en vigueur • Justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production jusqu'à la vente au consommateur • Justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées (centrale de nettoyage, ionisateur, bacs et produits chlorés, lave-vaisselle)
<p>2.4 Évacuation des matières</p> <p>Déchets</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel

S3 Les produits et leurs transformations

Espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles, gibiers, produits tripiers

Connaissances	Limites de connaissances
<p>3.1 Les produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces • Dénominations et appellations réglementaires des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe) • Dénomination des produits tripiers 	<p style="text-align: center;">Espèces et leurs abats</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier et localiser les os sur le squelette • Préciser les particularités des squelettes et de certains os (formule vertébrale) • Énumérer les différents morceaux issus de la coupe par espèce (bœuf, veau, agneau, porc, cheval, volaille) • Localiser les différents morceaux sur la carcasse, demi-carcasse et/ou quartiers • Énumérer les morceaux et pièces de viande issus des coupes de détail • Énumérer les produits tripiers dans chaque espèce • Préciser ce qui distingue les abats blancs des abats rouges
<p>3.2 Les techniques de transformation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coupe de gros des carcasses • Préparation des viandes au détail : désossage, séparation, ficelage, parage, épluchage, bardage, tranchage, coupe, hachage, mélanges, habillage d'une volaille (éviscération, préparation des abattis, découpe à cru, etc.) • Classement des morceaux de détail en fonction de la destination culinaire • Caractéristiques qualitatives des viandes et produits tripiers • Hachage des viandes : viandes hachées et farces 	<ul style="list-style-type: none"> • Énoncer les principaux repères anatomiques des espèces • Définir les différentes phases de préparation des viandes (de l'état brut à la commercialisation) et les particularités liées au travail des volailles et produits tripiers • Expliquer les règles techniques de désossage, d'épluchage, de ficelage • Citer les réglementations spécifiques (bardes, farces...) • Classer les morceaux de viande par rapport à leur utilisation culinaire/cuisson rapide, lente... • Identifier des critères de qualité des viandes et produits tripiers • Citer les principales règles qui concernent les viandes à hacher • Préciser la réglementation spécifique au steak haché et aux farces
<p>3.3 Le stockage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installations frigorifiques • Règles de conservation des produits carnés • Protection et conditionnement des produits 	<ul style="list-style-type: none"> • Énumérer et décrire sommairement les différents matériels et installations de production de froid • Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement • Expliquer l'intérêt d'un rangement correct dans les chambres froides • Énoncer les températures réglementaires, le taux d'hygrométrie moyen conseillé • Énumérer les différents moyens de protection et de conditionnement liés au stockage
<p>3.4 L'évolution du produit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Évolution de la viande • Maturation • Dessiccation • Exsudation de la viande 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les différentes phases de l'évolution post-mortem de la viande (état pantelant, rigidité cadavérique) • Citer les différentes modifications subies par la viande au cours de l'entreposage (couleur de la viande, structure du muscle) • Citer les effets de la maturation • Préciser la durée optimale de maturation selon l'âge, l'espèce et la nature du morceau • Définir la dessiccation • Énumérer trois facteurs de variation du pourcentage de perte de poids pour une même espèce • Citer deux causes d'exsudation

S4 La commercialisation, la communication

Espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, équins, volailles, gibiers, produits tripiers

Connaissances	Limites de connaissances
4.1 La présentation des viandes et produits	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les règles et grands principes de disposition des viandes et produits dans la vitrine : <ul style="list-style-type: none"> - alternance des viandes - séparation des espèces et des produits - étiquetage • Identifier deux périodes festives propices à la vente
4.2 Les moyens d'informations des prix des viandes sur le lieu de vente	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les modalités pratiques d'information : <ul style="list-style-type: none"> - le tableau d'affichage de prix - L'étiquetage informatif en vitrine sur le rayon concerné - l'inscription sur l'emballage ou sur une fiche remise au client (poids et prix total) - le support publicitaire
4.3 Les réglementations en vigueur dans l'acte de vente, d'affichage (traçabilité, date limite de consommation...) <ul style="list-style-type: none"> • De pesage • D'emballage 	<ul style="list-style-type: none"> • Énumérer deux obligations réglementaires de traçabilité • Identifier et différencier : <ul style="list-style-type: none"> - la date limite de consommation (DLC) - la date limite d'utilisation optimale (DLUO) • Justifier le tarage d'une balance • Énumérer et justifier de l'utilisation de deux types d'emballage en fonction du produit • Citer cinq éléments obligatoires sur les étiquettes des produits préemballés
4.4 Les signes officiels de qualité <ul style="list-style-type: none"> • Le Label rouge • AB (agriculture biologique) • AOC (appellation d'origine contrôlée) • IGP (identification géographique protégée)... 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer deux obligations d'élevage pour obtenir le Label rouge • Citer deux signes officiels de qualité et donner leur signification
4.5 La communication avec la clientèle	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les principales règles d'une communication verbale (l'accueil, le suivi, la prise de congé du client)
4.6 Le conseil culinaire à la clientèle : <ul style="list-style-type: none"> • choix du ou des morceau(x) • poids et/ou quantité • mode de cuisson • temps de cuisson 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer deux conseils pouvant être donnés à la clientèle (choix du morceau adapté à la préparation, mode de cuisson...)

S5 Sciences appliquées

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.1 Les constituants des aliments</p> <p>5.1.1 Nature des constituants et rôles nutritionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • protides • glucides • lipides • fibres • éléments minéraux • vitamines • eau <p>5.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> • Action de la chaleur sur les protides, les lipides et les vitamines • Action de l'air sur les vitamines, les lipides 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier, à partir d'un étiquetage, les différents constituants d'un produit alimentaire • Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D • Citer quelques protides d'origine animale • Calculer la valeur énergétique d'un aliment • Indiquer à partir d'un protocole de transformation : <ul style="list-style-type: none"> - la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de la chaleur - les incidences (organoleptiques, nutritionnelles...) sur le produit transformé
<p>5.2 Étude nutritionnelle des produits carnés (viandes et abats)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles des viandes et produits tripiers
<p>5.3 Nutrition</p> <p>5.3.1 La qualité organoleptique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composantes de la qualité organoleptique • Rôle des organes sensoriels <p>5.3.2 L'équilibre alimentaire</p> <p>5.3.3 Les apports du groupe des aliments protidiques</p> <p>5.3.4 Les apports spécifiques des viandes et produits tripiers</p> <p>5.3.5 La digestion</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anatomie de l'appareil digestif humain • Bilan de la digestion • Rôle des fibres alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer les mécanismes de perception des organes sensoriels • Citer les facteurs modifiant la perception sensorielle • Indiquer les besoins nutritionnels pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge) • Répartir en groupes une liste d'aliments proposés • Situer sur un schéma de l'appareil digestif les principaux organes ainsi que leurs sucs correspondants • Citer les nutriments assimilés • Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal

S5 Sciences appliquées

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.4 Hygiène et prévention</p> <p>5.4.1 Microbiologie appliquée</p> <p>Diversité du monde microbien :</p> <ul style="list-style-type: none"> • critères de classification • conditions de vie et de multiplication des micro-organismes • pouvoir pathogène des micro-organismes caractéristiques de la flore alimentaire • flore pathogène : typologie, origine • flore non pathogène 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes • Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) • Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel • Définir, à partir de situations données, le pouvoir pathogène des micro-organismes et indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments
<p>5.4.2 Transformations biochimiques</p> <p style="padding-left: 20px;">5.4.2.1 La maturation</p> <p style="padding-left: 20px;">5.4.2.2 Les altérations</p> <ul style="list-style-type: none"> • Causes d'altérations • Modes de conservation des aliments <p>5.4.3 Intoxications alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Micro-organismes et TIAC (toxi-infection alimentaire collective) <p>5.4.4 Toxicologie alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments • Additifs alimentaires <p>5.4.5 Parasitoses alimentaires</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Définir le phénomène de maturation • Citer les principales causes d'altération des aliments • Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures) • Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) et les virus • Citer les symptômes des intoxications alimentaires • Citer les principaux types de substances toxiques • Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques • Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages) • Citer les principaux parasites des produits carnés et les mesures préventives

S5 Sciences appliquées

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.5 Alimentation en énergie électrique</p> <p>5.5.1 Principales grandeurs utilisées en électricité :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tension • Intensité du courant • Puissance d'un appareil, puissance maximale d'une Installation <p>5.5.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation en énergie thermique • Transformation en énergie mécanique <p>5.5.3 Sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels • Réglementation et contrôle <p>5.5.4 Utilisation des appareils électriques en boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes de fonctionnement • Sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> • Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques • Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée • Définir l'effet Joule • Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre • Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique • Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrisation, électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir • Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur
<p>5.6 Alimentation en eau froide</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine • Adoucissement de l'eau 	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine • Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel • Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur
<p>5.7 Équipements spécifiques des locaux professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> • Production et utilisation du froid pour le maintien de la qualité sanitaire des produits • Principes de production du froid • Principes de fonctionnement des appareils réfrigérateurs et chambres froides positives • congélateurs, surgélateurs • Cellules de refroidissement rapide 	<ul style="list-style-type: none"> • Donner le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique • Citer les consignes et les règles d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie pour un usage optimal des installations

S5 Sciences appliquées

Connaissances	Limites de connaissances
<p>5.8 Aménagement spécifique des locaux professionnels</p> <p>5.8.1 Éclairage des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conditions d'un bon éclairage • Sources lumineuses (incandescence, fluorescence) • Modes d'éclairage et appareils d'éclairage • Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage <p>5.8.2 L'évacuation des matières usées</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eaux usées et déchets • Collecte, évacuation et traitement <p>5.8.3 Principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel</p> <p>5.8.3.1 Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> • Matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle • Matériaux d'emballage à usage alimentaire <p>5.8.3.2 Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Indiquer le principe de fonctionnement (incandescence et fluorescence) • Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse • Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire) • Citer les règles de sécurité lors de l'entretien de sources et d'appareils d'éclairage <ul style="list-style-type: none"> • Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien • Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire
<p>5.9 Entretien des locaux et du matériel</p> <p>5.9.1 Produits de nettoyage et de désinfection</p> <ul style="list-style-type: none"> • Composition • Modes d'action • Réglementation <p>5.9.2 Entretien des matériels, des locaux professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> • nettoyage • désinfection 	<ul style="list-style-type: none"> • Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant • À partir de fiches techniques de produits : <ul style="list-style-type: none"> - identifier leurs propriétés - classer les produits en fonction de leur mode d'action - indiquer leur mode d'utilisation (dilution...) • Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits <ul style="list-style-type: none"> • Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements et indiquer les mesures de sécurité à respecter • Justifier chaque étape dans un plan de nettoyage donné.

S6 Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Connaissances	Limites de connaissances
<p>6.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables</p> <p>6.1.1 Notion d'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rôles • Diversité des entreprises, classement selon la taille • L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonction des services <p>6.1.2 Les opérations commerciales</p> <ul style="list-style-type: none"> • La base de l'activité commerciale : les besoins du consommateur, le marché • Les flux et documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> - relatifs à l'achat et à la vente - relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement - relatifs aux mouvements de marchandises <p>6.1.3 Éléments comptables</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le bilan : <ul style="list-style-type: none"> - principaux postes du bilan - compte de résultats • Les notions de charges, de produits de valeur ajoutée, de résultat • La taxe à la valeur ajoutée (TVA) • Éléments de comptabilité matière • Notions d'amortissement à partir d'exemple • Analyse et calcul de coûts appliqués à l'entreprise de boucherie <p>6.1.4 L'entreprise et son environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique • Environnement social et politique : État, région, département syndicats et organisations 	<ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître une entreprise, identifier ses rôles • Établir des cartes d'identité d'entreprise • À partir d'exemples d'entreprises de boucherie, identifier les fonctions et services <ul style="list-style-type: none"> • Déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples dans le secteur de la boucherie • Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leur rôle respectif • Repérer les éléments que comprennent les documents commerciaux • Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d'un bon de commande • Schématiser la circulation interne/externe de documents <ul style="list-style-type: none"> • Repérer les principaux postes à partir de document • Classer les charges et les produits et tirer le résultat • Identifier charges ou produits à partir d'exemples • Identifier charges ou produits à partir d'exemples • Identifier la valeur ajoutée, indiquer son utilisation et étudier le résultat • Tenir des fiches selon la méthode PE ; PS (premier entré ; premier sorti) • Indiquer le principe de l'amortissement linéaire • Déceler les éléments constitutifs du coût de revient • Calculer une marge <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les principaux agents : <ul style="list-style-type: none"> • économique • social et politique • Situer les entreprises dans le circuit économique simplifié • Citer les représentants • Citer les syndicats et organisations professionnelles

S6 Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Connaissances	Limites de connaissances
<p>6.2 Initiation économique</p> <p>6.2.1 Les entreprises et la production</p> <ul style="list-style-type: none"> • La classification des entreprises selon leur activité • La boucherie-charcuterie • Les facteurs de production : <ul style="list-style-type: none"> - facteur travail - énergie, matières premières - facteur capital, l'investissement (formes, financement) • Notions de productivité et de progrès technique <p>6.2.2 Les échanges économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur • La formation d'un prix 	<ul style="list-style-type: none"> • Situer les entreprises de boucherie dans la classification en secteurs • Identifier l'appellation boucherie • Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d'importance <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les marchés • Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix
<p>6.2.3 Les impôts, les prélèvements</p> <ul style="list-style-type: none"> • Notions d'impôts et de prélèvements <p>6.2.4 Les problèmes économiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les mutations des entreprises • L'évolution des prix • Notion sur l'inflation 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les principaux impôts et prélèvements d'une entreprise <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les mutations dans les entreprises de l'alimentation • Montrer l'intérêt du suivi des prix • Citer les incidences de l'inflation

S6 Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

Connaissances	Limites de connaissances
<p>6.3 Initiation juridique et sociale</p> <p>6.3.1 Les institutions politiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Président de la République • Gouvernement • Parlement • Les collectivités territoriales : <ul style="list-style-type: none"> - commune - département - région <p>6.3.2 Droit usuel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les acteurs de la vie juridique : <ul style="list-style-type: none"> - les personnes physiques - les personnalités et capacités juridiques - le commerçant : qualité • Les personnes morales : sociétés commerciales <p>6.3.3 Les droits et les biens</p> <ul style="list-style-type: none"> • Droit de propriété • Fonds de commerce <p>6.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les contrats usuels • Le règlement La responsabilité délictuelle civile, pénale • La responsabilité de l'entreprise • Les assurances de l'entreprise 	<ul style="list-style-type: none"> • Citer les modes de scrutins et la durée des mandats : <ul style="list-style-type: none"> - du président de la République, - Du Parlement et des communes • Discerner les rôles respectifs : <ul style="list-style-type: none"> - du président de la République - du gouvernement - du Parlement • Identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire • Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales • Identifier les attributs d'une personne juridique • Identifier la notion de commerçant, d'artisan • Identifier la forme juridique d'une entreprise de boucherie • Identifier les éléments d'une personne juridique • Identifier les éléments constitutifs du fond de commerce • Citer les formalités de création de l'entreprise • Identifier l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties • Déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite • Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances • Identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la boucherie • Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance d'une entreprise de l'alimentation • Citer les principaux risques couverts par l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise (ex. : intoxication alimentaire)