

Boucher

Brevet professionnel

Le ministre de l'Éducation nationale,
de la recherche et de la technologie

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

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Alimentation » du 24 mars 1997 ;

Arrête

Article premier – Il est créé un brevet professionnel Boucher dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Article 2 – Les unités constitutives du référentiel de certification du brevet professionnel Boucher sont définies en annexe I au présent arrêté.

Article 3 – Les candidats au brevet professionnel Boucher se présentant à l'ensemble des unités du diplôme ou à la dernière unité ouvrant droit à la délivrance du diplôme doivent remplir les conditions de formation et de pratique professionnelle précisées aux articles 4 et 5 ci-après.

Article 4 – Les candidats préparant le brevet professionnel Boucher par la voie de la formation professionnelle continue doivent justifier d'une formation d'une durée de quatre cents heures minimum. Cette durée de formation peut être réduite par décision de positionnement prise par le recteur conformément aux articles 9 et 10 du décret du 9 mai 1995 susvisé.

Les candidats préparant le brevet professionnel Boucher par la voie de l'apprentissage doivent justifier d'une formation en centre de formation d'apprentis ou section d'apprentissage d'une durée minimum de quatre cents heures par an en moyenne. Cette durée de formation peut être réduite ou allongée dans les conditions prévues par le Code du travail.

Article 5 – Les candidats doivent également justifier d'une période d'activité professionnelle :

- soit de cinq années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé ;
- soit, s'ils possèdent un diplôme ou titre homologué classé au niveau V ou à un niveau supérieur figurant sur la liste prévue en annexe II au présent arrêté, de deux années effectuées à temps plein ou à temps partiel dans un emploi en rapport avec la finalité du diplôme postulé.

Au titre de ces deux années, peut être prise en compte la durée du contrat de travail de type particulier préparant au brevet professionnel effectuée après l'obtention d'un diplôme ou titre de niveau V.

Article 6 – Le règlement d'examen du brevet professionnel Boucher est fixé en annexe III au présent arrêté. La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée en annexe IV au présent arrêté.

Article 7 – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen dans sa forme globale ou dans sa forme progressive conformément aux dispositions des articles 12 alinéa 1, 19 et 20 du décret du 9 mai 1995 susvisé. Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative. Dans le cas de la forme progressive, il précise en outre les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Article 8 – Le brevet professionnel Boucher est délivré aux candidats ayant subi avec succès l'examen défini par le présent arrêté conformément aux dispositions du titre III du décret précité.

Article 9 – (modifié par arrêté du 21 octobre 1999) Les correspondances entre les unités de contrôle et les groupements d'unités de contrôle de l'examen du brevet professionnel Boucher institué par l'arrêté du 20 décembre 1984 portant création du brevet professionnel Boucher modifié par l'arrêté du 28 mai 1985, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont précisées en annexe V au présent arrêté.

La durée de validité d'une note égale ou supérieure à 10 sur 20 obtenue à l'une des unités de contrôle ou à l'un des groupements d'unités de contrôle de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 20 décembre 1984 modifié précité et dont le candidat demande à conserver le bénéfice, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 13 du décret du 9 mai 1995 susvisé et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

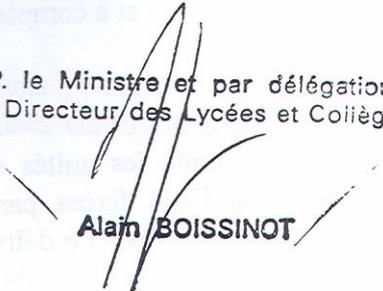
Article 10 – La première session du brevet professionnel Boucher organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1999.

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

Article 11 – Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 14 octobre 1997

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



Alain BOISSINOT

JO du 22 octobre 1997

BO n° 14 hors-série du 27 novembre 1997

Nota – Cette brochure est disponible à la librairie du Centre national de documentation pédagogique, 13 rue du Four, 75006 Paris, dans les centres régionaux et départementaux de documentation et sur internet : www.cndp.fr/outils-doc.

ANNEXE I

Référentiels du diplôme

Terminologie technique

Référentiel des activités professionnelles

Référentiel de certification

Terminologie technique

Coupe : opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, pointe de porc, bas de carré...).

Découpe : opération consistant à obtenir un morceau de découpe (selle de gigot, côtelette, bourguignon, escalope, bifteck...).

Désossage : opération consistant à prélever les os (pour le veau uniquement, le prélèvement des cartilages attenants aux os est accepté comme désossage).

Épluchage : opération consistant à retirer en totalité les graisses restantes et les aponévroses.

Fente : coupe de la carcasse ou d'une pièce de coupe en demis, effectuée par fente, suivant un plan médian passant par l'axe longitudinal de chaque vertèbre (sauf les caudales) et par l'axe longitudinal du sternum et de la symphyse ischiopubienne.

Hygiène et sécurité : règles à respecter pendant la durée des travaux.

Morceaux de découpe : morceaux ou groupe de morceaux séparés et/ou découpés dans une pièce de coupe (rôti de bœuf, noix, selle de gigot, filet mignon de porc, navarin, blanquette...).

Parage : opération consistant à retirer en totalité ou partiellement les graisses et les os en excès, certaines aponévroses et cartilages, ainsi que les souillures (musculaires et/ou osseuses) et les estampilles si nécessaire.

Pesée : opération par laquelle on détermine le poids d'un produit.

Pièces de coupe : pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, plat de côte, jarret, cuisseau, gigot, échine...).

Pièces individuelles : morceaux correspondants à la part d'un consommateur.

Préparation : opération consistant à obtenir un morceau prêt à la vente (mise en forme, bardage, ficelage...).

Présentation : opération consistant à disposer les produits en totalité ou partiellement avec aspect et attrait commercial.

Séparation : opération consistant à dissocier des muscles ou/et des groupes de muscles les uns des autres.

Service client : opération consistant à répondre à des questions relatives à la commercialisation et à la destination culinaire des produits carnés.

Référentiel des activités professionnelles

Champ d'activité

Définition

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

Contexte professionnel

Emplois concernés

Boucher (ouvrier hautement qualifié)

Types d'entreprises

– Les entreprises artisanales :

Boucherie

Boucherie-Charcuterie

Boucherie-Traiteur

Boucherie-Conserverie

– Les entreprises du commerce de gros et de demi-gros des viandes.

Et en général dans toutes les entreprises possédant un point de vente de produits carnés.

Place dans l'organisation de l'entreprise et niveau catégoriel de l'emploi

Le titulaire du BP Boucher est un ouvrier hautement qualifié, capable de maîtriser les opérations liées :

- aux fonctions d'approvisionnement des points de vente ;
- aux opérations de transformation et de commercialisation des produits carnés.

Le titulaire du brevet professionnel sera amené à exercer ses fonctions comme responsable du point de vente, prenant en compte :

- de nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer les qualités des produits et des services ;
- une gestion plus rationnelle des tâches et des moyens ;
- une responsabilisation plus grande de l'équipe de travail.

Par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du BP pourra créer ou reprendre une entreprise.

Environnement technique de l'emploi

Le métier de boucher demande un respect rigoureux :

- du maintien de la qualité des produits ;
- des techniques de conservation des viandes ;
- des techniques de préparation, de mise en valeur et de vente des produits carnés ;
- des comportements et attitudes professionnelles liés à l'hygiène, à la prévention et à la sécurité.

Descriptif des activités

Les différentes fonctions de l'activité boucherie qui s'effectuent en permanence et impérativement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont :

Approvisionnement

- achats (marché d'intérêt national, grossiste...)
- commande et réception des marchandises ou matières premières
- stockage :
 - des carcasses
 - des morceaux prêts à la vente

Transformation

- découpe des carcasses
- désossage
- séparation des morceaux
- parage
- épluchage

Commercialisation

- agencement du magasin
- mise en place de la vitrine
- vente au détail

Entretien des locaux et du matériel

Gestion

- des produits :
 - rendement
 - formation des prix
 - inventaire
- de l'équipe

Ces fonctions sont décrites dans les pages suivantes.

Tableaux de détail des activités

Fonction approvisionnement
- Achats (marché d'intérêt national, grossistes...)
Tâches
- Définition des besoins - Choix des matières premières selon la qualité souhaitée - Sélection des fournisseurs - Chargement et transport
Conditions d'exercice
Moyens et ressources - Les carcasses et les viandes - Les cours du marché - La classification officielle - La réglementation relative au transport - Le cahier des charges
Autonomie, responsabilité - Autonome et responsable dans la limite définie par la hiérarchie

<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choix en conformité avec la politique commerciale de l'entreprise - Respect du cahier des charges - Respect des règles de transport
--

Fonction approvisionnement
- Commandes et réception des marchandises ou matières premières
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Tenue des documents - Sélection des fournisseurs - Négociation et commande - Réception des marchandises et contrôle
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les cours de la viande - Les règles d'hygiène - Matériel de pesée et de contrôle - Plan d'organisation de l'entreprise - Liste des fournisseurs - Les documents (bons de livraison, bons de commande) - Les équipements de communication (télécopie, téléphone...)
<p>Autonomie, responsabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans le cadre fixé par la hiérarchie
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité qualitative et quantitative - Respect du prix négocié

Fonction stockage
<ul style="list-style-type: none"> - Stockage <ul style="list-style-type: none"> • des carcasses • des morceaux prêts à la vente
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Rotation des stocks - Rangement des chambres froides - Protection des produits - Contrôle du bon fonctionnement des matériels frigorifiques
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guide de bonne pratique - Chambres froides adaptées - Moyens de protection de la viande - Consignes de conservation F+ et F-
<p>Autonomie, responsabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable
<p>Résultats attendus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bonne conservation et bonne rotation des produits stockés

Fonction transformation
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> – Découpe des carcasses – Désossage et séparation
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> – Les carcasses – Les consignes de travail – Les références réglementaires en vigueur – Le matériel et les outillages adaptés
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> – Autonome et responsable dans le cadre des techniques de travail de l'entreprise
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> – Respect des bases réglementaires concernant l'appellation de morceaux – Respect des règles de sécurité – Respect des consignes de travail

Fonction transformation
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> – Parage – Épluchage – Préparation en vue de la vente (ficelage, piçage...)
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> – Les morceaux de détail – Les consignes de travail – Le matériel et les outillages adaptés
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> – Autonome et responsable dans le cadre des techniques de travail de l'entreprise
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> – Produits commercialisables dans le respect des consignes de travail

Fonction commercialisation
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> – Agencement du lieu de vente – Présentation en vue de la vente
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> – Matériels adaptés à la commercialisation – La réglementation en matière de publicité et prix de vente
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> – Autonome et responsable
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> – Mise en valeur des produits – Bonne organisation – Respect du maintien de la qualité des produits

Fonction commercialisation
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Accueil et écoute du client - Préparation et conditionnement des produits - Encaissement
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de ventes - Matériels de préparation et de conditionnement des produits vendus
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Ventes effectuées à la satisfaction de la clientèle - Respect de la réglementation

Fonction entretien
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Entretien et nettoyage des locaux, des équipements, des matériels - Désinfection des locaux, des équipements, des matériels - Contrôle
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> - Plan d'entretien - Matériels et produits adaptés
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - État sanitaire satisfaisant - Maintien de la propreté - Suggestions pour amélioration

Fonction gestion des produits
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Calcul des rendements - Formation des prix - Contrôle des stocks et de la marge
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> - Inventaire - Politique commerciale de l'entreprise - Règles relatives à l'inventaire
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans les limites de la politique d'entreprise définie par la hiérarchie
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Obtention de la marge prévue

Fonction gestion de l'équipe de travail
Tâches
<ul style="list-style-type: none"> - Encadrement des personnels - Répartition des tâches de travail
Conditions d'exercice
Moyens et ressources <ul style="list-style-type: none"> - Ressources humaines
Autonomie, responsabilité <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans les limites fixées par la hiérarchie
Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle du travail - Efficacité de l'équipe

Référentiel de certification

Capacités et compétences

Les différentes fonctions de l'activité boucherie, le niveau recherché au brevet professionnel exigent le développement de capacités et de compétences qui permettront d'atteindre les objectifs fixés par le référentiel de certification.

Capacités générales	Compétences terminales
C1 – s'informer	C1.1 – rechercher et collecter les informations
	C1.2 – identifier les produits
	C1.3 – identifier et analyser les situations de travail
	C1.4 – identifier les besoins de la clientèle
	C1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale
C2 – communiquer	C2.1 – transmettre les informations
	C2.2 – animer une équipe
	C2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux
	C2.4 – assurer la vente conseil
C3 – réaliser	C3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail
	C3.2 – utiliser les ressources
	C3.3 – organiser les postes de travail
	C3.4 – assurer la préparation des processus de travail
	C3.5 – fixer les objectifs
	C3.6 – appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail
C4 – apprécier	C4.1 – vérifier et contrôler les produits
	C4.2 – constater les anomalies
	C4.3 – évaluer la productivité
	C4.4 – choisir les processus de réalisations adaptés
	C4.5 – valider les situations adoptées

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

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 1 approvisionnement			
1.1 – définir les besoins	C1.1	Les stocks – Les commandes Les ventes périodiques Les actions commerciales prévues	Adéquation entre achats et ventes prévisionnelles

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
1.2 – identifier les produits carnés	C1.2 C4.1	La grille de classification EUROP Les documents de traçabilité	Identification d'après les normes et les critères d'appréciation complémentaires Ex : âge, sexe, ossature, couleur, tenue de la viande, qualité de la graisse
1.3 – choisir la matière première et le fournisseur	C1.1	Les consignes d'achats La liste des fournisseurs	Conformité aux consignes : qualité – prix
1.4 – transporter	C3.6 C4.1	Matériel conforme à la réglementation	Rangement rationnel Maintien de la qualité des produits
1.5 – établir le livre de commandes (cadencier)	C1.1 C1.5 C3.1	Les consignes (commandes...)	Lisibilité : – dates – appellations et dénominations – quantités – prix – saisonnalité
1.6 – commander	C2.1 C2.3	Les consignes	Commande conforme aux consignes : – qualité – prix – quantité – prestations
1.7 – réceptionner – vérifier le bon de livraison et émettre d'éventuelles réserves – contrôler la livraison	C1.5 C4.2 C4.5	Les documents adaptés : – commandes – bons Les matériels de contrôle	Adéquation entre le « bon » et le produit Réserves justifiées Adéquation qualitative et quantitative des produits avec la commande

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 2 – stockage			
Les carcasses, les morceaux de coupe et les produits prêts à la vente – accrocher – préparer : ablations (saignée, hampe...) – ranger – protéger – conditionner – contrôler les matériels	C3.2 C3.4 C3.6 C4.1	Réglementation en vigueur Équipements et matériels de conservation Matériels de conditionnement (film alimentaire – sous vide) Moyens de protection Consignes	Respect de la réglementation Respect du délai de maturation Rangement rationnel pour la rotation et une conservation optimale Maintien des qualités organoleptiques Maintien des températures et de l'hygrométrie des chambres froides

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 3 – transformation			
3.1 – des carcasses et des morceaux de coupe – fendre : ovins – découper, désosser et séparer : bovins, ovins, porcins	C1.3 C3.6 C4.4	Réglementation en vigueur Matériels et outillages adaptés Matières d'œuvre Planning et consignes de travail	Respect de la réglementation Qualité de l'exécution : – dans les temps impartis – morceaux conformes – précision des gestes – bon enchaînement des opérations
3.2 – des morceaux destinés à la vente – désosser – parer – épilucher – barder, piquer, larder – rouler, mettre en forme – piécer – peser – ficeler, brider – hacher, mélanger, assaisonner – farcir	C1.3 C3.6 C4.4	Matières d'œuvre Matériels et outillages adaptés Réglementation en vigueur Planning et consignes de travail	Respect de la réglementation Qualité de l'exécution : – dans les temps impartis – respect des techniques – pesage exact – régularité Morceaux conformes à la commercialisation Maintien des qualités des produits

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 4 – commercialisation			
4.1 – agencer le point de vente (organiser, disposer, arranger)	C1.1 C1.3 C1.4 C1.5 C3.2 C3.3 C3.4 C3.5 C4.5	Locaux adaptés Équipement de présentation et de vente	Agencement rationnel
4.2 – présenter les produits carnés – mettre en place – mettre en valeur – étiqueter – afficher – contrôler les produits <ul style="list-style-type: none"> • qualité • aspect • quantité 	C1.2 C1.4 C2.1 C3.2 C3.3 C4.5	Réglementation en vigueur Produits commercialisables Matériels de présentation, d'étiquetage et d'affichage Politique commerciale de l'entreprise	Aspect et attrait commercial Mise en place rationnelle Affichage et étiquetage conformes : – à la réglementation – à la bonne information du client – à l'optimisation des ventes

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
4.3 – se présenter et accueillir – écouter, dialoguer, proposer Vendre, préparer et conditionner – argumenter, proposer, conseiller, trancher, peser, conditionner, emballer Conclure la vente – prendre congé	C1.4 C2.1 C2.4	Politique commerciale de l'entreprise Produits Réglementation en vigueur Matériels et outillages Matériels et matériaux de conditionnement et d'emballage	Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects Conditionnement et emballage conformes et attractifs Conseils appropriés et nécessaires : – au maintien de la qualité – à l'utilisation culinaire Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client Fidélisation du client

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 5 – entretien			
– nettoyer – désinfecter – entretenir – choisir et utiliser les produits et les matériels – contrôler visuellement	C1.2 C3.1 C4.1 C4.2	Plan d'entretien et processus de mise en œuvre Matériels et produits	État sanitaire satisfaisant et maintien de la propreté Matériels et outillages en état de fonctionnement et d'utilisation Utilisation conforme Suggestions pour l'amélioration

Savoir faire Être capable de	Capacités	Conditions de réalisation	Critères d'évaluation
SF 6 – gestion			
6.1 – des produits – déterminer les quantités commercialisables (identifier, classer, peser) – prévoir les quantités commercialisées – établir les prix de vente – déterminer une marge – contrôler la marge et ajuster éventuellement – établir un inventaire	C1.5 C3.1 C4.3 C4.5	Politique commerciale de l'entreprise (règles, marges, prix d'achat et de vente) Les carcasses, les morceaux de coupe et les morceaux prêts à la vente Fiche technique de découpe Période définie Méthode d'évaluation du stock	Évaluation précise des pertes Classement rationnel et évaluation précise des quantités commercialisées Obtention de la marge prévue Chiffrage précis du stock
6.2 – de l'équipe de travail – encadrer, animer – répartir le travail – contrôler le travail – proposer des améliorations	C2.2 C3.2 C3.3 C3.5 C4.1 C4.2	Ressources humaines à compétences diverses Prévisions des activités Consignes définies par l'entreprise	Organisation rationnelle Respect des consignes : – qualité – rentabilité – hygiène et sécurité

Savoirs associés

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

E2/U20– gestion des produits carnés

S2.1 – achats et approvisionnement

- S2.1.1. Importance des achats
- S2.1.2. Évaluation des besoins
- S2.1.3. Recherche et choix des fournisseurs
- S2.1.4. Passation des commandes
- S2.1.5. Réception, contrôle

S2.2 – la formation des prix

- S2.2.1. Les coûts et prix
- S2.2.2. La marge commerciale en valeur absolue
- S2.2.3. La marge commerciale en valeur relative
- S2.2.4. Le contrôle de marge
- S2.2.5. L'inventaire selon les méthodes de stockage
- S2.2.6. La TVA
- S2.2.7. La politique commerciale

E3 – technologie et sciences

U31 – technologie en boucherie

S31.1 – la transformation de l'animal de boucherie

- S31.1.1. L'abattage et ses conséquences

S31.2 – l'appréciation et l'identification des carcasses

- S31.2.1. Les bovins adultes
- S31.2.2. Les veaux
- S31.2.3. Les ovins
- S31.2.4. Les porcins

S31.3 – les rendements

- S31.3.1. Les principaux rendements
- S31.3.2. Les rendements de carcasses et de morceaux de coupe
- S31.3.3. Les pertes de poids

S31.4 – la qualité des viandes

S31.4.1. L'interprétation de la qualité au sein de la filière viande

S31.5 – la cuisson des viandes

S31.5.1. Les principes de cuisson

S31.5.2. Les méthodes de cuisson et les qualités organoleptiques de la viande cuite

S31.6 – la conservation des viandes

S31.6.1. L'atmosphère de la chambre froide

S31.6.2. L'utilisation du froid

S31.6.3. Les techniques de conditionnement et de conservation

S31.7 – les appellations anatomiques et bouchères en français

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

S31.7.2. Les dénominations des morceaux de détail

S31.8 – découpes de gros et demi-gros / coupes de détail

S31.9 – généralités zootechniques

S31.10 – études des principales races

S31.10.1. Les bovins

S31.10.2. Les ovins

S31.10.3. Les porcins

S31.11 – répression des fraudes et falsifications

S31.11.1. Les fraudes et les falsifications

S31.11.2. La procédure et les sanctions

S31.12 – la réglementation des poids et mesures

S31.13 – l'attendrissage des viandes

S31.14 – le hachage des viandes

S31.15 – le transport des viandes

S31.16 – les fondements de l'hygiène

S31.16.1. Mise en œuvre de l'hygiène en boucherie

S31.16.2. Organisation du travail et des locaux

U32 – sciences appliquées à l'alimentation

S32.1 – organisation de l'organisme animal

- S32.1.1. Cellules et tissus animaux
- S32.1.2. Physiologie animale
- S32.1.3. Étude du système musculaire
- S32.1.4. Étude du système osseux
- S32.1.5. Reproduction animale (bovin – ovin – porcin)

S32.2 – évolution *post-mortem* des tissus animaux

- S32.2.1. Transformation du muscle en viande
- S32.2.2. Effets de cette évolution

S32.3 – approche psychosociologique de l'alimentation

- S32.3.1. Comportement alimentaire
- S32.3.2. Évolution des modes alimentaires

S32.4 – qualité nutritionnelle des produits carnés

- S32.4.1. Composition biochimique des produits carnés et propriétés fonctionnelles.
Applications culinaires
- S32.4.2. Place dans l'équilibre alimentaire

S32.5 – qualité organoleptique des produits carnés

S32.6 – qualité sanitaire des produits carnés

- S32.6.1. Microbiologie alimentaire
- S32.6.2. Parasitologie alimentaire
- S32.6.3. Toxicologie alimentaire

S32.7 – les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire

- S32.7.1. Réglementation européenne, française
- S32.7.2. Normalisation et certification
- S32.7.3. Les documents professionnels
- S32.7.4. Moyens d'informations
- S32.7.5. Organismes et services de contrôle de la qualité

S32.8 – sciences appliquées aux équipements professionnels

- S32.8.1. Appareils professionnels
- S32.8.2. Hygiène et entretien des matériels et des locaux
- S32.8.3. Sécurité en milieu professionnel

E4 – gestion

U41 – gestion – comptabilité et techniques commerciales

S41.1 – les fondements de la comptabilité

- S41.1.1. Les comptes et leur fonctionnement (annexe 1)
- S41.1.2. Le principe de la partie double
- S41.1.3. L'enregistrement comptable
- S41.1.4. Les amortissements
- S41.1.5. Le bilan
- S41.1.6. Le compte de résultat

S41.2 – les charges et les coûts

S41.3 – la publicité

- S41.3.1. Objectif et rôle de la publicité - Méthode en publicité
- S41.3.2. Les supports et canaux de communication

S41.4 – le merchandising

- S41.4.1. Présentation marchande des produits carnés
- S41.4.2. Animation du point de vente
- S41.4.3. Les techniques de vente

S41.5 – la vente

- S41.5.1. Le vendeur
- S41.5.2. L'argumentaire
- S41.5.3. Le client
- S41.5.4. Les étapes de la vente

U42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

S42.1 – les conditions d'accès à la profession commerciale

- S42.1.1. La capacité
- S42.1.2. Le commerçant et l'artisan

S42.2 – les documents administratifs

S42.3 – le droit de la concurrence

S42.4 – le transport de marchandises

S42.5 – les moyens de paiement

S42.6 – le cadre juridique du droit du travail

S42.7 – le contrat de travail

S42.8 – les organisations représentatives des salariés et employeurs

S42.9 – formation et insertion

S42.10 – l'accident du travail et de trajet

S42.11 – les circuits commerciaux de la viande

S42.12 – la consommation française des viandes

Tableaux de détail des savoirs associés

E2/U20 – gestion des produits carnés

Connaissances	Limites de connaissances
S2.1 – achats et approvisionnement	
S2.1.1. Importance des achats – Les différentes formes d'achats – Cours, qualités, délais de livraison	– Réaliser les achats
S2.1.2. Évaluation des besoins – Le renouvellement du stock marchandises	– Définir les besoins en fonction des prévisions de ventes de l'entreprise
S2.1.3. Recherche et choix des fournisseurs – Consultation des listes fournisseurs, comparaison des offres et choix des fournisseurs	– Sélectionner les fournisseurs d'après le cahier des charges
S2.1.4. Passation des commandes – La commande, son suivi, la relance des fournisseurs – Les moyens (courrier, fax, téléphone...)	– Passer une commande
S2.1.5. Réception, contrôle – Qualitatif, quantitatif – Formulation des réserves	– Vérifier la bonne adéquation entre la commande et la livraison, formuler les réserves, les réclamations
S2.2 – la formation des prix	
S2.2.1. Les coûts et prix – Le coût d'achat – Le coût de revient – Le prix de vente	– Identifier et calculer les différents coûts et prix des produits carnés – Calculer et utiliser les coefficients multiplicateurs
S2.2.2. La marge commerciale en valeur absolue – Sa définition (selon le plan comptable en vigueur) – Ses composants	– Calculer et analyser la marge commerciale
S2.2.3. La marge commerciale en valeur relative – Le taux de marque – Le taux de marge	– Déterminer le pourcentage de marge en fonction des ventes et du coût d'achat
S2.2.4. Le contrôle de marge – L'influence de la découpe – Le rendement commercialisé – Le compte de résultat	– Organiser et utiliser les documents nécessaires aux calculs périodiques de la marge des produits carnés
S2.2.5. L'inventaire selon les méthodes de stockage – Méthode premier entré, premier sorti – Méthode coût unitaire moyen pondéré (CUMP) après chaque entrée – Méthode CUMP en fin de période	– Chiffrer avec précision les stocks de produits carnés

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S2.2.6. La TVA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La TVA sur achats - La TVA sur ventes <p>S2.2.7. La politique commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les prix au détail suivant les impératifs économiques de l'entreprise - La marge en fonction des produits - Le choix des techniques de commercialisation et des produits - Les facteurs influençant les prix (concurrence, clientèle, saisonnalité...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer l'incidence de la TVA - Identifier les éléments qui permettent la mise en place d'une politique commerciale

E3/U31 – technologie en boucherie

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p>S31.1 – la transformation de l'animal de boucherie</p> <p>S31.1.1. L'abattage et ses conséquences</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normes sanitaires et préventives avant <ul style="list-style-type: none"> • l'abattage • le transport • la stabulation à l'abattoir - Les opérations d'abattage <ul style="list-style-type: none"> • l'anesthésie • la saignée • la dépouille • l'éviscération • les opérations complémentaires - Le ressuage des carcasses <ul style="list-style-type: none"> • la définition • les conséquences biochimiques sur les tissus musculaires • la stimulation électrique - L'évolution du pH <ul style="list-style-type: none"> • la notion de pH en boucherie • les variations du pH et leurs conséquences • l'appareil de mesure du pH - La maturation des viandes <ul style="list-style-type: none"> • la définition • l'évolution biochimique du tissu musculaire • la conservation à l'état mûré 	<ul style="list-style-type: none"> - Expliquer l'incidence du transport et du temps de stabulation sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes - Énumérer quatre opérations liées à l'abattage en précisant leur incidence prédominante sur la qualité hygiénique des viandes - Justifier le fait que le ressuage des carcasses est une phase essentielle de l'abattage - Expliquer l'intérêt de l'utilisation de la stimulation électrique pour éviter le « durcissement » au froid (cryochoc) - Définir la notion de pH en boucherie se rapportant à l'aliment viande, en démontrant l'évolution du glycogène après abattage - Différencier une valeur de pH 5,2 d'une valeur de pH 6,2 en démontrant l'incidence sur les qualités organoleptiques des viandes - Schématiser l'appareil de mesure, en faisant apparaître deux principaux composants - Expliquer le rôle de la maturation sur le tissu musculaire, en citant les éléments responsables de l'amélioration de la « tendreté » - Évaluer selon le temps et la température de conservation, la durée de maturation optimale concernant le bœuf, le veau, le mouton et le porc 	<p>SF 1-2</p> <p>SF 1-3</p> <p>SF 2</p> <p>SF 1-2</p> <p>SF 1-3</p> <p>SF 2</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p align="center">S31.2 – l’appréciation et l’identification des carcasses</p> <p>S31.2.1. Les bovins adultes</p> <ul style="list-style-type: none"> - La grille (S) EUROP (conformation, état d’engraissement) - L’âge, le sexe, l’ossature, la couleur - La valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p>S31.2.2. Les veaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - La grille EUROP (conformation, état d’engraissement) - L’âge, le sexe, le poids, la couleur - La valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p>S31.2.3. Les ovins</p> <ul style="list-style-type: none"> - La grille EUROP (conformation, état d’engraissement, couleur) - L’âge, le sexe, l’ossature - La valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p>S31.2.4. Les porcins</p> <ul style="list-style-type: none"> - La grille EUROP (conformation, épaisseur muscles rouges/épaisseur gras) - La couleur, le poids, le sexe, - La valeur de la carcasse (qualité et rendement) <p align="center">S31.3 – les rendements</p> <p>S31.3.1. Les principaux rendements</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le rendement à l’abattage - Le rendement commercialisable - Le rendement commercialisé 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les critères de la réglementation concernant la classification (S) EUROP - Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d’appréciation - En choisir trois et définir leur importance sur la valeur de la carcasse - Citer les critères de la réglementation concernant la classification EUROP - Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d’appréciation - En choisir trois et définir leur importance sur la valeur de la carcasse - Citer les critères de la réglementation concernant la classification EUROP - Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d’appréciation - En choisir trois et définir leur importance sur la valeur de la carcasse - Citer les critères de la réglementation concernant la classification EUROP - Citer et localiser, sur une carcasse, les critères complémentaires d’appréciation - En choisir trois et définir leur importance sur la valeur de la carcasse - Citer les deux rendements les plus utilisés en boucherie de détail, en calculant à partir d’un tableau de référence le pourcentage de chacun (élevage, abattage, commercialisé...) 	<p>SF 1-2 SF 1-3 SF 1-7 SF 6-1</p> <p>SF 1-1 SF 3-1 SF 3-2 SF 6-1 SF 2</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p>S31.3.2. Les rendements de carcasses et de morceaux de coupe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les phases d'exécution - Les facteurs de variation - Le contenu des rendements cuisson rapide – cuisson lente (CR – CL) <p>S31.3.3. Les pertes de poids</p> <ul style="list-style-type: none"> - La dessiccation (évaporation de l'eau de constitution) <ul style="list-style-type: none"> • les données chiffrées • les facteurs de variation - Les autres causes de pertes de poids <ul style="list-style-type: none"> • parage pour défaut d'aspect • exsudat • ablation des graisses • non-maîtrise des techniques de coupe <p style="text-align: center;">S31.4 – la qualité des viandes</p> <p>S31.4.1. L'interprétation de la qualité au sein de la filière viande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le choix des animaux - Les modes d'élevage - Les conditions d'abattage - Les conditions de stockage <p style="text-align: center;">S31.5 – la cuisson des viandes</p> <p>S31.5.1. Les principes de cuisson</p> <ul style="list-style-type: none"> - La concentration - L'extraction - Les procédés mixtes <p>S31.5.2. Les méthodes de cuisson et les qualités organoleptiques de la viande cuite</p> <ul style="list-style-type: none"> - À griller - À rôtir - À poêler - À sauter - À braiser - À pocher 	<ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'importance des critères d'appréciation de la carcasse et de la rigueur de l'exécution du rendement pour des comparaisons chiffrées équitables - Énumérer les trois facteurs de variation du rendement ayant une incidence sur la quantité de viande à commercialiser - Expliquer l'incidence du sexe et de la conformation sur le contenu du rendement, en démontrant consécutivement les effets de l'âge sur l'inversion du rapport CR/CL - Citer la réglementation concernant la dessiccation au stade de l'abattoir pour les bovins, ovins et porcins - Énumérer les facteurs de variation de la dessiccation relatifs à la viande, en démontrant l'importance des moyens techniques de conservation - Citer les principales causes des autres pertes de poids <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les facteurs de la « qualité » en tenant compte du choix de l'animal et de son mode d'élevage, d'après un type de l'espèce bovine (taurillon, bœuf, vache, génisse) - Expliquer que les conditions d'élevage et de stockage jouent un rôle essentiel sur les composantes de la qualité <ul style="list-style-type: none"> - Citer les trois principes de cuisson, en expliquant pour chacun son intérêt culinaire <ul style="list-style-type: none"> - Citer une méthode de cuisson se rapportant à chaque principe culinaire (concentration, extraction, procédé mixte), en expliquant le procédé à respecter afin de conserver les qualités intrinsèques d'une viande cuite - Expliquer les transformations physicochimiques au cours de la cuisson - Énoncer trois qualités organoleptiques de la viande cuite en précisant l'intérêt gustatif 	<p>SF 1-1 SF 3-1 SF 3-2 SF 6-1 SF 2</p> <p>SF 1-2 SF 1-3 SF 2 SF 4-2 SF 4-3</p> <p>SF 3-1 SF 3-2 SF 4-3</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p>S31.6 – la conservation des viandes</p> <p>S31.6.1. L'atmosphère de la chambre froide – L'hygrométrie et le brassage de l'air</p> <ul style="list-style-type: none"> • la définition • la mesure de l'hygrométrie • les variations du taux hygrométrique • l'hygrométrie optimale pour chaque viande <p>S31.6.2. L'utilisation du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> – La réfrigération des viandes <ul style="list-style-type: none"> • la durée de refroidissement • la durée de stockage • la durée de conservation • le contrôle des températures • le transport des viandes réfrigérées – La congélation des viandes <ul style="list-style-type: none"> • la modification de la structure • la déshydratation • la décoloration • le blocage de l'activité microbologique et enzymatique • l'évolution des gras • la valeur marchande • la décongélation • les dispositions réglementaires <p>S31.6.3. Les techniques de conditionnement et de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> – Le préemballage – Le sous-vide – Les dispositions réglementaires <p>S31.7 – les appellations anatomiques et bouchères en français</p> <p>S31.7.1. Les appellations anatomiques en français des principaux muscles squelettiques</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les muscles des basses côtes – Les muscles du milieu train de côtes – Les muscles des lombaires – Les muscles de la hanche – Les muscles des côtes et de l'abdomen – Les muscles du membre thoracique – Les muscles du membre pelvien 	<ul style="list-style-type: none"> – Définir l'hygrométrie en démontrant que des variations d'atmosphère dans la chambre froide influent sur la conservation et les qualités intrinsèques des viandes (taux élevé – taux optimal – taux faible) – Citer deux critères techniques responsables des variations du taux d'hygrométrie dans la chambre froide en indiquant l'incidence sur le fonctionnement de l'évaporateur – Expliquer que des critères propres à la carcasse influent sur son temps de refroidissement, en précisant les durées moyennes de conservation pour le bœuf, le veau, l'agneau et le porc – Différencier un véhicule isotherme d'un véhicule frigorifique et réfrigérant, en tenant compte des longueurs et durées de transport définies par la réglementation en vigueur – Énumérer les aspects positifs et négatifs de la congélation et de la décongélation sur les viandes et sur les gras, en précisant les modalités réglementaires et techniques à respecter – Nommer les deux techniques de conservation qui ne peuvent être dissociées du froid en considérant les dispositions réglementaires en vigueur – Localiser et identifier chaque muscle ou groupe de muscles sur une carcasse de bovin adulte – Mettre en relation les noms anatomiques des principaux muscles constituant une carcasse et les appellations bouchères 	<p>SF 1-4 SF 2 SF 3-2 SF 4-1 SF 4-2</p> <p>SF 1-2 SF 1-3 SF 2 SF 3-1 SF 3-2 SF 6-1 SF 6-2</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p>S31.7.2. Les dénominations des morceaux de détail</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les bovins adultes - Les veaux - Les ovins - Les porcins 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer le nom des morceaux de détail correspondant aux pièces vendues et faisant référence à la réglementation en vigueur 	<p>SF 1-2 SF 1-3 SF 2 SF 3-1 SF 3-2 SF 6-1 SF 6-2</p>
<p>S31.8 – découpes de gros et demi-gros / coupes de détail</p> <ul style="list-style-type: none"> - La réglementation relative aux dénominations <ul style="list-style-type: none"> • les bovins adultes • les veaux • les ovins • les porcins 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer le nom des morceaux de coupes de gros, demi-gros et détail des espèces bovine, ovine et porcine, en référence à la réglementation en vigueur 	<p>SF 1-2 SF 1-3 SF 2 SF 3-1 SF 3-2 SF 6-1</p>
<p>S31.9 – généralités zootechniques</p> <ul style="list-style-type: none"> - La définition - L'évolution et l'importance du cheptel français - Les appellations zootechniques 	<ul style="list-style-type: none"> - Définir la notion de zootechnie, en démontrant l'importance et l'évolution du cheptel français - Donner les appellations bouchères zootechniques de chaque espèce (bovine, ovine, porcine) en précisant les critères marquant leurs différences 	<p>SF 1-2 SF 4-2</p>
<p>S31.10 – étude des principales races</p> <p>S31.10.1. Les bovins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les races laitières, à viande et mixtes - Le cheptel français - Les principales races françaises - Les autres races <p>S31.10.2. Les ovins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cheptel français - Les principales races françaises 	<ul style="list-style-type: none"> - Différencier une race à viande d'une race laitière et d'une race mixte, en donnant deux exemples se rapportant à chacune - Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel bovin français en indiquant cinq races principales - Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel ovin français en indiquant cinq races principales 	<p>SF 1-2 SF 4-2</p>
<p>S31.10.3. Les porcins</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cheptel français - Les principales races françaises 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer le nombre de têtes caractérisant le cheptel porcin français en indiquant cinq races principales 	
<p>S31.11 – répression des fraudes et falsifications</p> <p>S31.11.1. Les fraudes et les falsifications</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définitions - Types de fraudes et de falsifications <p>S31.11.2. La procédure et les sanctions</p>	<ul style="list-style-type: none"> - différencier une fraude d'une falsification, en citant deux cas concrets se rapportant à la commercialisation de la viande en faisant référence au Code de la consommation - Expliquer le déroulement de la procédure engagée suite à la constatation par un agent assermenté d'une fraude ou d'une falsification en entreprise, en précisant les sanctions maximales prévues par le Code de la consommation 	<p>SF 1-2 SF 1-3 SF 1-7 SF 3-1 SF 3-2 SF 4-2 SF 4-3 SF 2</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<p>S31.12 – la réglementation des poids et mesures</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les instruments de pesage – Les unités de mesure <p>S31.13 – l’attendrissage des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> – L’attendrisseur de viande – Les conditions d’utilisation <p>S31.14 – le hachage des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les viandes hachées à la demande – Les viandes hachées à l’avance – la réglementation des viandes hachées et les critères microbiologiques <p>S31.15 – le transport des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> – Conditions d’hygiène – Matériels et engins de transport – Emballage des denrées transportées – Distance et durée de transport (réglementation) <p>S31.16 – les fondements de l’hygiène</p> <p>S31.16.1. Mise en œuvre de l’hygiène en boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> – Le guide de bonnes pratiques d’hygiène <ul style="list-style-type: none"> • définition • méthode d’élaboration (HACCP) • mode d’emploi (dangers, maîtrises) • points clés à maîtriser en matière d’hygiène dans la boucherie artisanale • éléments de surveillance 	<ul style="list-style-type: none"> – Indiquer la périodicité de la vérification des instruments, le service compétent, et la nature du document attestant cette vérification – Indiquer le mode d’action sur la viande – Énumérer trois risques majeurs rencontrés lors de l’utilisation de l’appareil attendrisseur, en justifiant la réglementation de son utilisation – Citer les espèces autorisées au hachage à la demande, en précisant les principales règles à respecter en matière d’hygiène et de conseils à la clientèle – Justifier que le professionnel est impliqué directement dans l’application de l’arrêté concernant les critères microbiologiques – Citer les principales prescriptions à respecter en matière de transport des viandes prévues par la réglementation – expliquer l’utilisation de la méthode « Analyse des dangers, maîtrise des points critiques » (HACCP) adaptée à l’artisanat en citant les cinq étapes d’élaboration du guide de bonnes pratiques d’hygiène (GBPH) – à partir d’un diagramme de fabrication (transformation), donner trois points « clés » à maîtriser en matière d’hygiène et les éléments de surveillance associés, afin de respecter les critères microbiologiques réglementaires – citer et définir trois exemples d’autocontrôles en boucherie 	<p>SF 4-2 SF 4-3</p> <p>SF 3-1 SF 3-2 SF 4-1 SF 4-2</p> <p>SF 3-1 SF 3-2 SF 4-2 SF 4-3</p> <p>SF 1-4 SF 2 SF 5</p> <p>SF 1 à SF 6</p> <p>SF 1-6</p>

Connaissances	Limites de connaissances	Savoir faire SF
<ul style="list-style-type: none"> - Le rôle du chef d'entreprise <ul style="list-style-type: none"> • sa responsabilité • les autocontrôles - L'inspection des viandes <ul style="list-style-type: none"> • l'estampillage des carcasses • la saisie S31.16.2. Organisation du travail et des locaux <ul style="list-style-type: none"> - La séparation des secteurs - La marche en avant - Le rangement rationnel de la chambre froide 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer le nom des services d'inspection des viandes et expliquer le but des contrôles sur l'animal vivant et sur les carcasses - Citer les différents lieux où s'exerce l'inspection des viandes - Identifier les deux types d'estampilles rencontrés à la suite de l'inspection des viandes - Différencier une saisie préventive d'une saisie répressive en analysant les mentions obligatoires portées sur un bulletin de saisie <p>Citer les quatre grandes catégories de motifs de saisie en donnant, pour chacune, deux situations précises s'y rapportant</p> <ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'importance du respect du principe de la marche en avant - Recenser sur une liste donnée les produits selon leur niveau de contamination - Justifier l'importance du rangement dans la chambre froide 	<p>SF 1-2 SF 1-3 SF 1-7 SF 3 SF 4-3</p> <p>SF 1-3</p> <p>SF 1.7</p> <p>SF 2 à SF 6</p>

E3/U32 – sciences appliquées à l'alimentation

Connaissances	Limite des connaissances	Savoir faire SF
<p>S32.1 – organisation de l'organisme animal</p> <p>S32.1.1. Cellules et tissus animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ultrastructure, croissance et reproduction cellulaire - Tissus musculaires, conjonctifs, osseux, épithéliaux, nerveux, sanguin <p>S32.1.2. Physiologie animale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents systèmes, fonctions - Interdépendance 	<ul style="list-style-type: none"> - Donner les caractéristiques structurales de la cellule animale - Indiquer les phases du cycle cellulaire et leur rôle - Localiser les divers tissus et donner leurs caractéristiques (rôles et éléments caractéristiques de chaque tissu) - Indiquer les différents systèmes, leur fonction - Montrer, à partir d'exemples, les interdépendances 	

Connaissances	Limite des connaissances	Savoir faire SF
<p>S32.1.3. Étude du système musculaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muscles striés : structure, propriétés, localisation, rôle, composition chimique et facteurs de variation - Muscles lisses : structure, propriétés, localisation, rôle <p>S32.1.4. Étude du système osseux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Os : structure, rôle, composition chimique - Évolution du système osseux : ossification - Organisation générale du squelette animal <p>S32.1.5. Reproduction animale (bovine, ovine, porcine)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différents procédés de reproduction - Fécondation et gestation - Hérité et sélection génétique <p>S32.2 – évolution post-mortem des tissus animaux</p> <p>S32.2.1. Transformation du muscle en viande</p> <p>S32.2.2. Effets de cette évolution</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sur les caractéristiques gustatives <ul style="list-style-type: none"> • tendreté • flaveur • succulence - Sur la couleur - Sur le pH - Sur la composition chimique <p>S32.3 – approche psychosociologique de l'alimentation</p> <p>S32.3.1. Comportement alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faim, soif, appétit, satiété - Influences culturelles, socioéconomiques - Comportement vis-à-vis des produits carnés 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier sur un schéma de muscle long et de muscle plat les différentes parties (tendons, aponévroses) - Identifier les éléments de structure d'un muscle strié - Identifier les propriétés des muscles sur l'organisme vivant - Indiquer la localisation et le rôle des muscles striés et des muscles lisses - Préciser les caractéristiques de composition chimique des muscles et indiquer les facteurs de variations - Identifier les différentes parties d'un os adulte et d'un os en croissance - Donner les étapes de l'ossification - Présenter l'organisation générale du squelette animal - Indiquer les étapes de la fécondation et la durée de gestation chez les différentes espèces animales de boucherie - Présenter, pour chaque étape de la transformation, les modifications chimiques et les facteurs - Définir les caractéristiques organoleptiques des viandes et leur évolution au cours de la maturation - Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif - Repérer, à partir d'enquêtes, les divers facteurs du comportement alimentaire 	

Connaissances	Limite des connaissances	Savoir faire SF
<p>S32.3.2. Évolution des modes alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> – Évolution des goûts et de la demande du consommateur – Évolution de la structure des repas... – Évolution de l'offre alimentaire (diversification de la présentation des produits carnés : bouchères, crues...) <p>S32.4 – qualité nutritionnelle des produits carnés</p> <p>S32.4.1. Composition biochimique des produits carnés et propriétés fonctionnelles. Applications culinaires</p> <p>S32.4.2. Place dans l'équilibre alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Satisfaction des apports conseillés en énergie, protéines, lipides, fer – Sources protéiques et équivalences – Place des produits carnés dans l'alimentation (fréquence, variété...) <p>S32.5 – qualité organoleptique des produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none"> – Composantes de la qualité organoleptique – Principes de l'évaluation sensorielle – Mise en valeur de cette qualité <p>S32.6 – qualité sanitaire des produits carnés</p> <p>S32.6.1. Microbiologie alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Rappels de microbiologie <ul style="list-style-type: none"> • flore microbienne d'altération des aliments • physiologie microbienne et pouvoir pathogène 	<ul style="list-style-type: none"> – Repérer à partir d'enquêtes : <ul style="list-style-type: none"> • l'évolution des modes alimentaires • l'évolution de la demande des consommateurs – Présenter les transformations physico-chimiques subies par les constituants biochimiques des produits carnés – Justifier une technique de cuisson en fonction du produit carné utilisé et de l'objectif visé – Indiquer l'intérêt des transformations physico-chimiques d'un point de vue organoleptique, nutritionnel – Calculer pour un apport énergétique recommandé les quantités de glucides, protides, lipides nécessaires – Calculer la part des apports d'une ration de produits carnés – Situer la place des produits carnés dans l'alimentation d'un enfant, d'un adolescent, d'un adulte d'activité modérée, d'une personne âgée – Mettre en relation les composantes de la qualité organoleptique et leur perception par les organes des sens – Indiquer les divers types d'épreuves d'évaluation sensorielle – Indiquer les moyens de mettre en valeur la qualité organoleptique des produits carnés – Mettre en relation les micro-organismes impliqués dans les intoxications alimentaires, leur mode de développement, leur origine, les aliments vecteurs et les manifestations des intoxications 	

Connaissances	Limite des connaissances	Savoir faire SF
<p>– Toxi-infections et intoxications alimentaires agents responsables</p> <ul style="list-style-type: none"> • aliments vecteurs • mécanismes des intoxications • mesures réglementaires : critères microbiologiques • mesures préventives appliquées au secteur <ul style="list-style-type: none"> - hygiène du personnel - hygiène des denrées et des productions - hygiène des équipements <p>S32.6.2. Parasitologie alimentaire</p> <p>– Diversité du monde parasitaire</p> <p>– Notion de cycle évolutif et de transmission à l'homme : conséquences pour l'organisme humain</p> <p>– Mesures préventives :</p> <p>– Aspects réglementaires</p> <p>– Aspects techniques</p> <p>S32.6.3. Toxicologie alimentaire</p> <p>– Toxicité intrinsèque, toxicité extrinsèque</p> <p>– Effets de quelques substances toxiques</p> <p>– Risques de contamination dans le milieu professionnel par la mise en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les nuisibles... • de matériaux de conditionnement • d'auxiliaires technologiques, d'additifs... • de pratiques professionnelles... <p>– Mesures réglementaires : produits et matériaux autorisés pour le contact avec les aliments</p> <p>S32.7 – les outils de valorisation et de contrôle de la qualité alimentaire</p> <p>S32.7.1. Réglementation européenne, française</p> <p>– Objectifs généraux et nature des textes</p> <p>S32.7.2. Normalisation et certification</p> <p>– Des produits : labels, AOC, IGP, certification</p> <p>– Des processus de production : assurance qualité</p> <p>– Des équipements et matériels ; normes</p> <p>S32.7.3. Les documents professionnels</p> <p>– Codes d'usages professionnels</p> <p>– Guides de bonnes pratiques hygiéniques</p> <p>S32.7.4. Moyens d'information</p> <p>– Étiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspects réglementaires)</p> <p>– Fiches techniques de produits</p> <p>– Documents de traçabilité</p>	<p>– Expliquer les mécanismes des intoxications d'origine alimentaire</p> <p>– Situer à partir de documents, des résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères et aux seuils d'acceptabilité</p> <p>– Analyser les dangers microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer les solutions adaptées</p> <p>– Indiquer pour un parasite (douve ou ténia) les stades du cycle parasitaire et du cycle de développement</p> <p>– Mettre en relation les parasites (douve, ténia), les aliments vecteurs et les mesures préventives</p> <p>– Définir la toxicité et présenter ses diverses formes</p> <p>– Conduire une étude critique de la mise en œuvre des matériaux, des produits, des technologies utilisés en milieu professionnel</p> <p>– Proposer des solutions techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles</p> <p>– Justifier les mesures réglementaires d'utilisation des produits et matériaux autorisés</p> <p>– Situer les types de textes réglementaires dans leur cadre d'application</p> <p>– Différencier les outils de valorisation de la qualité alimentaire et préciser leurs objectifs, leur portée dans le domaine de la production et de la commercialisation</p> <p>– Différencier les documents professionnels en justifiant leur fonction, leur contenu général, leur utilisation</p> <p>– Analyser et comparer des supports d'information pour mettre en évidence les critères de qualité en vue de sélectionner ou de promouvoir un produit</p>	

Connaissances	Limite des connaissances	Savoir faire SF
<p>S32.7.5. Organismes et services de contrôle de la qualité</p> <p>S32.8 – sciences appliquées aux équipements professionnels</p> <p>S32.8.1. Appareils professionnels</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principes, fonctions - Régulation, sécurité <ul style="list-style-type: none"> • appareils de conditionnement • appareils de conservation • appareils de refroidissement rapide • appareils d'entretien des surfaces <p>S32.8.2. Hygiène et entretien des matériels et des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappels des propriétés et des critères de choix des matériaux - Nettoyage, décontamination, désinfection : produits, matériels, protocoles - Organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection des équipements et locaux (conformément à la réglementation en vigueur) - Dératisation, désinsectisation : produits, précautions d'utilisation et aspects réglementaires <p>S32.8.3. Sécurité en milieu professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambiances professionnelles ; aspects réglementaires - Éléments de secourisme 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier l'organisme ou le service compétent pour assurer la qualité et indiquer ses fonctions (conseil, contrôle...) - Comparer les principes de production du froid (froid mécanique / froid cryogénique) - Mettre en relation les principes physiques, le principe de fonctionnement et les fonctions de chaque type d'appareil - Analyser, à partir de fiches techniques d'appareils, les grandeurs physiques, les conditions de fonctionnement, d'entretien - Rédiger, à partir de documents techniques, des protocoles de nettoyage, de décontamination, de désinfection - Justifier le choix de produits et de matériels utilisés pour l'entretien en prenant en compte les contraintes techniques pratiques, économiques, réglementaires - Justifier le choix des produits et les précautions à prendre lors des opérations de désinsectisation, de dératisation, de lutte contre les nuisibles - Justifier, à partir de textes réglementaires, les conditions de confort et de sécurité liées aux ambiances professionnelles - Indiquer les actions de secourisme à mettre en œuvre en cas d'accident en milieu professionnel 	

E4/U41 – gestion – comptabilité et techniques commerciales
Gestion – comptabilité

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S41.1 – les fondements de la comptabilité</p> <p>S41.1.1. Les comptes et leur fonctionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - La liste des comptes (annexe 1) - La présentation d'un compte - Le fonctionnement des comptes de bilan - Le fonctionnement des comptes de gestion <p>S41.1.2. Le principe de la partie double</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Analyser les mouvements d'un compte en fonction d'opérations simples - Calculer, enregistrer et déterminer le solde d'un compte pour une période donnée - Présenter l'analyse comptable de plusieurs mouvements des comptes en fonction d'opérations courantes sans TVA

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S41.1.3. L'enregistrement comptable</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le journal général - Le grand livre - La balance <p>S41.1.4. Les amortissements</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'amortissement linéaire - L'amortissement dégressif fiscal <p>S41.1.5. Le bilan et le compte de résultat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Définitions - Contenus (annexe 1 ci-dessous) - La TVA <p style="text-align: center;">S41.2 – les charges et les coûts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les charges variables - Les charges fixes - Le coût variable - Le seuil de rentabilité 	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrer les opérations courantes (voir liste des comptes – annexe 1 ci-dessous) sans TVA, au journal général - Identifier à partir d'un grand livre général les éléments permettant d'établir la balance - Établir la balance avant inventaire - Établir un tableau d'amortissement - Identifier l'incidence de la dépréciation comptable au niveau des comptes de gestion et de bilan - Différencier les deux types d'amortissements - Analyser et commenter un projet de reprise, de création ou d'extension d'entreprise dans les limites de l'annexe 1 - À partir d'une balance proposée, établir un compte de résultat ou un bilan dans la limite de l'annexe 1 - Différencier la TVA collectée de celle déductible - Présenter le tableau de reclassement des charges et le tableau de variabilité (compte de résultat différentiel) - Calculer pour une situation donnée le seuil de rentabilité

Annexe 1. Liste des comptes pouvant faire l'objet d'enregistrement d'opérations courantes

<p>Classe 1 Comptes de capitaux</p> <p>10 – Capital</p> <p style="padding-left: 20px;">101 – Capital</p> <p style="padding-left: 20px;">108 – Compte de l'exploitant</p> <p>16 – Emprunts et dettes assimilés</p>
<p>Classe 2 Comptes d'immobilisations</p> <p>20 – Immobilisations incorporelles</p> <p>21 – Immobilisations corporelles</p>
<p>Classe 3 Comptes de stocks et d'en-cours</p> <p>31 – Matières premières</p> <p>32 – Autres approvisionnements</p> <p>37 – Stocks de marchandises</p>

Classe 4 Comptes de tiers
40 – Fournisseurs et comptes rattachés 401 – Fournisseurs 404 – Fournisseurs d’immobilisations 41 – Clients et comptes rattachés 411 – Clients
Classe 5 Comptes financiers
51 – Banques, établissements financiers et assimilés 512 – Banques 53 – Caisse
Classe 6 Comptes de charges
60 – Achats 601 – Achats stockés – Matières premières et fournitures 602 – Achats stockés – Autres approvisionnements 606 – Achats non stockés de matières et fournitures 607 – Achats de marchandises 61 – Services extérieurs 613 – Locations 615 – Entretien et réparations 616 – Primes d’assurances 62 – Autres services extérieurs 622 – Rémunérations d’intermédiaires et honoraires 623 – Publicité, publications, relations publiques 626 – Frais postaux et frais de télécommunications 627 – Services bancaires 63 – Impôts, taxes et versements assimilés 64 – Charges de personnel 66 – Charges financières 68 – Dotation aux amortissements
Classe 7 Comptes de produits
70 – Ventes de produits fabriqués, prestations de services, marchandises 701 – Ventes de produits finis 707 – Ventes de marchandises

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

Les techniques commerciales

Connaissances	Limites de connaissances
<p style="text-align: center;">S41.3 – la publicité</p> <p>S41.3.1. Objectif et rôle de la publicité – Méthodes en publicité</p> <ul style="list-style-type: none"> – Cible, produits, message publicitaire Mécanisme d'influence <p>S41.3.2. Les supports et canaux de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> – L'annonce dans la presse, le tract, l'affiche, la mercatique... <p style="text-align: center;">S41.4 – le merchandising</p> <p>S41.4.1. Présentation marchande des produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none"> – L'assortiment – La présentation des produits – Le linéaire (organisation du rayon) – L'image de marque du magasin (hygiène) – La qualité des produits <p>S41.4.2. Animation du point de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ambiance, climatisation, éclairage – Actions promotionnelles <p>S41.4.3. Les techniques de vente</p> <ul style="list-style-type: none"> – Vente en magasin, sur les marchés, en camion-vente <p style="text-align: center;">S41.5 – la vente</p> <p>S41.5.1. Le vendeur</p> <ul style="list-style-type: none"> – Sa présentation – Ses aptitudes à communiquer – Son rôle <p>S41.5.2. L'argumentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> – Définition – Rôle – Qualité des arguments types et formes d'arguments <p>S41.5.3. Le client</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les différents types de clientèle – Les comportements d'achat <ul style="list-style-type: none"> • achats prévus • achats impulsifs – Les attentes du client <p>S41.5.4. Les étapes de la vente</p> <ul style="list-style-type: none"> – Les commandes – L'accueil – L'écoute et la compréhension – Les conseils – La concrétisation de la vente – La conclusion de la vente, l'après-vente (réclamation) 	<ul style="list-style-type: none"> – À partir d'une situation donnée : rédiger un message publicitaire adapté aux métiers de la viande <ul style="list-style-type: none"> – Justifier une présentation marchande en fonction d'impératifs commerciaux donnés <ul style="list-style-type: none"> – Concevoir une action promotionnelle <ul style="list-style-type: none"> – Décrire le comportement et le rôle d'un vendeur en situation de vente <ul style="list-style-type: none"> – Énumérer des arguments de vente en fonction des produits carnés proposés à la clientèle <ul style="list-style-type: none"> – Identifier les différents types de clients – Énumérer les principaux comportements d'achat des clients – Citer les motivations d'achat des clients – Décrire chaque étape de la vente – Justifier l'importance de chaque étape de la vente

E4/U42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Connaissances	Limites de connaissances
<p style="text-align: center;">S42.1 – les conditions d'accès à la fonction commerciale</p> <p>S42.1.1. La capacité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le mineur <ul style="list-style-type: none"> • le mineur non émancipé • le mineur émancipé - Les incapables majeurs <ul style="list-style-type: none"> • le majeur en curatelle • le majeur en tutelle - La femme mariée commerçante <ul style="list-style-type: none"> • acquisition par la femme mariée de la qualité de commerçante • effets des engagements de la femme commerçante - Les conjoints <ul style="list-style-type: none"> • conjoint salarié • conjoint collaborateur • conjoint associé - Les commerçants étrangers <ul style="list-style-type: none"> • la réciprocité législative • la carte de commerçant étranger <p>S42.1.2. Le commerçant et l'artisan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le commerçant <ul style="list-style-type: none"> • définition du commerçant - L'artisan <ul style="list-style-type: none"> • définition de l'artisan <p style="text-align: center;">S42.2 – les documents administratifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le devis - Le bon de commande - Le bulletin de commande - Le bon de livraison - La facture <p style="text-align: center;">S42.3 – le droit de la concurrence</p> <ul style="list-style-type: none"> - La concurrence déloyale - Les pratiques restrictives sanctionnées pénalement <ul style="list-style-type: none"> • la revente à perte • le paracommercialisme • les promotions <p style="text-align: center;">S42.4 – le transport de marchandises</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les obligations des parties <ul style="list-style-type: none"> • les obligations du transporteur • les obligations de l'expéditeur et du destinataire 	<ul style="list-style-type: none"> - Déterminer les conséquences qu'entraîne l'exercice d'actes de commerce par des personnes physiques ne répondant pas aux conditions d'accès à la profession commerciale - Citer et définir les personnes frappées d'incapacité - Définir les qualités de commerçante de la femme mariée - Énumérer les conditions d'adoption de chaque statut - Citer les avantages et les inconvénients de chacune des options - Décrire le processus d'attribution de la carte de commerçant - Énumérer les distinctions existantes entre le commerçant et l'artisan - À partir de cas pratiques <ul style="list-style-type: none"> • reconnaître et définir les documents • utiliser les documents • contrôler les documents - Définir la notion de concurrence déloyale - Analyser et commenter un article de presse en fonction de la législation en vigueur - Citer les obligations - Énoncer les réserves à formuler

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S42.5 – les moyens de paiement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le paiement en espèces <ul style="list-style-type: none"> • la réglementation en vigueur - Le chèque <ul style="list-style-type: none"> • définition • provision • le paiement du chèque - Le virement <ul style="list-style-type: none"> • définition - Les cartes de paiement <ul style="list-style-type: none"> • définition <p>S42.6 – le cadre juridique du droit du travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - La convention collective - Le conseil de prud'hommes - L'inspection du travail - La médecine du travail <p>S42.7 – le contrat de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrat à durée déterminée - Le contrat à durée indéterminée - La modification du contrat de travail - Les motifs de licenciement - La rupture anticipée du contrat à durée déterminée - La démission - Les formalités de fin de contrat <p>S42.8 – les organisations représentatives des salariés et employeurs</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'organisation syndicale salariés et patronale - La représentativité syndicale - Les délégués du personnel - Le comité d'entreprise - Le comité d'hygiène et de sécurité et des conditions de travail <p>S42.9 – formation et insertion</p> <ul style="list-style-type: none"> - La formation initiale professionnelle - La formation professionnelle continue - Le contrat d'apprentissage - Les contrats d'insertion des jeunes 	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les plafonds fixés par la loi pour les divers paiements en espèces - Citer les principaux modes de paiement - Analyser les conséquences de l'émission d'un chèque sans provision - Identifier un chèque recevable - Établir un ordre de virement - Déterminer les procédures de recouvrement à mettre en œuvre en cas de non-paiement - Citer les avantages et inconvénients pour le commerçant de l'acceptation du paiement par carte - À partir d'une situation donnée, apprécier le rôle des institutions - Citer le champ d'application d'une convention collective - Identifier les caractéristiques - Identifier les organisations représentatives des salariés et employeurs - Citer leur rôle - Décrire l'objectif de la formation continue - Décrire le cadre législatif des contrats de formation en alternance - Citer les principaux contrats d'insertion et de formation des jeunes

Connaissances	Limites de connaissances
<p>S42.10 – l'accident du travail et de trajet</p> <p>S42.11 – les circuits commerciaux de la viande</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le circuit vif - Le circuit mort ou forain - Le circuit rural <p>S42.12 – la consommation française des viandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les obligations en cas d'accident - Citer les circuits commerciaux de la viande - Donner la consommation moyenne annuelle par habitant des viandes de bœuf, veau, agneau et porc

Unités constitutives du référentiel de certification

E1/U10 – pratique professionnelle, transformation, commercialisation

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s’informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l’exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité						
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés						
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l'alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

E2/U20 – gestion des produits carnés

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s’informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l’exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité			S31.3			
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés			S31.3			
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l’alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l’entreprise

E3/U31 – technologie

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s’informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l’exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité						
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés						
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l'alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

E3/U32 – sciences appliquées à l'alimentation

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s'informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité						
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés						
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l'alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

E4/U41 – gestion – comptabilité et techniques commerciales

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s’informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l’exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité						
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés						
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l'alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

E4/U42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Capacités	Savoirs associés					
	S2.1	S2.2	S31.1 à S31.16	S32	S41	S42
C1 – s'informer						
1.1 – rechercher et collecter les informations						
1.2 – identifier les produits						
1.3 – identifier et analyser les situations de travail						
1.4 – identifier les besoins de la clientèle						
1.5 – identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale						
C2 – communiquer						
2.1 – transmettre les informations						
2.2 – animer une équipe						
2.3 – assurer les relations avec les partenaires commerciaux						
2.4 – assurer la vente-conseil						
C3 – réaliser						
3.1 – traiter les informations nécessaires à la réalisation du travail						
3.2 – utiliser les ressources						
3.3 – organiser les postes de travail						
3.4 – assurer la préparation des processus de travail						
3.5 – fixer les objectifs						
3.6 – appliquer les procédés adaptés à l'exécution du travail						
C4 – apprécier						
4.1 – vérifier et contrôler les produits						
4.2 – constater les anomalies						
4.3 – évaluer la productivité						
4.4 – choisir les processus de réalisation adaptés						
4.5 – valider les situations adoptées						

S2.1 – achats et approvisionnements

S2.2 – la formation des prix

S31 – technologie en boucherie

S32 – sciences appliquées à l'alimentation

S41 – gestion, comptabilité et techniques commerciales

S42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

E5/U50 – expression française et ouverture sur le monde

Définition de l'unité

L'unité « Expression française et ouverture sur le monde » englobe les compétences mentionnées dans le référentiel expression et ouverture sur le monde annexé à la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993) relative aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français et du monde actuel commun à l'ensemble des brevets professionnels.

ANNEXE II

Liste des diplômes permettant de s'inscrire au brevet professionnel Boucher

(Annexe II de l'arrêté du 14 octobre 1997 modifiée par l'annexe I de l'arrêté du 19 juillet 2007)

Liste des diplômes permettant de s'inscrire au brevet professionnel Boucher

(Annexe II de l'arrêté du 14 octobre 1997 modifiée par l'annexe I de l'arrêté du 19 juillet 2007)

Liste des diplômes ou certificats inscrits au répertoire national des certifications professionnelles permettant de s'inscrire au brevet professionnel Boucher après deux ans d'exercice professionnel. Diplômes du groupe de spécialités 221 suivants :

BEP Alimentation : 2 options

- préparateur en produits carnés
- charcutier préparation traiteur

CAP Boucher

CAP Préparateur en produits carnés toutes options

CAP Charcutier préparation traiteur

CAP Cuisine

CAP Charcutier – traiteur

Certificat technique des métiers boucherie – charcuterie – traiteur

Certificat technique des métiers préparateur(trice), vendeur(se)

Option boucherie et option charcuterie – traiteur

Brevet professionnel Charcutier – traiteur

Brevet professionnel Cuisinier

Baccalauréat professionnel Métiers de l'alimentation

Baccalauréat professionnel Commerce

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

ANNEXE III
Règlement d'examen

Règlement d'examen

Brevet professionnel Boucher			CFA ou section d'apprentissage habilité Formation continue en établissement public		Formation continue en établissement public habilité		CFA ou section d'apprentissage non habilité Enseignement à distance Formation continue en établissement privé	
Épreuves	Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme	Durée
E1 – pratique professionnelle Transformation, commercialisation	U10	12	Pratique	5 h	Pratique	5 h	Pratique	5 h
E2 – gestion des produits carnés 1 ^{re} partie : dossier 2 ^e partie : soutenance	U20	3 2 1	CCF		CCF		Dossier + Oral	30 min
E3 – technologie et sciences Sous-épreuve : technologie Sous-épreuve : sciences appliquées à l'alimentation	U31 U32	7 4 3	Écrite	2 h	CCF		Écrite	2 h 2 h
E4 – gestion Sous-épreuve : gestion comptabilité et techniques commerciales Sous-épreuve : environnement économique, juridique et social de l'entreprise	U41 U42	5 4 1	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h 1 h
E5 – expression française et ouverture sur le monde	U50	3	Écrite	3 h	CCF		Écrite	3 h
Épreuve facultative Langue vivante	UF1		Oral	15 min préparation		15 min interrogation		

ANNEXE IV
Définition des épreuves

Définition des épreuves

Épreuve E1/U10 – pratique professionnelle, transformation, commercialisation

Coefficient 12

Finalités et objectif de l'épreuve

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

Cette épreuve comprend l'exécution d'un ensemble d'opérations obligatoires qui devront tenir compte de la réglementation et des usages professionnels.

Contenu

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

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

Les capacités sont celles définies aux :

- C1.2 – identifier les produits
- C1.4 – identifier les besoins de la clientèle
- C2.4 – assurer la vente-conseil
- C3 – réaliser sauf C3.5
- C4 – apprécier sauf C4.3

Nature de l'épreuve

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

Transformation
et
entretien

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

Commercialisation
et
entretien

L'épreuve pratique professionnelle porte sur trois types de viande parmi les espèces bovine, ovine et porcine :

– 2 obligatoires :

Bœuf → soit AV 5 ou ART 8

et

Veau → 1/2 carcasse

– 1 au choix : Agneau → 1 carcasse entière

ou

Agneau → 1 épaule + 1 gigot entier + 1 carré double entier

ou

et 1 épaule + 1 gigot entier + 1 demi-rosbif

Porc → 1 longe avec palette

Cette épreuve ne comporte pas de décoration mais une présentation commerciale des produits.

Évaluation

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

Tableau récapitulatif - coefficients et durées

Techniques de travail évaluées	Coefficients détaillés	Coefficients	Durées détaillées	Durées globales
1. Fente	1	7	4 h	5 h
2. Coupe	2,5			
3. Désossage	1,5			
4. Séparation/Parage/Épluchage	2			
5. Préparation/Découpe	1,5	4,5	45 min	
6. Pesée	1			
7. Présentation	0,5		15 min	
8. Service client (oral)	1,5			
9. Hygiène et sécurité	0,5	0,5		
Total* (voir page suivante)	12		5 h	

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Transformation et commercialisation des ovins

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Transformation	1. Fente	- 1 carré double entier ou 1 demi-rosbif	- 1 carcasse entière	- Qualité de l'exécution
	2. Coupe d'une carcasse entière	- 3 pièces de coupe	- Toutes coupes réglementaires (sauf poitrine double et casque)	- Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	ou			
	Coupe d'une demi-carcasse	- 5 pièces de coupe	- 9 pièces de coupe	- Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	3. Désossage	- 2 pièces de coupe	- 3 pièces de coupe	- Précision des gestes - Qualité de l'exécution - Maintien des qualités des produits
4. Parage	- 2 pièces de coupe	- Toutes les pièces de coupe d'une demi-carcasse	- Maintien des qualités des produits - Bon enchaînement des opérations - Qualité de l'exécution	

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Commercialisation	5. Préparation et découpe (mise en forme, bardage, ficelage...)	- 1 pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe	- 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe à rôtir + 1 pièce de coupe à braiser + 3 pièces individuelles à griller + des morceaux de découpe à sauter (ragoût) issus d'une pièce de coupe	- Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	6. Pesée	1 pièce de coupe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un morceau de coupe	- 1 pièce de coupe ou 1 morceau de découpe à rôtir + 1 pièce de coupe à braiser + 3 pièces individuelles à griller + des morceaux de découpe à sauter (ragoût) issus d'une pièce de coupe	- Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7. Présentation	- Les pièces issues de la pesée	- Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	- Aspect et attrait commercial - Mise en place rationnelle
	8. Service client	Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils...)		- Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects - Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • au maintien de la qualité • à l'utilisation culinaire
	9. Hygiène et sécurité dans le travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve		- Tenue correcte et adaptée - Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail - Utilisation conforme des matériels et outillages

Transformation et commercialisation du demi-veau

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Transformation	2. Coupe d'une demi-carcasse	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisseau (coupe sacro-lombaire) - Épaule - Ensemble « poitrine/ tendron/flanchet » 	- 9 morceaux réglementaires	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	3. Désossage	- 2 pièces de coupe	- 4 pièces de coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Précision des gestes - Qualité de l'exécution - Maintien des qualités des produits
	4. Séparation – Parage – Épluchage	- 2 pièces de coupe	- 5 pièces de coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien des qualités des produits - Bon enchaînement des opérations - Qualité de l'exécution
Commercialisation	5. Préparation et découpe (mise en forme, bardage, ficelage...)	- 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	- 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe + des morceaux de découpe à cuisson lente avec et/ou sans os	- Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	6. Pesée	- 1 pièce de découpe à cuisson rapide ou lente + 3 pièces individuelles issues d'un pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	- 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser + 5 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe + des morceaux de découpe à cuisson lente et/ou sans os	- Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Commercialisation	7. Présentation	- Les morceaux issus de la pesée	- Toutes les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	- Aspect et attrait commercial - Mise en place rationnelle
	8. Service client	Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils...)		- Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects - Conseils appropriés et nécessaires : • au maintien de la qualité • à l'utilisation culinaire
	9. Hygiène et sécurité dans le travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve		- Tenue correcte et adaptée - Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail - Utilisation conforme des matériels et outillages

Transformation et commercialisation de l'AV 5 de bœuf

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Transformation	2. Coupe de l'AV 5	- Épaule (levée en raquette) - Collier/Basses côtes - Poitrine/Plat de côtes découvert	- 7 pièces de coupe réglementaires	- Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	3. Désossage	- 2 pièces de coupe	- 3 pièces de coupe	- Précision des gestes - Qualité de l'exécution - Maintien des qualités des produits
	4. Séparation – Parage – Épluchage	- 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher	- 3 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher	- Maintien des qualités des produits - Bon enchaînement des opérations - Qualité de l'exécution

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Commercialisation	5. Préparation et découpe (mise en forme, bardage, ficelage...)	<ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente - + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser ou à bouillir avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de découpe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	6. Pesée	<ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser ou à bouillir avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe 	<ul style="list-style-type: none"> - Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7. Présentation	<ul style="list-style-type: none"> - Les morceaux issus de la pesée 	<ul style="list-style-type: none"> - Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect et attrait commercial - Mise en place rationnelle
	8. Service client	Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils...)		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects - Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • au maintien de la qualité • à l'utilisation culinaire
	9. Hygiène et sécurité dans le travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue correcte et adaptée - Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail - Utilisation conforme des matériels et outillages

Transformation et commercialisation de l'ART 8 de bœuf

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Transformation	2. Coupe de l'ART 8	<ul style="list-style-type: none"> - Milieu de train de côtes - Aloyau déhanché - Hanche 	- 6 pièces de coupe réglementaires	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	3. Désossage	- 2 pièces de coupe	- 3 pièces de coupe	<ul style="list-style-type: none"> - Précision des gestes - Qualité de l'exécution - Maintien des qualités des produits
	4. Séparation – Parage – Épluchage	- 2 pièces de coupe à parer + 2 morceaux de découpe à éplucher	- 3 pièces de coupe à parer + 3 morceaux de découpe à éplucher	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien des qualités des produits - Bon enchaînement des opérations - Qualité de l'exécution
Commercialisation	5. Préparation et découpe (mise en forme, bardage, ficelage...)	- 1 pièce de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	- 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser ou à bouillir avec ou sans os + 5 pièces individuelles à cuisson rapide ou lente ou d'un morceau de découpe	- Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	6. Pesée	- 1 morceau de découpe à cuisson rapide ou lente + 2 pièces individuelles issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	- 1 morceau de découpe à rôtir + 1 morceau de découpe à braiser ou à bouillir avec ou sans os + 5 pièces individuelles cuisson rapide ou lente issues d'une pièce de coupe ou d'un morceau de découpe	- Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7. Présentation	- Les morceaux issus de la pesée	- Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	<ul style="list-style-type: none"> - Aspect et attrait commercial - Mise en place rationnelle

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé		Critères d'évaluation
		Au minimum	Au maximum	
Commercialisation	8. Service client	Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils...)		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects - Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • au maintien de la qualité • à l'utilisation culinaire
	9. Hygiène et sécurité dans le travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve		<ul style="list-style-type: none"> - Tenue correcte et adaptée - Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail - Utilisation conforme des matériels et outillages

Transformation et commercialisation du porc

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé	Critères d'évaluation
Transformation	2. Coupe d'une longe avec palette	<ul style="list-style-type: none"> - Échine + Palette + Carré de côtes (1^{re} et 2^e) + Grillade + Carré de côtes filet + Pointe + Filet mignon 	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la réglementation - Qualité de l'exécution - Bon enchaînement des opérations - Morceaux conformes
	3. Désossage	<ul style="list-style-type: none"> - Palette - Carrée de côtes filet - Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> - Précision des gestes - Qualité de l'exécution - Maintien des qualités des produits
	4. Parage	<ul style="list-style-type: none"> - Palette - Carré de côtes filet - Pointe 	<ul style="list-style-type: none"> - Maintien des qualités des produits - Bon enchaînement des opérations - Qualité de l'exécution

Opérations à effectuer		Matière d'œuvre donnée et produit exigé	Critères d'évaluation
Commercialisation	5. Préparation et découpe	- 1 pièce de coupe ou un morceau de découpe avec ou sans os + 3 pièces individuelles	- Adéquation qualitative et quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	6. Pesée	Les pièces issues de la préparation et découpe	- Adéquation quantitative entre le produit vendu et la demande du client
	7. Présentation	- Les pièces travaillées selon la surface allouée au candidat	- Aspect et attrait commercial - Mise en place rationnelle
	8. Service client	Répondre à 2 questions relatives à la commercialisation et la destination culinaire des produits carnés (étiquetage, accueil, conseils...)	- Tenue, attitude et comportement adaptés et corrects - Conseils appropriés et nécessaires : <ul style="list-style-type: none"> • au maintien de la qualité • à l'utilisation culinaire
	9. Hygiène et sécurité dans le travail	Respect des règles d'hygiène et de sécurité durant toute l'épreuve	- Tenue correcte et adaptée - Maintien de la propreté du candidat et du plan de travail - Utilisation conforme des matériels et outillages

Épreuve E2/U20 – gestion des produits carnés

Coefficient 3

Finalité et objectifs de l'épreuve

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

Contenus

Cette épreuve porte sur les compétences répertoriées dans le référentiel de certification des « savoir-faire » en SF 1, SF 6 et sur les connaissances décrites en S2.1, S2.2, S31.3.

Les capacités sont celles définies aux C1 (s'informer), C2 (communiquer), C4 (apprécier) du référentiel de certification.

Évaluation

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

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

Critères d'évaluation

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

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite et orale

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

Ces fiches doivent comporter :

- une description de la situation correspondant soit aux achats, soit à la formation des prix (présentation du contexte, des objectifs, des contraintes à respecter, des modes opérationnels utilisés) ;
- un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à la situation professionnelle présentée, les résultats obtenus, les conséquences et règles à tirer.

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

• **L'entretien oral** (coefficient 1) comporte :

- la présentation par le candidat, pendant une durée de 15 minutes, de deux fiches choisies par le jury, l'une sur les achats, l'autre sur la formation des prix des produits carnés. Le candidat dispose de ses fiches et peut s'y référer pour étayer son exposé. Pendant cette étape, le jury ne peut pas intervenir, et s'attache à évaluer les critères définis (coefficient 0,5).
- un entretien avec le jury, d'une durée de 15 minutes maximum. L'entretien prend appui sur la totalité du dossier. Le jury s'applique à demander au candidat des précisions sur certains points du dossier qui lui paraissent insuffisamment étayés ou peu clairs (coefficient 0,5).

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

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

Contrôle en cours de formation

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

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

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

À l'issue de la remise du dossier professionnel, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Épreuve E3/U31, U32 – technologie et sciences

Coefficient 7

Finalités et objectifs de l'épreuve

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

Sous-épreuve U31 – technologie

Coefficient 4

Contenus de la sous-épreuve

Elle porte sur les connaissances listées dans le référentiel des savoirs associés : technologie en boucherie (S31). Les capacités développées sont celles listées en C1 (s'informer), C2 (communiquer), et en C4.2 et C4.5 (apprécier : constater les anomalies et valider les situations adoptées).

Évaluation

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

Critères d'évaluation

- Exactitude des connaissances liées à la haute qualification.
- Précision du vocabulaire professionnel.
- Fiabilité du raisonnement et de l'analyse.
- Clarté et rigueur de l'expression écrite.

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

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite : durée 2 heures

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

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

La deuxième partie du sujet se présente sous la forme d'un (ou de plusieurs) document(s) décrivant une (ou des) situation(s) professionnelle(s). On demande au candidat de mobiliser ses connaissances liées à la profession pour analyser la (ou les) situation(s) présentée(s), en argumentant et en justifiant son analyse.

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

1^{re} partie : 2

2^e partie : 2

Contrôle en cours de formation

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

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

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

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

1^{re} situation : 2

2^e situation : 2

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

À l'issue de chaque situation d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Sous-épreuve U32 – sciences appliquées à l'alimentation

Coefficient 3

Finalités et objectifs de la sous-épreuve

La sous-épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

Contenus de la sous-épreuve

La sous-épreuve porte sur le référentiel de l'alimentation du brevet professionnel Boucher (S32). Elle porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

Évaluation

La sous-épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales et appliquées ;
- l'exactitude du vocabulaire ;
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse ;

- la qualité de la réflexion et de l'argumentation ;
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

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

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite : durée 2 heures

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en boucherie. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation ; statistiques professionnelles ; textes réglementaires ; résultats d'analyses microbiologiques, toxicologiques, sensorielles ; documents techniques : fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...).

Contrôle en cours de formation

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

Chaque situation (coefficient 1,5) dure 1 h 30, comporte plusieurs questions liées ou indépendantes, et porte sur au moins deux parties différentes du référentiel. Les deux situations ne peuvent pas porter sur les mêmes parties. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

À l'issue des situations d'évaluation, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Épreuve E4/U41, U42 – gestion

Coefficient 5

Finalités et objectifs de l'épreuve

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de la gestion de l'exploitation d'une entreprise du secteur des produits carnés :

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

Sous-épreuve U41 – gestion-comptabilité et techniques commerciales

Coefficient 4

Définition et contenus de la sous-épreuve

Connaissances définies dans le référentiel de gestion-comptabilité et de techniques commerciales.

Les capacités développées sont : C1.1 (rechercher et collecter les informations), C1.5 (identifier les éléments de la gestion de production et de la gestion commerciale), C2.1 (transmettre les informations), C4.5 (valider les situations adoptées).

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

L'annexe 1 du référentiel gestion-comptabilité (pages 45 et 46) sert de limite et de guide pour l'étude et les analyses demandées au candidat. Cette annexe est systématiquement transmise au candidat.

Évaluation

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

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

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite : durée 3 heures

À l'aide de documents adaptés à la définition et aux contenus décrits précédemment, le sujet présente une ou des situation(s) professionnelle(s) concrète(s) et courante(s), relevée(s) dans le secteur des produits carnés.

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

Contrôle en cours de formation

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

- une description de situation(s) professionnelle(s) concrète(s) relevée(s) dans le secteur des produits carnés (par exemple reprise d'une entreprise) ;
- à partir de cette (ces) situation(s), le candidat doit prouver qu'il est capable :
 - d'identifier, de définir et de traiter les techniques courantes de gestion-comptabilité ;
 - de formuler des éléments de solution en les commentant et en les justifiant ;
 - de traiter des informations simples adaptées aux situations.

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

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

À l'issue de la remise du dossier, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Sous-épreuve U42 – environnement économique, juridique et social de l'entreprise

Coefficient 1

Définition et contenus de la sous-épreuve

Connaissances et limites de connaissances définies dans le référentiel de l'environnement économique, juridique et social. Les capacités développées sont : C1 (s'informer), C2.1 (transmettre les informations).

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

Critères d'évaluation

- Pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise.
- Pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales.
- Cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite : durée 1 heure

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

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

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

Contrôle en cours de formation

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

- environnement économique ;
- environnement juridique ;
- environnement social.

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...) ;
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé... ;
- l'analyse des situations présentées ;
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

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

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

À l'issue de la remise du dossier, dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

Épreuve E5/U50 – expression française et ouverture sur le monde

Coefficient 3

Objectif de l'épreuve

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n° 5 du 4 février 1993).

Formes de l'évaluation

Ponctuelle écrite : durée 3 heures

À partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numériques. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excédera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite : développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre...

Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents : une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession ;
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

• Évaluation de l'expression orale (coefficient 1 ; durée 20 minutes maxi)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier ;
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue ;
- un échange avec l'auditoire.

• Évaluation de l'expression écrite (coefficient 1 ; durée 2 heures 30 maxi)

À partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

• Évaluation de l'expression écrite (coefficient 1 ; durée 2 heures maxi)

À partir d'un support unique choisi par le formateur — texte ou image ou données statistiques... — le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.

Épreuve facultative/UF1 – langue vivante étrangère

Épreuve orale : durée 15 minutes

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.

ANNEXE V

Tableau de correspondance des épreuves ou unités

(Annexe V modifiée par l'arrêté du 21 octobre 1999)

Tableau de correspondance des épreuves ou unités

(Annexe V modifiée par l'arrêté du 21 octobre 1999)

BP Boucher AM / 20 décembre 1984	BP Boucher Arrêté du 14 octobre 1997 modifié par l'arrêté du 21 octobre 1999	
Unités de contrôle	Épreuves	Unités
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles pratiques (1) (5)	E1	U10
Unité de contrôle formée des épreuves professionnelles théoriques (2) (5)	E3	U31 U32
Unité de contrôle formée des épreuves d'enseignement général (3) (6)	E4	U42
Unité de contrôle formée des épreuves de gestion (4) (6)	E2 E4	U20 U41

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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