

ANNEXE I

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION
DU
BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ANNEXE I

INTRODUCTION AU REFERENTIEL D'ACTIVITE

CHAMP D'ACTIVITÉ :

* Définition

Le titulaire du BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR doit de qualité être capable d'organiser les fabrications, de concevoir et de réaliser des produits de charcuterie - traiteur commercialisables. Il devra être capable de participer à la gestion du laboratoire, notamment pour optimiser la qualité et la productivité.

CONTEXTE PROFESSIONNEL :

1. Emplois concernés :

- * Charcutier - traiteur : Ouvrier hautement qualifié

* * *

2. Types d'entreprises:

⇒ Les entreprises artisanales :

- * Charcuterie
- * Charcuterie - traiteur
- * Traiteur
- * Boucherie - charcuterie
- * Charcuterie - conserverie

⇒ Les restaurants

▷ ET EN GENERAL DANS TOUTES LES ENTREPRISES POSSEDANT UN LABORATOIRE DE FABRICATION DES PRODUITS DE CHARCUTERIE - TRAITEUR.

* * *

3. Place dans l'organisation et niveau catégoriel de l'emploi :

➤ Pour l'essentiel dans les entreprises artisanales, le titulaire du brevet professionnel « charcutier - traiteur », après des expériences professionnelles, sera un ouvrier hautement qualifié, capable de maîtriser l'approvisionnement, la réalisation et la préparation des produits en vue de la commercialisation.

➤ Le titulaire du brevet professionnel, sera amené à exercer ses fonctions comme responsable du laboratoire de fabrication, prenant en compte :

- de nouveaux modes d'organisation et de conception en vue d'améliorer la qualité.
- une gestion plus rationnelle des tâches et des moyens.
- une responsabilisation plus grande de l'équipe de production.

➤ Par son potentiel et après une expérience professionnelle, le titulaire du B.P. pourrait créer ou reprendre une entreprise.

4. Environnement technique de l'emploi :

- > Les règles et normes liées au métier de charcuterie - traiteur demandent **un respect rigoureux**, notamment celles spécifiques au service différé.
- > La mise en oeuvre des matières premières et des produits obligent au respect de règles rigoureuses de fabrication et de service différé, et nécessite de solides connaissances en technologie générale et professionnelles.
- > Les moyens et matériels utilisés exigent des compétences précises pour une exploitation maximale.
- > L'évolution des techniques et du marché nécessitent une actualisation des connaissances et un perfectionnement professionnel permanent.

* * *

DESCRIPTION DES ACTIVITES

- Les différentes fonctions de l'activité charcuterie - traiteur :
 - * **APPROVISIONNEMENT**
 - Commandes et réception des marchandises
 - Stockage
 - * **PRODUCTION**
 - Conception et organisation
 - Réalisations
 - * **CONDITIONNEMENT - PRÉSENTATION**
 - en magasin
 - en service différé
 - * **ENTRETIEN**
 - * **CONTRÔLE - QUALITÉ**
 - * **GESTION**
 - du personnel
 - de la production
 - * **COMMERCIALE**
 - en magasin et en service différé

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : APPROVISIONNEMENT

– **Commandes et réception des marchandises**

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Définition des besoins et choix des matières d'oeuvre.
- ⇒ **Tâche 2** : Sélection des fournisseurs.
- ⇒ **Tâche 3** : Vérification : Conformité, qualité, quantité.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Cahier des charges.
- Liste des fournisseurs établie par le chef d'entreprise.
- Fiches de fabrication.
- Bons de commande et de livraison.
- Matériels de contrôle des quantités et de la qualité.

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

Résultats attendus :

- Conformité à la politique commerciale de l'entreprise.
- Respect du cahier des charges.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : APPROVISIONNEMENT

– Stockage

TÂCHES :

⇒ Tâche 1 : Contrôle des stocks et des conditions de stockage.

⇒ Tâche 2 : Rotation des stocks.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Cahier des charges.
- Rythmes des fabrications.
- Lieux de stockage appropriés.
- Fiches de stock.

↳ Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

↳ Résultats attendus :

- Respect des règles de stockage.
- Rangement et rotation rationnels des produits.
- Maintenance de la qualité des marchandises.
- Pas de rupture de stock.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **PRODUCTION**

– Conception et organisation

TÂCHES :

- ⇒ Tâche 1 : Planification.
- ⇒ Tâche 2 : Répartition des tâches.
- ⇒ Tâche 3 : Mise en place.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Cahier des charges de production de l'entreprise.
- Cahier de commandes.
- Fiches techniques.

↳ Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

↳ Résultats attendus :

- Organigramme précis de travail.
- Mise en place rationnelle des locaux, des matériels et des matières d'oeuvre.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **PRODUCTION**

– Réalisations

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Réalisations de toutes les fabrications.
- ⇒ **Tâche 2** : Conduite de l'équipe de fabrication.
- ⇒ **Tâche 3** : Suivi permanent des productions.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Matériels et équipements adaptés.
- Cahier des charges et de commandes.
- Fiches techniques.
- Ressources humaines.

↳ Autonomie, responsabilité :

- Tâches 1 et 3 : Autonome et responsable.
- Tâches 2 : Responsable dans les limites fixées par le chef d'entreprise.

↳ Résultats attendus :

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Qualité organoleptiques des produits fabriqués.
- Bonne organisation des phases techniques.
- Respect des temps de fabrication et des rendements.
- Respect des fiches techniques.
- Propositions d'innovations.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : CONDITIONNEMENT - PRÉSENTATION

- en magasin

TÂCHES :

⇒ Tâche 1 : Conditionnement des fabrications.

⇒ Tâche 2 : Présentation des fabrications

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Matériels et équipements adaptés

↳ Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

↳ Résultats attendus :

- Présentation et décors « vendeurs » des produits.
- Maintenance de la qualité des produits.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : CONDITIONNEMENT - PRESENTATION

– en service différé

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Conditionnement des fabrications.
- ⇒ **Tâche 2** : Conditionnement des produits pour transport.
- ⇒ **Tâche 3** : Maintenance des produits.
- ⇒ **Tâche 4** : Présentation et préparations pour le service.
- ⇒ **Tâche 5** : Service.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Matériels et équipements adaptés.
- Ressources humaines.

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

Résultats attendus :

- Respect des règles en vigueur pour le transport et la maintenance des produits chauds ou froids.
- Présentation et décors « attrayants » des produits.
- Maîtrise des techniques du service en buffet.
- Maintenance de la qualité attendue des produits.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : ENTRETIEN

TÂCHES :

⇒ **Tâche 1** : Entretien et nettoyage des locaux, des équipements, des matériels.

⇒ **Tâche 2** : Désinfection des matériels.

⇒ **Tâche 3** : Contrôle du plan d'entretien.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Plan d'entretien.
- Matériels et produits adaptés.
- Ressources humaines.

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

Résultats attendus :

- Respect des règles.
- Fiabilité permanente des matériels.
- Suggestions pour améliorer l'entretien.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **CONTRÔLE - QUALITÉ**

TÂCHES :

- ⇒ **Tâche 1** : Contrôle de la conformité aux règles d'hygiène et de sécurité des personnels et des locaux.
- ⇒ **Tâche 2** : Contrôle de la qualité organoleptique et bactériologique des produits.
(De l'approvisionnement à la commercialisation)
- ⇒ **Tâche 3** : Contrôle des fabrications en fonction des appellations de produits finis.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et le code de la charcuterie.
- Les fiches techniques.
- Les bulletins d'analyse.

↳ Autonomie, responsabilité :

- Autonome dans la fonction.
- Responsable sous l'autorité du chef d'entreprise.

↳ Résultats attendus :

- Respect de la réglementation en vigueur.
- Produits conformes aux qualités organoleptiques et bactériologiques.
- Interprétation des bulletins d'analyses et rectifications si besoin.
- Conformité à la réglementation liée à l'appellation des produits finis.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : **GESTION**

- du personnel

TÂCHES :

⇒ **Tâche** : Encadrement des personnels de production.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

— Ressources humaines.

↳ Autonomie, responsabilité :

— Dans les limites fixées par le chef d'entreprise.

↳ Résultats attendus :

- Amélioration des conditions de travail.
- Prise en compte des qualités des personnes sous ses ordres.
- Ambiance saine dans l'équipe.
- Communication à la hiérarchie.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : GESTION

— de la production

TÂCHES :

⇒ Tâche 1 : Calcul des rendements.

⇒ Tâche 2 : Calcul de coûts des matières d'oeuvre et des prix de revient.

CONDITIONS D'EXERCICE :

↳ Moyens et ressources :

- Les prix des matières d'oeuvre et d'énergie.
- Les coûts salariaux.
- Les fiches techniques.

↳ Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

↳ Résultats attendus :

- Coûts réels de fabrication.
- Respect des temps de fabrication.

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

FONCTION : COMMERCIALE

— en magasin et en service différé

TÂCHES :

⇒ **Tâche 1** : Communications de consignes et conseils techniques avec le personnel de vente et de service.

⇒ **Tâche 2** : Conseils, si besoin, à un client.

CONDITIONS D'EXERCICE :

Moyens et ressources :

- Ressources humaines.
- Contacts permanents avec le personnel de vente.

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable.

Résultats attendus :

- Liaisons régulières avec le personnel.
- Bonne commercialisation des produits.
- Identification du besoin d'un client et conseil adapté.

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION
(SAVOIR FAIRE)

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C1 : APPROVISIONNER :</p> <p>⇒ <u>Passer les commandes :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • ANALYSER ET DÉFINIR LES BESOINS • ÉTABLIR LES LISTES NÉCESSAIRES À L'APPROVISIONNEMENT : <p>Matières d'oeuvre, leurs prix et les fournisseurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • CHOISIR LES MATIÈRES D'OEUVRE <p>Qualité, provenance, appellations</p> <p>⇒ <u>Réceptionner</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • VÉRIFIER, CONTRÔLER LES MARCHANDISES (Conformité, aspect, qualité, quantité, conditionnement, estampille, température) • ACCEPTER OU REFUSER UNE LIVRAISON 	<p style="text-align: center;">État des stocks</p> <p>Commandes, prévisions des fabrications</p> <p>Liste des fournisseurs et références</p> <p style="text-align: center;">Moyens de commande</p> <p>Bons de commande et de livraison</p> <p style="text-align: center;">Matériels de contrôle (Thermomètre sonde...)</p>	<p>Conformité de la commande aux besoins :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité - Quantité <p>Adéquation entre la commande, la livraison et la réception</p> <p>Conformité de la qualité sanitaire</p> <p>Décision judicieuse et argumentée</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 2 : STOCKER :</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ <u>Entreposer en lieux et places appropriés</u> ⇒ <u>Contrôler les températures</u> ⇒ <u>Contrôler les produits stockés :</u> <ul style="list-style-type: none"> - La qualité - La fraîcheur - L'état du conditionnement - Les dates ⇒ Mettre à jour les fiches de stock 	<p>Lieux et places appropriés</p> <p>Matériels et documents de contrôle</p> <p>Fiches de stock</p> <p>Cahier des charges</p> <p>Matériel et logiciel de gestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Rangement en lieux et places appropriés - Maintien de la qualité des produits - Permanence des stocks <p>Fiches de stock correctement renseignées</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 3 : PRODUIRE :</p> <p>C 3.1 : CONCEVOIR et ORGANISER :</p> <p>⇒ <u>Établir un plan d'organisation</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • DU POSTE DE TRAVAIL HEBDOMADAIRE ET JOURNALIER : – Distribuer le travail à chacun des postes de fabrication <p>• DES POSTES DE FABRICATION</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prendre en compte des nouvelles commandes – Prendre en compte des incidents <p>⇒ <u>Organiser et contrôler la mise en place du laboratoire et des postes de fabrication</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • MATÉRIELS • MATIÈRES D'ŒUVRE • PRÉPARATIONS 	<p>Une production programmée</p> <p>Un laboratoire et des équipements adaptés</p> <p>Des commandes non planifiées</p> <p>Des objectifs de fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits à fabriquer • Délai • Quantité • Destination <p>La matière d'oeuvre Le matériel Les fiches techniques Les guides, code...</p>	<p>Répartition rationnelle et efficace</p> <p>Modification efficace du plan</p> <p>Mise en place conforme aux objectifs de fabrication</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 3.2 : RÉALISER :</p> <ul style="list-style-type: none"> • CONDUIRE, COORDONNER ET CONTRÔLER LES FABRICATIONS • RÉALISER DES PRODUITS NECESSITANT : <ul style="list-style-type: none"> - <u>Des techniques élaborées</u> <ul style="list-style-type: none"> · Sous vide · Surgélation · Semi-conserve, conserve · Choc thermique pour les poissons... - <u>Une multiplicité des techniques</u> <ul style="list-style-type: none"> ex : - Jambons : sabrage, massage sous vide et cuisson sous vide... - Terrines élaborées : salaison, glace, gratin... - Salmis et sa garniture... - Préparations en croûte... - <u>Un assemblage délicat</u> <ul style="list-style-type: none"> ex : - Montage: Ballottine, terrine... - Poissons farcis et leur garniture... - Farces et mousses... - Sauces... - Viandes cuisinées... - Desserts... 	<p style="text-align: center;"><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Les délais de fabrication</p> <p>Les produits à réaliser</p>	<p>Produit répondant à la demande</p> <p>Adéquation quantitative et qualitative entre les préparations et les fabrications</p> <p>Qualité gustative et bactériologique des produits réalisés</p> <p>Cohérence entre les prévisions et les réalisations</p> <p>Respect des temps de fabrication</p> <p>Optimisation des rendements</p> <p>Identification des produits réalisés et des techniques utilisées (Date...)</p> <p>Harmonie des goûts et des saveurs</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÉTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> - <u>Des techniques adaptées</u> : « service différé » et « à emporter » ex : Cuissons sous vide permettant la remise en température... - <u>L'utilisation des matériels professionnels de technologie nouvelle</u> 	<p><i>Les fiches techniques</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Les délais de fabrication Les produits à réaliser Les matériels adaptés Une commande 	<ul style="list-style-type: none"> Justification des techniques Utilisation rationnelle Produits conformes aux exigences des consommateurs <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 3.3 : CONCEVOIR, RÉALISER, PERSONNALISER :</p> <p>1) <u>Travail des viandes, volailles, poissons</u> Découpe, désossage, parage, triage</p> <p>2) <u>Réalisations charcutières :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits émulsionnés à froid et à chaud - Produits hachés sous boyaux - Produits à base d'abats - Terrines, pâtés, ballottines, suprêmes - Foie gras - Pièces traitées en salaison : <p style="margin-left: 20px;">Crues, cuites, fumées, séchées (Sel sec, saumure)</p> <p>3) <u>Réalisations traiteur :</u></p> <p>A BASE DE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - viandes, volailles, gibiers, abats... - poissons, crustacés, coquillages... - légumes, fruits... - produits laitiers... - fonds, marinades, sauces... - crèmes, appareils, pâtes pour mets salés, sucrés... - garnitures, garnitures d'accompagnement... <p>4) <u>Spécialités régionales</u></p> <p>5) <u>Spécialités du monde</u></p>	<p style="text-align: center;"><i>Les fiches techniques</i></p> <p style="text-align: center;">Cahier des charges et des commandes</p> <p style="text-align: center;">Guides, code...</p> <p style="text-align: center;"><i>Les fiches techniques</i></p>	<p>Préparations des viandes conformes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - à la nomenclature - à la destination culinaire et gustative <p>Valorisation des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Productivité - Créativité, originalité - Goût, saveur - Présentation (Tenue, couleur, décors...) <p>Conformité des produits aux normes de qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réglementaires (Guides, code...) - organoleptiques <p>Produits répondant aux attentes de la clientèle</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 4 : CONDITIONNER ET PRÉSENTER :</p> <p>C 4.1 : EN MAGASIN :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer, choisir, vérifier les conditionnements des produits en fonction : <ul style="list-style-type: none"> • de la nature des produits ex : Sauces d'accompagnement... • de la destination culinaire et de leur consommation ex : Remises en température : four micro - ondes... • de la politique commerciale ex : Plateaux repas... - Mettre en valeur : <ul style="list-style-type: none"> • Établir un croquis à partir d'un projet de décors ou de présentation • Déterminer, choisir, vérifier les présentations ex : Produits en pièces, tranches, portions... • Innover, créer • Assembler des décors 	<p>Matériels adaptés</p> <p>Emballages</p> <p>Plats</p> <p>Matières d'oeuvre</p> <p>Thèmes de décors</p>	<p>Produits répondant à l'attente du client</p> <p>Maintien de la qualité des produits</p> <p>Maintien de la température</p> <p>Conformité de la mise en place des produits</p> <p>Décors respectant un thème donné</p> <p>Décors et présentation respectant le croquis</p> <p>Produits appétissants, attractifs</p> <p><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 4.2 : EN SERVICE DIFFÉRÉ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Déterminer, choisir, vérifier les conditionnements des produits en fonction : <ul style="list-style-type: none"> • des liaisons chaudes ou froides • des lieux de consommation • des conditions de livraison ex : Quantités, moyens, distances, durée... • des conditions de service ex : Buffet, à la place... • des conditions de consommation ex : Chaud, froid... <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place des locaux (Salle, cuisine...) - Mettre en valeur : <ul style="list-style-type: none"> • Dresser les buffets • Présenter les buffets (Produits, éléments de décor...) • Innover, créer - Servir <ul style="list-style-type: none"> • Maintenir le buffet en état • Conseiller le client ex : Harmonie des mets et des vins, régimes, religions... • Distribuer (Découper, portionner, dresser sur assiettes...) 	<p style="text-align: center;">Commandes</p> <p style="text-align: center;">Matériels</p> <p style="text-align: center;">Guides, code...</p> <p style="text-align: center;">Linéaire</p> <p style="text-align: center;">Thème</p>	<p>Maintien en température</p> <p>Respect du conditionnement, de l'étiquetage et de la réglementation</p> <p>Respect des règles de livraison</p> <p>Buffet approvisionné, propre, attractif, harmonieux</p> <p>Installation rationnelle des locaux</p> <p>Respect du thème</p> <p>Attitude professionnelle</p> <p>Présentation originale</p> <p>Conseils pertinents Respect des quantités, des proportions</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 5 : ENTRETENIR :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place le plan de nettoyage : locaux, équipements, matériels... - Choisir les produits d'entretien, les matériels de nettoyage... - Vérifier et contrôler l'application du plan de nettoyage et de désinfection - Vérifier l'état des matériels et prendre les dispositions adaptées 	<p>Guides des bonnes pratiques Méthodes d'analyse des risques (ex : HACCP...)</p> <p>Plan de nettoyage et de désinfection</p> <p>Matériels et produits</p> <p>Fiches techniques des produits d'entretien</p> <p>Moyens, matériels et produits</p>	<p>Plan de nettoyage correspondant à une méthode d'analyse des risques</p> <p>Utilisations rationnelles des produits</p> <p>Nettoyage et désinfection efficaces</p> <p>Fiabilité permanente du matériel</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 6 : CONTRÔLER LA QUALITÉ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la qualité des produits, de l'approvisionnement à la commercialisation en magasin et en service différé : ex : - Matières premières, quantités, température, estampilles... - Produits en cours de fabrication... - Produits finis - Interpréter les résultats d'analyse - Veiller au strict respect des règles d'hygiène du personnel 	<p><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Code des usages</p> <p>Commandes comportant la dénomination des produits</p> <p>Résultats d'analyse</p> <p>Équipements</p> <p>Moyens de sensibilisations :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Affiches • Formations 	<ul style="list-style-type: none"> Conformité à la fiche technique et à l'étiquetage Respect du code des usages Produit conforme à sa dénomination Température conforme Respect des DLC (Date limite de consommation) Rectification du « process » si nécessaire Attitudes professionnelles conformes aux règles Produits conformes aux qualités organoleptiques et bactériologiques <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 7 : GÉRER :</p> <p>C 7.1 : ORGANISER LE TRAVAIL DU PERSONNEL :</p> <p><u>Sous l'autorité du chef d'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Répartir et vérifier le travail - Rendre compte au chef d'entreprise - Veiller à l'actualisation des compétences et participer à la formation - Diriger l'équipe - Veiller au strict respect des règles d'hygiène du personnel <p>C 7.2 : ORGANISER LA PRODUCTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Établir une fiche de production : <ul style="list-style-type: none"> • Quantité de produits finis • Les matières d'oeuvre • Progression du travail • Temps impartis - Veiller à une bonne utilisation du matériel et surveiller la consommation d'énergie 	<p style="text-align: center;"><i>Les fiches techniques</i></p> <p>Ressources humaines</p> <p style="padding-left: 40px;">Commandes</p> <p>Formation continue</p> <p style="text-align: center;">Bons de commande</p>	<p>Répartition des postes de travail en fonction des compétences</p> <p>Détection des besoins de formation</p> <p>Pertinence du compte rendu</p> <p>Assiduité et efficacité de l'équipe</p> <p>Conformité des fiches techniques et des fiches de production</p> <p>Utilisation rationnelle des moyens</p> <p>Rentabilité</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p>C 8 : COMMUNIQUER : EN MAGASIN ET EN SERVICE DIFFÉRÉ :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transmettre les informations sur le produit : <ul style="list-style-type: none"> • au personnel de vente • au personnel de service • à la clientèle en cas de besoin - Participer à des actions d'animation <ul style="list-style-type: none"> ex : - Promotions... - Journées portes ouvertes... - Semaine du goût... 	<p style="text-align: center;">Les produits</p> <p style="text-align: center;">Thèmes</p> <p style="text-align: center;">Événements</p>	<p style="text-align: center;">Clarté et pertinence des fiches conseil client</p> <p style="text-align: center;">Attitudes professionnelles</p> <p style="text-align: center;">Image de marque de l'entreprise</p> <p style="text-align: center;">Développement des ventes</p> <p style="text-align: center;"><i>Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</i></p>

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION
(SAVOIRS ASSOCIÉS)

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

S 1

TECHNOLOGIE

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

S.1.1 LES VIANDES :

S.1.1.1 L'ABATTAGE ET LE CLASSEMENT DES CARCASSES

- ◆ INFLUENCE DE L'ABATTAGE SUR LA QUALITE :

→ technologique

→ organoleptique

→ sanitaire

de la viande de porc.

- ◆ LES ESTAMPILLES SANITAIRES

- ◆ LE CLASSEMENT DES CARCASSES DE PORC

S.1.1.2 LE MUSCLE

- ◆ LES PROPRIETES DES VIANDES

- ◆ Citer les principales étapes de l'abattage
- ◆ Analyser les risques et leurs incidences sur la qualité

- ◆ Identifier les estampilles et le classement
- ◆ Justifier un choix d'approvisionnement pour une fabrication donnée

- ◆ Légènder le schéma de la coupe transversale du muscle
- ◆ Énoncer les étapes de transformations physique et chimique de la viande
- ◆ Citer les principaux défauts du muscle

→ Contracture au froid

→ Viande sombre et sèche

→ Viande acide et exsudative

et indiquer leurs conséquences dans les fabrications principales (Jambon cuit ou sec, saucisson sec, émulsion de farce fine...)

- ◆ Indiquer leurs transformations dans les fabrications

- ◆ LE ROLE DES CONSTITUANTS MUSCULAIRES DANS LES FABRICATIONS USUELLES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S.1.1.3 LE GIBIER</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR : <ul style="list-style-type: none"> → Origine → Provenance → Présentation <p>S.1.1.4 LES VOLAILLES</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ L'ETIQUETAGE DES VOLAILLES ENTIERES ET PREDECOUTEES <p>S.1.1.5 LES VIANDES DE BOUCHERIE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Citer les espèces chassables et commercialisables ◆ Indiquer toutes les rubriques devant figurer sur le document de suivi en entreprise ◆ Citer les différences de traitement et de transformation des gibiers
<p><u>S. 1.2 LES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE :</u></p> <p>S.1.2.1 LE POISSON</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ IDENTIFICATION ◆ TRANSFORMATION 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Identifier tous les éléments de l'étiquetage ◆ Justifier un choix d'approvisionnement pour une fabrication et une destination culinaire données ◆ Justifier un choix d'approvisionnement pour une fabrication et une destination culinaire données
<p>S.1.2.2 AUTRES PRODUITS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ IDENTIFICATION ◆ TRANSFORMATION 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Indiquer les systèmes de classification usuels ◆ Identifier un poisson d'après un document ◆ Justifier le procédé de transformation (Habillage, cuisson) en fonction du poisson pour une réalisation donnée ◆ Indiquer les risques d'altération et leur causes ◆ Identifier un produit de la mer ou d'eau douce d'après un document ◆ Indiquer les causes principales d'altération; en déduire les techniques de transformation les mieux adaptées

S.1.3 LE SALAGE, LA SALAIISON ET LES SAUMURES :

- ◆ LES INGREDIENTS ET LES ADDITIFS
- ◆ LA REGLEMENTATION DES ADDITIFS
- ◆ COMPOSITION DES SAUMURES
- ◆ SALAIISON ET SALAGE

S.1.4 L'ÉTUUVAGE :

- ◆ LE FONCTIONNEMENT D'UNE ÉTUVE
- ◆ RÔLE DE L'ÉTUUVAGE

S.1.5 LE FUMAGE :

- ◆ LE FONCTIONNEMENT D'UN FUMOIR
- ◆ LES PARAMÈTRES DE RÉGLAGE
- ◆ LES MATÉRIELS DE FUMAGE

S.1.6 LES ÉMULSIONS :

- ◆ LE RÔLE DES COMPOSANTS
- ◆ LES CRITÈRES DE RÉUSSITE
- ◆ RÉGLEMENTATION

- ◆ Indiquer les principaux ingrédients et additifs utilisés et expliquer leur rôle pour une fabrication donnée
- ◆ Indiquer le % maximum d'incorporation dans une fabrication donnée
- ◆ Calculer la masse d'additifs et la masse d'eau nécessaires en fonction d'une masse de viande et du taux de salaison choisi
- ◆ Analyser les avantages et les inconvénients des différentes techniques de salaison et de salage
- ◆ Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement de l'étuve
- ◆ Légèrer un schéma de fonctionnement
- ◆ Indiquer sur les plans organoleptique et sanitaire les effets de l'étuvage pour une fabrication
- ◆ Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement d'un fumoir
- ◆ Légèrer un schéma de fonctionnement
- ◆ Citer les différents paramètres de réglage et indiquer leur incidence pour une fabrication donnée
- ◆ Justifier le choix de l'utilisation des matériels de fumage (à chaud, à froid, avec fumée liquide...) Indiquer les rôles et les actions des émulsifiants protidiques et lipidiques pour une fabrication donnée
- ◆ Citer les critères de réussite d'une émulsion à froid et à chaud
- ◆ Indiquer les principaux additifs utilisables conformément à la réglementation

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S. 1.7 LES MATIÈRES PREMIÈRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ LES RÈGLES DE STOCKAGE ◆ LES TECHNIQUES DE CONSERVATION ET LEURS INCIDENCES SUR LES FABRICATIONS <p><u>S. 1.8 LES TECHNIQUES DE FABRICATION ET DE CONSERVATION ET LEUR MATÉRIEL :</u></p> <p>S.1.8.1 LES CUISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ MATÉRIEL ◆ PRINCIPE 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Indiquer le lieu et la température de conservation des matières premières : gammes culinaires de 1 à 6 ◆ Expliquer les effets sur la qualité d'une matière première des techniques de conservation traditionnelles ou nouvelles : appertisation, pasteurisation, froid positif, froid négatif, ionisation, déshydratation par atomisation ou lyophilisation... ◆ Dégager pour chaque technique les avantages et les inconvénients ◆ Indiquer en fonction de l'activité de l'entreprise les techniques les mieux adaptées aux matières utilisées <ul style="list-style-type: none"> ◆ Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données ◆ Indiquer, pour une fabrication donnée et en fonction des matières premières utilisées, la cuisson la mieux adaptée (type, mode) ◆ Expliquer les avantages et les limites d'utilisation des appareils de cuisson traditionnels et modernes : <ul style="list-style-type: none"> ◦ Four à air pulsé, à vapeur... ◦ Cellules de cuisson ◦ Marmites ◦ Cuiseurs ◦ Friteuses ◦ Plaques vitrocéramiques (infrarouges, halogène, induction...)... ◆ Définir la cuisson pasteurisatrice et citer les paramètres faisant varier la valeur pasteurisatrice d'une cuisson

S.1.8.2 L'APPERTISATION

◆ MATERIEL

◆ PRINCIPE

S.1.8.3 LE SOUS - VIDE ET L'ATMOSPHERE CONTROLEE

◆ MATERIEL

◆ PRINCIPE

S.1.8.4 LA REFRIGERATION ET LA CONGELATION

◆ MATERIEL

◆ PRINCIPE

**S.1.8.5 LE REFROIDISSEMENT APRES CUISSON ET LA
DECONGELATION DES DENREES**

S.1.8.6 LA SURGELATION

◆ MATERIEL

◆ PRINCIPE

- ◆ Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données
- ◆ Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement d'un autoclave
- ◆ Légènder un schéma de fonctionnement
- ◆ Définir la valeur stérilisatrice et citer ses paramètres de variation
- ◆ Justifier le choix de matériel en fonction d'une activité et d'une production données
- ◆ Décoder la fiche d'utilisation et expliquer le fonctionnement du matériel
- ◆ Légènder un schéma de fonctionnement
- ◆ Indiquer les avantages et les limites d'utilisation de la cuisson ou de la conservation sous - vide pour une fabrication donnée
- ◆ Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données
- ◆ Expliquer les effets de la réfrigération et de la congélation sur la qualité et la conservation des fabrications
- ◆ Justifier le choix d'une méthode de refroidissement ou de décongélation pour une fabrication donnée
- ◆ Justifier le choix d'un matériel en fonction d'une activité et d'une production données
- ◆ Indiquer les précautions à suivre pour une bonne surgélation des fabrications
- ◆ Indiquer la réglementation spécifique aux produits de charcuterie ou aux produits traiteur

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S.1.8.7 AUTRE MATERIEL</p> <p>S. 1.9 LES PRODUITS DE CHARCUTERIE :</p> <p>S.1.9.1 LE JAMBON CUIT ET LES PIECES CUITES DE SALAISON</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ LA FABRICATION ◆ LES DEFAUTS ◆ LES RENDEMENTS ◆ REGLEMENTATION (CODE DES USAGES) <p>S.1.9.2 LES PRODUITS SECS</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ LA FABRICATION ◆ LES DEFAUTS 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Justifier un choix d'achat selon l'activité de l'entreprise ◆ Établir un diagramme de fabrication (en fonction de la technique de salaison, du matériel de cuisson, de la dénomination...) et expliquer la transformation du produit à chaque étape de la fabrication ◆ Identifier d'après un document les défauts éventuels ◆ Identifier l'origine possible des défauts (matières premières, techniques de salaison, cuisson...) ◆ Proposer une hypothèse et justifier à partir d'une situation donnée ◆ Calculer le gain de salaison et les rendements : <ul style="list-style-type: none"> → anatomique → technologique → de cuisson → final ◆ Détecter les erreurs techniques éventuelles à partir de l'analyse des résultats ◆ Valider un diagramme de fabrication ◆ Citer les exigences analytiques des qualités : « Supérieure », « Choix », « Standard » ◆ Différencier les dénominations les plus courantes ◆ Établir un diagramme de fabrication et expliquer la transformation du produit à chaque étape de la fabrication ◆ Identifier d'après un document les défauts éventuels ◆ Identifier l'origine possible des défauts (matières premières, techniques de salaison, étuvage...) ◆ Proposer une hypothèse et justifier à partir d'une situation donnée

S. 1.10 LES FABRICATIONS :

S.1.10.1 CHARCUTERIE

- ◆ FICHE TECHNIQUE

- ◆ Établir une fiche en fonction du produit désiré :
 - Phases techniques, bon d'économat
 - Temps imparti aux différentes phases
 - Stockage, conditionnement en fonction de la destination du produit
 - Conseils-client de consommation
 - Réglementation (Code des usages)

- ◆ Proposer une amélioration d'une fiche technique existante dans un objectif de qualité

- ◆ MATIERES PREMIERES

- ◆ Expliquer pour une fabrication donnée le rôle et l'action des composants

- ◆ TECHNIQUES

- ◆ Expliquer pour chaque étape de la fabrication les transformations du produit

- ◆ QUALITE

- ◆ Expliquer l'origine possible d'un défaut donné et proposer les rectifications à mettre en oeuvre

S.1.10.2 TRAITEUR

◇ LES DIFFERENTES CUISINES

- ◆ Différencier cuisine traditionnelle, cuisine de semi-assemblage et cuisine d'assemblage

- ◆ Indiquer en fonction de l'activité les principaux besoins en locaux et en matériels indispensables

◇ PATISSERIE

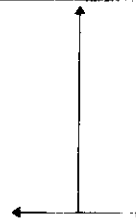
- ◆ Expliquer pour une fabrication le rôle et l'action des composants

- ◆ LES PATES : A FONCER, LEVEES, FEUILLETTES, A CHAUD

- ◆ LES CRIMES : PATISSERIES ANGLAISE, AU BEURRE

- ◆ LES APPARELS

- ◆ Expliquer pour chaque étape de fabrication les transformations du produit



CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<ul style="list-style-type: none"> ◆ LES PATES BATTUES ◆ MERINGUES ET MERINGAGES ◆ APPAREILS CREMES ◆ SAUCES, COULIS ◇ LES VINS ET LES FROMAGES ◆ CHOIX DES VINS ET DES FROMAGES ◆ ACCORDS GOURMANDS 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Citer les principales méthodes de fabrication ◆ Localiser les régions administratives et productrices ◆ Citer pour chaque région productrice les vins et les familles de fromages (AOC) (3 à 6) ◆ Proposer un vin AOC sur un menu régional ◆ Indiquer les caractéristiques principales des fromages devant composer un plateau de fromage harmonieux
<p>S. 1.11 PRESTATION TRAITEUR :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ MAINTIEN ET REMISE EN TEMPERATURE ◆ TRANSPORT (AGREMENT, MATERIELS...) ◆ LOCAUX ET MATERIELS 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Différencier liaison froide et liaison chaude ◆ Proposer, pour une fabrication et une prestation données, une méthode de maintien ou de remise en température ◆ Citer la réglementation applicable à l'entreprise effectuant une prestation traiteur ◆ Identifier les besoins indispensables en locaux et en matériels pour une prestation traiteur donnée

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

S2

SCIENCES DE L'ALIMENTATION

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

1. QUALITE SANITAIRE DES PRODUITS CHARCUTIER - TRAITEUR (MICROBIOLOGIE APPLIQUEE ET PARASITOLOGIE)

1.1. DIVERSITE DU MONDE MICROBIEN

- Définir algues, protozoaires, champignons microscopiques, bactéries et virus
- Donner les critères de reconnaissances de différents types de bactéries (Forme, groupement, taille, mobilité, mode de respiration, sporulation)
- Citer des exemples caractéristiques des différents types de bactéries

1.2. RELATIONS MICRO-ORGANISMES - HOTE

- Définir symbiose, parasitisme, saprophytisme, commensalisme, pathogénicité
- Définir pouvoir toxique et virulence

1.3. PHYSIOLOGIE BACTERIENNE :

1.3.1. NUTRITION ET CROISSANCE; FACTEURS DE CROISSANCE

1.3.2. TYPES RESPIRATOIRES

1.3.3. SPORULATION

- Indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité et à la multiplication des bactéries (Notion activity water)
- Justifier le rôle de la température et celui de l'oxygène

- Prévoir, dans une situation professionnelle donnée, les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation

1.4. LUTTE ANTI-MICROBIENNE

1.4.1. PROPHYLAXIE AU NIVEAU DES MODES DE CONTAMINATION (CONTAMINATION PAR VOIE AERIENNE, VOIE DIGESTIVE, VOIES CUTANEO-MUQUEUSES)

- Donner des exemples de différents modes de contamination

1.4.2. PROPHYLAXIE AU NIVEAU D'HOTE RECEPTIF :

- Isolement
- Vaccination
- Chimio-prophylaxie et séro-prophylaxie

- Expliquer et justifier les mesures de prévention et d'hygiène propres à éviter les contaminations

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

1.4.3. AGENTS ANTI-MICROBIENS :

- Agents physiques : température, radiations, pression, filtration
- Agents chimiques : agents de déshydratation, oxydants, alcools, dérivés mercuriels, composés phénoliques, savons et détergents, conservateurs alimentaires, gaz
- Agents chimiothérapeutiques : antibiotiques, sulfamides

1.4.4. HYGIENE DU PERSONNEL : MESURES REGLEMENTAIRES

1.5. RAPPELS DE MICROBIOLOGIE

- Flore microbienne d'altération des aliments
- Flore utile des produits charcutier - traiteur

1.6. TOXI-INFECTIONS ET INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

- Agents responsables
- Aliments-vecteurs
- Mesures réglementaires : critères microbiologiques
- Mesures préventives appliquées au secteur
 - Hygiène du personnel
 - Hygiène des dérivés et des productions
 - Hygiène des équipements

1.7. PARASIToses ALIMENTAIRES

- Proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installations, de réorganisation de méthodes de travail, conformes aux réglementations en vigueur, pour une situation professionnelle donnée
- Donner le mode d'action des différents agents anti-microbiens
- Choisir des agents anti-microbiens adaptés à une situation professionnelle donnée
- 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
- Situer à partir de documents, des résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères et aux seuils d'acceptabilité à l'aide d'un plan à 3 classes
- Analyser les dangers microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer des solutions adaptées (Méthode HACCP ...)
- Citer les principaux parasites, l'origine de la contamination et l'aliment vecteur
- Proposer des mesures d'hygiène adaptées

1.8. TOXICOLOGIE ALIMENTAIRE

- Toxicité intrinsèque, toxicité extrinsèque
- Effets de quelques substances toxiques
- Risques de contamination dans le milieu professionnel par la mise en oeuvre :
 - 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...
- Mesures réglementaires :
 - Produits et minéraux autorisés pour le contact avec les aliments

2. QUALITE NUTRITIONNELLE DES ALIMENTS

2.1. CONSTITUTION DES ALIMENTS

- Différencier aliments, constituants alimentaires, nutriments
- Définir et donner des exemples de biomolécules : oses, acides aminés, acides gras, glucides, lipides, protéides, vitamines
- Définir et donner des exemples d'oligo-éléments

2.2. DEVENIR ET ROLES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES DANS L'ORGANISME

- Digestion, absorption, utilisation métabolique

- Définir la toxicité et présenter ses diverses formes
- Conduire une étude critique de la mise en oeuvre des matériaux, des produits, des technologies utilisés en milieu professionnel
- Proposer des solutions techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles
- Justifier les mesures réglementaires d'utilisation de produits et matériaux autorisés

- Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments au cours de la digestion
- Indiquer les voies d'absorption, le devenir et les rôles des nutriments dans l'organisme

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

2.3. COMPOSITION BIOCHIMIQUE DES PRODUITS ALIMENTAIRES UTILISES EN CHARCUTERIE ET EN TRAITEUR, PROPRIETES FONCTIONNELLES, APPLICATIONS CULINAIRES

2.3.1. PRINCIPALES PROPRIETES PHYSIQUES DES CONSTITUANTS ALIMENTAIRES ET MODIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES SE PRODUISANT AU COURS DES TRANSFORMATIONS CULINAIRES ET DU STOCKAGE :

- Action de la chaleur sur les protides, lipides et les glucides
- Point de fusion des corps gras
- Phénomène d'osmose
- Émulsions instables et stabilisées
- Action de l'air
- Action des acides; notion de pH.
- Brunissement enzymatique

2.4. L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

2.4.1. CLASSIFICATION DES ALIMENTS EN GROUPES EN FONCTION DE LEUR COMPOSITION ET DE LEUR ORIGINE

2.4.2. LES PRODUITS CHARCUTIER - TRAITEUR

2.4.3. ELABORATION DE MENUS EQUILIBRES A PARTIR DE PREPARATION TRAITEUR

3. QUALITE ORGANOLEPTIQUES DES ALIMENTS

- Composantes de la qualité organoleptique
- Principes de l'évaluation sensorielle
- Mise en valeur de cette qualité

- Mettre en relation les propriétés des aliments et les applications culinaires :
 - Expliquer et justifier les techniques culinaires en fonction du produit utilisé et de l'objectif visé
 - Prévoir les modifications de la valeur nutritionnelle selon les modes de cuisson
 - Justifier le choix des corps gras en fonction de leurs usages culinaires
- Préciser les modifications physico-chimiques susceptibles de se produire au cours du stockage des aliments et des préparations culinaires
- Donner des exemples de prévention de certaines de ces modifications
- Justifier les classifications des aliments en groupes
- Comparer la composition et la valeur nutritionnelle des aliments d'un même groupe ou de groupes différents (A l'aide d'une table de composition)
- Proposer et justifier des équivalences
- Proposer des menus équilibrés pour une situation donnée
- Faire l'analyse critique d'un menu ou d'un produit et proposer éventuellement des modifications
- 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 charcutier - traiteur

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

4. APPROCHE PSYCHOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION
- 4.1. COMPORTEMENT ALIMENTAIRE
- Faim, soif, appétit, satiété
 - Influences culturelles, socio-économiques...
 - Comportement vis à vis des produits carnés
- 4.2. ÉVOLUTION DES MODES ALIMENTAIRES
- Évolution des goûts et de la demande du consommateur
 - Évolution de la structure des repas...
 - Évolution de l'offre alimentaire (Place des produits charcutier - traiteur)
5. LES OUTILS DE VALORISATION ET DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ ALIMENTAIRE
- 5.1. RÉGLEMENTATION FRANÇAISE, EUROPÉENNE
- Objectifs généraux et nature des textes
- 5.2. NORMALISATION ET CERTIFICATION :
- des produits : labels, AOC, IGP, certification
 - des processus de production : assurance qualité
 - des équipements et matériels; normes
- 5.3. LES DOCUMENTS PROFESSIONNELS
- Codes d'usages professionnels
 - Guides de bonnes pratiques hygiéniques
- 5.4 ORGANISMES ET SERVICES DE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

- indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif
- Repérer, à partir d'enquête :
 - les divers facteurs du comportement alimentaire
 - l'évolution des modes alimentaires
 - l'évolution de la demande des consommateurs
- Situer les types de textes réglementaires dans leur cadre d'application
- Différencier les différents outils de valorisation de la qualité alimentaire et préciser leurs objectifs, leur portée dans le domaine de la production et de la commercialisation
- Différencier les documents professionnels en justifiant leur fonction, leur contenu général, leur utilisation
Identifier l'organisme ou le service compétent pour assurer la qualité et indiquer leurs fonctions (Conseil, contrôle...)

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

6 SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

6.1 APPAREILS PROFESSIONNELS

- Principes, fonctions
- Régulation, sécurité
 - Appareils de conditionnement
 - Appareils de conservation
 - Appareils de cuisson (Différents fours dont micro-ondes, plaques de cuisson dont plaque à induction)
 - Appareils de refroidissement rapide
 - Appareils d'entretien des surfaces

6.2 HYGIENE ET ENTRETIEN DES MATERIELS ET DES LOCAUX

- 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 des locaux (Conformément à la réglementation en vigueur)
- Dératisation, désinfection : produits, précautions d'utilisation et aspects réglementaires

6.3 SECURITE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Ambiances professionnelles, aspects réglementaires

Éléments de secourisme

- * Comparer les différents modes de propagation de la chaleur
- * Repérer et justifier l'évolution de la température lors du changement d'état d'un corps
- * Comparer les principes de production du froid (froid mécanique et 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'appareil, 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 dératisation, de désinsectisation, 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 oeuvre en cas d'accident en milieu professionnel.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

S 3

ARTS APPLIQUES

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

S 3.1

LA COULEUR :

- Fonction expressive et symbolique.
- Couleurs primaires, secondaires, tertiaires.
- Les complémentaires.
- Les contrastes chaud / froid.
- L'importance et l'influence de la couleur dans l'alimentation.
- Le vocabulaire de la couleur.
- La couleur dans la peinture.
- Le cercle chromatique.

- Harmoniser les couleurs dans une composition, dans un ensemble, en fonction d'un thème donné.

S 3.2

LES VOLUMES, L'ESPACE

- La circulation dans l'espace.
- Les formes géométriques.
- La perspective.
- La représentation d'un volume en perspective cavalière.

- Disposer sur un plan les pièces principales d'un buffet en respectant les paramètres ci-contre.

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>S 3.3</u></p> <p>LA CALLIGRAPHIE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La typologie. - Les caractères. - Le pictogramme - Le choix des lettres en fonction du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et justifier le choix d'une calligraphie, d'un logo, d'un pictogramme pour un thème donné.
<p><u>S 3.4</u></p> <p>L'ANALYSE DE L'IMAGE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La lecture d'une image, l'affiche d'une publicité. - Le logo. - La connotation, la dénotation. 	<ul style="list-style-type: none"> - Choisir et justifier le choix d'une image, d'un visuel, d'un logo, en fonction d'un thème donné.
<p><u>S 3.5</u></p> <p>NOTION DE PLAN</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le croquis. - Le schéma. - Le gabarit. 	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser le croquis d'une assiette de présentation, d'une pièce principale d'un buffet. - Dessiner la disposition des éléments d'un buffet. - Établir le plan d'une salle de réception et justifier ses choix.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

S 4 :

GESTION

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

◊ S 4 : GESTION - COMPTABILITE

◊ LES STOCKS

- LA GESTION DES STOCKS
 - Organisation du stockage

◊ CONTROLE DE LA PRODUCTION

- Les procédures
- Les rendements

◊ GESTION COMPTABLE ET FINANCIERE

● LES CHARGES ET LES COUTS

- * LES CHARGES :
 - incorporables
 - variables
 - fixes
 - non incorporables

* LES COUTS ET LES PRIX :

- Coûts des moyens humains
- Coûts des moyens techniques (Entretien, maintenance,

- Citer les différentes formes de stock selon la nature des produits et la réglementation en vigueur
- Effectuer le suivi des stocks
- Mettre à jour et valoriser les fiches de stock
- Indiquer les éléments constitutifs des fiches de stock
- Déterminer :
 - les coûts
 - les ratios
 - les coefficients
- Calculer les écarts sur les poids, les prix
- Contrôler les rendements aux différents stades :
 - des produits bruts
 - des produits en cours de fabrication
 - des produits finis

● Identifier les différentes catégories de charges

- Calculer les coûts contenus dans une prestation (Magasin, service différé...)
- Établir le coût de revient d'une fabrication à partir des fiches techniques

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>amortissements)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coûts des moyens de financement - Coût d'achat / coût des matières - Coût de fabrication / coût de personnel - Coût de revient - Prix de vente - Marges <ul style="list-style-type: none"> • LES AMORTISSEMENTS <ul style="list-style-type: none"> - L'amortissement linéaire - L'amortissement dégressif fiscal • LES PRINCIPAUX INDICATEURS DE CONTROLE DE GESTION : <ul style="list-style-type: none"> - Le chiffre d'affaires - Le coût matière - Le coût direct du personnel - Le seuil de rentabilité • LE COMPTE DE RESULTAT, LE BILAN <ul style="list-style-type: none"> - Définitions - Les contenus de l'annexe I - La TVA <p>◇ <u>ACQUISITION DE L'ENTREPRISE ET SON FINANCEMENT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les éléments constituant le fonds de commerce <ul style="list-style-type: none"> - La clientèle - Le matériel, les équipements et le local professionnel - Le cas du local d'habitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir un matériel technologiquement adapté à l'activité de l'entreprise en fonction d'éléments comptables et économiques • Établir le prix de vente d'une fabrication et / ou d'une prestation • Établir un tableau d'amortissement • Différencier les 2 types d'amortissement • Choisir et appliquer le type d'amortissement adapté à un matériel donné • Commenter et analyser les écarts constatés • Définir le point critique et le seuil de rentabilité • Analyser et commenter un projet de reprise, de création ou d'extension d'entreprise dans les limites de l'annexe I • A partir d'une balance proposée, établir un compte de résultat ou un bilan dans la limite de l'annexe I • Identifier les différents taux de TVA appliqués dans la profession • Différencier la TVA collectée de celle déductible

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

- Les différentes modalités d'acquisition du fonds de commerce
 - La location - gérance
 - L'achat
- Les modalités et les sources de financement
 - Les sources de financement possibles :
 - Apport personnel, emprunt bancaire, crédit artisanal, cautionnement mutuel, le nantissement
 - Le montage financier
 - Le plan financier

- Définir les éléments constitutifs d'un fonds de commerce
- Définir les différentes modalités d'acquisition
- Comparer des solutions d'acquisition en terme d'avantages et d'inconvénients dans des cas concrets
- Proposer un montage financier accompagné de son plan de financement à partir de données sur :
 - la situation financière de l'acquéreur
 - le montant et la nature de l'acquisition
 - la rentabilité financière prévisionnelle
 - les différentes solutions de crédit
- Définir les grandes catégories de risques limiter : Incendie, dégâts des eaux, responsabilité civile, valeur vénale, perte d'exploitation

- Les assurances nécessaires

◊ LA GESTION COMMERCIALE

- LES DOCUMENTS COMMERCIAUX DE VENTE
 - Le devis
 - La facture
 - Le règlement
- L'OUTIL INFORMATIQUE

- Établir une facture
- Identifier et sélectionner, dans un logiciel de gestion, les fonctions utiles

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

TECHNIQUES COMMERCIALES

S 5 :

LIMITES DE CONNAISSANCES

CONNAISSANCES

S 5 : TECHNIQUES COMMERCIALES

◊ LE MARCHÉ

- Définition
- Informations générales sur le marché (Aspects quantitatifs et qualitatifs)
- Les techniques de l'étude de marché au service du point de vente

◊ LES ELEMENTS (De l'étude d'un marché)

- LA CONCURRENCE :
 - Repérage géographique, quantitatif...
 - Les choix commerciaux (Produits, méthodes de vente, prix)

● LA DEMANDE :

- Définition de la zone de chalandise
- Mesure du marché potentiel :
- Population actuelle, population future
- Potentiel de dépenses de la zone
- Argumentation de la clientèle actuelle et potentielle (Critères de classement : besoins et comportements)
- Ses motivations : les mobiles qui font agir les clients

- Répertoire des éléments quantitatifs et qualitatifs qui permettent de définir le marché

- Identifier les types de commerces existants
- Caractériser les choix faits en matière commerciale par les points de vente concurrents

A partir d'une étude de cas :

- Définir le potentiel économique de la zone de chalandise
- Caractériser la clientèle, ses besoins, ses comportements et ses arguments

◇ LA DÉFINITION D'UNE POLITIQUE (De produits, de prix, de commercialisation)

- QUELS BESOINS SATISFAIRE ?
- QUELS PRIX PRATIQUER ?
 - Fixation du prix de vente
 - Politique de prix, de marge
 - La TVA sur les ventes

- LES MODES DE DISTRIBUTION

◇ LA PUBLICITE

- OBJECTIFS ET ROLE DE LA PUBLICITE
- METHODES EN PUBLICITE :
 - Cible, produits, message publicitaire
 - Mécanismes d'influence
 - Support

- LES PROFESSIONNELS DE LA PUBLICITE
 - Entreprises et organismes professionnels

- LA RÉGLEMENTATION DE LA PUBLICITE
 - Protection du consommateur, la conformité des actions avec la réglementation en vigueur

◇ LE CADRE DE VENTE (Approche descriptive)

- L'EMPLACEMENT :
 - Les aspects extérieurs
- LES MAGASINS (Adéquation : aménagement, assortiment esthétique du magasin)
- LA RÉGLEMENTATION
 - Relative aux produits (Appellations, dénominations, composition)

A partir de segments de clientèle retenus :

- Définir une politique commerciale :
 - Assortiment
 - Prix
 - Marge
 - Distribution en magasin, en service différé
 - Arguments

(En liaison avec les responsables du magasin)

- Choisir des modalités :
 - d'actions publicitaires promotionnelles en fonction :
 - d'événements
 - des saisons

- Apprécier l'agencement du magasin
- Apprécier à partir d'un exemple le respect de la réglementation
- Citer les aspects réglementaires d'un agencement
- Identifier les aspects commerciaux d'un agencement

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>◇ <u>LE MARCHANDISAGE</u> (Approche dynamique)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>IMPLANTATION ET PRESENTATION MARCHANDE DES PRODUITS</u> : <ul style="list-style-type: none"> — Principes d'organisation du magasin et de présentation marchande des produits ● <u>ANIMATION DU POINT DE VENTE</u> <ul style="list-style-type: none"> — Ambiance, sonorisation, climatisation, éclairage — Actions promotionnelles : exemples <p>◇ <u>LES TECHNIQUES DE VENTE</u> (La vente de contact)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● <u>LA PREPARATION DE LA VENTE</u> <ul style="list-style-type: none"> * Le produit <ul style="list-style-type: none"> — Éléments d'identification — Aspects technologiques (La caractéristique technique du produit, le conditionnement) — Les produits dans l'assortiment : gammes de produits, produits complémentaires, produits de remplacement — Le produit et ses utilisations — Le produit face aux tendances et aux modes de consommation * La clientèle <ul style="list-style-type: none"> — Différents types de clients — Le client et ses satisfactions d'ordre objectif, d'ordre psychologique — Le comportement d'achat : achats prévus, raisonnés et achats impulsifs. Les éléments susceptibles d'infléchir le comportement de l'acheteur — L'acte d'achat : motivation, freins, décisions 	<ul style="list-style-type: none"> ● Déterminer à partir d'objectifs commerciaux l'implantation et la présentation des produits ● Identifier les principaux éléments d'animation d'un point de vente ● Donner au personnel de vente les éléments techniques nécessaires à la commercialisation en magasin et en service différé ● Identifier et caractériser les différents types de clients ● Citer les principaux comportements d'achat du client ● Dégager des motivations et des freins d'après des situations simples

S 6 : ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

◊ LE CADRE ECONOMIQUE

- ENTREPRISE CONTEXTE ECONOMIQUE :
 - Tissu économique, branche, secteur, filière
 - Ses produits et leur place dans l'activité économique nationale
- LA DIVERSITE DES ENTREPRISES
 - Critères de classification
 - Entreprises individuelles, sociétés, chaînes, entreprises affiliées, franchise...
 - Conséquences en terme de gestion

◊ LES FACTEURS D'ENVIRONNEMENT

- LES MARCHES
 - Marché commercial : concurrents, clients, appareils de distribution
 - Marché du travail : population active, les salariés
 - Marché financier : les banques, les associés
 - Marchés de biens et services : matières premières, produits finis
- L'ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE ET SOCIOCULTUREL
 - Les évolutions techniques en cours
 - Les modes de vie et les comportements d'achats de consommateurs

A partir de statistiques :

- Situer une entreprise donnée dans une branche, un secteur, une filière
 - Mettre en évidence son importance relative
 - Mettre en évidence les liens d'une entreprise donnée avec d'autres entreprises (Fournisseurs, clients, distributeurs, sous-traitants...)
 - Classer une entreprise donnée, connue ou faisant l'objet d'une documentation, dans les diverses typologies existantes, et en déduire des conséquences en matières d'indépendance
- A partir d'une documentation :
- Identifier les éléments d'environnement (National et international) dont une entreprise doit tenir compte
 - Caractériser l'état d'une branche, d'un secteur ou d'une filière au regard de ses contraintes d'environnement

- Identifier les principales conséquences des évolutions (Techniques, socioculturelles) en cours
- Identifier les comportements et les motivations des consommateurs

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

◇ LE CADRE SOCIAL

- LE DROIT SOCIAL
 - Les sources : lois, décrets, conventions collectives...
 - Formation et insertion
 - Apprentissage
 - Formation professionnelle continue
 - Contrats d'insertion des jeunes
 - Les relations individuelles du travail
 - La conclusion du contrat de travail (Période d'essai)
 - L'exécution du contrat de travail (Rémunération, congés, horaires...)
 - La rupture du contrat (Démission, licenciements...)
 - Les relations collectives du travail
 - Les organismes ANPE, ASSEDIC...
 - Les syndicats
 - Les délégués du personnel
 - Le comité d'entreprise
 - La convention collective
 - Les litiges
 - Transaction
 - Conseil de prud'hommes
- LA PROTECTION SOCIALE :
 - Protection obligatoire : sécurité sociale
 - Protection complémentaire : caisses professionnelles
 - La situation du conjoint

A partir d'une étude de cas portant sur les relations de travail dans l'entreprise :

- Identifier ce qui ressort de la loi, de la convention collective
- Déterminer les droits et les obligations de chacun
- Citer les démarches nécessaires à la conclusion d'un contrat d'apprentissage
- Établir un bulletin de paye à partir des éléments bruts fournis
- Appliquer les règles appropriées légales ou conventionnelles à des situations simples données

A partir d'une situation donnée :

- Apprécier le rôle des syndicats et celui des principales institutions représentatives du personnel
- Analyser une situation donnée en fonction de la convention collective
- Décrire la mise en oeuvre des principales modalités de protection sociale de la branche

CONNAISSANCES

LIMITES DE CONNAISSANCES

LE CONTEXTE JURIDIQUE ET REGLEMENTAIRE

- LE CADRE GENERAL
 - La règle de droit et ses sources
 - La personnalité juridique
 - La capacité juridique
 - Les droits et leur preuve
- REGLEMENTATION ET FISCALITE
 - * Formes juridiques
 - Entreprise individuelle
 - EURL
 - SARL
 - SA
 - * La fiscalité
 - Les différents régimes (Forfait, réel simplifié)
 - La TVA
 - Les déclarations obligatoires : salaires, URSSAF, résultats
 - Bilan
- ACTIVITE CONTRACTUELLE ET RESPONSABILITE
 - Les contrats :
 - o Vente
 - o Bail commercial
 - o Crédit bail
 - o Contrat de fournitures
 - o Relation avec le client
 - o Devis
 - o Bons de commande
 - o Conditions générales de vente
 - o Factures

- Décrire le cadre général de droit :
 - o Les sources
 - o La personnalité
 - o La capacité
- A partir d'un exemple :
 - Choisir un mode de preuve et justifier son choix
- A partir d'éléments concrets :
 - Déterminer la forme juridique qu'il serait opportun de retenir
- Définir dans le cadre d'une situation donnée, la forme de déclaration fiscale appropriée
- Rédiger les documents courants (ex : la déclaration mensuelle de la TVA)
- Définir pour un contrat déterminé :
 - o les parties du contrat
 - o son objet
 - o la cause
 - o les obligations liées à la reprise et à la création
- Définir la responsabilité du professionnel
-

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<ul style="list-style-type: none"> - Les modes de règlement : <ul style="list-style-type: none"> o Chèque, carte de paiement, carte de crédit o Lettre de change (Traites) o Le recouvrement de créance - La responsabilité : <ul style="list-style-type: none"> o civile et pénale o contractuelle o délictuelle - Les assurances professionnelles (Multirisques, protections juridiques...) <ul style="list-style-type: none"> ● STATUT DU CHEF D'ENTREPRISE <ul style="list-style-type: none"> - Le commerçant - L'artisan <p>◇ <u>LE CADRE INSTITUTIONNEL</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● LES SOURCES DES REGLES DU DROIT <ul style="list-style-type: none"> - Constitution, traité - Loi, règlement ● ORGANISMES REPRESENTATIFS <ul style="list-style-type: none"> - Consulaires - Professionnels ● L'UNION EUROPEENNE <ul style="list-style-type: none"> - La grand marché européen - Définition, application - Conséquences (Euro...) 	<p>A partir d'étude de cas</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Déterminer les procédures de recouvrement à mettre en oeuvre en cas de non-paiement <p>A partir de situations concrètes simples</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Apprécier la ou les natures de responsabilités de l'entreprise qui peuvent être engagées ● Définir les besoins en assurance et ses limites dans une situation professionnelle donnée ● Indiquer les caractéristiques des 2 statuts et les obligations qui en découlent <ul style="list-style-type: none"> ● Apprécier et hiérarchiser la valeur juridique des traités et décrets ● Apprécier les conséquences économiques et juridiques de la mise en place du grand marché européen dans l'activité professionnelle

TABLEAU DES UNITES CONSTITUTIVES

DU

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

DU BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

E1: U10/ Production-présentation-service

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2	S3	S4	S5	S6
C.1 Approvisionner		■	■				
C.2 Stocker		■	■		■		
C.3 Produire							
C.3.1 Concevoir et organiser		■	■				
C.3.2 Réaliser		■	■		■		
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser		■	■		■		
C.4 Conditionner et présenter							
C.4.1 En magasin		■	■	■		■	
C.4.2 En service différé		■	■	■		■	
C.5 Entretenir		■	■				
C.6 Contrôler la qualité		■	■				
C.7 Gérer							
C.7.1 Organiser le travail du personnel		■	■				
C.7.2 Organiser la production		■	■		■		
C.8 Communiquer		■	■			■	■

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	■
Relations secondaires	■

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR

E2: Technologie-sciences

U21/ Technologie

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2.	S3	S.4	S.5	S.6
C.1 Approvisionner							
C.2 Stocker							
C.3 Produire							
C.3.1 Concevoir et organiser							
C.3.2 Réaliser							
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
C.4 Conditionner et présenter							
C.4.1 En magasin							
C.4.2 En service différé							
C.5 Entretenir							
C.6 Contrôler la qualité							
C.7 Gérer							
C.7.1 Organiser le travail du personnel							
C.7.2 Organiser la production							
C.8 Communiquer							

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	
Relations secondaires	

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

E2: Technologie-sciences

U22/ Sciences appliquées

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2	S3	S.4	S.5	S.6
C.1 Approvisionner		■	■				
C.2 Stocker		■	■				
C.3 Produire			■				
C.3.1 Concevoir et organiser			■				
C.3.2 Réaliser		■	■				
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser		■	■				
C.4 Conditionner et présenter			■				
C.4.1 En magasin			■				
C.4.2 En service différé		■	■				
C.5 Entretenir		■	■				
C.6 Contrôler la qualité		■	■				
C.7 Gérer			■				
C.7.1 Organiser le travail du personnel			■				
C.7.2 Organiser la production			■				
C.8 Communiquer			■				

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	■
Relations secondaires	■

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

E3: U30/ Arts appliqués

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2.	S3	S.4	S.5	S.6
C.1 Approvisionner							
C.2 Stocker							
C.3 Produire							
C.3.1 Concevoir et organiser							
C.3.2 Réaliser							
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
C.4 Conditionner et présenter							
C.4.1 En magasin							
C.4.2 En service différé							
C.5 Entretien							
C.6 Contrôler la qualité							
C.7 Gérer							
C.7.1 Organiser le travail du personnel							
C.7.2 Organiser la production							
C.8 Communiquer							

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	
Relations secondaires	

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL

CHARCUTIER-TRAITEUR

E4:Gestion

U41/ Gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2.	S3	S.4	S.5	S.6
C.1 Approvisionner							
C.2 Stocker							
C.3 Produire							
C.3.1 Concevoir et organiser							
C.3.2 Réaliser							
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
C.4 Conditionner et présenter							
C.4.1 En magasin							
C.4.2 En service différé							
C.5 Entretien							
C.6 Contrôler la qualité							
C.7 Gérer							
C.7.1 Organiser le travail du personnel							
C.7.2 Organiser la production							
C.8 Communiquer							

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	
Relations secondaires	

UNITES CONSTITUTIVES DU BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER-TRAITEUR

E4:Gestion

**U42/ Environnement économique, juridique et social de
l'entreprise**

CAPACITES	SAVOIRS ASSOCIES	S1	S2.	S3	S.4	S.5	S.6
C.1 Approvisionner							
C.2 Stocker							
C.3 Produire							
C.3.1 Concevoir et organiser							
C.3.2 Réaliser							
C.3.3 Concevoir, réaliser, personnaliser							
C.4 Conditionner et présenter							
C.4.1 En magasin							
C.4.2 En service différé							
C.5 Entretien							
C.6 Contrôler la qualité							
C.7 Gérer							
C.7.1 Organiser le travail du personnel							
C.7.2 Organiser la production							
C.8 Communiquer							

S.1 Technologie, S.2 Sciences appliquées à l'alimentation, S.3 Arts appliqués, S.4 Gestion-comptabilité, S.5 Techniques commerciales, S.6 Environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Relations fondamentales	
Relations secondaires	

EXPRESSION FRANÇAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE**Epreuve E5****U.50**

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.