

**BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**  
**BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR**

# **ANNEXE I**

## **RÉFÉRENTIELS DU DIPLÔME**

**ANNEXE I.a.**  
**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**

## **CHAMP D'ACTIVITÉ**

### **1.1 – Définition :**

Le titulaire du baccalauréat professionnel **boucher charcutier traiteur** est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris celles de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production et/ou de commercialisation.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

### **1.2 – Contexte professionnel :**

#### **1.2.1. Emplois concernés à terme :**

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste, ....)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

#### **1.2.2. Types d'entreprises où se situent ces emplois :**

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation et la commercialisation (détail, gros) des produits.

### **1.3 – Environnement technique de l'emploi :**

Le titulaire du Baccalauréat professionnel exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées :

- aux normes de qualité (démarche qualité, ...) ;
- aux bonnes pratiques professionnelles, dont celles relevant des réglementations hygiène, santé & sécurité au travail ;
- à la législation du travail.

La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet :

- de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation ;
- de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants ;
- de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise.

### **1.4 – Description des activités professionnelles :**

Les différentes fonctions de l'activité sont :

1. La gestion d'exploitation
2. La production
3. La démarche qualité
4. La communication et la commercialisation

## Tableau de détail des activités

### BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

#### Fonction 1 : Gestion d'exploitation

##### Gestion des matières premières et consommables

###### Tâches :

- Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)
- Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
- Passation des commandes
- Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)

##### Conditions d'exercice

###### Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Réglementation en vigueur, Guide des bonnes pratiques
- État des ventes, cadencier, historique, ...
- Bon de commande, stock minimum, conditions d'achat
- Mercuriale, catalogue – site fournisseurs, bon de passation des commandes
- Cahier des charges
- Matières premières, consommables
- Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières
- Document de traçabilité : DAB (Documentation d'Accompagnement des Bovins), étiquettes, ...
- Signes et sigles de qualité
- Fiches de rendement carcasse
- Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage

###### Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

##### Résultats attendus

Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage à la réglementation  
Application des procédures mises en place  
Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...),  
Sélection raisonnée des fournisseurs

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)</b>
<b>Gestion des moyens techniques</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Détermination des besoins, sélection des fournisseurs</li><li>▪ Passation des commandes</li><li>▪ Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance, ...)</li><li>▪ Vérification de l'application des procédures</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)</li><li>▪ Budget prévisionnel</li><li>▪ Cahier des charges</li><li>▪ Locaux, matériels et équipements</li><li>▪ Fiches techniques</li><li>▪ Catalogue – site fournisseurs</li><li>▪ Réglementation, Guide des bonnes pratiques</li></ul> <b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...) Sélection raisonnée des fournisseurs Conformité des procédures à la réglementation en vigueur Application des procédures mises en place Maintien des matériels et des locaux en état de propreté Contrôle du bon fonctionnement du matériel et des dispositifs de sécurité

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)</b>
<b>Gestion des moyens financiers</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Détermination des objectifs et des besoins de financement</li><li>▪ Analyse et exploitation des documents comptables</li><li>▪ Identification et choix de sources de financement</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)</li><li>▪ Documents commerciaux, administratifs, financiers et fiscaux</li><li>▪ Éléments de la comptabilité analytique</li><li>▪ États réels et prévisionnels de situation, d'exploitation et de trésorerie</li></ul> <b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Travail en collaboration avec un responsable comptable (supérieur hiérarchique ou non)</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Rigueur des calculs et des analyses Pertinence des propositions en fonction de la nature et des potentialités de l'entreprise Adéquation des sources de financement aux besoins et aux objectifs

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)</b>
<b>Gestion des ressources humaines</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...</li><li>• Bilan de compétences et remédiation</li><li>• Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins</li><li>• Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...</li><li>• Animation d'une équipe</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)</li><li>▪ Prévisions de production, commandes exceptionnelles</li><li>▪ Fiches de poste, profils de poste</li><li>▪ Calendrier</li><li>▪ Réglementation, conventions collectives</li><li>▪ Besoins de l'entreprise</li><li>▪ CV, portfolio, lettre de motivation, ...</li><li>▪ DGF (dispositif global de formation)</li></ul> <b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Travail en autonomie ou en collaboration avec un responsable du recrutement, de formation et de gestion (supérieur hiérarchique ou non)</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Identification des besoins Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins Répartition des tâches en fonction de l'activité et du temps de travail Respect de la réglementation Proposition d'un dispositif de formation adapté aux besoins Animation d'équipes

## Tableau de détail des activités

### Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite et fin)

#### Création – reprise d'entreprise, développement d'activités

##### Tâches :

- Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...
- Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents
- Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)

#### Conditions d'exercice

##### Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (création et reprise d'entreprises, développement d'activités ...)
- Étude de marché, de faisabilité
- Formalités de création, de reprise, de développement d'activités (CFE centre de formalités des entreprises)
- Dossier « Guide pratique de création d'entreprise »
- Réglementations
- Documents comptables et financiers (documents de suivi d'activités, statistiques, ...)
- Compte prévisionnel, échéanciers d'activités, ...

##### Autonomie, responsabilité :

- Travail en autonomie ou en collaboration avec un expert comptable, un responsable de gestion (supérieur hiérarchique ou non)

#### Résultats attendus

Pertinence de l'analyse et des éléments du dossier

Propositions adaptées : conformité des chiffrages (coût, rentabilité), des comptes prévisionnels, des échéanciers d'activités, des modes de financement, ...

Présentation des éléments du projet, argumentation cohérente

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 2 : Production</b>
<b>Organisation de la production</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)</li><li>▪ Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels</li><li>▪ Vérification de l'application des procédures</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)</li><li>▪ Logistique<ul style="list-style-type: none"><li>○ Locaux, matériels et équipements</li><li>○ Cahier des charges produits transformés</li><li>○ Fiches techniques, commandes</li></ul></li><li>▪ Réglementation, Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (*)</li></ul> <b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Conformité des procédures à la réglementation Application des procédures mises en place Optimisation des moyens Suivi des objectifs de production (quantité, temps, ...)

\* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 2 : Production (suite et fin)</b>
<b>Transformation - fabrication</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Transformation des carcasses (coupes, découpes, désossage, préparation des viandes, ..)</li><li>▪ Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine, ...</li><li>▪ Mise en valeur des produits finis</li><li>▪ Productions traiteurs crus, cuits (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...)</li><li>▪ Conditionnement</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Contexte professionnel (concept de production, ...)</li><li>▪ Documents d'organisation de la production</li><li>▪ Logistique<ul style="list-style-type: none"><li>○ Matières d'œuvre</li><li>○ Consommables</li><li>○ Locaux, matériels et équipements</li><li>○ Cahier des charges produits finis</li><li>○ Fiches techniques, commandes</li></ul></li><li>▪ Réglementation, Guide des bonnes pratiques</li><li>▪ Éléments de décor et de finition</li></ul> <b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Respect de la réglementation en vigueur Utilisation rationnelle des matières d'œuvre, des matériels, des équipements Respect des techniques de transformation, de fabrication Conformité des produits finis aux exigences de la commande (qualité, quantité, temps, .. ) Conformité du conditionnement et de l'étiquetage

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 3 : Qualité</b>
<b>Démarche qualité</b>
<b><u>Tâches (transversales à l'ensemble des trois autres fonctions : gestion d'exploitation, production, communication et commercialisation) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale, marchande)</li><li>▪ Mise en place de la démarche qualité</li><li>▪ Suivi de la qualité</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Les réglementations (Paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, ...)</li><li>▪ Les outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...)</li><li>▪ Exemples de moyens :<ul style="list-style-type: none"><li>○ consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection), autocontrôles, fiches de traçabilité, produits de nettoyage – désinfection, ...</li><li>○ équipements de protection individuelle, ...</li><li>○ matières premières finies ou semi finies, documents d'analyse sensorielle, ...</li><li>○ énergies, fluides, emballages, ...</li></ul></li></ul>
<b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches ou en collaboration avec tous les experts des domaines : hygiène, sécurité, ... (supérieur hiérarchique ou non)</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Application de la réglementation, des guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, du document unique, des consignes Identification des dangers, des risques et points critiques, adéquation des mesures de prévention et de maîtrise des risques Utilisation rationnelle des locaux, des équipements, des matériels, des outillages Utilisation raisonnée et gestion maîtrisée des matières premières, des produits d'entretien, des fluides, des énergies, des déchets Maintien de la qualité globale Réaction adaptée aux anomalies

## Tableau de détail des activités

<b>Fonction 4 : Communication et commercialisation</b>
<b>Communication et commercialisation</b>
<b><u>Tâches :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Communication interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication, ...</li><li>▪ Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...</li><li>▪ Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des viandes et des produits de charcuterie - traiteur et de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...</li><li>▪ Facturation, vente et encaissement</li></ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<b><u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Réglementations (affichage, traçabilité, ...)</li><li>▪ Organigramme de l'entreprise</li><li>▪ Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente</li><li>▪ Outils de communication (écrit / oral)</li><li>▪ Produits</li><li>▪ Normes et labels, signes et sigles</li><li>▪ Matériels de présentation</li><li>▪ Supports d'information (médiats, ...)</li><li>▪ Consommables (boîtages, ...)</li></ul>
<b><u>Autonomie, responsabilité :</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Autonome et responsable ou en collaboration avec un responsable de vente (supérieur hiérarchique ou non)</li></ul>
<b>Résultats attendus</b>
Utilisation appropriée d'un vocabulaire adapté, clair et précis Pertinence de la communication écrite et orale Utilisation rationnelle des outils de communication Pertinence de l'argumentation sur les principales caractéristiques des produits Respect des réglementations Satisfaction du client et fidélisation Progression des ventes et des résultats nets Exactitude de la facturation et des encaissements

**ANNEXE I.b.**

**REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur  
**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES  
 ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES			
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS		
<b>GESTION D'EXPLOITATION</b>	Gestion des matières premières et consommables	Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)	<b>C 1</b>	1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	<b>ORGANISER</b>
		Détermination des besoins, sélection des fournisseurs		2 Définir les besoins humains, matériels, commerciaux, financiers	
		Passation des commandes		3 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter	
		Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)		4 Préparer les espaces de travail	
		5 Identifier les éléments de la qualité			
		6 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace			
	Gestion des moyens techniques	Détermination des besoins, sélection des fournisseurs	<b>C 2</b>	1 Mettre en oeuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	<b>RÉALISER</b>
		Passation des commandes		2 Réceptionner - stocker	
		Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance...)		3 Peser, mesurer, quantifier	
		Vérification de l'application des procédures		4 Préparer, transformer, fabriquer	
				5 Présenter et valoriser les produits	
				6 Vendre, facturer, encaisser	
	Analyse et exploitation des documents comptables et financiers	7 Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages			
	Identification et choix de sources de financement	8 Appliquer les procédures de la démarche qualité			
		9 Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives			
	Gestion des ressources humaines	Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...	<b>C 2</b>	<b>RÉALISER</b>	
		Bilan de compétences et remédiation			
		Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins			
		Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...			
	Création - reprise – développement d'activités	Animation d'une équipe			
Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...					
Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents					
	Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)				

baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur  
**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES  
 ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION (suite)**

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES			
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS		
<b>PRODUCTION</b>	Organisation de la production	Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)	<b>C</b> <b>3</b>	<b>CONTRÔLER</b>	
		Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels			<b>1</b> Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
		Vérification de l'application des procédures			<b>2</b> Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
					<b>3</b> Vérifier l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	Transformation – fabrication	Transformation de matières d'œuvre			<b>4</b> Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
		Fabrication			<b>5</b> Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
		Mise en valeur des produits finis			<b>6</b> Contrôler la conformité de la production / transformation
		Production traiteur			<b>7</b> Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
		Conditionnement			<b>8</b> Détecter les anomalies
			<b>9</b> Vérifier l'application des actions correctives		
<b>QUALITÉ</b>	Démarche qualité	Formalisation de la démarche de qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, marchande, environnementale)	<b>C</b> <b>4</b>	<b>COMMUNIQUER - COMMERCIALISER</b>	
		Mise en place de la démarche de qualité			
		Suivi de la qualité			
<b>COMMUNICATION et COMMERCIALISATION</b>	Communication et commercialisation	Communication interne à destination de la hiérarchie et du personnel de vente, de fabrication, ...			<b>1</b> Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...)
		Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...			<b>2</b> Animer une équipe
		Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des produits et de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, conseils, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...			<b>3</b> Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
		Facturation, vente, encaissement			<b>4</b> Commercialiser les produits, conseiller

## COMPETENCES

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p><b>C1</b> <b>ORGANISER</b></p>	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
<p><b>C2</b> <b>RÉALISER</b></p>	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Réceptionner - stocker
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier
	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.5. Présenter et valoriser les produits
	C2.6. Vendre, facturer, encaisser
	C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
<p><b>C3</b> <b>CONTRÔLER</b></p>	C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation
	C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux
	C3.3. Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
<p><b>C4</b> <b>COMMUNIQUER</b> - <b>COMMERCIALISER</b></p>	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

**C1 – ORGANISER**

<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C1.1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</b>	Fiches de poste Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Réglementation santé et sécurité au travail : document unique , fiche d'entreprise	Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées
<b>C1.2 Définir les besoins :</b> - <b>humains</b> - <b>matériels</b> - <b>économiques</b> - <b>financiers</b>	Contexte professionnel Fiche - profil de poste, horaires de travail, calendrier, organigramme Réglementation et législation, conventions collectives Catalogue fournisseurs (matières premières, matériels, ...) Bons de commande, état du stock, état des ventes - historique, cadencier ... Étude de marché, enquêtes de satisfaction, ... Documents comptables et financiers (bilan, compte de résultat, trésorerie, budget prévisionnel, ...)	Rigueur de l'analyse Mode de calcul approprié Réponses adaptées au(x) besoin(s) (en terme de qualité et de quantité) Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins Proposition de dispositifs de formation et/ou de validation adaptés aux besoins (formation continue, VAE, ...)
<b>C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter</b>	Contexte professionnel (création, développement, reprise, ...) Documents commerciaux, administratifs, financiers, fiscaux manuels et/ou informatisés Documents réglementaires (législation, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...) Outils de communication	Pertinence de l'information recueillie Pertinence de l'analyse, clarté de la synthèse Hiérarchisation des points clefs retenus Pertinence des propositions et de l'argumentation

<b>C1 – ORGANISER (suite)</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C1.4. Préparer les espaces de travail</b>	<p>Consignes et protocoles</p> <p>Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail</p> <p>Fiche de poste</p> <p>Fiches techniques, commande</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Ergonomie du poste avec éclairage approprié</p> <p>Matières premières</p> <p>Produits et matériels de nettoyage et de désinfection Outils et matériels : de conditionnement (bac hermétique, film alimentaire), de rangement</p> <p>Étiquettes ou autres supports de traçabilité</p> <p>Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP</p> <p>Consignes et/ou du cahier des charges</p> <p>Documents : fiches de suivi, de traçabilité, fiches de stock manuelles et informatisées, ...</p> <p>Matériels de stockage (clayette, bac hermétique, film alimentaire ...)</p> <p>Tenue adaptée</p>	<p>Conformité de la préparation et de l'aménagement des espaces de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- réception,</li> <li>- déconditionnement,</li> <li>- stockage,</li> <li>- laboratoire,</li> <li>- conditionnement.</li> </ul> <p>Choix adapté des zones de travail et de stockage</p> <p>Calcul correct des quantités de matières premières nécessaires</p>
<b>C1.5. Identifier les éléments de la qualité</b> Les dangers, les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail Les descripteurs (analyse sensorielle) Les qualités nutritionnelles	<p>Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP</p> <p>Réglementation (paquet hygiène, ...)</p> <p>Document unique, fiche d'entreprise</p> <p>Fiches de poste</p> <p>Documents d'analyse sensorielle</p> <p>Étiquetages</p>	<p>Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention à son poste de travail</p> <p>Identification appropriée des descripteurs</p> <p>Repérage conforme des qualités nutritionnelles des matières premières</p>
<b>C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace</b>	<p>Temps imparti</p> <p>Organigramme de travail vierge</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Bons de commande</p> <p>Matériels de cuisson, de fabrication</p> <p>Zones de travail</p> <p>Guide des bonnes pratiques</p>	<p>Rationalité de l'organigramme, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication</p> <p>Cohérence entre les fabrications, les zones de travail et le personnel</p> <p>Respect de la commande, des fiches techniques</p>

<b>C2 - RÉALISER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité</b>	Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Fiches de poste	Pertinence des mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées au(x) poste(s) de travail
<b>C2.2. Réceptionner - stocker</b>	Documents de traçabilité Produits livrés Bon de commande Bon de livraison/facture Étiquetage, codes produits, codes barres Matériel, outillage, équipement adaptés Consignes Fiches de stock manuelles et informatisées Guides de bonnes pratiques	Utilisation rationnelle des matériels, des équipements, des outillages, des zones de stockage Conformité du déconditionnement dans les zones adaptées et par lot Conformité du conditionnement Respect de la traçabilité du produit Identification précise des produits par nature et par date Respect des règles de recyclage des emballages Rangement et stockage des produits dans le respect des règles : conditions environnementales (température, hygrométrie, ventilation), conditions de stockage
<b>C2.3. Peser, mesurer, quantifier</b>	Consignes et protocoles Matériel de pesage et de mesure Produits, consommables, ...	Pesées, mesures et quantifications conformes Respect des consignes et des protocoles

**C2 - RÉALISER (suite)**

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C2.4. Préparer, transformer, fabriquer</b>		
<p><b>C2.4.1. Préparer, transformer</b></p> <p><b>les viandes, les volailles, les produits tripiers, les produits aquatiques</b></p> <p>Couper, fendre une carcasse (agneau) Désosser Séparer Parer Éplucher Trier et équilibrer</p> <p>Découper - couper Piécer</p> <p>Barder, larder Ficeler, mettre en forme</p> <p>Hacher Mélanger – assembler Farcir</p> <p>Habiller, brider un poulet</p> <p>Habiller, fileter, désarêter un poisson</p> <p>Nettoyer - décortiquer mollusques et crustacés</p> <hr/> <p>Saler, fumer Étuvage, sécher</p> <hr/> <p><b>Les légumes</b> Préparer les légumes : laver, éplucher Tailler les légumes : brunoise, mirepoix</p>	<p>Viandes bovines et ovines, porcines, volailles et produits tripiers</p> <p>Produits aquatiques (poissons, mollusques et crustacés)</p> <p>Ingrédients et additifs</p> <p>Consignes, commande</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Locaux, équipements, matériels, et outillages</p>	<p><u>Techniques gestuelles dans le respect des pratiques professionnelles :</u></p> <p>Adaptation de l'outillage en fonction de la technique utilisée Fente - coupe d'une carcasse d'agneau Désossage à blanc Respect des séparations anatomiques Parage selon la destination culinaire du morceau Épluchage net Triage et équilibrage adaptés à une fabrication charcutière</p> <p>Découpage et piéçage dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Respect de la réglementation (rapport barde / muscle) Maîtrise de la technique de ficelage « ficelle ou bracelet arrêté(e) »</p> <p>Production d'une viande hachée, d'un mélange, d'une farce Respect de l'assaisonnement, homogénéité Respect de la réglementation (rapport farce / viande)</p> <p>Conformité de l'habillage et du bridage (au choix : en continu ou à l'aiguille)</p> <p>Préparation des coquillages et des crustacés dans le respect des pratiques professionnelles</p> <hr/> <p>Participation à la salaison, au fumage, à l'étuvage, au séchage</p> <hr/> <p>Respect de la marche en avant dans le temps et/ou dans l'espace Conformité et régularité des tailles</p>

**C2 - RÉALISER (suite)**

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p><b>C2.4.2 Fabriquer</b>  <b>Potages :</b> froid, chaud  <b>Hors d'œuvre froids :</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Les canapés, les pains surprise</u></li> <li>▪ <u>Les salades simples et composées :</u>  à base de fruits, légumes, céréales, féculents, fruits de mer, viande, poisson  Aspics, bavarois et mousses</li> <li>▪ <u>Terrines, mousses, mousselines :</u>  à base de farce à gratin, fine, mousseline et émulsion  à base de poisson, légumes, volailles</li> </ul> <b>Hors d'œuvre chauds</b>  Tourtes, quiches, tartes  Feuilletés garnis  Quenelles, pommes dauphine, gougères, gnocchis  Pâte à crêpes (crêpes fourrées)  Pâte à frire (beignets)  Croissant au jambon, mignardises  Saucisson brioché, coulibiac, Pizza  Mignardises, navettes garnies  Cakes  <b>Fonds, fumets, gelées</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Fonds :</u>  Fonds blanc, fonds brun</li> <li>▪ <u>Fumets :</u>  Fumet de poisson, de crustacés</li> <li>▪ <u>Gelées :</u></li> </ul> <b>Marinades</b>  <b>Sauces</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <u>Sauces chaudes :</u>  Sauce à base de fonds blanc  Sauce à base de fonds brun  Sauce à base de fumet  Sauce à base de lait  Sauces émulsionnées : Hollandaise, Béarnaise</li> <li>▪ <u>Sauces froides :</u>  Vinaigrette et dérivés  Mayonnaise et dérivés</li> </ul> </p>	<p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Consignes, commande</p> <p>Matériels, et outillages</p> <p>Matériels de dressage : verrines, plats de présentation</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Régularité des fabrications</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p>

<b>C2 - RÉALISER (suite)</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p><b>Produits finis crus</b> Paupiette et roulade Pièce de viande farcie Brochette Produits hachés sous boyaux (saucisse, saucisson)</p> <p><b>Produits finis cuits</b> Pâté en croûte (façonné en moule, à la main) Pâté, terrine, galantine Jambon Produit haché sous boyaux (saucisse et saucisson) Produits à base d'abats (pâté de tête, boudin noir, andouillette)</p> <p><b>Plats cuisinés</b> Base cuisson : cuire en ragoût, braiser, sauter, pocher, frire, cuire au four (ambiance sèche, vapeur, combinée, micro-ondes), cuire sous-vide, à l'anglaise.</p> <p><b>Garnitures</b> Pommes tournées, flans de légumes, fruits et légumes</p> <p><b>Desserts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pâte friable par sablage : tartes sucrées</li> <li>▪ Appareil à crème prise : Bavarois, mousses</li> </ul>	<p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires</p> <p>Fiches techniques</p> <p>Organigramme de travail</p> <p>Consignes, commande</p> <p>Matériels, et outillages</p> <p>Matériels de dressage : verrines, plats de présentation</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Régularité des fabrications</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p>
<p><b>C2.4.3. Conduire les fermentations</b> Fermentation en direct</p>	<p>Produit alimentaire intermédiaire (pâte levée fermentée)</p>	<p>Respect du temps et de la méthode de fermentation</p>
<p><b>C2.4.4. Conduire les cuissons :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- avec brunissement (rôtir, griller, sauter)</li> <li>- sans brunissement (blanchir, pocher, cuire à la vapeur, cuire à l'anglaise)</li> <li>- autres techniques (cuire en ragoût)</li> </ul>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Matières d'œuvre nettes</p> <p>Matériels, outillages</p> <p>Matières premières brutes et/ou produits alimentaires, ingrédients</p>	<p>Respect du couple temps / température</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Choix adapté des cuissons</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p>

<b>C2 - RÉALISER (suite)</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C2.4.5. Utiliser les produits alimentaires intermédiaires</b>	Produits crus pré-transformés, surgelés, appertisés, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, cuits sous vide Pâte feuilletée, pâte à brioche, pâte à pain	Respect des protocoles de mise en œuvre
<b>C2.4.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions</b> Les pièces confectionnées (rotis, paupiettes...) Agencement de l'étal et décoration	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires	Régularité, netteté du montage, finesse du décor Éléments de décor : respect du thème, créativité
<b>C2.5. Présenter - valoriser les produits</b>	Matières d'œuvre Outillages, matériels d'exposition, de pesage, ... Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) Thème(s) Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Codes des usages Affichage informatif et étiquettes Emballages et conditionnements (barquettes, ...) Matériel et équipement de conditionnement Machine sous vide Thermoscelleuse	Approvisionnement, réapprovisionnement selon les besoins Élimination des produits non commercialisables Respect de la réglementation (température de stockage, durée de conservation, ...) Mise en valeur des produits en vitrine (réelle ou fictive) - conformité aux usages professionnels - disposition rationnelle (en fonction de leur destination, de leur forme, de leur couleur, ...) et attractive des produits - créativité - mise en avant des promotions Choix et utilisation adaptée des emballages et conditionnements Conformité du pesage Conformité de l'étiquetage
<b>C2.6. Vendre, facturer, encaisser</b>	Affichage informatif et étiquettes Matériels de facturation et d'encaissement	Exactitude des tickets de caisse, des factures Exactitude du paiement, et de l'éventuel rendu de monnaie

<b>C2 - RÉALISER (suite et fin)</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages</b>	Locaux, matériels, équipements, outillages Protocoles de nettoyage et de désinfection	Rangement conforme Respect des protocoles Maintien en état des postes de travail, des matériels, des locaux, des équipements et des outillages dans le respect des règles de santé et de sécurité
<b>C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité</b>	Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Protocoles Fiches de poste Documents d'analyse sensorielle Étiquetages Éléments de décoration et matériels de présentation Équipements de protection individuelle et collective Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Règles de tri sélectif Produits d'entretien, fluides, énergies	Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes : <u>Main d'œuvre :</u> Lavage régulier des mains Hygiène corporelle et vestimentaire conforme tenue professionnelle complète Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants – tablier de protection, masque papier, ...) <u>Matière d'œuvre, produits :</u> Suivi de la traçabilité Prise en compte des critères organoleptiques et nutritionnels <u>Matériel :</u> Utilisation et entretien conforme <u>Milieu :</u> Utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets <u>Méthode :</u> Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace Respect des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits Prise en compte des attentes et de la satisfaction de la clientèle
<b>C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives / préventives</b>	Contexte professionnel	Réaction rapide, adaptée à la situation (rupture produit, atteinte stock minimum, risque apparent, ...) et information à la hiérarchie Actions préventives adaptées

<b>C3 - CONTRÔLER</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation</b>	Ergonomie (manutention et éclairage) Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures Fiche de contrôle à réception Cahier des charges Fiches de stock manuelles et/ou informatisées Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...) Tenue adaptée Matériels, outils de rangement, zones de conservation Fiche de relevé des températures Étiquettes ou autres supports de traçabilité Matières premières	Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) Vérification de l'intégrité des produits Respect de la réglementation : traçabilité, chaîne du froid, durées et conditions de conservation Utilisation adaptée du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels
<b>C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux</b>	Matériels Fiche technique et/ou de fabrication Matières d'œuvre Plan d'organisation des locaux Protocoles	Adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production Rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne
<b>C3.3. Vérifier :</b> - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	Plan de nettoyage et de désinfection Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, réglementation Produits, matériels, équipements, outillages, ...	Respect du plan de nettoyage et de désinfection, du Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète
<b>C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité</b>	Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...) Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) Enregistrements, disques témoin, ... Document unique Fiche entreprise	Vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention aux postes de travail.

<b>C3 - CONTRÔLER (suite et fin)</b>		
<b>SAVOIR-FAIRE</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères et indicateurs de performances (on exige)</b>
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<b>C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation</b>	Matériel et outillage adaptés Fiche technique et/ou de fabrication Protocoles Étiquettes ou autres supports de traçabilité	Maîtrise : - des fermentations, des maturations - des cuissons en fonction des productions et des matériels à disposition  Respect des protocoles de conservation des produits en cours de fabrication/transformation et finis Respect de la réglementation (suivi de la traçabilité, ...)
<b>C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation</b>	Réglementation Commande Fiches techniques Matériels de mesure Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs	Conformité de la production en fonction de la commande et des fiches techniques et/ou de fabrication (nature, poids, quantité) Choix pertinent des descripteurs, repérage des défauts éventuels et indication des démarches correctives
<b>C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)</b>	Produits Réglementation Étiquetages, affichage informatif Tarifs Technologies de l'information et de la communication (matériel de facturation et d'encaissement, téléphone, fax, courriel, site Internet...)	Conformité des informations à destination de la clientèle (étiquettes, réglementation, affiches, publicité, ...) Vérification de la disposition des produits et du réapprovisionnement (mise en valeur, esthétisme d'ensemble, ...) Identification des produits ne répondant plus aux critères de qualité Identification des anomalies Respect de la réglementation Respect des tarifs et conditions de vente Exactitude de la caisse
<b>C3.8. Détecter les anomalies</b>	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Repérage en nature et en quantité des anomalies
<b>C3.9. Vérifier l'application des actions correctives</b>	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Proposition argumentée d'actions correctives

**C4 – COMMUNIQUER- COMMERCIALISER**

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté
<b>C4.1. Communiquer avec :</b> - la hiérarchie, - les membres de l'équipe, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels ...)	Contexte professionnel Organigramme de l'entreprise Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) Outils de communication (téléphone, fax, courriel, réseau intranet, sites Internet...) Numéros d'urgence Document unique Situation(s) de communication professionnelle	Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) Utilisation appropriée des outils de communication Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)
<b>C4.2. Animer une équipe</b>	Organigramme de l'entreprise Outils de communication Contexte professionnel	Attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe, capacité d'adaptation, capacité à gérer les conflits)
<b>C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication</b>	Contexte professionnel Consigne Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution Technologies de l'information et de la communication (téléphone, interphone, ordinateur, ..., documents écrits, ...)	Renseignement et suivi régulier des documents Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication Choix et disposition adaptés des supports de communication
<b>C4.4. Commercialiser les produits, conseiller</b>	Instructions et consignes Outils et supports de communication (affiche, pannonceau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) Emballages	Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins Argumentation précise, complète Utilisation adaptée des outils et supports de communication Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...) Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)

## SAVOIRS ASSOCIÉS

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

### Savoirs associés 1- La culture professionnelle

- S1.1 – Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- S1.2 – Les produits commercialisés
- S1.3 – L'approche sensorielle
- S1.4 – Le vocabulaire professionnel
- S1.5 – Les locaux et annexes
- S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
- S1.7 – Les documents de travail
- S1.8 – La qualité

### Savoirs associés 2 - Les matières premières

- S2.1 – Les matières premières de base
- S2.2 – Les matières complémentaires
- S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition

### Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

- S3.1 – Les transformations
- S3.2 – Les préparations de base et leurs techniques dont celles de l'activité traiteur
- S3.3 – Les cuissons et l'après cuisson
- S3.4 – La conservation des produits
- S3.5 – La commercialisation

### Savoirs associés 4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- S4.1 – Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 – Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 – Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

### Savoirs associés 5 – L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

- S5.1 – Le contexte professionnel
- S5.2 – L'insertion dans l'organisation
- S5.3 – L'organisation de l'activité
- S5.4 – La vie de l'organisation
- S5.5 – Les mutations et leurs incidences

**Savoirs associés 1 - La culture professionnelle**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b>S1.1 - Les secteurs d'activité et les acteurs des filières :</b>  <u>S1.1.1 - Les secteurs d'activité</u>  <u>S1.1.2 - Les acteurs des filières :</u>                      Éleveurs                      Abatteurs                      Industriels                      Grossistes                      Artisans et grandes et moyennes surfaces  <u>S1.1.3 – Les principaux organismes d'État et leur ministère de tutelle :</u>                      Les organismes liés à la profession                      Les organismes de contrôle :                      DSV (Direction des Services Vétérinaires)                      DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)</p>	<p>Citer les différents secteurs d'activité de la boucherie charcuterie traiteur (spécifique à la boucherie : de l'élevage à la vente)                       Citer les acteurs de la filière boucherie charcuterie traiteur, et leurs rôles respectifs                      Citer au moins deux organismes interprofessionnels et leurs rôles                       Justifier le rôle de chaque acteur de la filière                      Justifier le rôle de chaque organisme interprofessionnel                       Nommer les différents organismes                      Définir leur rôle                       Définir le rôle et missions de chacun de ces deux organismes                      Préciser leurs lieux d'intervention</p>
<p><b>S1.2 - Les produits commercialisés :</b>                      (service à la demande, libre – service)                      La nature des produits commercialisés                      Les marques commerciales et collectives                       Les règles de présentation des produits                       La réglementation concernant l'affichage et l'étiquetage</p>	<p>Citer au moins trois produits caractéristiques commercialisés : en boucherie, en charcuterie - traiteur                      Différencier les marques commerciales et collectives des signes officiels de qualité (à partir de documents)                      Définir les règles de présentation et d'information des viandes et produits charcutiers dans la vitrine dans l'espace vente (identification, alternance, séparation, étiquetage)                      Associer à une préparation ou à une fabrication donnée, les techniques et/ou éléments à la disposition du professionnel pour valoriser ses produits</p>
<p><b>S1.3 - L'approche sensorielle :</b>                       Les sens et descripteurs                       Les actions correctives</p>	<p>Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques des viandes et produits charcutiers                      Lister de manière exhaustive les critères de qualité organoleptique pour une préparation ou une fabrication donnée                      Proposer des actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts (de saveurs, de textures, ...)</p>
<p><b>S1.4 - Le vocabulaire professionnel :</b>                       Les termes professionnels                       Les unités de mesure</p>	<p>Définir les principaux termes professionnels                      Associer les termes professionnels aux matériels et outillages, aux gestes et aux techniques                      Citer les unités de mesure : de poids, de volume, de taille (longueur, largeur)                      Associer à chaque terme professionnel, une définition claire et précise</p>
<p><b>S1.5 - Les locaux et annexes :</b>                      L'aménagement de l'espace                      Les circuits d'organisation de la production et de la vente                      Les postes et situations à risque</p>	<p>Citer les principales zones de travail, et préciser leurs fonctions                      Citer les règles d'implantation d'un atelier (marche en avant), d'un poste de travail, d'un espace de vente                      Citer les règles d'ergonomie, de surfaces, de zones spécifiques, des concepts de production                      Identifier les situations à risque sur les lieux de travail et les mesures de prévention associées</p>

**Savoirs associés 1 - La culture professionnelle (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b><u>S1.6 - Les équipements, matériels et outillages :</u></b></p> <p>S1.6.1 - <u>Les appareils de mesure et de pesage</u></p> <p>S1.6.2- <u>Les appareils de conditionnement ;</u> La machine sous vide La thermo scelleuse</p> <p>S1.6.3 - <u>Les appareils de préparation spécifique :</u> Le hachoir</p> <p>S1.6.4 - <u>Les appareils de réfrigération :</u> Le réfrigérateur Le congélateur Le surgélateur La cellule de refroidissement rapide</p> <p>S1.6.5 - <u>Les appareils de cuisson :</u> <u>fours :</u> Le four à convection forcée Le four à micro-ondes Le réchaud à gaz, les plaques à induction</p> <p>S1.6.6 - <u>Les outillages :</u> Coutellerie, affuteuse</p> <p>S1.6.7 - <u>Les équipements de transport et de manutention :</u></p> <p>S1.6.8 – <u>Les équipements de vente</u></p>	<p>Préciser le rôle, l'utilisation des appareils de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mesure ou de pesage</li> <li>- conditionnement</li> <li>- préparation</li> <li>- réfrigération</li> <li>- cuisson</li> <li>- vente</li> </ul> <p>Définir le terme « entretien des matériels »</p> <p>Citer les principales règles d'hygiène et de sécurité dans l'utilisation et l'entretien des matériels et outillages</p> <p>Justifier l'utilisation des équipements, matériels et outillages en fonction d'une fabrication donnée</p> <p>Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production</p> <p>Citer des équipements de transport ; justifier le choix d'un équipement de transport en fonction d'une fabrication et/ou d'une livraison</p> <p>Préciser les points clefs de la réglementation relative au transport de produits alimentaires transformés</p> <p>Citer les principaux équipements de vente en liaison froide et chaude</p>
<p><b><u>S1.7 - Les documents de travail :</u></b></p> <p>Les documents d'organisation</p> <p>Les documents de fabrication</p> <p>Les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité</p> <p>La fiche conseil client</p>	<p>Identifier les principaux documents de travail et préciser leurs fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les documents liés à l'organisation (fiche de poste, ....)</li> <li>- les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d'utilisation, ...)</li> <li>- les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures, ...)</li> </ul> <p>Justifier le rôle de chaque document de travail</p> <p>Nommer et définir des documents réglementaires de suivi et de traçabilité des matières premières à la commercialisation</p> <p>Analyser et rectifier si besoin les documents de travail</p> <p>Citer les éléments composant une fiche conseil type</p>

**Savoirs associés 1 - La culture professionnelle (suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b>S1.8 - <u>La qualité :</u></b></p> <p>S1.8.1 - <u>Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- label rouge</li> <li>- AB (agriculture biologique)</li> <li>- AOC (appellation d'origine contrôlée) / AOP (appellation d'origine protégée)</li> <li>- IGP (identification géographique protégée)</li> <li>- autres labels</li> </ul> <p>S1.8.2 - <u>Les critères de la démarche qualité :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- organoleptique</li> <li>- sanitaire</li> <li>- nutritionnelle</li> <li>- marchande</li> <li>- environnementale</li> </ul> <p>S1.8.3. - <u>Les appellations réglementaires et commerciales :</u></p> <p>Les appellations officielles relevant des textes réglementaires</p> <p>S1.8.4 – <u>La démarche HACCP</u></p> <p>S1.8.5 – <u>Le développement durable</u></p>	<p>Citer et caractériser les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité. Associer à chacun, un ou deux produits</p> <p>Identifier à partir de documents, les principaux critères de la qualité des différents produits traités</p> <p>Identifier à partir d'un produit, les principaux descripteurs pour caractériser les qualités organoleptiques</p> <p>Dans une situation donnée, repérer les critères qui ne correspondent pas à une qualité attendue et proposer des solutions correctives ou préventives adaptées</p> <p>Préciser des exemples de critères de la qualité organoleptique, sanitaire, nutritionnelle, marchande et environnementale</p> <p>Citer les appellations réglementaires</p> <p>Identifier les différentes étapes de la démarche HACCP*</p> <p>Définir la notion de développement durable. Citer des exemples appliqués à la profession</p>

\* HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

**Savoirs associés 2 - Les matières premières**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p><b>S2.1 – Les matières premières de base :</b></p> <hr/> <p>S2.1.1 - <u>Les animaux de boucherie et de charcuterie</u> (bovins, ovins, porcins)</p> <p>les espèces animales : races, aptitudes, catégories</p> <p>les appellations communautaires des espèces</p> <p>l'appréciation des carcasses, les rendements et le classement des carcasses</p> <p>l'anatomie osseuse</p> <p>la viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition</li> <li>- qualités</li> <li>- évolution (aspect, poids, structure) : maturation, pertes de poids</li> </ul>	<p>Citer les différentes espèces animales</p> <p>Citer au moins deux races bovines et préciser leurs aptitudes</p> <p>Citer au moins deux races ovines</p> <p>Citer au moins deux races porcines</p> <p>Identifier, à partir des lettres A, B, C, D, E la catégorie de l'animal</p> <p>Caractériser chaque type de production (race, mode d'élevage, âge, sexe)</p> <p>Citer des exemples d'appellations communautaires dans une espèce (exemples : génisse / vache, ..., canard / canette, ..., coq / chapon / ...)</p> <p>Citer trois critères d'appréciation des carcasses</p> <p>Indiquer les rendements moyens des carcasses par espèce</p> <p>Préciser la grille de classement européen des carcasses et sa signification</p> <p>Pour l' espèce bovine, identifier et localiser les os du squelette – préciser leur forme</p> <p>Pour chaque espèce (bovine, ovine, porcine), identifier et localiser les os du squelette – préciser leur forme</p> <p>Indiquer les principaux composants (biochimiques) du muscle</p> <p>Légèrer la coupe transversale d'un muscle (structure de la viande)</p> <p>Citer les différentes modifications subies par la viande ante et post-mortem (potentiel hydrogène(pH) couleur de la viande, maturation, dessiccation, exsudation) ; préciser leurs conséquences sur les qualités de la viande</p> <p>Préciser l'intérêt de la maturation</p> <p>Citer les critères d'appréciation de la qualité de la viande</p>
<p>S2.1.2 – <u>Les produits tripiers</u></p>	<p>Classer les produits tripiers, et associer à chaque famille au moins deux produits caractéristiques</p> <p>Associer à chaque produit tripié, une préparation culinaire adaptée</p>
<p>S2.1.3 - <u>Les boyaux (naturels et artificiels)</u></p>	<p>Citer les différents boyaux naturels, et donner une utilisation</p> <p>Citer les autres boyaux (cellulosique, fibre animale, ...), et donner une utilisation</p>
<p>S2.1.4 - <u>Les volailles</u></p>	<p>Classer les volailles en fonction de la couleur, et associer à chaque famille au moins deux espèces</p> <p>Identifier les classes A, B et C</p> <p>Différencier les volailles en fonction de leur mode d'élevage et des signes officiels de qualité</p> <p>Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans une fabrication charcutière</p>
<p>S2.1.5 - <u>Les gibiers</u></p>	<p>Proposer une classification des gibiers et associer à chaque famille deux exemples représentatifs</p> <p>Indiquer les points clefs de la réglementation spécifique à la transformation et à la commercialisation du gibier sauvage et d'élevage</p> <p>Indiquer le pourcentage minimum de chair de gibier dans une fabrication charcutière</p>
<p>S2.1.6 - <u>Les produits aquatiques</u></p>	<p>Classer les poissons en fonction de leur milieu</p> <p>Citer deux poissons ronds et deux poissons plats</p> <p>Citer au moins 3 mollusques, 3 crustacés</p> <p>Citer les principaux critères de fraîcheur des produits aquatiques</p>

**Savoirs associés 2 - Les matières premières (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<b>S2.2 – Les matières complémentaires :</b>	
S2.2.1 - <u>Les fruits et légumes</u>	Citer les différentes gammes de légumes et de fruits
S2.2.2 - <u>Le lait et les produits issus du lait :</u> - formes de commercialisation - conditions de stockage et de conservation - rôles et utilisations	Citer les principales formes de commercialisation du lait (liquide, en poudre, entier demi-écrémé, écrémé, cru, pasteurisé ou UHT, concentré sucré et non sucré) Citer les principaux produits issus du lait : fromage frais, fromage à pâte pressée cuite, crème, beurre Préciser les conditions de stockage et de conservation du lait et de la crème Citer les critères de choix du lait et de la crème pour une utilisation donnée Citer au moins les principales propriétés du lait (agent de saveurs, d'hydratation, de texture, de coloration) ou de la crème (agent de saveurs, de liaison et de foisonnement) ; associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication
S2.2.3 - <u>Les matières grasses :</u> - formes de commercialisation - conditions de stockage et de conservation - rôles et utilisations	Classer les matières grasses selon leur origine Citer les critères de choix de la matière grasse pour une utilisation donnée Citer au moins deux rôles de la matière grasse (agent de saveurs, de texture, graissant) ; associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication
S2.2.4 - <u>Les œufs et les ovoproduits :</u> - formes de commercialisation - rôles et utilisations - conditions de stockage et de conservation	Préciser les éléments de différenciation entre les œufs coquille et les ovoproduits Préciser les conditions de stockage et de conservation Justifier les conditions de stockage et de conservation Citer les précautions d'usage pour leurs utilisations et leurs conservations Citer les principaux rôles des œufs et des ovoproduits (agent de coloration, de liaison, foisonnement, émulsifiant, saveurs) ; associer à chaque rôle une fabrication Justifier l'utilisation des œufs ou des ovo-produits dans une fabrication
S2.2.5 – <u>La farine :</u> - formes de commercialisation - rôles et utilisations - conditions de stockage et de conservation	Citer le composant principal de la farine Citer les précautions d'usage pour son utilisation et sa conservation Justifier les conditions de stockage et de conservation  Préciser le rôle de la farine dans une fabrication (agent de masse, de liaison, de texture)

**Savoirs associés 2- Les matières premières (suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<b>S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition :</b>	
<p>S2.3.1 - <u>La levure :</u></p> <p>Les formes de commercialisation Le rôle et les utilisations Les précautions d'emploi Les modes de conservation Le mécanisme de la fermentation</p>	<p>Citer au moins deux formes de commercialisation de la levure ; définir leur mode d'emploi spécifique dans une fabrication Définir le rôle de la levure dans une pâte levée fermentée ; citer deux exemples de fabrication Préciser les précautions d'emploi de la levure Citer les critères de conservation de la levure Décrire le mécanisme de fermentation</p>
<p>S2.3.2 - <u>Le sel :</u></p> <p>Les rôles et les utilisations</p>	<p>Citer les principaux rôles du sel (agent exhausteur de goût, de coloration, de plasticité, de régulation de fermentation, de conservation) Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication Justifier l'utilisation du sel pour une fabrication donnée</p>
<p>S2.3.3 - <u>Les produits sucrants :</u></p> <p>saccharose dextrose lactose</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les rôles et utilisations</li> <li>- les conditions de stockage et de conservation</li> </ul>	<p>Justifier les utilisations du saccharose par rapport à une fabrication donnée Justifier les utilisations du saccharose, du dextrose, du lactose par rapport à une fabrication donnée Préciser les conditions de stockage et de conservation</p>
<p>S2.3.4 - <u>Les additifs :</u></p> <p>colorant conservateur émulsifiant, stabilisant, épaississant, gélifiant antioxydant</p>	<p>Citer une propriété de chaque additif Associer à chaque additif (colorant, conservateur, émulsifiant – stabilisant – épaississant – gélifiant, antioxydant) un exemple de fabrication Justifier l'utilisation d'un additif pour une fabrication donnée (polyphosphate, nitrite de sodium, nitrate de potassium, antioxydant, lactate, citrate, colorants usuels) Préciser les doses usuelles et maximales d'emploi</p> <p>Associer à chaque additif alimentaire (colorant, conservateur, émulsifiant – stabilisant – épaississant – gélifiant, antioxydant), des exemples en Boucherie – Charcuterie – Traiteur</p>
<p>S2.3.5 - <u>Les liants</u></p>	<p>Définir le rôle d'un liant, préciser son origine et une utilisation</p>
<p>S2.3.6 - <u>Les condiments, aromates, épices et substances aromatiques</u></p>	<p>Différencier condiments, aromates, épices et substances aromatiques ; dans chacune de ces familles, citer un produit caractéristique, et préciser un exemple de fabrication</p>
<p>S2.3.7 - <u>Les produits alimentaires intermédiaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les produits crus pré-transformés</li> <li>- les produits appertisés</li> <li>- les produits surgelés</li> <li>- les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée</li> <li>- les produits cuits sous vide</li> <li>- les produits « prêts à .... » (cuire, garnir, ...)</li> </ul>	<p>Citer les différentes familles de PAI ; donner un exemple dans chaque famille, préciser leur mode de conservation Justifier l'utilisation des PAI (avantages et limites d'utilisation)</p>

### Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p><b>S3.1 - Les transformations :</b></p> <p>S3.1.1 - <u>Les calculs professionnels</u>                      S3.1.2 - <u>Les techniques de transformation</u> (bovins, ovins, porcins) :                      - les coupes                      - les découpes                      - les classements des pièces et morceaux (bruts) selon leur utilisation culinaire                      S3.1.3 - <u>Dénomination des morceaux</u></p>	<p>Définir le mode de calcul de deux rendements professionnels : carcasse et cuisson                      Réaliser :                      - les calculs de rendement                      - les coûts matières                      - les coefficients d'échelle (parité)                      à partir d'une fiche technique ou pour une préparation donnée                      Analyser les résultats                      Pour chaque espèce (bovin, ovin, porcine) :                      - citer les principales coupes, découpes                      - nommer les principales pièces et morceaux issus des coupes et des découpes (terminologie officielle)                      - classer les pièces et morceaux en fonction de leur utilisation culinaire et préciser leurs caractéristiques</p>
<p><b>S3.2 - Les préparations de base et leurs techniques :</b></p> <p>S3.2.1 - <u>Les préparations de base</u> :                      techniques de préparation des morceaux et pièces pour : griller, sauter, rôtir, braiser, pocher</p> <p>viandes hachées                      viandes et produits bardés</p> <p>farces et mêlées</p> <p>émulsions à froid et à chaud</p> <p>pâtés, terrines et galantines</p> <p>produits secs et produits cuits (jambon)</p> <p>fonds et fumets</p> <p>gelées                      sauces et liaisons                      sauces dérivées                      marinades</p>	<p>Citer les techniques de préparation des morceaux et pièces pour : griller, sauter, rôtir, braiser, pocher                      Définir la réglementation en vigueur pour la viande hachée</p> <p>Citer la réglementation de l'utilisation de la barde                      À partir des documents donnés, vérifier la conformité de l'étiquetage</p> <p>Citer les différents types de farce                      Donner au moins deux exemples d'utilisation</p> <p>Énoncer les critères de réussite dans la fabrication des émulsions à froid et à chaud</p> <p>Énoncer les critères de réussite dans la fabrication des pâtés, terrines et galantines                      Énoncer le pourcentage minimum de marquants dans une terrine ou une galantine                      Énoncer le pourcentage maximum de barde dans une galantine                      Justifier le choix d'une valeur cuisatrice pour une fabrication donnée                      Énoncer les critères de réussite dans la fabrication des produits secs et des produits cuits                      Citer les différentes appellations d'un jambon ainsi que les méthodes de cuisson du jambon                      Citer les matières premières essentielles utilisées pour chacune des préparations de base suivantes :                      - farces et mêlées,                      - fonds et fumets,                      - gelées,                      - sauces et liaisons,                      - sauces dérivées,                      - marinades,                      Définir les étapes de fabrication                      Indiquer pour chacune de ces préparations, aux moins deux fabrications de charcuterie</p>

**Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles (suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p><b>S3.2 - <u>Les préparations de base et leurs techniques (suite)</u></b>  pâtes de base : pâte friable par sablage (pâte brisée), pâte à choux, pâte à cakes, pâte liquide et à frire</p> <p>appareil à crème prise</p> <p>S3.2.2 - <u>Les autres techniques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salaison</li> <li>- saumurage</li> <li>- étuvage – fumage – séchage</li> </ul>	<p>Citer les matières premières essentielles utilisées pour chacune les pâtes de base – brisée, feuilletée, levée fermentée et appareil à crème prise  Définir les étapes de fabrication  Indiquer pour chacune de ces préparations, aux moins deux fabrications de charcuterie</p> <p>Préciser l'action de la salaison, de l'étuvage, du fumage et du séchage sur les produits  Comparer les techniques de salaison  Identifier les défauts de fabrication et expliquer leur origine</p>
<p><b>S3.3 - <u>Les cuissons et l'après cuisson :</u></b></p> <p>S3.3.1 - <u>Les cuissons :</u>  avec brunissement (rôtir, griller, frire, sauter, cuire au four en chaleur sèche)  sans brunissement (blanchir, pocher, cuire à l'anglaise, cuire au four en chaleur humide  cuire sous-vide  combinées (cuire en ragoût, braiser)</p> <p>S3.3.2 - <u>L'après cuisson :</u>  le ressuage</p>	<p>Citer les différentes techniques de cuisson, et associer un exemple de préparation  Justifier le choix d'une technique de cuisson pour une viande ou une préparation donnée</p> <p>Définir le rôle du ressuage après la cuisson</p>
<p><b>S3.4 - <u>La conservation des viandes et des produits :</u></b></p> <p>S3.4.1 - <u>Le conditionnement</u></p> <p>S3.4.2. - <u>Les moyens de conservation :</u>  par le froid (positif, négatif)  par la chaleur (pasteurisation, stérilisation, appertisation)  autres : sous vide, sous atmosphère contrôlée, lyophilisation, déshydratation</p>	<p>Citer deux techniques de conditionnement, justifier leur rôle  Justifier le choix d'une technique de conditionnement pour une fabrication donnée ou une pièce de viande</p> <p>Citer les paramètres de stockage (hygrométrie et température)  Déterminer les anomalies de fonctionnement des moyens de conservation sur les produits  Justifier le moyen de conservation utilisé pour une préparation donnée</p>
<p><b>S3.5 – <u>La commercialisation :</u></b></p> <p>S3.5.1 – <u>L'argumentation</u> technique et commerciale sur les produits vendus  S3.5.2 – <u>La présentation et l'animation de l'espace de vente</u>  S3.5.3 – <u>Le conseil du client</u></p>	<p>À étudier en lien avec les savoirs associés S531</p> <p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit  Citer des techniques pertinentes de présentation et d'animation de l'espace de vente  Citer deux conseils d'utilisation ou/et de conservation des produits vendus</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<b>S4.1 – Les sciences appliquées à l’alimentation</b>	
<b>S4.1.1 - Les constituants des aliments</b>  <b>S4.1.1.1 - Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eau</li> <li>- glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres)</li> <li>- protides (acide aminés, polypeptides, protéines)</li> <li>- lipides</li> <li>- éléments minéraux et oligoéléments</li> <li>- vitamines</li> </ul>	<p>À partir d’étiquetages, identifier les différents constituants d’un produit alimentaire Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres. Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l’organisme des glucides (lents, rapides, fibres), des protides, lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer Calculer la valeur énergétique d’un aliment</p>
<b>S4.1.1.2 - Modifications subies par les constituants alimentaires / Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- états physiques</li> <li>- changements d’états</li> <li>- solubilité, diffusion, suspension</li> <li>- émulsion, foisonnement</li> <li>- action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d’empois d’amidon (gélatinisation), gélification, hydrolyse)</li> <li>- action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification)</li> <li>- action de la température sur les lipides (fusion, décomposition)</li> <li>- action de la température sur les vitamines hydrosolubles et liposolubles</li> <li>- réaction de Maillard</li> <li>- action de l’alcool sur les protéines (coagulation)</li> <li>- action de l’air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation)</li> <li>- action de l’acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse)</li> <li>- action mécanique sur les protides (réseau de gluten)</li> </ul>	<p>Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les quatre principaux changements d’états de l’eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation Citer un exemple d’application de chacune de ces propriétés</p> <p>Nommer et donner la nature des transformations subies par les constituants alimentaires dans des situations professionnelles données Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b>S4.1.2 - La nutrition</b>  <b>S4.1.2.1 - Perception sensorielle</b> (odeurs, saveurs, consistances, température, couleur, forme).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- objectifs de la perception sensorielle</li>   <li>- analyse sensorielle</li> </ul>	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i>                      Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle (description d’un aliment, correction d’une préparation, protection ...)                      Définir la notion de qualité organoleptique d’un produit                      Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle                      Mettre en relation sens et organes des sens                      Énumérer les saveurs                      Commenter une représentation schématisée simplifiée de la perception de la saveur, de l’odeur et de la flaveur                      Citer les éléments, liés à l’individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle</p> <p>Expliquer le principe de l’analyse sensorielle                      Justifier l’intérêt de l’analyse sensorielle                      Indiquer les champs d’application de l’analyse sensorielle</p>
<p><b>S4.1.2.2 - Intérêt nutritionnel des produits commercialisés</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits alimentaires traditionnels</li> <li>- Produits alimentaires de substitution : produits allégés en sucres et matières grasses, produits contenant des édulcorants, produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres)</li> </ul> <p><b>S4.1.2.3 - Équilibre alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- groupes d’aliments</li>   <li>- place des groupes d’aliments dans l’alimentation, alimentation équilibrée</li>   <li>- conséquences d’une alimentation déséquilibrée</li>   <li>- recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l’alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS)</li> </ul> <p><b>S4.1.2.4 - Comportements alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faim, soif, satiété</li> <li>- Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires</li> <li>- Évolution des comportements</li> <li>- Comportements et consommation (aliment santé, aliments prêt à consommer ...)</li> </ul>	<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits                      Dégager leur intérêt nutritionnel                      Identifier l’intérêt des aliments de substitution dans l’alimentation                      Identifier les limites de leur utilisation</p> <p>Citer les groupes d’aliments                      Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d’aliments                      Classer des aliments d’une liste et d’un menu dans les différents groupes                      Énoncer les règles de l’équilibre alimentaire sur une journée,                      Contrôler qualitativement l’équilibre des menus d’une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé                      Repérer les erreurs dans un menu - Corriger un menu                      Établir des menus équilibrés                      Identifier l’intérêt d’un plan alimentaire                      Proposer des menus à partir d’un plan alimentaire                      Justifier les équivalences alimentaires                      Énoncer la répartition des apports énergétiques sur la journée                      Justifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs                      Identifier les caractéristiques de la ration conseillée pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs en référence à celle de l’adulte d’activité moyenne                      Citer les principales conséquences sur la santé :                      - d’un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel                      - d’une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines                      Justifier les principales recommandations                      Indiquer l’origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété                      Mettre en relation les facteurs psychosensoriels, socioculturels et les comportements alimentaires                      Indiquer l’incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire                      Mettre en relation comportement alimentaire et consommation</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b>S4.1.3 - La digestion des aliments</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anatomie de l'appareil digestif</li> <li>- phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques</li>   <li>- voies d'absorption</li> <li>- devenir des produits absorbés</li> <li>- stockage des glucides et des lipides</li> </ul>	<p>Annoter un schéma de l'appareil digestif Citer les principales étapes de la digestion Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments Citer les substances assimilables (nutriments) qui résultent de la digestion Indiquer les 2 voies d'absorption des glucides et des lipides Préciser le devenir des glucides et des lipides à l'issue de l'absorption Indiquer le lieu de stockage des glucides et des lipides</p>
<p><b>S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène :</b></p>	
<p><b>S4.2.1 – La microbiologie appliquée</b></p> <p>S4.2.1.1 - <u>Diversité du monde microbien :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- classification des micro-organismes</li>   <li>- conditions de multiplication</li>   <li>- toxinogénèse</li>   <li>- pouvoir pathogène</li> <li>- virulence</li> </ul>	<p>Définir « micro organisme » Nommer les principales familles de microorganismes (bactéries, champignons microscopiques, virus) Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) Définir la sporulation Énoncer les propriétés caractéristiques des spores Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant la sporulation Justifier les principes de conservation des aliments Définir la toxinogénèse Définir le pouvoir toxique Définir le pouvoir pathogène Définir la virulence (multiplication et diffusion)</p>
<p>S4.2.1.2 - <u>Microorganismes utiles :</u></p> <p>Levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques</p>	<p>Citer des exemples de microorganismes utiles aux fabrications Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés) Énumérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée Caractériser les fermentations lactique, alcoolique et acétique.</p>
<p>S4.2.1.3 - <u>Microorganismes nuisibles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- flore d'altération</li>   <li>- flore pathogène alimentaire</li>   <li>- chaîne de contaminations</li> </ul>	<p>Justifier des facteurs favorables à l'altération des produits par les microorganismes Citer les principaux signes d'altération du produit Analyser les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une production alimentaire, de la production à la consommation Proposer et justifier des mesures correctives Nommer les principaux microorganismes pathogènes véhiculés par les aliments (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, Escherichia coli, Clostridium botulinum et perfringens). Citer les réservoirs de ces microorganismes dans l'activité professionnelle Nommer les vecteurs des microorganismes Mettre en relation réservoirs et vecteur Citer les principaux produits ou préparations sensibles à ces microorganismes Interpréter les résultats d'une analyse microbiologique effectuée sur un échantillon de préparation alimentaire</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
S4.2.1.4 - <u>Barrières antimicrobiennes de l'organisme</u>	Citer les principales voies de pénétration des micro-organismes dans le corps humain Préciser les principaux niveaux de résistance de l'organisme à l'infection Expliquer le rôle de chaque niveau de résistance Différencier vaccin / sérum : rôles et modes d'action
S4.2.1.5 - <u>Maladies alimentaires :</u>	Citer les principales étapes d'une maladie infectieuse alimentaire Définir les maladies infectieuses alimentaires (MIA) Définir les intoxications alimentaires : intoxications et toxi infections alimentaires (TIA) Différencier TIA et MIA Mettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables (Staphylocoque doré, Salmonelles, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens ...) Préciser pour chaque exemple de MIA (dont Hépatite virale A, grippe aviaire) le micro organisme responsable Citer des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les maladies alimentaires ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) Justifier les précautions à prendre, lors de l'activité professionnelle, pour les éviter Lister les principaux symptômes des maladies alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre) Caractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) Décoder les sigles TIA, TIAC et MIA Définir un porteur asymptomatique (porteur sain)
S4.2.2 – <u>Les parasitoses alimentaires :</u> Les parasitoses dues auTénia, à la Trichine, à la Douve, à l'Anisakis	Citer les parasitoses alimentaires les plus courantes Préciser pour chaque exemple le parasite, l'aliment responsable, le mode de transmission Justifier les précautions mises en œuvre pour les éviter
S4.2.3 – <u>La toxicologie alimentaire :</u> - toxicologie extrinsèque : . produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, produits issus de certaines techniques (fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...) ... . additifs alimentaires - toxicologie intrinsèque	Définir la toxicité (chronique, aiguë, sub - aiguë) Différencier toxicité extrinsèque de toxicité intrinsèque Citer les principaux types de substances toxiques Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation Citer les familles d'additifs alimentaires Indiquer les limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale) Définir la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet Citer les effets des substances toxiques

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p><b>S4.2.4 – Les mesures préventives</b></p> <p>S4.2.4.1 - <u>Hygiène du personnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- corporelle et vestimentaire</li> <li>- surveillance de l'état de santé, aptitude médicale</li> </ul> <p>S4.2.4.2 - <u>Gestion des matières premières</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- choix du fournisseur</li> <li>- contrôles à la réception</li> <li>- conditions de stockage</li> </ul> <p>S4.2.4.3- <u>Hygiène du milieu et du matériel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salissures</li> <li>- familles de produits d'entretien</li>   <li>- protocoles de nettoyage et de désinfection</li>   <li>- lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...)</li> </ul>	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains</p> <p>Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle (dont l'hygiène bucco dentaire) - Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter</p> <p>Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation)</p> <p>Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception</p> <p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p> <p>Classer les salissures selon leur nature</p> <p>Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant, d'un détartrant</p> <p>Justifier les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien</p> <p>Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Préciser la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de l'utilisation de ces produits</p> <p>Justifier les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection</p> <p>Justifier pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements en fonction du support et des salissures dans le respect de la réglementation et de la sécurité</p> <p>Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel</p> <p>Citer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>
<p>S4.2.4.4 - <u>Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail</u> (guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, plan de maîtrise sanitaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- refroidissement rapide</li>   <li>- chaîne du froid</li>   <li>- action de la chaleur</li>   <li>- mise sous-vide</li>   <li>- mise sous atmosphère modifiée</li>   <li>- liaisons froides, chaudes</li> </ul>	<p>Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires</p> <p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid</p> <p>Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid</p> <p>Proposer des actions correctives et/ou préventives</p> <p>Justifier l'incidence de la cuisson suffisante sur la conservation des produits</p> <p>Justifier la pasteurisation exigée pour des situations professionnelles</p> <p>Indiquer le principe du conditionnement sous vide</p> <p>Justifier l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments</p> <p>Justifier les points essentiels de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en service immédiat ou différé</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)**

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :</p>
<p><b>S4.2.5 – La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire :</b>  <b>S4.2.5.1 - Moyens d’information :</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- étiquetage</li> <li>- affichage</li> <li>- mise en œuvre de la traçabilité en relation avec la méthode HACCP</li> </ul> <b>S4.2.5.2 - Contrôle de la sécurité alimentaire</b>                      Direction départementale des services vétérinaires                      Direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes                      Direction départementale des affaires sanitaires et sociales                      Laboratoires d’autocontrôles indépendants</p>	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i>                      Énumérer les mentions obligatoires et facultatives que doit comporter une étiquette, un affichage (aspect réglementaire)                      Comparer les mentions portées sur des étiquetages en vue de sélectionner ou promouvoir un produit</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d’Utilisation Optimale) / DDM (Date de Durabilité Minimale)/ DCR (Date de Consommation Recommandée)</p> <p>Lister les documents à présenter aux services de contrôle                      Citer pour chaque service ses principales fonctions</p> <p>Justifier l’intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences)</p>
<p><b>S4.3 – Les sciences appliquées à l’environnement professionnel (locaux, équipements)</b></p>	
<p><b>S4.3.1 – L’alimentation en énergie</b>  <b>S4.3.1.1 - Énergie électrique</b>                      S4.3.1.1.1 - Principales grandeurs utilisées en électricité  <ul style="list-style-type: none"> <li>- tension</li> <li>- intensité du courant</li> <li>- puissance d’un appareil</li> <li>- puissance maximale d’une installation</li> </ul>                     S4.3.1.1.2 - Utilisation de l’énergie électrique en milieu professionnel  <ul style="list-style-type: none"> <li>- transformation en énergie thermique</li> <li>- transformation en énergie mécanique</li> </ul> </p>	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d’un appareil et sur les notices techniques                      Calculer la consommation électrique pour un appareil donné                      Comparer la puissance d’un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l’effet Joule                      Indiquer des exemples d’appareils utilisant ce principe                      Énoncer le principe de transformation en énergie mécanique                      Citer des exemples d’appareils utilisant ce principe</p>
<p>S4.3.1.1.3 - Sécurité  <ul style="list-style-type: none"> <li>- dispositifs de sécurité concernant l’alimentation en énergie électrique des locaux professionnels</li> <li>- réglementation et contrôle</li> </ul>                     S4.3.1.2 - Combustibles  <ul style="list-style-type: none"> <li>- principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel</li> <li>- combustion et production de chaleur</li> <li>- sécurité concernant l’utilisation du gaz pour l’alimentation des locaux professionnels</li> </ul> </p>	<p>Indiquer le rôle d’un disjoncteur de puissance, d’un disjoncteur différentiel, d’une prise de terre, du dispositif d’arrêt d’urgence et des isolants électriques                      Justifier l’importance d’une installation aux normes</p> <p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel                      Définir la combustion                      Justifier les conditions d’une combustion complète (gaz)                      Justifier l’importance du thermocouple, de l’ionisation de flamme, de la vanne d’arrêt et de la maintenance du matériel                      Expliquer les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir                      Citer les éléments de sécurité liés à l’aménagement des locaux (alarme, détecteur, portes coupe feu ...) et préciser leur rôle</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p><b>S4.3.2 – L’alimentation en eau froide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- distribution collective d’eau destinée à la consommation humaine</li> <li>- tarification et éléments du coût de l’eau</li>   <li>- adoucissement de l’eau</li> </ul>	<p><i>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</i></p> <p>Indiquer les caractéristiques d’une eau destinée à la consommation humaine</p> <p>Repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l’eau</p> <p>Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l’eau</p> <p>Citer les caractéristiques d’une eau dure</p> <p>Nommer l’unité de mesure de la dureté de l’eau</p> <p>Identifier les conséquences de l’utilisation d’une eau dure en milieu professionnel</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d’un adoucisseur d’eau</p>
<p><b>S4.3.3 – Les équipements spécifiques des locaux professionnels</b></p> <p><u>S4.3.3.1 - Production d’eau chaude et cuisson des aliments</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- principe de la production de la chaleur par effet Joule, par combustion, par utilisation de micro-ondes, par induction</li> <li>- principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l’eau</li>   <li>- propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement)</li> <li>- réglage de la température : le thermostat</li> <li>- économie d’énergie</li> </ul> <p><u>S4.3.3.2 - Production et utilisation du froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- principe de production du froid mécanique</li>   <li>- principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique</li> <li>- principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid cryogénique</li> <li>- fonction des différents appareils : réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide</li> <li>- économies d’énergie</li> </ul> <p><u>S4.3.3.3 - Production d’une atmosphère modifiée</u></p>	<p>Expliquer succinctement la production de la chaleur par : effet Joule, combustion, ondes électromagnétiques</p> <p>Indiquer, à partir d’un schéma simple, le principe de fonctionnement d’un appareil utilisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la combustion (brûleur atmosphérique)</li> <li>- l’effet Joule (four à chaleur sèche)</li> <li>- les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction)</li> </ul> <p>Indiquer, à partir d’exemples de cuisson d’aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur</p> <p>Citer son rôle - Indiquer son principe de fonctionnement</p> <p>Indiquer les conseils d’utilisation rationnelle des appareils afin d’économiser l’énergie</p> <p>Comparer des performances et des caractéristiques d’appareils pour une opération donnée en vue d’un choix, par rapport à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la consommation en énergie</li> <li>- les performances atteintes (t°, durée, rendement)</li> <li>- les quantités d’aliments traités</li> <li>- la maintenance</li> <li>- et le nettoyage</li> </ul> <p>Expliquer succinctement la production du froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d’un appareil producteur de froid</p> <p>Annoter un schéma simple d’un appareil de production de froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils</p> <p>Indiquer les conseils d’utilisation rationnelle des appareils afin d’économiser l’énergie</p> <p>Comparaison des performances et des caractéristiques d’appareils pour une opération donnée en vue d’un choix, par rapport à la consommation en énergie, les performances atteintes (t°, durée, rendement), les quantités d’aliments traités, la maintenance et le nettoyage</p> <p>Expliquer succinctement le conditionnement d’aliments, sous vide d’air, en atmosphère modifiée</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d’un appareil de mise sous-vide - Annoter un schéma simple d’un appareil de mise sous-vide</p>

**Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p><b>S4.3.4 – L’aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</b></p> <p><u>S4.3.4.1 - Éclairage des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éclairage adapté à l’activité professionnelle</li> <li>- économies d’énergie</li> </ul> <p><u>S4.3.4.2 - Évacuation des matières usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- eaux usées</li> <li>- graisses</li> <li>- déchets solides</li> </ul> <p><u>S4.3.4.3 - Ventilation et climatisation des locaux professionnels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salubrité d’un local</li> <li>- principe de la ventilation</li> <li>- principe de la climatisation</li> <li>- réglementation</li> </ul> <p><u>S4.3.4.4 - Matériaux utilisés dans le secteur professionnel</u></p> <p><u>S4.3.4.4.1 - Principaux matériaux</u> bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons</p>	<p>Indiquer le principe de fonctionnement d’une lampe à incandescence (« classique », halogène), à fluorescence (« classique », fluocompacte)</p> <p>Comparer les caractéristiques des sources lumineuses artificielles</p> <p>Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</p> <p>Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte</p> <p>Énumérer les critères d’un éclairage adapté (niveau d’éclairement, rendu des couleurs ...)</p> <p>Justifier le choix d’un éclairage adapté au regard des différents types d’activités (lieu de transformation, lieu de vente)</p> <p>Justifier l’importance de l’entretien des appareils d’éclairage</p> <p>Citer les règles de sécurité lors de l’entretien des appareils d’éclairage</p> <p>Effectuer un choix raisonné de sources d’éclairage adapté à l’activité et dans le respect de l’environnement</p> <p>Citer les consignes d’utilisation qui permettent d’économiser l’énergie</p> <p>Décrire les dispositifs matériels obligatoires sur le site professionnel, adaptés à la collecte des eaux usées, des graisses, de certains déchets solides (os ...)</p> <p>Justifier les conditions de stockage des déchets produits</p> <p>Justifier l’évacuation des déchets produits en milieu professionnel</p> <p>Justifier l’importance du tri sélectif</p> <p>Justifier les facteurs de salubrité d’un local professionnel</p> <p>Caractériser une atmosphère confinée, polluée</p> <p>Expliquer, à partir d’un schéma, le principe de la ventilation</p> <p>Expliquer, à partir d’un schéma, le principe de la climatisation</p> <p>Justifier la nécessité du renouvellement d’air et de la maîtrise des températures et de l’hygrométrie de certains locaux professionnels</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p> <p>Citer les principaux matériaux utilisés dans l’activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail...), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles</p>
<p><u>S4.3.4.4.2 - Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- matériaux réglementaires utilisés dans l’activité professionnelle</li> <li>- matériaux d’emballage et de conditionnement à usage alimentaire</li> <li>- réglementation</li> </ul>	<p>Identifier les principales propriétés de chacun des matériaux</p> <p>Identifier les inconvénients de chacun des matériaux</p> <p>À partir des principales propriétés et inconvénients d’un matériau, justifier le choix pour son utilisation dans le milieu professionnel et son entretien éventuel</p> <p>Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise**

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p><b>S5.1. LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :</b></p>	
<p><b>S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :</b></p>	
<p>Le secteur professionnel</p>	<p>Définir la notion de secteur professionnel Distinguer différents secteurs professionnels Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation</p>
<p>Le métier</p>	<p>Définir la notion de métier Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p>
<p>Les niveaux de formation</p> <p>Les diplômes et les titres professionnels</p> <p>La qualification</p> <p>La professionnalisation</p>	<p>Repérer les différents niveaux de formation Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations Définir la qualification Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation</p>
<p>Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié</p>	<p>Identifier les différentes voies de formation Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation... Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation</p>
<p>Une formation tout au long de la vie</p>	<p>Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience</p>
<p>L'environnement du métier</p>	<p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple)</p>
<p><b>S5.1.2 - La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité :</b></p>	
<p>Les organisations : leurs caractéristiques</p>	<p>Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité</p>
<p>Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands</p>	<p>Repérer les finalités des organisations</p>
<p>Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif</p>	<p>Associer finalités et types d'organisations</p>
<p>Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun</p>	<p>Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise  
(suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
<b>S5.1.3 - Les domaines d'activités des organisations :</b>	
L'activité principale d'une organisation	Repérer les activités d'une organisation
Les activités secondaires d'une organisation	Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples de services secondaires
Le secteur professionnel et sa place dans l'économie	Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale Constater l'évolution des dernières années
<b>S5.1.4 - L'environnement économique, juridique et institutionnel :</b>	
Notions de marché, d'offre et de demande	Caractériser le marché de l'entreprise Caractériser l'offre et la demande Analyser leur incidence sur la fixation des prix Montrer le rôle régulateur du marché
Les secteurs institutionnels	Définir la notion d'activité économique Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié
Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume	Définir la notion de droit Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national
Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...	Repérer les différentes sources des droits européen et international Hiérarchiser les droits national et international
Le contrat	Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle
La formation du contrat	Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat
Les obligations contractuelles	Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations
La responsabilité	Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale) Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle
Les chambres consulaires	Définir et caractériser les chambres consulaires Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations
Les organisations professionnelles patronales et syndicales	Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise
L'inspection du travail	Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation
L'État et les collectivités territoriales	Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
<b>S5.2. L'INSERTION DANS L'ORGANISATION :</b>	
<b>S5.2.1 - La recherche d'emploi :</b>	
La population active	Caractériser la population active Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...) Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active
Les caractéristiques du marché du travail	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre) Analyser les causes et l'évolution du chômage
Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude Analyser le profil de poste Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...) Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Analyser une offre d'emploi Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Repérer les démarches de recherche d'emploi Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi
La lettre de motivation	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae Rédiger une lettre de motivation
Le curriculum vitae	Présenter un curriculum vitae informatisé
La communication téléphonique	Préparer la communication téléphonique
<b>S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :</b>	
L'entretien d'embauche	Repérer les différentes phases de l'entretien Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...) Préparer l'entretien d'embauche
Les tests de sélection	Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche
Les différents types de contrats de travail en vigueur	Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation
Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties	Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties
Les éléments de la rémunération	Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel
Les principales formalités liées à l'embauche : déclarations obligatoires, visite médicale, inscription au registre du personnel, déclaration unique d'embauche	Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
<b>S5.2.3 - <u>La structure de l'organisation :</u></b>	
Les fonctions et services de l'organisation	Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel Repérer et caractériser leurs principales fonctions Identifier les différents services et leurs attributions
La structure de l'organisation	Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services
<b>S5.2.4 - <u>Les règles de vie au sein de l'entreprise :</u></b>	
La communication au sein de l'entreprise  Les enjeux de la communication interne	Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences
La liberté d'expression et ses limites	Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	Repérer les droits et obligations du salarié
Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables	Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions
Le pouvoir disciplinaire	Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire Identifier les limites à ce pouvoir
<b>S5.3. <u>L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ :</u></b>	
<b>S5.3.1 - <u>L'activité commerciale :</u></b>	À étudier en lien avec les savoirs associés S 35
Les couples produits / marchés de l'entreprise  La concurrence  Le positionnement	Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise  Repérer le positionnement des concurrents Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise Justifier le choix de la politique commerciale retenue

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)**

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p><b>S 5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :</b></p>	
<p><b>S 5.3.2 - L'organisation de la production et du travail :</b></p>	
<p>Le processus de production de biens ou de services</p>	<p>Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel</p>
<p>Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...) La production de services</p>	<p>Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné</p>
<p>Les différents modes d'organisation du travail</p>	<p>Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné.</p>
<p>Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)</p>	<p>Repérer et caractériser les différents facteurs de production</p>
<p>La productivité Le rendement L'investissement La formation et la qualification</p>	<p>Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement</p>
<p>L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage</p>	<p>Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement</p>
<p>La recherche et la sélection des fournisseurs</p>	<p>Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur</p>
<p>La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente Normes, chartes qualité La démarche qualité et ses enjeux</p>	<p>Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations</p>
<p>La durée du travail Les repos, les congés</p>	<p>Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés</p>
<p>La flexibilité du temps de travail</p>	<p>Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise</p>
<p>La rémunération du travail</p>	<p>Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation</p>
<p>Les délégués du personnel, le comité d'entreprise</p>	<p>Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée.</p>
<p>La représentation syndicale</p>	<p>En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)**

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p><b>S 5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :</b></p>	
<p><b>S5.3.3 - La gestion des ressources humaines :</b></p>	
<p>Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources</p>	<p>Identifier les principales missions du service des ressources humaines Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines</p>
<p>L'entretien individuel d'évaluation</p>	<p>Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation</p>
<p>Le plan de formation de l'organisation Les congés de formation Le droit à la formation Le bilan de compétences</p>	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation</p>
<p>Les moyens et les enjeux de la motivation</p>	<p>Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié</p>
<p>Les conflits individuels et collectifs Les modes de résolution des conflits</p>	<p>Caractériser les principaux types de conflits Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en s'appuyant sur la législation en vigueur</p>
<p><b>S 5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION :</b></p>	
<p><b>S 5.4.1 - L'organisation créatrice de richesses :</b></p>	
<p>Les coûts d'achat, de production, de revient</p>	<p>Identifier les composants des différents coûts</p>
<p>La marge de l'entreprise, le prix de vente</p>	<p>Caractériser les déterminants du prix de vente</p>
<p>Le chiffre d'affaires et le résultat</p>	<p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) Dégager le résultat à partir des charges et produits Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs</p>
<p>La valeur ajoutée et sa répartition</p>	<p>Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée</p>
<p>La croissance de l'organisation</p>	<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité) Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)**

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p><b>S5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION : (suite) :</b></p>	
<p><b>S5.4.2 - Les relations avec les partenaires extérieurs :</b></p>	
<p>Les clients/usagers Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances</p>	<p>Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement</p>
<p>Le mécanisme de la TVA</p>	<p>Repérer la TVA collectée, déductible et à payer</p>
<p>L'imposition des bénéfices</p>	<p>Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés</p>
<p>Les opérations réalisées avec les partenaires  Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)</p>	<p>Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires Vérifier, analyser les principaux documents reçus Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires</p>
<p>La communication avec les partenaires  Les enjeux de la communication avec les partenaires</p>	<p>Analyser des situations de communication avec les partenaires Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact</p>
<p><b>S5.4.3 - La création et la reprise d'entreprise :</b></p>	
<p>Le projet de création ou de reprise</p>	<p>Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur</p>
<p>La propriété industrielle et propriété intellectuelle</p>	<p>Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...) Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet</p>
<p>La connaissance du marché</p>	<p>Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle</p>
<p>Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement</p>	<p>Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif</p>
<p>Les aides et les incitations à la création d'entreprise</p>	<p>Estimer le besoin de financement associé au projet</p>
<p>Le positionnement sur le marché</p>	<p>Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations</p>
<p>Les formes juridiques : leurs caractéristiques</p>	<p>Positionner l'entreprise sur le marché Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale</p>
<p>Les formalités de création</p>	<p>Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l’entreprise  
(suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
<b>S5.5. LES MUTATIONS ET LEURS INCIDENCES :</b>	
<b>S5.5.1 - Les mutations de l'environnement :</b>	
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation
L'Union européenne  La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise
L'organisation, actrice du développement durable  Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable Définir les enjeux du développement durable
<b>S5.5.2 - Les mutations de l'organisation :</b>	
Les mutations structurelles (restructuration, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis Dégager les incidences sur les plans économique et social
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences
<b>S5.5.3 - Les incidences sur le personnel :</b>	
La démission La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences
Les évolutions de carrière	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques