

# **Poissonnier**

## Certificat d'aptitude professionnelle

Direction générale  
de l'enseignement scolaire

*Service des enseignements et des formations*

Sous-direction  
des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

NOR : MENE0700528A

LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE

Vu le Code de l'éducation et notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'Alimentation du 4 décembre 2006.

Arrête

*Article premier* – Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

*Article 2* – Le référentiel d'activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

*Article 3* – La préparation à ce certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines définie en annexe II au présent arrêté.

*Article 4* – Ce certificat d'aptitude professionnelle est organisé en six unités obligatoires et une unité facultative de langue qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

*Article 5* – La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

*Article 6* – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il présente l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D. 337-10 du Code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit. Il précise également s'il souhaite présenter l'épreuve facultative.

*Article 7* – Les correspondances entre les épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1988 portant création du certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Les notes obtenues aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1998 sont, à la demande du candidat et pour leur durée de validité, reportées sur la (ou les) unité(s) correspondante(s) de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

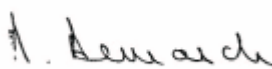
*Article 8* – La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier aura lieu en 2009.

*Article 9* – La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier* créé par l'arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1988 aura lieu en 2008. À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1988 est abrogé.

*Article 10* – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 20 mars 2007

Pour le Ministre et par délégation,  
Le Directeur de l'enseignement scolaire



Roland DEBBASCH

*Journal officiel* du 30 mars 2007

*Bulletin officiel* du 26 avril 2007

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



## **ANNEXE I**

### **Référentiels du diplôme**

Référentiel des activités professionnelles

Référentiel de certification

# Référentiel des activités professionnelles

## Champ d'activité

### Définition

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle (CAP) Poissonnier assure la réception, le stockage des produits livrés, la transformation et la commercialisation des produits de la mer et de certains poissons d'eau douce, dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et de traçabilité, conformément aux exigences réglementaires en vigueur.

Il présente et met en valeur les divers produits, assure en autonomie et intégralement l'acte de vente.

### Contexte professionnel

#### Emplois concernés

- Commis poissonnier et employé de marée
- Ouvrier professionnel qualifié poissonnier

#### Types d'entreprises où se situent les emplois

- Poissonneries (sédentaires et non sédentaires)
- Poissonneries « traiteur »
- Entreprises de mareyage
- Ateliers de transformation et/ou grossistes
- Rayons poissonnerie des grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Restaurants, brasseries

Selon le type d'entreprise, le titulaire du CAP :

- est placé sous la responsabilité d'un chef d'entreprise ou d'un responsable de rayon ;
- peut assurer le fonctionnement d'une entreprise artisanale du commerce de la poissonnerie après quelques années d'expérience.

### Environnement technique du métier

L'environnement technique du métier concerne :

- la connaissance et la reconnaissance des produits aquatiques ;
- la connaissance des diverses techniques de transformation et leur mise en œuvre ;
- la capacité à apprécier la qualité des produits à tous les stades ;
- la capacité à présenter les différents produits et à assurer l'acte de vente ;
- l'utilisation appropriée des matériels et outils dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail ;
- la capacité à vérifier et à suivre la traçabilité des produits ;
- la capacité à prendre en compte le principe du développement durable (normes halieutiques en vigueur).

L'environnement professionnel et commercial dans lequel il exerce son activité, exige un comportement et une tenue adaptés dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail.

Dans le cadre de son évolution professionnelle, le salarié sera amené à suivre tous les deux ans une formation relative au guide de bonne pratique des règles d'hygiène et de sécurité.

### Description des activités professionnelles

Les différentes fonctions de l'activité en poissonnerie sont :

- réception/stockage et approvisionnement ;
- préparation/transformation ;
- entretien/sécurité ;
- contrôle, qualité ;
- commercialisation.

## Tableaux de détail des activités

<b>Fonction I – Réception, stockage, approvisionnement</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 : Réception, et vérification des produits livrés/ des documents : détection des anomalies (qualitatives et quantitatives)</p> <p>Tâche 2 : Entreposage (conditionnement, stockage, rotations)</p> <p>Tâche 3 : Suivi des stocks et participation éventuelle à la prise de commande et aux achats</p>
<b>Conditions d'exercice</b>
<p><b>Moyens et ressources</b></p> <p>Bons de commande</p> <p>Bons de livraison, factures, étiquettes sanitaires</p> <p>Cahier des charges et/ou procédures, consignes</p> <p>Matériels de contrôle</p> <p>Livre d'entrées/sorties matières (traçabilité)</p> <p>Chambres froides, véhicules de transport réfrigérés</p> <p>Guide des bonnes pratiques d'hygiène</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Niveau d'autonomie et de responsabilité défini par les consignes de travail données</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé, de sécurité au travail et la prise en considération du principe du développement durable (normes halieutiques en vigueur) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré</li> <li>– le respect du cahier des charges et des procédures</li> <li>– le rangement, le stockage, la rotation des produits</li> <li>– le compte rendu des anomalies à la hiérarchie</li> <li>– la lecture, l'enregistrement, la vérification de la traçabilité</li> </ul>

<b>Fonction II – Préparation/transformation</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 : Organisation du poste de travail</p> <p>Tâche 2 : Identification des produits aquatiques</p> <p>Tâche 3 : Préparation des poissons, crustacés et mollusques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– écaillage, éviscération, étêtage,</li> <li>– désarêtage et désossage, filetage, tronçonnage</li> <li>– ouverture et présentation des coquillages</li> </ul> <p>Tâche 4 : Cuisson des crustacés et coquillages</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Élaboration d'une préparation culinaire simple</li> <li>– salage, fumage</li> </ul>
<b>Conditions d'exercice</b>
<p><b>Moyens et ressources</b></p> <p>Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires</p> <p>Produits de la mer et poissons d'eau douce</p> <p>Guides professionnels, guide des bonnes pratiques d'hygiène et fiches techniques (modes opératoires)</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Niveau d'autonomie et de responsabilité défini par les consignes de travail données</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la préparation des différents produits conformément à la réglementation et aux usages de la profession,</li> <li>– l'obtention d'un produit fini respectant une utilisation rationnelle de la matière première.</li> </ul>

<b>Fonction III – Entretien et sécurité</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 : Nettoyage et désinfection des locaux, des équipements, des matériels et de l’outillage</p> <p>Tâche 2 : Contrôle du bon fonctionnement des appareils et des dispositifs de sécurité</p> <p>Tâche 3 : Application des règles de sécurité du personnel liées à l’utilisation des outils et produits d’entretien et de désinfection</p>
<b>Conditions d'exercice</b>
<p><b>Moyens et ressources</b></p> <p>Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires</p> <p>Protocole et plan de nettoyage</p> <p>Matériels d’entretien et produits adaptés</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Autonomie et responsabilité dans le respect du guide de bonne pratique d’hygiène et/ou de la méthode HACCP</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>Dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la mise en œuvre des protocoles de nettoyage,</li> <li>– la vérification permanente du bon fonctionnement du matériel,</li> <li>– la communication au responsable des anomalies constatées.</li> </ul>

<b>Fonction IV – Contrôle qualité</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 : Lecture, enregistrement et conservation des documents liés à la traçabilité</p> <p>Tâche 2 : Contrôle de la qualité des produits, de la réception à la commercialisation (DLC, DLUO, qualités organoleptiques, tailles marchandes...)</p>
<b>Conditions d'exercice</b>
<p><b>Moyens et ressources</b></p> <p>Bons de commande, bons de livraison, étiquettes sanitaires</p> <p>Documents de traçabilité</p> <p>Consignes, cahier des charges</p> <p>Équipement et matériel</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Autonomie et responsabilité sous le contrôle d’une personne qualifiée</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>Dans le respect des règles d’hygiène, de santé et de sécurité au travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– les produits conformes à la qualité attendue en vue de la commercialisation</li> <li>– le respect de la réglementation en vigueur</li> <li>– le suivi de la traçabilité</li> </ul>



<b>Fonction V – Commercialisation</b>
<p><b>Tâches</b></p> <p>Tâche 1 : Mise en valeur des poissons, crustacés, mollusques et produits préparés (organisation, présentation de l'étal, étiquetage...)</p> <p>Tâche 2 : Accueil du client, argumentation et conseil à la clientèle</p> <p>Tâche 3 : Accomplissement de l'acte de vente intégralement et en autonomie</p>
<b>Conditions d'exercice</b>
<p><b>Moyens et ressources</b></p> <p>Équipement, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptés et réglementaires</p> <p>Produits aquatiques</p> <p>Guides professionnels, Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et de sécurité au travail</p>
<p><b>Autonomie, responsabilité</b></p> <p>Autonomie et responsabilité sous le contrôle d'une personne qualifiée</p>
<p><b>Résultats attendus</b></p> <p>Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– l'accueil et la prise de congé courtois</li> <li>– la pertinence du conseil à la clientèle</li> <li>– la livraison au client d'un produit fini conforme à ses attentes</li> <li>– le maintien d'un objectif de rentabilité</li> </ul>

# Référentiel de certification

## Définition des capacités

### C1 – organiser - préparer

L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir :

- le port d'une tenue professionnelle adaptée ;
- le respect des pratiques d'hygiène ;
- la santé et la sécurité au travail ;
- les bons usages de la profession ;
- l'application de la réglementation en vigueur.

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<b>C1.1 Organiser la réception des produits</b> C1.1.1 Préparer les zones de stockage  C1.1.2 Préparer le matériel et les outils de contrôle	Palettes, étagères Machine à glace, glace en paillettes Coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation Feuilles de protection (plastique, papier...) Chambres : froid positif et froid négatif Thermomètres, sondes	La propreté du lieu et du matériel Le rangement du lieu de stockage avec prise en compte de la rotation des produits  La mise à disposition du matériel adapté
<b>C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente</b> C1.2.1 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adaptés, préparer le matériel nécessaire à la vente  C1.2.2 Entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants	Linéaire d'étal et plan de travail, glace, papier sulfurisé, décor Pincettes, cuillères, spatules... Matériel de pesage Poubelles, gants... Sacs bretelles, boîtes...  Outils Machines à affûter et/ou fusils	La propreté du matériel La mise en place rationnelle de l'outillage sur le plan de travail Un espace de travail bien organisé La mise à disposition du matériel spécifique  Des outils propres et en état Des outils tranchants
<b>C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels</b> C1.3.1 Préparer le(s) produit(s) de nettoyage et de désinfection  C1.3.2 Préparer les matériels	Protocole de nettoyage Les produits de nettoyage, de désinfection et de décontamination  Centrale de nettoyage, raclettes, brosses...	L'adéquation entre le(s) produit(s) d'entretien et la technique de nettoyage et de désinfection  La conformité du matériel de sécurité

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
C1.4 Préparer les supports de vente et d'information	Étiquettes Panneaux, fiches recettes...	La propreté des matériels d'étiquetage et d'information La publicité sur lieu de vente (PLV, recettes...)

## C2 – réaliser

L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir :

- le port d'une tenue professionnelle adaptée ;
- le respect des pratiques d'hygiène ;
- la santé et la sécurité au travail ;
- les bons usages de la profession ;
- l'application de la réglementation en vigueur.

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
C2.1 Réceptionner les produits livrés C2.1.1 Peser, compter C2.1.2 Enregistrer	Matériel de pesage  Documents et outils d'enregistrement (informatique...)	L'utilisation correcte et adaptée du matériel de pesage La réalisation de l'enregistrement des documents de traçabilité...
C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks C2.2.1 Ranger les aires de réception et de stockage  C2.2.2 Déconditionner, reconditionner  C2.2.3 Stocker les produits livrés	Produits aquatiques <sup>1</sup> Palettes, étagères Machine à glace, glace en paillettes Coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation Feuilles de protection (plastiques, papier...) Chambres : froid positif et froid négatif Thermomètres, sondes	Le respect des règles de stockage La propreté des lieux, pas de produits à même le sol, un rangement rationnel Une utilisation du matériel adapté Le respect des produits aquatiques

<sup>1</sup> Tous produits de mer et d'eau douce, de pêche et d'élevage

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p><b>C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures</b></p> <p><b>C2.3.1</b> Mettre en œuvre les techniques de préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Parer : écailler, ébarber, éviscérer, retirer les ouïes, peler, dépouiller</li> <li>– Châtrer</li> <li>– Préparer en blanc : retirer les tentacules, le bec, la plume ou l'os et peler, réserver la poche d'encre</li> <li>– Tailler des légumes : julienne et brunoise</li> </ul> <p><b>C2.3.2</b> Mettre en œuvre les techniques de transformation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Fileter : avec ou sans peau, 2 ou 4 filets</li> <li>– Mettre en pavé</li> <li>– Escaloper</li> <li>– Désarêter, désosser</li> <li>– Tronçonner (darnes et tronçons)</li> <li>– Mettre en portefeuille (dorsal ou ventral)</li> <li>– Mettre en tube, en anneaux, en lanières</li> <li>– Mettre en gallinette</li> <li>– Mettre en tête de béliér</li> <li>– Ouvrir : coquillages, oursins</li> <li>– Couper homard, langouste, gambas ou langoustine à cru</li> </ul> <p><b>C2.3.3</b> Mettre en œuvre les techniques de finition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ficeler rôtis, paupiettes, crustacés...</li> <li>– Préparer en brochettes (cubes), en papillotes</li> <li>– Trancher en carpaccio, poissons fumés</li> <li>– Hacher au couteau : tartare</li> <li>– Émincer en goujonnette, en biais</li> </ul> <p>Ouvrir et présenter les coquillages crus ou cuits, ouvrir et/ou couper et présenter les crustacés cuits</p>	<p>Plan de travail et planche à découper</p> <p>Produits aquatiques et autres</p> <p>Outils tranchants et ciseaux</p> <p>Écailleur</p> <p>Pince à épiler</p> <p>Bacs</p> <p>Eau, poubelles</p> <p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Outils tranchants et ciseaux</p> <p>Couteau à huitres et couteau à Saint-Jacques...</p> <p>Gant de protection (préconisé)</p> <p>Plan de travail et planche à découper</p> <p>Produits aquatiques</p> <p>Outils tranchants et ciseaux</p> <p>Ficelle</p> <p>Bacs</p> <p>Eau, poubelles</p> <p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Plateaux</p> <p>Glace</p> <p>Papier film</p> <p>Algues</p> <p>Citron, persil</p>	<p>Le respect de la matière d'œuvre</p> <p>Le choix justifié de la technique utilisée</p> <p>La régularité de la coupe, des poids, de l'épaisseur</p> <p>La coupe « franche »</p> <p>La perte minimale de produit (parures)</p> <p>Le filet sans arête</p> <p>Le respect du produit en vue de la consommation</p> <p>L'ouverture du produit sans débris</p> <p>Le ficelage adapté et régulier</p> <p>La régularité de la coupe ou du tranchage</p> <p>Le dressage rationnel et adapté à la dégustation</p> <p>L'esthétique de la présentation</p> <p>La découpe du citron</p>

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C2.4 Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire</p> <p>C2.4.1 Cuire</p> <p>C2.4.1.1 Des poissons, des coquillages, mollusques et crustacés</p> <p>C2.4.1.2 Des légumes d'accompagnement et des céréales (poireaux, carottes, champignons, haricots verts, tomates, courgettes, pomme de terre, oignons, échalotes, ail, riz, pâtes)</p> <p>C2.4.2 Préparer des sauces : concassée de tomates, béchamel, beurre composé à cru, beurre fondu, sauces vin blanc vinaigrette, mayonnaise et dérivés</p> <p>C2.4.3 Saler et dessaler un poisson en vue d'une fumaison ou d'une conservation</p> <p>C2.4.4 Conditionner et stocker les produits fabriqués</p>	<p>Produits aquatiques</p> <p>Outils tranchants et ciseaux</p> <p>Plan de travail et planche à découper</p> <p>Matériels de cuisson</p> <p>Matériel de dressage et de conditionnement</p> <p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Produits</p> <p>Matériels de cuisson</p> <p>Fumet de poisson</p> <p>Ingrédients divers</p> <p>Matériel produits aquatiques</p> <p>Matériel</p> <p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Sel et épices</p> <p>Les produits aquatiques</p> <p>Produits aquatiques<sup>2</sup></p> <p>Palettes, étagères</p> <p>Machine à glace, glace en paillettes</p> <p>Coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation</p> <p>Feuilles de protection (plastiques, papier...)</p> <p>Chambres : froid positif et froid négatif</p> <p>Thermomètres, sondes</p>	<p>L'utilisation rationnelle du matériel mis à disposition</p> <p>Le choix d'un mode de cuisson adapté au produit</p> <p>Le respect du temps de cuisson</p> <p>Le respect de l'assaisonnement</p> <p>Le respect des fiches techniques, du temps imparti</p> <p>Le respect de l'assaisonnement</p> <p>L'utilisation rationnelle du matériel mis à disposition</p> <p>Le respect des dosages requis</p> <p>Le respect des temps de maturation</p> <p>Le respect du dessalage</p> <p>Le respect des règles de stockage</p> <p>La propreté des lieux, pas de produits à même le sol, un rangement rationnel</p> <p>Une utilisation du matériel adapté</p> <p>Le respect des produits aquatiques</p>

<sup>2</sup> Produits aquatiques tous produits de mer et d'eau douce, de pêche et d'élevage

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<b>C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux</b>		
Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection Entretien matériels et équipement Entretien des locaux	Les matériels et produits de nettoyage et de désinfection Le protocole de nettoyage	Le bon choix des produits utilisés La propreté de l'équipement et des matériels Un état sanitaire parfait des locaux Le respect du protocole de nettoyage
<b>C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente</b>  C2.6.1 Approvisionner les vitrines : mettre en place, mettre en valeur, étiqueter, protéger les produits Renouveler la glace C2.6.2 Peser, emballer	La matière d'œuvre, les éléments de présentation, de décoration Les étiquettes Les consignes  Le matériel de pesage et d'emballage Les consignes d'utilisation	Une mise en place rationnelle (rangement par espèce) L'identification des poissons, mollusques, crustacés et coquillages Le pesage est correctement réalisé Le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspondent au(x) produit(s) et aux consignes données
C2.6.3 Approvisionner la surface de vente Approvisionner et réapprovisionner l'étal (glaçage, produits...)  C2.6.4 Resserrer en chambre froide	La glace Les produits Les sondes Les étals réfrigérés  La glace Les produits Le matériel et le local réfrigéré	Le rangement de la matière première et des outils Le maintien de la table en froid  Le rangement rationnel de la matière première et des outils

### C3 – contrôler – apprécier

L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir :

- le port d'une tenue professionnelle adaptée ;
- le respect des pratiques d'hygiène ;
- la santé et la sécurité au travail ;
- les bons usages de la profession ;
- l'application de la réglementation en vigueur.

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<b>C3.1 Vérifier les produits</b>  C3.1.1 Vérifier : - l'état des conditionnements et emballages, - les marques sanitaires - la traçabilité	Les produits conditionnés à réception	Le signalement (oralement ou par écrit) des anomalies de conditionnement, de température, de dates

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C3.1.2 Vérifier la concordance entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bon de commande et le bon de livraison</li> <li>- le bon de livraison et le(s) produit(s) livré(s)</li> </ul> <p>C3.1.3 Vérifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'état de fraîcheur des produits (aspect, couleur, odeur)</li> <li>- l'état vivant des crustacés et coquillages</li> <li>- les tailles marchandes</li> </ul> <p>Contrôler la température à cœur les DLC et DLUO</p> <p>C3.1.4 Vérifier l'implantation des produits, l'étiquetage</p>	<p>Le bon de commande et le bon de livraison</p> <p>Les produits</p> <p>Les produits</p> <p>La sonde, les thermomètres</p> <p>La règle de mesure</p> <p>Les consignes</p> <p>Les produits</p> <p>Les vitrines</p> <p>Les étiquettes</p> <p>Les éléments de traçabilité</p> <p>La règle de mesure</p>	<p>Le signalement des anomalies de poids et/ou de données entre le bon de livraison et les produits livrés</p> <p>Le signalement oral ou écrit des anomalies constatées (qualité, taille)</p> <p>L'étiquetage adapté</p> <p>Le respect des consignes</p>
<p><b>C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire</b></p> <p>C3.2.1 Vérifier la température, l'état et le contenu du camion à réception</p> <p>C3.2.2 Vérifier l'aspect de la glace</p> <p>Contrôler la température de la chambre froide et de la vitrine</p>	<p>Les consignes</p> <p>La glace</p> <p>Les thermomètres</p> <p>Les chambres (froid positif et froid négatif)</p> <p>La vitrine</p>	<p>La lecture du thermomètre et le signalement des anomalies</p> <p>Le signalement oral des anomalies</p>

## C4 – commercialiser - communiquer

L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir :

- le port d'une tenue professionnelle adaptée ;
- le respect des pratiques d'hygiène ;
- la santé et la sécurité au travail ;
- les bons usages de la profession ;
- l'application de la réglementation en vigueur.

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
		<p>Pour favoriser la transmission d'une image positive de l'entreprise, adopter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un langage adapté,</li> <li>- une attitude favorable à la communication (capacité d'écoute, curiosité...)</li> </ul>

<b>Savoir-faire</b>	<b>Conditions de réalisation (on donne)</b>	<b>Critères d'évaluation (on exige)</b>
<p><b>C4.1 Participer au service à la clientèle</b></p> <p>C4.1.1 Accueillir le client</p> <p>C4.1.2 Identifier les besoins du client, renseigner, proposer</p>	<p>Instructions et consignes La tenue</p> <p>Instructions et consignes en fonction des produits, des promotions et des saisons La tenue</p>	<p>La personnalisation de la relation par le bonjour Une tenue professionnelle propre Une attitude courtoise, dynamique et détendue Un sourire spontané</p> <p>Un langage précis Un questionnement adapté L'exactitude des renseignements</p>
<p>C4.1.3 Vendre</p> <p>C4.1.4 Enregistrer une commande (en direct, au téléphone, par télécopie, sur internet)</p> <p>C4.1.5 Prendre congé</p>	<p>Instructions et consignes Les fiches recettes Les revues professionnelles La balance La caisse et autres moyens d'encaissements Les emballages</p> <p>Instructions et consignes Les outils de communication Le livre de commandes</p> <p>Instructions et consignes</p>	<p>Un langage précis Un questionnement adapté Le bon usage des outils de pesée et d'encaissement L'utilisation adaptée des emballages L'exactitude du rendu de monnaie La bonne utilisation de tous les moyens d'encaissement Un questionnement adapté L'utilisation adaptée des outils L'exactitude des renseignements écrits Les remerciements L'au revoir</p>
<p><b>C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail</b></p> <p>C4.2.1 Communiquer avec la hiérarchie</p> <p>C4.2.2 Communiquer avec l'ensemble de l'équipe</p>	<p>Le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes Les outils de communication</p> <p>Le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes Les outils de communication</p>	<p>Le respect des consignes La précision du compte rendu</p> <p>Le respect des consignes La précision du compte rendu Le respect mutuel au sein de l'équipe</p>



## Mise en relation des activités professionnelles avec les compétences

Activités	Capacités	Compétences
<b>Achat Réception Stockage Approvisionnement</b>	Organiser, préparer	Organiser la réception des produits
	Réaliser	Réceptionner les produits livrés Stocker les produits et suivre les stocks
	Contrôler, apprécier	Vérifier les produits (concordance bons d'achat/de livraison) Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de contrôle
	Communiquer	Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail
<b>Préparation Transformation</b>	Organiser, préparer	Organiser son poste de travail
	Réaliser	Stocker les produits et suivre les stocks Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires
<b>Entretien sécurité</b>	Organiser, préparer	Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
	Réaliser	Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux
	Contrôler	Vérifier le fonctionnement les appareils et dispositifs de sécurité alimentaire
<b>Contrôle qualité</b>	Contrôler, apprécier	Vérifier les produits (conditionnement, marques sanitaires)
<b>Commercialisation</b>	Organiser, préparer	Organiser son poste de travail et l'espace de vente Préparer les supports de vente et d'information
	Réaliser	Réaliser les opérations liées à la vente
	Contrôler	Vérifier les produits (implantation, étiquetage, DLC, DLUO)
	Communiquer	Participer au service à la clientèle Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

# Savoirs associés

## Liste des savoirs

### S1 – la filière pêche et la place du poissonnier

- 1.1 La filière pêche et l'aquaculture
- 1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'État

### S2 – les équipements, matériels et outillages

- 2.1 Vêtements de travail
- 2.2 Locaux, matériel et outillage
- 2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel
- 2.4 Évacuation des matières

### S3 – les produits et leurs transformations

- 3.1 La ressource halieutique
- 3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- 3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques
- 3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques
- 3.5 Les différents modes de cuisson
- 3.6 Les préparations de base et garnitures
- 3.7 Le stockage
- 3.8 Les produits de la mer transformés

### S4 – la commercialisation - la communication

- 4.1 La présentation des produits aquatiques
- 4.2 Les moyens d'informations sur le lieu de vente
- 4.3 Les organismes de contrôle
- 4.4 Les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits
- 4.5 La communication avec la clientèle
- 4.6 Le conseil à la clientèle

### S5 – les sciences appliquées à l'alimentation

- 5.1 Les constituants des aliments
- 5.2 Nutrition
- 5.3 Hygiène et prévention
- 5.4 Alimentation en énergie électrique
- 5.5 Alimentation en eau froide
- 5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels
- 5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels
- 5.8 Entretien des locaux et du matériel

### S6 – la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

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

## Définition des savoirs

### S1 – la filière pêche et la place du poissonnier

Connaissances	Limites de connaissances
<b>1.1 La filière pêche et l'aquaculture</b>	
<p><b>1.1.1 L'approvisionnement</b> Les principaux ports français.</p> <p>Les criées, les halles à marée, les MIN (marchés d'intérêt national), MIR (marchés d'intérêt régional) et les plates-formes de distribution Les importations de produits aquatiques Les différents types de pêche (pêche côtière et pêche hauturière) Les différents modes de pêche : lignes, chaluts, trémails, casiers et dragues L'aquaculture et principales productions : conchyliculture, pisciculture marine et pisciculture en eau douce</p> <p><b>1.1.2 Le poissonnier et les circuits de distribution</b> Le poissonnier : le métier et son évolution</p> <p>Les circuits de distribution : – les entreprises de gros et de mareyage – les entreprises de détail : les poissonneries (sédentaires, non sédentaires, « tournées »), les poissonneries traiteurs – les grandes et moyennes surfaces (GMS) – la restauration, les collectivités...</p> <p>Les exportations de produits aquatiques</p> <p><b>1.1.3 Les entreprises de transformation</b> Produits frais : les ateliers de filetage Produits élaborés : les conserveries, les entreprises de surgélation, les traiteurs industriels et saurseries</p>	<p>Citer deux ports de pêche français avec criée sur chaque façade maritime et préciser leur situation géographique Citer les principaux lieux d'approvisionnement et de distribution des produits aquatiques (au stade de gros) Préciser les espèces concernées par les importations et donner pour chaque espèce les pays d'origine des produits Citer les différents types de pêches et préciser pour l'un d'entre eux ses particularités Citer deux modes de pêche et les espèces concernées</p> <p>Donner la définition de l'aquaculture Citer deux principales productions issues de l'aquaculture et donner pour l'une d'entre elles ses caractéristiques</p> <p>Donner les principales aptitudes attendues et/ou nécessaires pour exercer le métier de poissonnier</p> <p>Nommer les différents intervenants de la filière pêche, depuis le port de débarquement des poissons ou des lieux de production, jusqu'à la vente au consommateur</p> <p>Décrire pour une entreprise de distribution choisie, ses activités principales</p> <p>Citer les espèces et/ou produits (deux au minimum) concernés par nos exportations et préciser les pays destinataires</p> <p>Citer les activités des principales entreprises de transformation des produits aquatiques</p>
<b>1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'État</b>	
<p>Ofimer (Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture) DPMA (Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture) Ifremer (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer)</p>	<p>Citer les principaux organismes interprofessionnels et leur ministère de tutelle</p>

## S2 – les équipements, matériels et outillages

Connaissances	Limites de connaissances
<b>2.1 Vêtements de travail</b>	
<p>Tenue professionnelle</p> <p>Équipement et vêtements de protection</p>	<p>Justifier de l'intérêt du port d'une tenue professionnelle</p> <p>Citer les différents composants de la tenue professionnelle</p> <p>Énumérer les éléments de l'équipement de protection individuel (EPI) et préciser les activités nécessitant le port de cet équipement</p>
<b>2.2 Locaux, matériel et outillage</b>	
<p>Outillage</p> <p>Matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– la machine à glace</li> <li>– la peleuse, le fumoir</li> <li>– le matériel de cuisson et de refroidissement</li> <li>– les écailleurs électriques...</li> </ul> <p>Matériel de pesage</p> <p>Appareils de contrôle : thermomètre, sonde...</p> <p>Lieux de stockage (chambres froides, vitrines réfrigérées...)</p> <p>Matériels et accessoires de stockage (bacs, plats, films...)</p> <p>Plans de travail et matériels réglementaires courants et/ou spécifiques</p> <p>Véhicules de transport et leurs périmètres de distribution (isothermes, réfrigérés)</p>	<p>Citer et décrire les principaux outils, préciser leur utilisation spécifique (couteaux, ciseaux, écailleurs ...)</p> <p>Citer les matériels utilisés en poissonnerie (maximum 3)</p> <p>Préciser la réglementation concernant le matériel de pesage</p> <p>Citer deux appareils de contrôle et/ou d'enregistrement, d'alarme (thermomètre, autres...)</p> <p>Citer deux lieux de stockage</p> <p>Justifier l'utilisation d'un matériel et/ou d'un accessoire de stockage adapté au produit</p> <p>Énumérer les matériels liés au travail des produits aquatiques : poubelles, couteaux, tables, broyeur...</p> <p>Préciser les types de véhicules utilisés pour le transport des produits aquatiques et donner pour l'un d'entre eux la réglementation en vigueur</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<b>2.3 Hygiène, santé et prévention en milieu professionnel</b>	
Recommandations et réglementation relatives : – à l'hygiène corporelle et vestimentaire – à la santé des personnels – l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux <ul style="list-style-type: none"> <li>• les techniques de nettoyage, désinfection et décontamination</li> <li>• la lutte contre les nuisibles</li> </ul> – au conditionnement et déconditionnement des produits – à la conservation – au transport des marchandises	Conformément au guide des bonnes pratiques d'hygiène et dans le respect de la réglementation en vigueur : – citer et justifier les règles d'hygiène relatives au personnel, au matériel et aux locaux – préciser les actions à mener et les comportements à adopter, tout au long des diverses opérations de transformation des produits, jusqu'à la vente au consommateur – justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées (centrale de nettoyage, ionisateur, bacs et produits chlorés, lave-vaisselle) – préciser les règles à appliquer pour les opérations particulières (conditionnement et transport)
<b>2.4 Évacuation des matières</b>	
Les conditions de stockage : – emballages – déchets organiques	Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel

### S3 – les produits et leurs transformations

Connaissances	Limites de connaissances
<b>3.1 La ressource halieutique</b>	
La ressource halieutique Le développement durable et son incidence pour les professionnels	Définir en termes simples la ressource halieutique Préciser en quoi est concerné le professionnel par le développement durable (préservation de la ressource... taille...)
<b>3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires</b>	
Les poissons (blancs, bleus) Les sélaciens Les crustacés Les mollusques (coquillages, céphalopodes, gastéropodes) Les autres produits aquatiques (oursins, violets, certaines algues...) Les critères de fraîcheur (critères organoleptiques et réglementaires de la Communauté européenne)	Identifier et classer les produits aquatiques selon les espèces, les familles et préciser leurs appellations réglementaires (30 produits aquatiques minimum)  Donner les particularités anatomiques et morphologiques d'un poisson rond et d'un poisson plat  Nommer les principaux critères de fraîcheur des produits aquatiques
<b>3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques</b>	
Parer, châtrer, préparer en blanc Fileter : avec ou sans peau, 2 ou 4 filets Mettre en pavé Escaloper Désarêter, désosser Détailler (darnes et tronçons)	Pour un produit aquatique donné, citer les opérations à effectuer pour le rendre présentable et commercialisable  Citer les différentes méthodes de transformation des produits aquatiques

Connaissances	Limites de connaissances
Mettre en portefeuille (dorsal ou ventral) Mettre en tube, en anneaux, en lanières Mettre en galinette Mettre en tête de bœuf Ouvrir : coquillages, oursins Ficeler (rôti, paupiettes, crustacés...) Préparer : – en brochettes (cubes) – en papillote Trancher : en carpaccio, poissons fumés Hacher au couteau : tartare Émincer en goujonnette, en biais	À partir de techniques de transformation données, préciser pour chacune d'entre elles les opérations à effectuer
<b>3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques</b>	
Présentation et préparation des coquillages crus, des gastéropodes et des crustacés cuits	Préciser les principales règles ou précautions à respecter pour la préparation et la présentation d'un plateau de fruits de mer
<b>3.5 Les différents modes de cuisson</b>	
La cuisson rapide (griller, rôti, sauter, frire) La cuisson lente (pocher, braiser, cuire en ragoût)	Citer les principales techniques de cuisson rapide Citer les principales techniques de cuisson lente Citer deux produits aquatiques, ainsi que le mode de cuisson à conseiller
<b>3.6 Les préparations de base et garnitures</b>	
Les fonds de sauce, les fumets, les courts-bouillons et les soupes Les sauces de base (concassée de tomates, béchamel, beurre composé, beurre fondu, sauces vin blanc, vinaigrette, mayonnaise et ses dérivés)  Les légumes : préparation, taillage (en julienne et en brunoise) et cuisson Les autres produits : riz, pâtes  Les produits semi-élaborés (en poudre, en sauce...) : – les produits lyophilisés, déshydratés – les préparations sous vide et/ou stérilisées – les légumes de 4 <sup>e</sup> et 5 <sup>e</sup> gammes	Citer deux sauces d'accompagnement d'un produit cuit et donner les principaux éléments qui composent ces sauces Donner les éléments de fabrication d'une soupe, d'un fumet ou d'un court-bouillon et donner deux exemples d'utilisation  Préciser les précautions à prendre avant d'utiliser les légumes crus Préciser le mode de taillage des légumes « en julienne, en brunoise » Donner la définition d'un produit semi-élaboré Citer deux produits semi-élaborés et donner leurs conditions d'utilisation
<b>3.7 Le stockage</b>	
Les divers moyens de conservation La réfrigération, la congélation, la surgélation Le salage, le saumurage Le fumage, le séchage Le sous-vide Installations frigorifiques	Énumérer cinq moyens de conservation et préciser pour l'un d'entre eux sa technique Donner le principe de la mise sous vide d'un produit et préciser les conditions de son stockage  Énumérer et décrire sommairement les différents matériels et installations de production de froid

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances</b>
Règles de conservation des produits aquatiques  Protection et conditionnement des produits	Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement Expliquer l'intérêt d'un rangement correct dans les chambres froides Énoncer les températures réglementaires Énumérer les différents moyens de protection et de conditionnement liés au stockage
<b>3.8 Les produits de la mer transformés</b>	
Les conserves appertisées Les produits de la mer surgelés Le surimi Les poissons salés, fumés, séchés Les produits « traiteur »	Citer deux produits aquatiques ayant subi une transformation et préciser leur mode de fabrication

#### S4 – la commercialisation, la communication

<b>Connaissances</b>	<b>Limites de connaissances</b>
<b>4.1 La présentation des produits aquatiques</b> Présentation sur glace En vitrine réfrigérée	Citer les grands principes de présentation des produits aquatiques, ainsi que les obligations des professionnels (voir Guide des bonnes pratiques)
<b>4.2 Les moyens d'informations sur le lieu de vente</b> L'étiquetage informatif obligatoire sur le rayon concerné (nom du produit, élevage ou pêche, zone de pêche, prix...)  La date de pêche pour les coquillages La date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO) pour les produits transformés	Citer les modalités pratiques d'information sur le lieu de vente (origine des produits : date de pêche, nom...)  Identifier et différencier : – la date limite de consommation (DLC) – la date limite d'utilisation optimale (DLUO)
<b>4.3 Les organismes de contrôle</b> Les services vétérinaires La répression des fraudes Les affaires maritimes	Citer deux services d'État chargés des contrôles et préciser leur rôle
<b>4.4 Les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits</b> Le label rouge Identification géographique protégée (IGP) Agriculture biologique (AB) Éco-label Pin's...	Citer deux conditions d'élevage nécessaires ou exigibles pour obtenir le label rouge Citer les garanties offertes par la labellisation Citer deux signes officiels de qualité et de traçabilité, donner leur signification
<b>4.5 La communication avec la clientèle</b> L'accueil, le suivi, la prise de congé du client La vente additionnelle (complémentaire et/ou supplémentaire) et/ou de substitution	Citer les principales règles d'une communication verbale Distinguer ces types de vente

Connaissances	Limites de connaissances
<b>4.6 Le conseil à la clientèle</b> Choix du ou des produits Poids et/ou quantité Mode et temps de cuisson Maintien et/ou remise en température	Citer deux conseils pouvant être donnés à la clientèle (choix du produit adapté à la préparation, mode de cuisson...)

## S5 – les sciences appliquées à l'alimentation

Connaissances	Limites de connaissances
<b>5.1 Les constituants des aliments</b>	
<b>5.1.1 Nature des constituants et rôles nutritionnels :</b> Protides Glucides Lipides Fibres Éléments minéraux Vitamines Eau	Identifier, à partir d'un étiquetage, les différents constituants d'un produit alimentaire Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D Citer quelques protides d'origine animale Calculer la valeur énergétique d'un aliment
<b>5.1.2 Principales propriétés physicochimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</b> Action de la chaleur sur les protides, les lipides et les vitamines Action de l'air sur les vitamines, les lipides	Indiquer à partir d'un protocole de transformation, la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de la chaleur
<b>5.2 Nutrition</b>	
<b>5.2.1 La qualité organoleptique</b> Composantes de la qualité organoleptique et leurs incidences sur les organes sensoriels	Citer les mécanismes de perception des organes sensoriels Citer les facteurs modifiant la perception sensorielle
<b>5.2.2 L'équilibre alimentaire</b>	Indiquer les besoins nutritionnels pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)
<b>5.2.3 Les apports du groupe des aliments protidiques</b>	Répartir en groupes une liste d'aliments proposés
<b>5.2.4 Les apports spécifiques des produits de la mer et intérêts</b>	À partir d'un document, préciser quelles sont les caractéristiques nutritionnelles des produits de la mer
<b>5.2.5 La digestion</b> Anatomie de l'appareil digestif humain Bilan de la digestion Rôle des fibres alimentaires	Situer sur un schéma de l'appareil digestif, les principaux organes ainsi que leurs sucs correspondants Citer les nutriments assimilés Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal



Connaissances	Limites de connaissances
<b>5.3 Hygiène et prévention</b>	
<p><b>5.3.1 Microbiologie appliquée</b></p> <p>Diversité du monde microbien :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- critères de classification</li> <li>- conditions de vie et de multiplication des microorganismes</li> <li>- pouvoir pathogène des microorganismes caractéristiques de la flore alimentaire</li> <li>- flore pathogène : typologie, origine</li> <li>- flore non pathogène</li> </ul> <p><b>5.3.2 Transformations biochimiques</b></p> <p>Les altérations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- causes d'altérations</li> <li>- modes de conservation des aliments</li> </ul> <p><b>5.3.3 Intoxications alimentaires</b></p> <p>Microorganismes et toxi-infection alimentaire collective (TIAC )</p> <p><b>5.3.4 Toxicologie alimentaire</b></p> <p>Produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments</p> <p>Additifs alimentaires</p> <p><b>5.3.5 Parasitoses alimentaires</b></p>	<p>Citer des exemples caractéristiques de différents types de microorganismes</p> <p>Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des microorganismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</p> <p>Citer les différents agents, vecteurs de microorganismes dans le milieu professionnel</p> <p>Définir à partir de situations données, le pouvoir pathogène des microorganismes</p> <p>Indiquer l'origine possible des microorganismes constituant la flore des aliments</p> <p>Citer les principales causes d'altération des aliments</p> <p>Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures)</p> <p>Citer les principaux agents d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) + virus</p> <p>Citer les symptômes des intoxications alimentaires</p> <p>Citer les principaux types de substances toxiques</p> <p>Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques</p> <p>Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages)</p> <p>Citer les principaux parasites des produits aquatiques et les mesures préventives</p>
<b>5.4 Alimentation en énergie électrique</b>	
<p><b>5.4.1 Principales grandeurs utilisées en électricité</b></p> <p>Tension</p> <p>Intensité du courant</p> <p>Puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation</p> <p><b>5.4.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel</b></p> <p>Transformation en énergie thermique</p> <p>Transformation en énergie mécanique</p>	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p> <p>Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l'effet Joule</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>5.4.3 Sécurité</b> Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels Réglementation et contrôle</p> <p><b>5.4.4 Utilisation des appareils électriques en poissonnerie</b> Principes de fonctionnement Sécurité</p>	<p>Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrisation, électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir</p> <p>Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur</p>
<p><b>5.5 Alimentation en eau froide</b></p> <p>Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine Adoucissement de l'eau</p>	<p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</p>
<p><b>5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels</b></p> <p>Production et utilisation du froid pour le maintien de la qualité sanitaire des produits Principes de production du froid Principes de fonctionnement des appareils – réfrigérateurs et chambres froides positives – congélateurs, surgélateurs Cellules de refroidissement rapide</p>	<p>Donner le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique Citer les consignes et les règles d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie pour un usage optimal des installations</p>
<p><b>5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels</b></p>	
<p><b>5.7.1 Éclairage des locaux</b> Conditions d'un bon éclairage Sources lumineuses (incandescence, fluorescence) Modes d'éclairage et appareils d'éclairage Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</p> <p><b>5.7.2 L'évacuation des matières usées</b> Eaux usées et déchets Collecte, évacuation et traitement</p>	<p>Indiquer le principe de fonctionnement (incandescence et fluorescence) Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire) Citer les règles de sécurité lors de l'entretien de source et d'appareil d'éclairage</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>5.7.3 Principaux matériaux utilisés dans le secteur professionnel</b></p> <p><i>5.7.3.1 Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</i> Matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle Matériaux d'emballage à usage alimentaire</p> <p><i>5.7.3.2 Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</i></p>	<p>Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien</p> <p>Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire</p>
<b>5.8 Entretien des locaux et du matériel</b>	
<p><b>5.8.1 Produits de nettoyage et de désinfection</b></p> <p>Composition Modes d'action Réglementation</p> <p><b>5.8.2 Entretien des matériels, des locaux professionnels</b> Nettoyage Désinfection</p>	<p>Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant À partir de fiches techniques de produits : – identifier leurs propriétés – classer les produits en fonction de leur mode d'action – indiquer leur mode d'utilisation (dilution...) Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</p> <p>Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements et indiquer les mesures de sécurité à respecter Justifier chaque étape dans un plan de nettoyage donné</p>

**S6 – la connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social** (à partir d'exemples en lien avec le secteur professionnel)

Connaissances	Limites de connaissances
<b>6.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables</b>	
<p><b>6.1.1 Notion d'entreprise</b> Rôles Diversité des entreprises, classement selon la taille L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions des services</p>	<p>Reconnaître une entreprise, identifier ses rôles Établir des cartes d'identité d'entreprise À partir d'exemples d'entreprises de poissonnerie, identifier les fonctions et services</p>

Connaissances	Limites de connaissances
<p><b>6.1.2 Les opérations commerciales</b></p> <p>La base de l'activité commerciale : les besoins du « consommateur », le marché</p> <p>Les flux et documents commerciaux relatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'achat et à la vente</li> <li>- aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement</li> <li>- aux mouvements de marchandises</li> </ul> <p>Les outils de traitement de l'information</p> <p><b>6.1.3 Éléments comptables</b></p> <p>Le bilan : principaux postes du bilan</p> <p>Le compte de résultats : notions de charges, de produits</p> <p>Éléments de comptabilité matière</p> <p>Notions d'amortissement à partir d'exemple</p> <p>Analyse et calcul de coûts appliqués à l'entreprise de poissonnerie</p> <p><b>6.1.4 L'entreprise et son environnement</b></p> <p>Environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique</p> <p>Environnement social et politique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- état, région, département</li> <li>- syndicats et organisations</li> </ul>	<p>Déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples dans le secteur de la poissonnerie</p> <p>Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leur rôle respectif</p> <p>Repérer les éléments que comprennent les documents commerciaux</p> <p>Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d'un bon de commande</p> <p>Schématiser la circulation interne/externe de documents</p> <p>Repérer les principaux postes de l'actif et du passif à partir de document</p> <p>Identifier et classer les charges et les produits</p> <p>Calculer le résultat</p> <p>Indiquer le principe de l'amortissement linéaire</p> <p>Déceler les éléments constitutifs du coût de revient</p> <p>Calculer une marge</p> <p>Identifier les principaux agents :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- économique</li> <li>- social et politique</li> <li>- situer les entreprises dans le circuit économique simplifié</li> <li>- citer les représentants</li> <li>- citer les syndicats et les organisations professionnelles</li> </ul>
<p><b>6.2 Initiation économique</b></p>	
<p><b>6.2.1 Les entreprises et la production</b></p> <p>La classification des entreprises selon leur activité poissonnerie</p> <p>Les facteurs de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- facteur travail</li> <li>- énergie, matières premières</li> </ul> <p>Facteur capital, l'investissement (formes, financement)</p> <p>Notions de productivité et de progrès technique</p> <p><b>6.2.2 Les échanges économiques</b></p> <p>Les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur</p> <p>La formation d'un prix</p> <p><b>6.2.3 Les impôts, les prélèvements</b></p> <p>Notions d'impôts et de prélèvements</p> <p><b>6.2.4 Les problèmes économiques</b></p> <p>Les mutations des entreprises</p> <p>L'évolution des prix</p>	<p>Situer les entreprises de poissonnerie dans la classification en secteurs</p> <p>Identifier l'appellation poissonnerie</p> <p>Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d'importance</p> <p>Identifier les marchés</p> <p>Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix</p> <p>Citer les principaux impôts et prélèvements d'une entreprise</p> <p>Identifier les mutations dans les entreprises de l'alimentation</p>

Connaissances	Limites de connaissances
Notion sur l'inflation	Montrer l'intérêt du suivi des prix Citer les incidences de l'inflation
<b>6.3 Initiation juridique et sociale</b>	
<p><b>6.3.1 Les institutions politiques</b> Président de la République Gouvernement Parlement Les collectivités territoriales Commune Département Région</p> <p><b>6.3.2 Droit usuel</b> Les acteurs de la vie juridique : – les personnes physiques – personnalités capacités juridiques Le commerçant : qualité Les personnes morales : sociétés commerciales</p> <p><b>6.3.3 Les droits et les biens</b> Droit de propriété  Fonds de commerce</p> <p><b>6.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise</b> Les contrats usuels  Le règlement  La responsabilité délictuelle : – civile, pénale ; – la responsabilité de l'entreprise  Les assurances de l'entreprise</p>	<p>Citer les modes de scrutins et la durée des mandats : – président de la République – parlements et commune Discerner les rôles respectifs : – du président de la République – du gouvernement – du Parlement Identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales</p> <p>Identifier les attributs d'une personne juridique Identifier la notion de commerçant, d'artisan Identifier la forme juridique d'une entreprise de poissonnerie Identifier les éléments d'une personne juridique</p> <p>Identifier les éléments constitutifs du fond de commerce</p> <p>Citer les formalités de création de l'entreprise</p> <p>Identifier l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties Déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances Identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la poissonnerie Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance d'une entreprise de l'alimentation Citer les principaux risques couverts par l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise (ex. : intoxication alimentaire)</p>

## Tableau de mise en relation compétences – unités

UP3 – vente commercialisation			
UP2 – transformation des produits			UP3
UP1 – approvisionnement stockage et organisation du point de vente		UP1	UP2
UP3			
<b>C1</b>	<b>C1 – organiser, préparer</b>		
	C1.1 Organiser la réception des produits		
	C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente		
	C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels		
	C1.4 Préparer les supports de vente et d'information		
<b>C2</b>	<b>C2 – réaliser</b>		
	C2.1 Réceptionner les produits livrés		
	C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks		
	C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des produits aquatiques		
	C2.4 Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires		
	C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, l'outillage et les locaux		
	C2.6 Réaliser certaines opérations liées à la vente		
<b>C3</b>	<b>C3 – contrôler, apprécier</b>		
	C3.1 Vérifier les produits		
	C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire		
<b>C4</b>	<b>C4 – communiquer</b>		
	C4.1 Participer au service à la clientèle		
	C4.2 Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail		

## Tableau de mise en relation savoirs – unités

### Unités professionnelles

UP3 – vente commercialisation			
UP2 – transformation des produits			P
UP1 – approvisionnement stockage et organisation du point de vente		P	P
		UP1	UP2
UP3			
<b>S1</b>	<b>La filière pêche et la place du poissonnier</b>		
	1.1 La filière pêche et l'aquaculture		
	1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'État		
<b>S2</b>	<b>Les équipements, matériels et outillages</b>		
	2.1 Vêtements de travail		
	2.2 Locaux, matériel et outillage		
	2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel		
	2.4 Évacuation des matières		
<b>S3</b>	<b>Les produits et leurs transformations</b>		
	3.1 La ressource halieutique		
	3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires		
	3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques		
	3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques		
	3.5 Les différents modes de cuisson		
	3.6 Les préparations de base et garnitures		
	3.7 Le stockage		
3.8 Les produits de la mer transformés			
<b>S4</b>	<b>La commercialisation - La communication</b>		
<b>S5</b>	<b>Les sciences appliquées</b>		
	5.1 Les constituants des aliments		
	5.2 Nutrition		
	5.3 Hygiène et prévention		
	5.4 Alimentation en énergie électrique		
	5.5 Alimentation en eau froide		
	5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels		
	5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels		
5.8 Entretien des locaux et du matériel			
<b>S6</b>	<b>La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social</b>		

## **Unités générales**

### **UG1 – français et histoire-géographie**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors-série n° 5 du 29 août 2002).

### **UG2 – mathématiques-sciences**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors-série n° 5 du 29 août 2002).

### **UG3 – éducation physique et sportive**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (BO n° 39 du 24 octobre 2002).

### **UF – langue vivante**

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire établis par l'arrêté du 8 juillet 2003 (BO hors série n° 4 du 24 juillet 2003).



## **ANNEXE II**

### **Période de formation en milieu professionnel**

# Période de formation en milieu professionnel

Candidats relevant de la voie scolaire	
<b>Durée</b>	<p>La durée totale obligatoire de la période de formation en milieu professionnel (PFMP) au sein d'une entreprise de poissonnerie est de seize semaines, réparties sur les deux années de formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– six semaines en fin de première année de formation ;</li> <li>– dix semaines en dernière année de formation, dont au minimum quatre semaines consécutives en fin de formation qui donnent lieu à évaluation.</li> </ul> <p>Le choix des dates des périodes de formation en milieu professionnel qui se réalisent sur le temps scolaire, est laissé à l'initiative des établissements, en concertation avec le milieu professionnel et les conseillers de l'enseignement technologique.</p> <p>Conformément à la circulaire n° 2000-095 du 26 juin 2000 (BO n° 25 du 29 juin 2000), l'établissement doit trouver pour chaque élève un lieu d'accueil pour les périodes de formation en milieu professionnel, en fonction des objectifs de formation. Un candidat qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'effectue qu'une partie de sa période de formation, peut être autorisé par le recteur à se présenter à l'examen, le jury étant tenu informé de sa situation.</p>
<b>Modalités</b>	<p>La formation en milieu professionnel doit faire l'objet d'une convention entre l'établissement et l'entreprise d'accueil. Cette convention est établie conformément aux dispositions en vigueur (note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 - BOEN n° 38 du 24 octobre 1996).</p> <p>Pendant cette formation, le candidat a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire, et non de salarié.</p> <p>L'élève reste sous la responsabilité des professeurs de l'équipe pédagogique chargés de la section. Ceux-ci effectuent plusieurs visites au cours de la formation en milieu professionnel.</p>
Candidats relevant de l'apprentissage	
<b>Durée</b>	<p>Conformément au Code du travail, l'apprentissage fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti ou son représentant légal et son employeur. Il associe une formation dans une ou plusieurs entreprises, fondée sur l'exercice de plusieurs activités professionnelles en relation directe avec la qualification objet du contrat, activités précisées par le référentiel des activités professionnelles (RAP) de chaque diplôme. La durée de la formation en entreprise est en lien direct avec la durée du contrat d'apprentissage.</p>
<b>Modalités</b>	<p>La formation dispensée en milieu professionnel par le maître d'apprentissage ou tuteur fait l'objet d'une progression annuelle définie par accord entre le centre de formation des apprentis et les représentants des entreprises.</p>
Candidats en formation continue	
<b>Durée</b>	<p>La durée de la formation en milieu professionnel est de seize semaines.</p> <p>Toutefois, les candidats de la formation continue peuvent être dispensés des périodes de formation en milieu professionnel s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités concerné.</p>
Candidats positionnés	
<b>Durée</b>	<p>En cas de positionnement (prononcé dans les mêmes conditions que celles définies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur), la durée minimale de la formation en milieu professionnel est de huit semaines pour les candidats issus de la voie scolaire et de la formation continue.</p>

## **ANNEXE III**

### **Règlement d'examen**

# Règlement d'examen

<b>Certificat d'aptitude professionnelle</b> <b>Poissonnier</b>			Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (centres de formation d'apprentis (CFA) et sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)		Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA et sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats individuels	
Épreuves	Unité	Coef	Mode		Mode	Durée
<b>Unités professionnelles</b>						
EP1 – organisation et préparation	UP1	5 <sup>(1)</sup>	CCF*		Ponctuel écrit	3 h <sup>(2)</sup>
EP2 – transformation des produits	UP2	6	CCF		Ponctuel pratique	4 h
EP3 – vente, commercialisation	UP3	3	CCF		Ponctuel pratique et oral	30 min
<b>Unités générales</b>						
EG1 – français et histoire-géographie	UG1	3	CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 15 min
EG2 – mathématiques - sciences	UG2	2	CCF		Ponctuel écrit	2 h
EG3 – éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		Ponctuel	
Épreuve facultative de langue vivante	UF	<sup>(3)</sup>	Ponctuel oral	20 min	Ponctuel oral	20 min

<sup>(1)</sup> Dont coefficient 1 pour la vie sociale et professionnelle

<sup>(2)</sup> Dont 1 heure pour l'évaluation de la vie sociale et professionnelle

<sup>(3)</sup> Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. Cette épreuve est précédée d'un temps égal de préparation.

\* CCF : contrôle en cours de formation

## **ANNEXE IV**

### **Définition des épreuves**

# Définition des épreuves

## EP1/UP1 – organisation et préparation

Durée 3 heures (dont 1 heure pour la VSP)

Coefficient 5 (dont 1 pour la VSP)

### Finalités de l'épreuve

Cette épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat, de compétences professionnelles liées à l'approvisionnement et au stockage des produits, de connaissances technologiques, scientifiques, économiques et juridiques relatives à l'environnement professionnel.

### Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les compétences, savoir-faire et savoirs associés suivants :

- C1.1 Organiser la réception des produits
- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- C2.1 Réceptionner les produits livrés
- C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks
- C3.1 Vérifier les produits
- C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire
  
- S1.1 La filière pêche et la place du poissonnier
- S1.2 Les principaux organismes d'état
- S3.1 La ressource halieutique
- S3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- S3.7 Le stockage
- S3.8 Les produits de la mer transformés
- S5 (sauf S5.3 hygiène et prévention, S5.8 entretien des locaux et du matériel)
- S6 La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

### Modes d'évaluation

#### Épreuve ponctuelle de 2 heures

Cette épreuve écrite de 2 heures (non compris la VSP) qui porte sur la maîtrise des savoir-faire et des connaissances relatives aux savoirs associés en technologie, en sciences de l'alimentation et en CEEJS rappelés dans le contenu de l'épreuve ci-dessus, comprend deux parties :

- une première partie notée sur 20 : à partir d'un document (bon de commande ou bon de livraison, situation professionnelle simulée...) donné, il est demandé de répondre à un questionnaire simple en relation avec la réception et le stockage des produits, les contrôles à effectuer et les règles à appliquer pour la conservation des produits aquatiques ;
- une deuxième partie notée sur 60 : à partir d'un questionnaire réalisé en concertation avec les enseignants des 3 disciplines concernées, les candidats feront état de connaissances en technologie (20 points), en sciences de l'alimentation (20 points) et de connaissances liées à l'environnement économique, juridique de l'entreprise (20 points).

### Contrôle en cours de formation (CCF)

L'évaluation s'effectue sur la base d'un CCF à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées dans l'établissement de formation et en entreprise dans la dernière partie de la formation.

- *Une première situation* réalisée en milieu professionnel et notée sur 20

Elle est organisée en fin de formation et porte sur les compétences C1.1, C1.3, C2.1, C2.2, C3.1, C3.2, et vise à s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer les zones de stockage, le matériel de contrôle et les outils ;
- réceptionner, vérifier et stocker les produits livrés (poids, état de fraîcheur, température des produits et des lieux de stockage).

- *Une deuxième situation* réalisée en établissement de formation et notée sur 60

Elle est organisée au deuxième trimestre de la dernière année de formation et consiste en un questionnaire écrit, qui porte sur les compétences précisées dans « le contenu de l'épreuve » et qui concerne les trois disciplines.

*NB* : cette deuxième situation doit répondre aux mêmes exigences que la deuxième partie de l'épreuve ponctuelle terminale.

À l'issue des situations d'évaluation, une proposition de note est établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

La note définitive est arrêtée par le jury.

## Évaluation de la vie sociale et professionnelle

Coefficient 1

L'évaluation de la vie sociale et professionnelle est intégrée à l'épreuve EP1. Elle est notée sur 20 points.

L'épreuve de vie sociale et professionnelle évalue des connaissances et des compétences du référentiel et s'appuie plus particulièrement sur la mise en œuvre d'une démarche d'analyse de diverses situations.

### Contrôle en cours de formation

Il se déroule sous la forme de deux situations d'évaluation. Celles-ci sont organisées en centre de formation.

Une proposition de note est établie, qui résulte de l'addition de la note lors de la première situation d'évaluation et de la note obtenue lors de la deuxième évaluation. La note définitive est délivrée par le jury.

#### Une situation d'évaluation écrite, notée sur 14 points.

Cette situation est organisée en dernière année de formation. Elle comporte deux parties :

- *Première partie* : une évaluation écrite d'une durée de 1 heure notée sur 7 points

Les questions portent sur l'ensemble du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3 relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

Pour ce qui concerne la partie 4 : l'individu acteur des secours, seule la partie 4.1 « incendie et conduite à tenir » est évaluée dans cette partie.

- *Deuxième partie* : un travail personnel écrit noté sur 7 points

Ce travail permet d'évaluer la maîtrise de quelques compétences du programme à travers la rédaction d'un document de 2 pages maximum par le candidat. Il peut s'agir d'un travail relatif :

- à la prévention d'un risque professionnel : analyse ou participation à une action ;
- ou à une exploitation de documentation liée aux parties du programme relatives au parcours professionnel, à l'entreprise, au poste de travail ou à la consommation.

Ce travail ne fait pas l'objet d'une présentation orale.

**Une situation d'évaluation pratique consistant en une intervention de secourisme, notée sur 6 points.**

Cette situation est organisée au cours du cycle de formation.

L'évaluation des techniques de secourisme (sauveteur secouriste de travail SST ou attestation de formation aux premiers secours AFPS) est effectuée, comme la formation, par un moniteur de secourisme conformément à la réglementation en vigueur.

**Épreuve ponctuelle écrite** : durée 1 heure

Le sujet comprend une ou plusieurs questions sur chacune des cinq parties du programme.

Pour ce qui concerne la partie 3 relative à l'individu au poste de travail, l'évaluation privilégie l'identification et le repérage des risques professionnels ainsi que la sélection de mesures de prévention.

L'évaluation inclut obligatoirement l'un des risques communs à tous les secteurs professionnels : risques liés à l'activité physique, risques liés à la charge mentale, risques liés au bruit.

## **EP2/UP2 – transformation des produits**

Durée 4 heures

Coefficient 6

### **Finalités de l'épreuve**

Cette épreuve a pour but de s'assurer que le candidat est capable de :

- préparer et transformer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation ;
- élaborer une préparation culinaire simple à base de produit(s) aquatique(s) ;
- identifier et classer des produits aquatiques (30 au minimum), selon les espèces, les familles et préciser les appellations réglementaires.

### **Contenu de l'épreuve**

L'épreuve porte, en tout ou partie, sur les compétences, les savoir-faire et les savoirs associés suivants :

- C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
- C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques
- C2.4 Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire
- C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux
  
- S2.1 Les vêtements de travail
- S2.2 Les locaux matériel et outillage
- S2.3 L'hygiène et prévention en milieu professionnel



- S2.4 L'évacuation des matières
- S3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires
- S3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques
- S3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques
- S3.5 Les différents modes de cuisson
- S3.6 Les préparations de base et garnitures
- S5.3 L'hygiène et prévention
- S5.8 L'entretien des locaux et du matériel

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

### **Modes d'évaluation**

**Épreuve ponctuelle pratique** : durée 4 heures

Cette épreuve permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base, à préparer des produits aquatiques en vue de leur commercialisation.

Elle comporte trois phases distinctes :

- la transformation de produits aquatiques mis à disposition des candidats,
- l'élaboration d'une préparation culinaire simple accompagnée de légumes et/ou de sauce,
- la reconnaissance de produits aquatiques présentés sur étal glacé ou en vitrine réfrigérée.

*NB* : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et des matériels, fait partie intégrante de l'épreuve et fera l'objet d'une évaluation.

### **Critères d'évaluation**

À partir de produits mis à sa disposition et de consignes données, le candidat est évalué sur sa capacité :

- à organiser son travail ;
- à exécuter un travail de qualité qui débouche sur des produits présentables et commercialisables ;
- à maîtriser les techniques professionnelles de base ;
- à identifier avec justesse les divers produits aquatiques présentés ;
- à appliquer les règles d'hygiène, de santé et de sécurité au travail (Guide des bonnes pratiques).

### **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de trois situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Deux des situations d'évaluation ont lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel est associé), la troisième a lieu en milieu professionnel en fin de formation.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme ;
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

La note définitive est arrêtée par le jury.

- *Première situation d'évaluation* : évaluation en établissement de formation

À partir de produits aquatiques mis à disposition et en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, le candidat doit montrer sa capacité à :

- exécuter des opérations de préparation et transformation ;
- élaborer un plateau de fruits de mer ;
- nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au début du deuxième trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

- *Deuxième situation d'évaluation* : évaluation en établissement de formation

À partir de produits aquatiques mis à disposition et en faisant état de ses aptitudes à organiser son poste de travail, le candidat doit montrer sa capacité à :

- exécuter des opérations de préparation et transformation de produits différents de ceux préparés lors de la 1<sup>ère</sup> situation ;
- réaliser une préparation culinaire et un accompagnement (à partir d'un produit qu'il aura préalablement transformé) ;
- nettoyer et désinfecter les outils et le matériel.

Elle est organisée au troisième trimestre de la dernière année de formation dans le cadre des activités habituelles de formation.

- *Troisième situation d'évaluation* : évaluation en milieu professionnel

Elle permet de prendre en compte l'acquisition de compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement de formation) et en particulier l'identification et le classement de produits aquatiques, relatives à l'organisation du poste de travail, à l'exécution d'opérations techniques de transformation de produits aquatiques.

Elle est organisée au cours du dernier semestre de la dernière année de formation (fin mai au plus tard).

### **EP3/UP3 – vente, commercialisation**

Durée 30 minutes

Coefficient 3

#### **Finalités de l'épreuve**

Cette épreuve pratique et orale consiste, à partir de produits aquatiques présentés sur l'étal, à évaluer l'aptitude du candidat à assurer :

- la réorganisation d'un étal ou d'une vitrine réfrigérée à partir de consignes précises ;
- un étiquetage et une information sur les produits conformément à la réglementation en vigueur ;
- un acte de vente en autonomie (accueillir, proposer des produits, conseiller, peser, emballer, encaisser...).

#### **Contenu de l'épreuve**

L'épreuve porte en tout ou partie sur les compétences, les savoir-faire et les savoirs associés suivants :

- C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente
- C1.4 Préparer les supports de vente et d'information
- C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente
- C4.1 Participer au service à la clientèle
- C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

S4 La commercialisation - La communication

En collaboration avec le conseiller de l'enseignement technologique et conformément à la réglementation en vigueur, l'inspecteur de l'Éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve dans ces deux modalités suivantes.

### **Modes d'évaluation**

#### **Épreuve ponctuelle pratique et orale**

Cette épreuve permet d'évaluer les aptitudes du candidat à mettre en œuvre des techniques professionnelles de base et sa capacité à :

- identifier les seuls produits présentés ;
- conseiller la clientèle ;
- peser et déterminer le juste prix ;
- emballer correctement le(s) produit(s).

*NB* : Cette épreuve est évaluée par un professionnel et un enseignant du domaine professionnel.

#### **Contrôle en cours de formation**

L'évaluation des compétences des candidats s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation, à l'occasion de deux situations d'évaluation organisées au cours de la dernière année de formation.

Une des situations d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation dans le cadre des activités habituelles (un professionnel est associé), la deuxième a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.

Chaque situation :

- permet, sous forme de sondage et dans le cadre de travaux pratiques habituels réalisés, tant en établissement de formation qu'en entreprise, d'évaluer des compétences caractéristiques du diplôme ;
- fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et un professionnel associé.

La note définitive est arrêtée par le jury.

- *Première situation* : en établissement de formation

Le candidat doit être capable de faire état :

- de connaissances qui concernent les moyens d'information sur le lieu de vente, les organismes de contrôle, les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits ;
- de compétences professionnelles, à savoir de sa capacité à organiser l'espace de vente, préparer les supports de vente et d'information, réaliser les opérations liées à la vente, participer au service de la clientèle, échanger et dialoguer avec l'équipe de travail.

Elle est organisée au dernier trimestre de la deuxième année de formation, un professionnel est associé.

- *Deuxième situation* : en milieu professionnel

Elle permet d'évaluer des compétences professionnelles (autres que celles évaluées en établissement) et en particulier l'identification des seuls produits présentés, relatives à l'organisation de l'espace de vente, à l'approvisionnement des vitrines, à la vérification des produits (fraîcheur, DLC...) et au service à la clientèle (exécution en autonomie des actes liés à la vente).

Elle est organisée en fin de formation.

Ces deux situations sont complémentaires.

*NB* : Les savoir-faire évalués en entreprise font l'objet d'une discussion entre le tuteur ou maître d'apprentissage et le professeur et tiennent compte des activités et de l'organisation de l'entreprise.

L'inspecteur de l'Éducation nationale veille au bon déroulement de l'évaluation organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.

## **EG1/UG1 – français et histoire-géographie**

Coefficient 3

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement du français et de l'histoire - géographie pour les certificats d'aptitude professionnelle)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

### **Objectifs**

L'épreuve de français et d'histoire-géographie permet d'apprécier :

- les qualités de lecture et d'analyse de textes documentaires, de textes fictionnels, de documents iconographiques, de documents de nature historique et géographique ;
- les qualités d'organisation des informations et d'argumentation dans la justification des informations sélectionnées ;
- les qualités d'expression et de communication à l'oral et à l'écrit, en particulier la maîtrise de la langue.

### **Modes d'évaluation**

#### **Contrôle en cours de formation**

L'épreuve de français et d'histoire – géographie est constituée de deux situations d'évaluation, comprenant chacune deux parties : une partie écrite en français, une partie orale en histoire-géographie.

Les deux situations d'évaluation sont évaluées à part égale. Par ailleurs, les deux parties de chaque situation d'évaluation, évaluent des compétences complémentaires, à parts égales.

L'évaluation se déroule dans la deuxième moitié de la formation. Toutefois, lorsque le cycle de formation est de deux ans, il peut être envisagé de proposer une situation d'évaluation en fin de première année.

Une proposition de note, sur 20, est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### **• Première situation d'évaluation**

##### **Première partie (français)**

Le candidat rédige une production écrite réalisée en trois étapes. Cette situation d'évaluation, de nature formative, s'inscrit dans le calendrier d'une séquence.

Dans la première étape, le candidat rédige à partir d'un texte fictionnel une production qui soit fait intervenir un changement de point de vue, soit donne une suite au texte, soit en change la forme (mise en dialogue à partir d'un récit, portrait d'un personnage à partir de vignettes de bande dessinée...).

Dans la deuxième étape, le candidat reprend sa production initiale à partir de nouvelles consignes, ou d'une grille de correction, ou à l'aide d'un nouveau support textuel, ou d'un didacticiel d'écriture... Cette étape est individuelle ou collective.

Dans la troisième étape, le candidat finalise sa production, notamment à l'aide du traitement de texte lorsque cela est possible.

Les trois séances, d'une durée d'environ quarante minutes, s'échelonnent sur une durée de quinze jours.

##### **Deuxième partie (histoire-géographie)**

Le candidat présente oralement un dossier (constitué individuellement ou par groupe) comprenant trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Les documents concernent un des thèmes généraux du programme étudiés dans l'année, la dominante du dossier de la situation 2 est la géographie, et inversement.

Le candidat présente son dossier pendant cinq minutes. La présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

L'entretien est conduit, par le professeur de la discipline assisté, dans la mesure du possible, d'un membre de l'équipe pédagogique.

- *Deuxième situation d'évaluation*

**Première partie (français)**

Le candidat répond par écrit sur un texte fictionnel ou un document iconographique ou sur un texte professionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension puis rédige, dans une situation de communication définie par un type de discours, un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes).

La durée est d'environ une heure trente minutes.

**Deuxième partie (histoire – géographie)**

Se référer à la deuxième partie de la situation n° 1. Seule la dominante change (histoire ou géographie).

**Épreuve ponctuelle** : durée 2 heures + 15 minutes

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire-géographie), qui évaluent des compétences complémentaires, sont évaluées à part égale, sur 10 points.

- *Première partie (français)*

Le candidat répond par écrit sur un texte fictionnel, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite, dans une situation de communication définie par un type de discours ; soit un récit, un dialogue, une description, un portrait, une opinion argumentée (quinze à vingt lignes) ; soit une courte production écrite répondant à une consigne en lien avec l'expérience professionnelle (quinze à vingt lignes).

- *Deuxième partie (histoire-géographie)*

Le candidat se présente à l'épreuve avec deux dossiers qu'il a préalablement constitués, l'un à dominante histoire, l'autre à dominante géographie, comprenant chacun trois ou quatre documents de nature variée (textes, images, tableaux de chiffres, cartes...).

Ces dossiers, d'un maximum de trois pages chacun, se réfèrent aux thèmes généraux du programme.

Les documents sont accompagnés d'une brève analyse en réponse à une problématique liée à la situation historique et géographique étudiée dans le dossier.

L'examineur choisit l'un des deux dossiers. Le candidat présente oralement, pendant cinq minutes, le dossier retenu ; la présentation est suivie d'un entretien (dix minutes maximum) au cours duquel le candidat justifie ses choix et répond aux questions.

En absence de dossier le candidat peut néanmoins passer l'épreuve.

## **EG2/UG2 – mathématiques – sciences**

Coefficient 2

(Arrêté du 26 juin 2002 fixant le programme d'enseignement des mathématiques et des sciences pour les certificats d'aptitude professionnelle)

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général)

L'épreuve de mathématiques - sciences englobe l'ensemble des objectifs, domaines de connaissances et compétences mentionnés dans le programme de formation de mathématiques, physique - chimie des certificats d'aptitude professionnelle.

## Objectifs

L'évaluation en mathématiques – sciences a pour objectifs :

- d'apprécier les savoirs et compétences des candidats ;
- d'apprécier leur aptitude à les mobiliser dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- de vérifier leur aptitude à résoudre correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à vérifier leur cohérence ;
- d'apprécier leur aptitude à rendre compte par écrit ou oralement.

## Modes d'évaluation

### Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation qui se déroulent dans la deuxième moitié de la formation.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### • *Première situation d'évaluation* : notée sur 10

Elle consiste en la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint de trois candidats au plus) et la présentation orale (individuelle), si possible devant le groupe classe, d'un compte rendu d'activités comportant la mise en œuvre de compétences en mathématiques, physique ou chimie, en liaison directe avec la spécialité. Ce compte rendu d'activités, qui doit garder un caractère modeste (3 ou 4 pages maximum), prend appui sur le travail effectué au cours de la formation professionnelle (en milieu professionnel ou en établissement) ou sur l'expérience professionnelle ; il fait éventuellement appel à des situations de la vie courante.

Lorsque le thème retenu ne figure pas dans une unité pouvant faire l'objet d'une évaluation, tout en restant dans le cadre de la formation, toutes les indications utiles doivent être fournies au candidat avant la rédaction du compte rendu d'activités.

Au cours de l'entretien, dont la durée maximale est de 10 minutes, le candidat est amené à répondre à des questions en liaison directe avec les connaissances et compétences mises en œuvre dans les activités relatives.

La proposition de note individuelle attribuée prend principalement en compte la qualité de la prestation orale (aptitude à communiquer, validité de l'argumentation, pertinence du sujet).

#### • *Deuxième situation d'évaluation* : notée sur 20

Elle comporte deux parties d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique et la chimie.

### Première partie

Une évaluation écrite en mathématiques, notée sur 10, d'une durée d'une heure environ, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences.

Chaque séquence d'évaluation comporte un ou plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le référentiel.

Certaines compétences peuvent être évaluées plusieurs fois par fractionnement de la situation de l'évaluation dans le temps. Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

## Deuxième partie

Une évaluation d'une durée d'une heure environ en physique - chimie, fractionnée dans le temps en deux ou trois séquences, ayant pour support une ou plusieurs activités expérimentales (travaux pratiques). Elle est notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Ces séquences d'évaluation sont conçues comme des sondages probants sur des compétences terminales. Les notions évaluées ont été étudiées précédemment.

Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale (travaux pratiques) permettant d'apprécier les connaissances et savoir-faire expérimentaux des candidats.

Au cours de l'activité expérimentale, le candidat est évalué à partir d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les savoir-faire expérimentaux du candidat observés durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation.

Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité établies ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et savoir-faire expérimentaux du candidat lors de ses manipulations.

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

## Épreuve ponctuelle

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre la physique - chimie.

- *Mathématiques* : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet se compose de plusieurs exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant une part aussi large que possible des connaissances mentionnées dans le programme.

Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines de connaissances les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, la technologie, l'économie, la vie courante...

Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- *Physique – chimie* : 1 heure, notée sur 10 points

Le sujet doit porter sur des champs différents de la physique et de la chimie. Il se compose de deux parties.

## Première partie

Un ou deux exercices restituent, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma, une expérience ou un protocole opératoire. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple :

- à montrer ses connaissances ;
- à relever des observations pertinentes ;
- à organiser les observations fournies, à en déduire une interprétation et, plus généralement, à exploiter les résultats.

## Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles.

Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu’il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d’indiquer l’ordre de grandeur d’une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d’utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre.

Lorsque l’épreuve s’appuie sur d’autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n’est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l’énoncé.

### Instructions complémentaires pour l’ensemble des évaluations écrites (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)

Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet.

La longueur et l’ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L’utilisation des calculatrices électroniques pendant l’épreuve est définie par la réglementation en vigueur.

Les trois alinéas suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l’appréciation des copies ;
- l’usage des calculatrices électroniques est autorisé sauf mention contraire figurant sur le sujet ;
- l’usage du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.

## UG3 – éducation physique et sportive

Coefficient 1

Les modalités de l’épreuve d’éducation physique et sportive sont définies par l’arrêté du 11 juillet 2005 relatif aux modalités d’organisation du contrôle en cours de formation et de l’examen terminal pour l’éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des Métiers d’art, du certificat d’aptitude professionnelle et du brevet d’études professionnelles (*Journal officiel* du 21 juillet 2005, *BOEN* n° 42 du 17 novembre 2005) et la note de service n° 2005-179 du 4 novembre 2005 relative à l’éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du brevet des Métiers d’art, du certificat d’aptitude professionnelle et du brevet d’études professionnelles (*BOEN* n° 42 du 17 novembre 2005).

### Épreuve facultative/UF – langue vivante

Épreuve orale : durée 20 minutes, préparation 20 minutes

(Arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d’aptitude professionnelle et définissant les modalités d’évaluation de l’enseignement général)

(Arrêté du 8 juillet 2003 fixant le programme d’enseignement des langues vivantes étrangères pour les certificats d’aptitude professionnelle)

L’épreuve comporte un entretien se rapportant soit à un document étudié au cours de la formation (texte ou image), soit à un document lié à l’activité et/ou à l’expérience du candidat.



## **ANNEXE V**

### **Tableau de correspondance entre épreuves et unités**

## Tableau de correspondance entre épreuves et unités

<b>Certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier</b> (arrêté du 01 septembre 1988) (dernière session 2008)	<b>Certificat d'aptitude professionnelle Poissonnier</b> (présent arrêté) (première session 2009)
Domaine professionnel <sup>(1)</sup>	Ensemble des unités professionnelles
EP1 Pratique professionnelle <sup>(2)(3)</sup>	UP2 Transformation des produits  UP3 Vente, commercialisation
EP2 Technologie professionnelle <sup>(4)</sup>  EP3 Sciences appliquées à l'alimentation  EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social	UP1 Organisation et préparation
Unités générales <sup>(5)</sup>	Unités générales
UG1 Français et histoire – géographie	UG1 Français et histoire-géographie
UG2 Mathématiques – sciences	UG2 Mathématiques – sciences
UG4 Éducation physique et sportive	UG3 Éducation physique et sportive
UF Langue vivante	UF Langue vivante

À la demande du candidat, et pendant la durée de validité des notes et unités :

(1) La note égale ou supérieure à 10 /20 obtenue au domaine professionnel peut être reportée sur l'ensemble des unités professionnelles

(2) La note obtenue à l'épreuve EP1 *pratique professionnelle* du diplôme régi par l'arrêté du 01 septembre 1988 peut être reportée sur chacune des épreuves UP2 *transformation des produits* et UP3 *vente commercialisation* du diplôme régi par le présent arrêté.

(3) Lorsque la note EP1 a été obtenue avant la session 2005, elle est affectée du coefficient total de l'épreuve incluant la vie sociale et professionnelle.

(4) Les notes obtenues aux épreuves EP2 *technologie professionnelle*, EP3 *sciences appliquées à l'alimentation* et EP4 *connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social* du diplôme régi par l'arrêté du 01 septembre 1988 chacune affectée de son coefficient, donnent lieu au calcul d'une note moyenne qui peut être reportée sur l'épreuve UP1 *organisation et préparation*.

(5) Le report des notes d'enseignement général obtenues avant 2005 est régi par les dispositions de l'arrêté du 17 juin 2003 relatif aux unités générales du CAP.