

**MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE,  
DE LA RECHERCHE  
ET DE LA TECHNOLOGIE**

---

**DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

---

*Service des formations*

---

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

DESCO A6

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE,  
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE**

VU le décret n° 87-852 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des certificats d'aptitude professionnelle délivrés par le ministre de l'éducation nationale ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 26 avril 1995 relatif aux dispenses de l'évaluation dans les domaines généraux dans les brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées ;

VU l'arrêté du 5 août 1998 relatif à des dispenses de domaines généraux aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelle ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 22 avril 1999;



## ARRETE

Art. 1. - La définition et les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Art. 2. - Le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle figure en annexe I au présent arrêté.

Art. 3. - La préparation au certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* comporte une période de formation en entreprise d'au moins seize semaines obligatoires dont 8 semaines sont évaluées dans les conditions fixées en annexes II et III au présent arrêté.

Pour les apprentis issus de centres de formation d'apprentis habilités, la formation en entreprise, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

Art. 4. - Le certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* peut être obtenu en postulant simultanément la totalité des domaines de l'examen prévu au titre III du décret du 19 octobre 1987 susvisé et dans les conditions prévues aux articles 5 et 6 ci-dessous.

Art. 5. - L'examen du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* comporte huit épreuves obligatoires regroupées en cinq domaines et une épreuve facultative de langue vivante.

La liste des domaines, des épreuves et le règlement d'examen figurent en annexe II au présent arrêté.

La définition des épreuves figure en annexe III au présent arrêté.

Art. 6 - Pour se voir délivrer le certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur*, le candidat doit obtenir, d'une part, une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines, d'autre part, une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

Le diplôme est délivré au vu des résultats obtenus, soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales, soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales.

L'évaluation de chaque épreuve est sanctionnée par une note variant de 0 à 20 en points entiers.

L'absence à une épreuve est éliminatoire. Toutefois, dûment justifiée, cette absence donne lieu à l'attribution de la note zéro.

Tout candidat ajourné conserve pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines ou aux épreuves, à compter de leur date d'obtention.



Art. 7. - Les correspondances entre les épreuves ou domaines de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 1er septembre 1988 modifié fixant les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier préparation traiteur* et les épreuves ou domaines de l'examen organisé conformément au présent arrêté sont précisées en annexe IV au présent arrêté.

Cette annexe précise également les correspondances entre les unités capitalisables définies par l'arrêté du 1er septembre 1988 précité et les épreuves ou domaines définis par le présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux domaines et aux épreuves de l'examen subi selon les dispositions de l'arrêté du 1er septembre 1988 précité et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions prévues au premier alinéa, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

La durée de validité des unités capitalisables définies par l'arrêté du 1er septembre 1988 précité est reportée sur les épreuves ou domaines définis par le présent arrêté, dans les conditions prévues au deuxième alinéa.

Art. 8. - La première session du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur*, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2001.

Art. 9. - La dernière session du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier préparation traiteur* organisée conformément à l'arrêté du 1er septembre 1988 précité, aura lieu en 2000.

A l'issue de cette session, l'arrêté du 30 septembre 1987 portant création du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier préparation traiteur* et l'arrêté du 1er septembre 1988 modifié fixant les conditions de délivrance du certificat d'aptitude professionnelle *charcutier préparation traiteur* sont abrogés.

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

25 OCT. 1999

Fait à Paris, le

**P. le Ministre et par délégation**  
**Le Directeur de l'enseignement scolaire**

**Bernard TOULEMONDE**

16 DEC. 1999

Nota : Le présent arrêté et ses annexes II et IV seront publiés au bulletin officiel de l'éducation nationale du vendu au prix de 15 F, disponible au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'arrêté et ses annexes I, II, III et IV seront diffusés par les centres précités.



**ANNEXE I**

Référentiel des activités professionnelles	page 3
Référentiel de certification	page 13
Savoir-faire	page 15
Savoirs associés	page 27
Période de formation en entreprise	page 49





## REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

### **CHAMP D'ACTIVITÉ :**

#### **- Définition**

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle Charcutier-traiteur doit être capable de réaliser et présenter des produits de charcuterie et traiteur pour une consommation différée, dans le respect des règles de qualité et d'hygiène.

Il doit être capable d'appréhender les problèmes liés à la commercialisation et la vente.

### **CONTEXTE PROFESSIONNEL :**

#### **1 °Emploi concerné**

- \* Ouvrier charcutier - traiteur

#### **2 °Types d'entreprises**

Dans toutes les entreprises justifiant l'utilisation d'un laboratoire et/ou atelier de fabrication des produits de charcuterie - traiteur.

Par exemple :

- \* Charcuterie
- \* Charcuterie - traiteur
- \* Traiteur (restaurant, poissonnerie, pâtisserie)
- \* Boucherie - charcuterie - traiteur
- \* Charcuterie - conserverie
- \* Charcuterie - salaison

#### **3° Type d'emploi**

Le titulaire du CAP charcutier - traiteur occupe un emploi de production charcutière et traiteur.

#### **4 °Place dans l'organisation de l'entreprise**

Placé sous l'autorité d'un responsable, le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle :

- Participe à l'approvisionnement.
- Réalise et présente les produits de charcuterie - traiteur.
- Participe à la commercialisation des fabrications :
  - Conditionnement
  - Conservation
  - Livraisons
  - Service
  - Vente...

### \* Environnement technique de l'emploi

Le champ professionnel de l'ouvrier charcutier - traiteur est caractérisé par :

- ⇒ La connaissance des procédés et techniques :
  - de fabrication ↘
  - De présentation → des produits de charcuterie - traiteur.
  - De commercialisation et de vente ↗
- ⇒ La prise en compte de l'évolution dans les modes de consommation et les goûts des consommateurs.
- ⇒ La grande diversité des matières premières utilisées.
- ⇒ Les réglementations, guides et codes spécifiques aux métiers de l'alimentation.
- ⇒ Les techniques de préparation et de conservation propres à ces produits.
- ⇒ L'utilisation appropriée des matériels dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- ⇒ Les exigences dans l'exercice du métier en matière de tenue professionnelle et d'hygiène.
- ⇒ L'actualisation des connaissances et le perfectionnement professionnel permanent.
- ⇒ L'approche économique, juridique, sociale de son environnement professionnel.

### DESCRIPTION DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES :

Les différentes fonctions de l'activité charcuterie - traiteur sont :

- ⇒ Approvisionnement
  - Réception des marchandises
  - Stockage
- ⇒ Production
  - Organisation de sa production
  - Réalisations
- ⇒ Commercialisation
  - En magasin
  - En service différé
- ⇒ Entretien
- ⇒ Contrôle qualité

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

**FONCTION : APPROVISIONNEMENT**


**TÂCHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Réception des marchandises.
- ⇒ Tâche 2 : Détection des anomalies.
- ⇒ Tâche 3 : Vérification des règles d'hygiène et de sécurité.
- ⇒ Tâche 4 : Stockage.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

 **Moyens et ressources :**

- Le bon de livraison.
- Les consignes.
- Les guides.
- Les matériels de contrôle.
- Les équipements et matériels de rangement et de stockage.
- Les fiches de stock (manuelles ou informatiques).

 **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes données.

- Résultats obtenus :
- Adéquation quantitative et qualitative entre le bon de livraison et les produits livrés.
- Rangement et stockage des produits dans les lieux appropriés.
- Transmission des informations au responsable du laboratoire ou de l'atelier.

Certificat d'aptitude professionnelle *Charcutier-traiteur*  
TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

**FONCTION : PRODUCTION**

**TÂCHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Mise en place du poste de travail.
- ⇒ Tâche 2 : Traitement et réalisation :
  - des viandes et poissons crus
  - des fabrications charcutières
  - des fabrications traiteurs.
- ⇒ Tâche 3 : Conditionnement et présentation.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- Les matières premières.
- Les fiches techniques (spécialités régionales et « maison »).
- Les guides
- Les matériels adaptés.
- Les consignes.



**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes données.



**Résultats obtenus :**

- Mise en place conforme à la fiche technique.
- Respect de la fiche technique et des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat).
- Qualité du produit réalisé (aspect, régularité, goût).
- Présentation conforme à la politique commerciale de l'entreprise.

**FONCTION : COMMERCIALISATION**  
**EN MAGASIN ET EN SERVICE DIFFÉRÉ**

**TÂCHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Préparation et présentation des produits.
- ⇒ Tâche 2 : Communication des caractéristiques de ses propres fabrications au personnel de vente.
- ⇒ Tâche 3 : Tranchage, pesage, emballage de produits de charcuterie

**CONDITIONS D'EXERCICE :**



**Moyens et ressources :**

- Les consignes.
- Les commandes
- Les matériels spécifiques aux lieux de vente et de consommation.



**Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes données.



**Résultats obtenus :**

- Produits attractifs et conformes aux commandes (tranchage, pesage, emballage)
- Produits conformes à la réglementation.
- Explications détaillées sur les caractéristiques techniques de ses produits.
- Clarté des informations données au personnel de vente.


TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

**FONCTION : ENTRETIEN**


**TÂCHES :**

- ⇒ Tâche 1 : Participation à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels
- ⇒ Tâche 2 : Désinfection des matériels et des plans de travail.

**CONDITIONS D'EXERCICE :**

 **Moyens et ressources :**

- Les consignes
- Matériels et produits adaptés.
- Plan d'entretien

 **Autonomie, responsabilité :**

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes données.

 **Résultats obtenus :**

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Fiabilité permanente du matériel.
- Communication au responsable des anomalies constatées.
- Utilisation appropriée des matériels et des produits.

## FONCTION : **CONTRÔLE QUALITÉ**

### TÂCHES :

- ⇒ Tâche 1 : Contrôle de la qualité et de l'hygiène des produits de la réception à la distribution.
- ⇒ Tâche 2 : Vérification gustative de ses produits fabriqués.

### CONDITIONS D'EXERCICE :

#### Moyens et ressources :

- Les consignes
- Les fiches techniques ( spécialités régionales et « maison »)
- Les guides
- Le code des usages

#### Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes données.

#### Résultats obtenus :

- Produits conformes à la fiche technique de l'entreprise.
- Respect de la réglementation en vigueur
- Maintien de la qualité organoleptique et bactériologique du produit.

**MISE EN RELATION DU REFERENTIEL DES ACTIVITES  
PROFESSIONNELLES ET DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

Référentiel des activités professionnelles

**CHAMP D'INTERVENTION**  
Exécution sous consignes dans tout ou partie :

- Des processus d'approvisionnement, de production, de présentation en vue de la commercialisation, d'entretien et de contrôle de la qualité des produits de charcuterie et de traiteur

Référentiel de Certification

**COMPETENCE GLOBALE**  
Le titulaire du CAP « charcutier-traiteur » : approvisionne et stocke des matières et des produits, réalise conditionne et présente des produits de charcuterie et de traiteur. Il participe à l'entretien des équipements et au contrôle de la qualité.

Tâches principales

**Capacités - Clés**

**Compétences terminales**

**APPROVISIONNER  
ET STOCKER**

➤ **Approvisionnement**

- Réception des marchandises
- Détection des anomalies
- Vérification des règles d'hygiène et de sécurité
  - Stockage

**C1 APPROVISIONNER**

- C1.1 Réceptionner
- C1.2 Stocker et entreposer les marchandises
- C1.3 Contrôler les produits stockés

**REALISER  
CONDITIONNER-  
PRESENTER**

➤ **Production**

- Mise en place de son poste de travail
- Traitement et réalisation :  
Des viandes et poissons crus  
Des fabrications charcutières  
Des fabrications traiteurs
- Conditionnement et présentation

**C2 PRODUIRE ET  
REALISER**

- C2.1 Mettre en place son poste de travail
- C2.2 Travailler les viandes et poissons crus
- C2.3 Réaliser des fabrications charcutières
- C2.4 Réaliser des fabrications traiteurs
- C2.5 Refroidir les produits
- C2.6 Conditionner et présenter



**COMMERCIALISER  
EN MAGASIN ET EN  
SERVICE DIFFERE**

➤ **Commercialisation**

**C3 COMMERCIALISER ET  
VENDRE**

- Préparation et présentation des produits
- Communication des caractéristiques de ses propres fabrications au personnel de vente
- Tranchage, pesage, emballage de produits de charcuterie

Transmettre les informations

Conseiller pour la remise en température

Trancher, peser, emballer les produits

**ENTRETIEN**

➤ **Entretien**

**C4/ ENTRETIENIR**

- Participation à l'entretien et nettoyage des locaux, des équipements et des matériels
- Désinfection des matériels et des plans de travail

Nettoyer et désinfecter les équipements

Vérifier l'état de propreté du laboratoire et des matériels

Repérer et communiquer les anomalies

**CONTROLLER LA QUALITE**

➤ **Contrôle qualité**

**C5/ CONTROLLER LA QUALITE**

- Contrôle de la qualité et de l'hygiène des produits de la réception à la distribution
- Vérification gustative de ses produits fabriqués

Contrôler, maintenir la qualité des produits

Repérer les défauts sur les produits

Signaler les anomalies



## **REFERENTIEL DE CERTIFICATION**



## **SAVOIR- FAIRE**

### **C1 APPROVISIONNER**

#### **C1.1 RECEPTIONNER**

#### **C1.2 STOCKER ET ENTREPOSER LES MARCHANDISES**

#### **C1.3 CONTROLER LES PRODUITS STOCKES**

### **C2 PRODUIRE ET REALISER**

#### **C2.1 METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL**

#### **C2.2 TRAVAILLER LES VIANDES ET POISSONS CRUS**

Le porc

Les volailles

Les poissons

#### **C2.3 REALISER DES FABRICATIONS CHARCUTIERES**

Gelées, jus, bouillons et leurs utilisations

Emulsionnées à chaud et leurs utilisations

Emulsionnées à froid et leurs utilisations

Hachées sous boyaux

A base d'abats

Charcuterie fine

Confits dans la graisse

Par salaison, par saumurage

Par fumaison

#### **C2.4 REALISER DES FABRICATIONS « TRAITEUR »**

Des pâtes :

Brisée

Feuilletée

Levée

à choux

Des fonds :

Blancs

Fumets

Bruns

Déshydratés.

Des entrées froides

A base de légumes, fruits

A base de riz, de pâtes

A base de viandes

A base de poissons, de fruits de mer

Des entrées chaudes

A base de pâtes : brisée, feuilletée, levée, à choux.

Des sauces et appareils

Sauces froides

Appareils à crème prise

Sauces chaudes

Sauces à base de fonds déshydratés

Des plats cuisinés pour une consommation différée

Des desserts

#### **C2.5 REFROIDIR**

#### **C2.6 CONDITIONNER ET PRESENTER**

### **C3 COMMERCIALISER ET VENDRE**

### **C4 ENTRETENIR**

### **C5 CONTROLER LA QUALITE**

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C 1 APPROVISIONNER :</b>	<i>Le guide de bonnes pratiques</i>	<b>Respect du guide</b>
<b>C 1.1 RECEPTIONNER</b>	Les consignes	
♦ VERIFIER, CONTROLER LES MARCHANDISES qualité, quantité, température	Bon de livraison Matériel de contrôle (balance, sonde...)	- Adéquation entre les marchandises livrées et le bon de livraison - Détection des anomalies et transmission au responsable
♦ METTRE A JOUR LES FICHES DE STOCK	Fiches de stock (manuelles ou informatiques)	- Fiabilité des informations
<b>C1.2 STOCKER ET ENTREPOSER LES MARCHANDISES</b>	Lieux Matériels	- Rangements en lieux et places appropriés
<b>C1.3 CONTROLER LES PRODUITS STOCKES :</b>	Matériel de contrôle	- Maintien de la qualité des produits : - Fraîcheur - Etat du conditionnement - Les dates - Les températures

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C2 PRODUIRE et REALISER</b>	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<b>C2.1 METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL</b>	Les consignes Les fabrications	Mise en place adaptée et rationnelle du matériel et des matières d'œuvre
<b>C2.2 TRAVAILLER LES VIANDES CRUES ET LES POISSONS CRUS</b>		
<p>♦ <b>LE PORC :</b> Le demi-porc et ses différents morceaux Découper, parer, désosser, trier, couper, ficeler.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découpage conforme à la nomenclature</li> <li>- Désossage net</li> <li>- Parage net</li> <li>- Triage conforme à la destination</li> <li>- Coupage net et régulier</li> <li>- Ficelage régulier (continu ou arrêté)</li> </ul>
<p>♦ <b>LES VOLAILLES :</b> Habiller, brider, découper, désosser, trier.</p> <p>( ainsi que le lapin)</p>	Fiches techniques Matériels adaptés Matières premières	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habillage complet et net</li> <li>- Mise en valeur par le bridage</li> <li>- Découpage, désossage, triage conformes à la destination.</li> </ul>
<p>♦ <b>LES POISSONS :</b> Les poissons ronds Habiller, lever, façonner</p>	Fiches techniques Matériels adaptés Les poissons ronds	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habillage complet et net</li> <li>- Des filets nets</li> <li>- Régularité du façonnage</li> </ul>

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<b>C2.3 REALISER DES FABRICATIONS CHARCUTIERES :</b>	Les consignes Les fabrications	
♦ <b>GELEES, JUS, BOUILLONS ET LEURS UTILISATIONS :</b> Monter des aspics Fabriquer des produits à base de tête Glacer.	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Aspics attractifs et appétissants - Cuisson, composition correctes, tenue à la coupe (fromages de tête...) - Glaçage net
♦ <b>EMULSIONNEES A CHAUD ET LEURS UTILISATIONS :</b> Participer à la fabrication : Pâté de foie Boudin blanc.	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Qualité d'exécution du triage, de la pesée et du portionnement.
♦ <b>EMULSIONNEES A FROID ET LEURS UTILISATIONS :</b> Participer à la fabrication : Francfort, Strasbourg, cervelas, boudin blanc... préparer les matières premières, embosser, cuire.	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Qualité d'exécution du triage, de la pesée, et du portionnement. - Hachage, embossage, fermeté, régularité du produit.
♦ <b>HACHEES SOUS BOYAUX :</b> saucisses , chipolatas, saucissons à cuire. Préparer, doser les matières premières et ingrédients, hacher, embosser, portionner, attacher et ficeler.	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Préparation et dosage conformes à la fiche technique du produit. - Hachage, embossage, fermeté, régularité du produit. - Régularité et efficacité du ficelage.
<b>LES SPECIALITES REGIONALES SE RETROUVENT DANS CHACUNE DES CATEGORIES</b>		



ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C2.3</b> Suite	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<p>♦ <b>A BASE D'ABATS :</b> Fabriquer le boudin noir (doser les matières premières, embosser, cuire...) Fabriquer du pâté de campagne : préparer et doser les matières premières, hacher, mélanger, cuire... Fabriquer des andouillettes</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>- Boudin noir : fermeté, agréable au goût</p> <p>- Pâté de campagne : texture homogène, une bonne tenue à la coupe, appétissant et agréable au goût.</p>
<p>♦ <b>CHARCUTERIE FINE</b> Fabriquer des terrines de viande, de volaille... Fabriquer et monter des galantines ou ballotines de porc, de volaille... pâté croûte</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>- Terrine de viande, de volaille.</p> <p>- Galantine ou ballotine de porc, de volaille, pâté en croûte de porc, de volaille : montage régulier, texture homogène, une bonne tenue à la coupe, appétissant et agréable au goût</p>
<p>♦ <b>CONFITS DANS LA GRAISSE</b> Participer à la fabrication des rillettes, rillons</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Travail conforme à la fiche technique.
<p>♦ <b>PAR SALAISON, PAR SAUMURAGE</b> Participer aux différents types de salaison : préparer des saumures, pomper.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>- Respect de la fiche technique</p> <p>- Bonne répartition de la saumure dans le produit : Palette, poitrine.</p>
<p>♦ <b>PAR FUMAISON</b> préparer le fumoir, suspendre les produits.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Respect des consignes, rangement correct (espaces...)
<b>LES SPECIALITES REGIONALES SE RETROUVENT DANS CHACUNE DES CATEGORIES</b>		

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<b>C2.4 REALISER DES FABRICATIONS « TRAITEUR »</b>	Les consignes Les fabrications	
<p>♦ <b>DES PATES :</b> Brisée</p> <p>Feuilletée Levée</p> <p>A choux</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>- Respect des techniques : - Homogénéité, texture, goût, conformes. - Détrempe, beurrage, tourage. - Pétrissage, suivi de la fermentation....</p> <p>- Respect du processus de fabrication : panade, incorporation des œufs...</p>
<p>♦ <b>DES FONDS</b> Blancs : veau, volaille.</p> <p>Fumets de poisson</p> <p>Bruns : veau, volaille</p> <p>Déshydratés</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>- Respect des techniques : - Aspect et goût spécifiques du fond blanc - Aspect et goût spécifiques du fumet - Aspect et goût spécifiques du fond brun</p>

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C2.4</b> suite	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<b>REALISER DES FABRICATIONS TRAITEURS :</b>	Les consignes Les fabrications	
<p>♦ <b>DES ENTREES FROIDES :</b>                      A base de légumes, fruits : choux, betteraves rouges, concombres, pommes, pamplemousses, ananas,                      Salade : macédoine, piémontaise, niçoise.                      A base de riz, pâtes                      A base de viandes :                      Salade : museau, pied                      A base de poisson, de fruits de mer :                      Salade mixte, coquilles</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	-Taillage régulier  - Cuisson adaptée  - Cuisson adaptée – Taillage, ciselage régulier des ingrédients – Mélange harmonieux et présentation nette.
<p>♦ <b>DES ENTREES CHAUDES :</b>                      A base de pâte :                      Brisée : quiche lorraine, tartes aux légumes (oignons, poireaux), aux poissons, aux fruits de mer                      Feuilletée : bouchée à la reine, feuilletée jambon, friand.                      Levée : saucisson brioché, pizza.                      A choux : gougère, gnocchi nature et à la parisienne.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Présentation et goût adaptés au produit demandé conforme à la fiche technique. – Techniques (abaissage, dressage, fonçage, garniture correcte...)  - Friabilité de la pâte, régularité du développement, garniture correcte – Montage correct  - Taillage et développement réguliers.

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C2.4</b> suite	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<p>♦ <b>DES SAUCES ET APPAREILS : SAUCES FROIDES :</b> La vinaigrette La mayonnaise et ses dérivées : rémoulade, verte, tartare.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Respect des proportions : des ingrédients... émulsion stable.
<p><b>APPAREILS A CREME PRISE :</b> Salée : à quiche. Sucrée : crème caramel.</p>		- Respect des proportions : des ingrédients... aspect et goût spécifiques aux appareils.
<p><b>SAUCES CHAUDES :</b> A base de lait : béchamel, mornay. A base de fond blanc : velouté, suprême. A base de fond brun : sauce brune. A base de fonds déshydratés</p>		- Respect des proportions : des ingrédients... aspect et goût spécifiques à chaque sauce

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C2.4</b> suite	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<p>♦ <b>LES PLATS CUISINES POUR UNE CONSOMMATION DIFFEREE</b> TYPE DE CUISSON CONCENTRATION Poulet sauté chasseur, côtes de porc sautées charcutière. EXPANSION Poulet poché sauce suprême ; coquilles de poisson. MIXTE Sauté de porc en sauce, lapin sauté chasseur.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	<p>MODE : CONCENTRATION : respect du mode demandé : sauté. EXPANSION : respect du mode demandé : poché départ à froid. MIXTE : respect du mode demandé : ragoût à brun ou sauté en sauce.</p>
<p>♦ <b>DES DESSERTS :</b> Crème caramel, gâteau de riz, tarte aux pommes.</p>	Fiches techniques Matières premières Matériels adaptés	- Présentation et goût conformes à la fiche technique.
<b>C2.5 REFROIDIR</b>		
<p>♦ <b>REFROIDIR</b> En fonction de la nature des produits</p>	Les consignes matériel emballages	- Respect des réglementations et des recommandations du guide de bonnes pratiques
<b>C2.6 CONDITIONNER ET PRESENTER</b>		
<p>♦ <b>CONDITIONNER</b> En fonction : de la nature des produits de la destination culinaire de la remise en température</p>	matériel emballages	- Conditionnement et portionnement adaptés.
<p>♦ <b>PRESENTER</b> En respectant une présentation donnée.</p>	Matériel de présentation Les consignes La commande	- Présentation conforme à la consigne ou à la commande, mise en valeur du produit.

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C3 COMMERCIALISER ET VENDRE</b>	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>LES PRODUITS A LA VENTE</b> Transmettre les caractéristiques de ses produits fabriqués au personnel de vente</li> <li>◆ Conseiller pour la remise en température</li> </ul>	Les consignes Matériel Emballages	- Précision de la communication technique sur ses produits.
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Trancher</li> <li>◆ Peser</li> <li>◆ Emballer</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tranchage régulier.</li> <li>- Pesage précis.</li> <li>- Emballage adapté.</li> </ul>
<b>C4 ENTRETENIR</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>NETTOYER ET DESINFECTER</b></li> </ul>	Les produits d'entretien et désinfection Le matériel d'entretien	- Utilisations rationnelle des produits d'entretien et du matériel adapté..
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>VERIFIER L'ETAT DE PROPRETE DU LABORATOIRE ET DU MATERIEL</b></li> </ul>		- Remise en état de propreté.
<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>REPERER ET COMMUNIQUER</b> Les anomalies de fonctionnement du matériel, des locaux.</li> </ul>	Les consignes Plan d'entretien	- Pertinence et précision de l'information.

ETRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE REALISATION	CRITERES D'EVALUATION
<b>C5 CONTROLER LA QUALITE</b>	Le code des usages Le guide de bonnes pratiques	Respect du code des usages et du guide de bonnes pratiques
<p>♦ <b>CONTROLER, MAINTENIR</b> La qualité des produits Repérer les défauts sur les produits, de l'approvisionnement à la commercialisation. Signaler les anomalies au responsable.</p>	Les consignes	- Cohérence, pertinence et précision de l'information.





## **SAVOIRS ASSOCIES**

### **S1 TECHNOLOGIE**

#### **S1.1 Technologie générale**

- Le métier de charcutier traiteur
- Les locaux et équipements
- Le vocabulaire professionnel
- La fiche technique

#### **S1.2 Technologie des matières premières**

##### **S1.21 Les viandes**

- Le porc
- Les abats
- Les volailles
- Les poissons

##### **S1.22 Les matières premières complémentaires**

- Les condiments, épices et aromates
- Les principaux ingrédients
- Les principaux additifs
- Les boyaux
- Les liants
- La truffe

#### **S1.3 Technologie professionnelle**

##### **S1.31 Les techniques**

- Le salage et la salaison
- L'étuvage
- Le séchage
- Le fumage
- Les cuissons
- Les gelées, jus et bouillons
- La conservation
- Le conditionnement
- Le stockage
- La commercialisation

##### **S1.32 Les fabrications**

- Fiches techniques des produits de charcuterie
- Fiches techniques des produits de traiteur.

**S1 TECHNOLOGIE**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S11 Technologie générale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le métier de charcutier traiteur</li> <li>- Hygiène et sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire le plan de nettoyage d'un laboratoire</li> <li>- Citer les principales règles de sécurité et d'hygiène (locaux, matériels, personnels )</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les locaux et équipements</li> <li>- Les postes spécifiques</li> <li>- Les matériels de transport</li> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier ou décrire un plan de laboratoire d'après un document</li> <li>- Citer les 3 principes de liaison, isotherme, réfrigérée, frigorifique</li> <li>- Définir les termes (mots, verbes...)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche technique :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• le bon d'économat (élément, unité, quantité)</li> <li>• la base (quantité de matières premières)</li> <li>• les phases techniques</li> <li>• la progression du travail</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les rubriques d'une fiche technique</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>S12 Technologie des matières premières</p> <p><b>S1.21 LES VIANDES</b></p> <p>* LE PORC :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de la famille</li> <li>- Les races améliorées</li> <li>- L'anatomie générale</li> <li>- L'anatomie osseuse</li> <li>- L'anatomie détaillée : les abats rouges et blancs,</li> <li>- Le muscle (différentes qualités)</li> <li>- La chaîne d'abattage</li> <li>- L'inspection sanitaire</li> <li>- Les estampilles</li> <li>- Le classement des carcasses</li> <li>- Le porc charcutier</li> <li>- Les découpes de demi porc</li> <li>- Les différents morceaux</li> <li>- Le triage</li> </ul> <p>• LES ABATS :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rouges</li> <li>- Blancs</li> </ul> <p>* LES VOLAILLES</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes volailles</li> <li>- Les phases de l'habillage de la volaille</li> </ul> <p>• LES POISSONS</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- D'eau douce</li> <li>- D'eau de mer</li> <li>- L'habillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer deux races améliorées</li> <li>- Citer l'anatomie osseuse du porc</li>   <li>- Donner le rôle de l'inspection vétérinaire à l'abattoir</li> <li>- Identifier les rubriques d'une estampille européenne</li> <li>- Définir un porc charcutier</li> <li>- Citer les différentes phases d'une découpe donnée</li> <li>- Enumérer les différents morceaux d'une découpe donnée</li> <li>- Citer les différentes catégories de maigre et de gras issus d'un triage</li>   <li>- Citer les principaux abats et donner des exemples d'utilisation</li>   <li>- Enumérer et expliquer les phases d'habillage d'une volaille</li> <li>- Définir une volaille PAC, effilée.</li> <li>- Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans un produit de charcuterie</li>   <li>- Citer les critères de fraîcheur des poissons</li> <li>- Enumérer et expliquer les phases d'habillage d'un poisson</li> <li>- Citer les espèces les plus couramment utilisées</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S1.22 LES MATIERES PREMIERES COMPLEMENTAIRES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les condiments, épices et aromates</li> <li>• Les ingrédients</li> <li>• Les additifs</li> <li>• Les liants</li> <li>• Les boyaux naturels et artificiels d'embossage</li> <li>• La truffe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer 3 condiments, 3 épices, 3 aromates</li> <li>- Citer les rôles et actions du sel, du sucre dans les fabrications</li> <li>- Citer les rôle et action du sel nitrité, salpêtre, polyphosphates, acide ascorbique.</li> <li>- Citer les différentes catégories de liants (animal, végétal)</li> <li>- Citer 3 produits de chaque famille</li> <li>- Classer les liants en fonction de leur origine</li> <li>- Citer les différents boyaux naturels et l'une de leur utilisation (porc, bœuf, mouton)</li> <li>- Citer la réglementation concernant son utilisation</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>S1.3 TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE</b></p> <p><b>S1.31 Les techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le salage et la salaison Ingrédients, additifs, la saumure, les techniques de saumurage</li>   <li>• L'étuvage</li> <li>• Le séchage</li> <li>• Le fumage</li> <li>• Les cuissons</li>   <li>• Les gelées, jus et bouillons</li> <li>• La conservation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- naturelle</li> <li>- mécanique</li> </ul> </li>   <li>• Le conditionnement</li> <li>• Le stockage</li> <li>• La commercialisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner la définition du salage, de la salaison</li> <li>- Indiquer la composition d'une saumure</li> <li>- Différencier une saumure lente d'une saumure rapide</li> <li>- Citer deux méthodes de saumurage</li> <li>- Définir l'étuvage et son action sur un produit</li> <li>- Définir le séchage et son action sur un produit</li> <li>- Définir le fumage et son action sur un produit</li> <li>- Définir les types : concentration, expansion, mixte</li> <li>- Citer deux modes de cuisson et deux exemples d'utilisation</li> <li>- Citer les différentes compositions et utilisations</li> <li>- Citer des moyens de conservation naturelle</li> <li>- Définir la conservation</li> <li>- Citer des moyens de conservation mécanique</li> <li>- Enumérer les règles de stockage pour un produit donné.</li>   <li>- Commenter une fiche technique</li> </ul>
<p><b>S1.32 Les fabrications</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches techniques des produits de charcuterie</li> </ul> <p>Les différentes méthodes, de fabrication, de cuisson, de présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches techniques des produits de traiteur</li> </ul>	

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>LES FICHES TECHNIQUES :</b>  <b>- DES PRODUITS DE CHARCUTERIE</b>  <b>- DES PRODUITS DE TRAITEUR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La chair à saucisse</li> <li>• La saucisse de Toulouse</li> <li>• Le boudin noir</li> <li>• Le pâté de campagne</li> <li>• Le saucisson à l'ail</li> <li>• Le fromage de tête</li> <li>• Les andouilles et andouillettes</li> <li>• La terrine de volaille, de lapin</li> <li>• La galantine ou ballotine</li> <li>• Les jus, gelée, bouillon</li> <li>• La farce de poisson</li> <li>• La pâte brisée</li> <li>• La pâte feuilletée</li> <li>• La pâte à choux</li> <li>• La pâte à brioche</li> <li>• La pâte à pain</li> <li>• La quiche lorraine</li> <li>• Les tartes salées (poireaux, oignons...)</li> <li>• Les pizzas</li> <li>• Les gnocchis à la Parisienne</li> <li>• Les bouchées à la reine</li> <li>• Le saucisson brioché</li> <li>• Le fond blanc : veau, volaille, fumet.</li> <li>• Le fond brun : veau volaille.</li> <li>• Les sauces froides :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- la vinaigrette</li> <li>- la mayonnaise et ses dérivées (rémoulade, verte, tartare)</li> </ul> </li> <li>• Les sauces chaudes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- à base de lait : béchamel, mornay</li> <li>- à base de fond blanc : velouté, suprême</li> <li>- à base de fond brun : sauce brune</li> <li>- à base de fond déshydraté</li> </ul> </li> <li>• Les salades...</li> <li>• Les côtes de porc sauté sauce charcutière</li> <li>• Le poulet sauté chasseur</li> <li>• Le poulet poché sauce suprême</li> <li>• Les coquilles de poisson</li> <li>• Le lapin sauté chasseur</li> <li>• La crème caramel</li> <li>• La tarte aux pommes</li> </ul>	<p>A partir d'une base de donnée établir une fiche technique comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le bon d'économat</li> <li>• les phases techniques</li> <li>• la progression du travail</li> <li>• la réglementation s'il y a lieu.</li> </ul>

## **S.2 ARTS APPLIQUES A LA PROFESSION**

### **1° TECHNIQUES APPLICABLES EN DECORATION**

- 1.1 Règles propres aux réalisations de bordures
- 1.2 Règles propres à l'organisation de surfaces décoratives

### **2° LES BORDURES**

- 2.1 Les bordures formées à partir de lignes droites
- 2.2 Les bordures formées à partir de lignes courbes

### **3° PRINCIPES D'ORGANISATION DES DECORS DANS UNE SURFACE DONNEE**

### **4° OBSERVATIONS ET TRADUCTION / REPRODUCTION DE MOTIFS**

- A partir d'une étude documentaire
- En fonction d'une échelle donnée

### **5° LES VALEURS**

- Graphiques noirs et blancs

### **6° LES COULEURS**

- Typologie
- Le cercle chromatique
- Les variations de la couleur
- Les couleurs chaudes et froides

### **7° LES LETTRES**

- Les principales caractéristiques de la lettre
- Les textes courants
- Les affiches

### **8° LES ELEMENTS DECORATIFS**

- Fleurs, feuilles et fruits

### **9° LES MATIERES, LES HARMONIES**

- Connaissances des harmonies colorées

### **10° REALISATION DE GABARITS**

## ARTS APPLIQUES A LA PROFESSION

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1° Techniques applicables en décoration</b>                      1.1 Règles propres aux réalisations de bordures</p>	<p>- Réaliser des bordures en application des principes de la répétition, de l'inversion, de la superposition, de l'alternance, du retournement.</p>
<p>1.2 Règles propres à l'organisation de surfaces décoratives</p>	<p>- Réaliser des compositions décoratives symétriques par rapport à un axe horizontal, vertical, à des diagonales ou des perpendiculaires.</p>
<p><b>2° Les bordures</b>                      2.1 Les bordures formées à partir de lignes droites</p>	<p>- Exécuter une organisation ornementale construite à partir de lignes droites (horizontales, verticales, obliques) d'épaisseurs différentes, continues ou interrompues.                      - Construire une organisation ornementale utilisant la ligne brisée, dents de scie, chevrons, losanges.</p>
<p>2.2 Les bordures formées à partir de lignes courbes</p>	<p>- Exécuter une organisation ornementale faite de cercles et arcs de cercle, de courbes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sinueuses</li> <li>• en boucles</li> <li>• entrelacées</li> <li>• en spirale</li> </ul> <p>- Réaliser ces recherches à main levée.</p>
<p><b>3° Principes d'organisation des décors dans une surface donnée</b></p>	<p>- Proposer ou reproduire un principe de répartition des ornements ou du décor en fonction de la forme à orner.                      En fonction d'un principe d'organisation donné :</p> <p>- Réaliser une composition dans une surface géométrique :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• par assemblage d'une inscription et d'une bordure</li> <li>• par assemblage d'une inscription et d'une figure de décor.</li> </ul>



CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>4° Observations et traduction / reproduction de motifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'une étude documentaire</li>   <li>- En fonction d'une échelle donnée</li> </ul>	<p>D'après l'objet ou le document</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire une étude documentaire de manière à reproduire un élément / motif avec exactitude</li> <li>- Réaliser la reproduction d'un élément / motif selon l'échelle donnée à l'aide de la technique du quadrillage.</li> </ul>
<p><b>5° Les valeurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Graphiques noirs et blancs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exploiter la notion de valeur</li> <li>- Réaliser des bordures, des inscriptions des figures, des décors en les exprimant à l'aide de valeurs graphiques contrastées.</li> </ul>
<p><b>6° Les couleurs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Typologie</li>   <li>- Le cercle chromatique</li>   <li>- Les variations de la couleur</li>   <li>- Les couleurs chaudes et froides</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier les couleurs primaires, secondaires</li> <li>- Connaître les couleurs complémentaires, rompues et leurs propriétés</li> <li>- Utiliser la référence du cercle chromatique et/ou de l'étoile d'Ostwald pour équilibrer les harmonies colorées.</li> <li>- Connaître les principes de base pour associer les couleurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>• tons clairs et foncés</li> <li>• couleur pastel</li> <li>• nuances d'une couleur</li> <li>• valeur de la couleur (contraste)</li> <li>• dégradés de couleurs</li> <li>• gris colorés</li> </ul> </li> <li>- Différencier les couleurs chaudes et froides</li> <li>- Exploiter les oppositions ou contrastes engendrés pour mettre en valeur une composition décorative.</li> </ul>
<p><b>7° Les lettres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principales caractéristiques de la lettre</li>   <li>- Les textes courants</li> <li>- Les affiches</li> </ul>	<p>D'après un document fourni, être capable de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les caractéristiques des principales calligraphies employées en décoration (pleins, déliés, majuscules, minuscules, italiques).</li> <li>- Réaliser de courtes inscriptions : <ul style="list-style-type: none"> <li>• selon un type déterminé</li> <li>• en fonction d'une circonstance définie.</li> </ul> </li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>8° <b>Les éléments décoratifs</b>                      - Fleurs, feuilles et fruits</p>	<p>A partir d'une documentation fournie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser et organiser une composition de fleurs et/ou de feuilles et/ou de fruits :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• au trait simple</li> <li>• avec modèle</li> <li>• par stylisation</li> </ul> </li> </ul>
<p>9° <b>Les matières, les harmonies</b>                      - Connaissance des harmonies colorées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les techniques de base qui permettent de déterminer des harmonies colorées</li> <li>- Réaliser un décor à l'aide d'outils appropriés</li> </ul>
<p>10° <b>Réalisation de gabarits</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réaliser un pochoir d'après un document à découper.</li> <li>- Dessiner et découper des gabarits à partir d'un modèle ou d'un thème.</li> </ul>

## **S.3 SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION ET AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS**

### **1 LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS**

- 1-1 Nature des constituants et rôles nutritionnels
- 1-2 Principales propriétés physico-chimiques mises en pratique professionnelle

### **2 ETUDE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DES PRODUITS DE TRAITEUR**

### **3 LA NUTRITION**

- 3.1 Le goût
- 3.2 Equilibre alimentaire

### **4 HYGIENE ET PREVENTION**

- 4.1 Microbiologie appliquée
- 4.2 Transformations biochimiques dues aux micro-organismes
- 4.3 Intoxications et toxicité alimentaire

### **5 ALIMENTATION EN ENERGIE**

- 5.1 Energie électrique
- 5.2 Combustibles

### **6 ALIMENTATION EN EAU FROIDE**

### **7 EQUIPEMENTS SPECIFIQUES DES LOCAUX PROFESSIONNELS**

- 7.1 Chauffage culinaire et chauffage de l'eau
- 7.2 Production et utilisation du froid en charcuterie-traiteur
- 7.3 Les appareils électriques à moteur utilisés en laboratoire de charcuterie-traiteur

### **8 AMENAGEMENTS ET EQUIPEMENTS GENERAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS**

- 8.1 Eclairage des locaux
- 8.2 L'évacuation des matières usées

### **9 PRINCIPAUX MATERIAUX UTILISES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL**

- 9.1 Principales propriétés des matériaux
- 9.2 Critères de choix
- 9.3 Réglementation spécifique pour certaines utilisations

### **10 ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATERIELS**

- 10.1 Produits de nettoyage
- 10.2 Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels
- 10.3 Nettoyage des matériels et des locaux professionnels

## SCIENCES APPLIQUEES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1 LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS</b></p> <p><u>1.1 Nature des constituants et rôles nutritionnels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protides</li> <li>• Glucides</li> <li>• Lipides</li> <li>• Eléments minéraux</li> <li>• Vitamines</li> <li>• Eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un étiquetage, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire</li> <li>- Pour chaque famille de constituants, donner des exemples de composés différents de complexité moléculaire différentes</li> <li>- Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D</li> </ul>
<p><u>1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solubilité, diffusion, suspension, émulsion action de la chaleur (milieu aqueux ou ambiance sèche) sur les protides, les lipides, les glucides</li> <li>• Action de l'air sur les vitamines, les lipides</li> <li>• Action du PH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un protocole de fabrication, indiquer :                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de différents facteurs (milieu aqueux, température)</li> <li>- les incidences ( organoleptiques, nutritionnelles...) sur le produit fabriqué</li> </ul> </li> <li>- Justifier l'utilisation de certaines denrées dans les produits de charcuterie-traiteur en fonction de leurs propriétés (gélatine, œuf)</li> <li>- Indiquer les vitamines les plus fragiles et préciser les facteurs accélérant leur destruction</li> <li>- A partir de documents, justifier l'intérêt nutritionnel de certaines techniques (cuisson vapeur, sous pression...)</li> </ul>
<p><b>2 ETUDE NUTRITIONNELLE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE ET DES PRODUITS TRAITEUR</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir de documents, comparer les caractéristiques nutritionnelles des produits de charcuterie- traiteur</li> </ul>
<p><b>3 LA NUTRITION</b></p> <p><u>3.1 Le goût</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• composantes du goût</li> <li>• rôle des organes sensoriels : bouche, nez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer à partir d'un schéma les mécanismes de perception des saveurs élémentaires (salé, sucré, amer, acide) et des odeurs</li> <li>- Citer les facteurs modifiant la perception du goût (liés à l'individu, à l'alimentation, à l'environnement)</li> </ul>
<p><u>3.2 Equilibre alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• place souhaitable des produits de charcuterie et des produits de traiteur</li> <li>• élaboration de menus équilibrés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer les quantités souhaitables et la fréquence de consommation des produits de charcuterie dans une alimentation équilibrée</li> <li>- Vérifier, à partir des menus d'une journée, l'équilibre alimentaire qualitatif et proposer éventuellement des modifications</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>4- HYGIENE ET PREVENTION</b></p> <p><u>4.1 Microbiologie appliquée</u>                      Diversité du monde microbien                      * critères de classification                      * conditions de vie et de multiplication des micro-organismes                      * relations micro-organismes hôtes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pouvoir pathogène des micro-organismes</li> <li>• Caractéristiques de la flore alimentaire                          * flore pathogène : typologie, origine                          * flore non pathogène</li> <li>• Hygiène et prévention en milieu professionnel : lutte contre la multiplication et la diffusion des micro-organismes ; recommandations et réglementation relatives à :                          * l'hygiène corporelle et vestimentaire                          * la surveillance de l'état de santé                          l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles...                          * les techniques de fabrication                          * le conditionnement des productions                          * la conservation et le transport                          * la commercialisation des produits de charcuterie et des produits traiteurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes</li> <li>- Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le contexte professionnel (oxygène, température, humidité, PH, composition du milieu)</li> <li>- Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel</li> </ul> <p>cf. Référentiel vie sociale et professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments</li> <li>- Justifier la nature de la flore recherchée pour conformité aux critères microbiologiques alimentaires</li> <li>- Citer et justifier les règles de prophylaxie relatives au personnel, au matériel et aux locaux dans le respect de la réglementation en vigueur</li> <li>- Justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée tout au long de la production jusqu'à la vente au consommateur</li> <li>- Justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées</li> </ul>
<p><u>4.2 Transformations biochimiques dues aux micro-organismes</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentations                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- fermentation panaire : pâtes levées...</li> <li>- fermentation lactique : saucissons...</li> </ul> </li> <li>• Altérations                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- causes d'altérations</li> <li>modos de conservation des aliments</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier l'agent de fermentation (panaire/lactique) et préciser son rôle</li> <li>- Enoncer les facteurs favorables aux fermentations</li> <li>- Préciser le résultat attendu d'une fermentation</li> <li>- Citer les principales causes d'altérations des produits de charcuterie et leurs conséquences sur la qualité des produits (sanitaires, organoleptiques, nutritionnels)</li> <li>- Enoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures...)</li> </ul>

<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><u>4.3 Intoxications et toxicité alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Origine intrinsèque (champignons)</li> <li>• Origine extrinsèque :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- micro-organismes et TIAC</li> <li>_ substances chimiques :</li> <li>+ produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments</li> <li>+ additifs alimentaires : autorisations et limites d'utilisation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les principaux types d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques)</li> <li>- Citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne</li> <li>- Justifier les mesures à mettre en œuvre dans le secteur professionnel pour limiter les risques</li> </ul>
<p><b>5 ALIMENTATION EN ENERGIE</b></p> <p><u>5.1 Energie électrique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principales grandeurs utilisées en électricité                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* tension</li> <li>* intensité</li> <li>* puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation.</li> </ul> </li> <li>• Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* transformation en énergie thermique</li> <li>* transformation en énergie mécanique</li> </ul> </li> <li>• Sécurité                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels</li> <li>* réglementation et contrôle</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</li> <li>- Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</li> <li>- Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné</li> <li>- Indiquer les grandeurs qui influent sur la production de chaleur par effet Joule</li> <li>- Définir le rendement d'un appareil électrique</li> <li>- Indiquer le rôle d'un disjoncteur, d'une prise de terre</li> <li>- Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique</li> <li>- Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir</li> </ul>
<p><u>5.2 Combustibles</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel</li> <li>• Combustion et production de chaleur</li> <li>• Equipements de combustion : brûleurs</li> <li>• Sécurité concernant la distribution et l'alimentation en combustibles des locaux professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel et donner leur origine</li> <li>- Ecrire une réaction de combustion et donner son bilan</li> <li>- expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air</li> <li>- Indiquer la nécessité de l'évacuation des gaz</li> <li>- A partir d'un schéma, donner le principe de fonctionnement d'un brûleur</li> <li>- Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité de l'installation</li> <li>- Citer les risques du non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir</li> </ul>

<b>CONNAISSANCES</b>	<b>LIMITES DE CONNAISSANCES</b>
<p><b>6 ALIMENTATION EN EAU FROIDE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine</li> <li>• Tarification et éléments du coût de l'eau</li> <li>• Adoucissement de l'eau</li> </ul>	<p>( Voir Vie Sociale et Professionnelle)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer sur une facture professionnelle, les éléments pris en compte dans le coût de l'eau</li> <li>- Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel</li> <li>- Indiquer le fonctionnement d'un adoucisseur</li> </ul>
<p><b>7 EQUIPEMENTS SPECIFIQUES DES LOCAUX PROFESSIONNELS</b></p> <p><u>7.1 Chauffage culinaire et chauffage de l'eau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau : <ul style="list-style-type: none"> <li>* production et propagation de la chaleur par effet Joule, par combustion</li> <li>* équipements de chauffage</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer le principe de production de chaleur par effet Joule, par combustion</li> <li>- Indiquer, à partir d'exemples, le principe des modes de propagation de la chaleur</li> <li>- A partir d'un schéma, indiquer le principe de fonctionnement des équipements</li> <li>- Indiquer le rôle des systèmes de sécurité</li> <li>- Donner les consignes d'utilisation des appareils qui permettent des économies d'énergie</li> </ul>
<p><u>7.2 Production et utilisation du froid en charcuterie-traiteur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de production du froid</li> <li>• Principes de fonctionnement des appareils : <ul style="list-style-type: none"> <li>* réfrigérateurs et chambres froides positives</li> <li>* congélateurs, surgélateurs</li> <li>* cellules de refroidissement rapide</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les changements d'état physiques utilisés pour produire du froid</li> <li>- Donner le principe de fonctionnement d'un appareil à compression</li> <li>- indiquer le rôle des systèmes de sécurité</li> <li>- Préciser les règles d'utilisation rationnelle des appareils</li> <li>- Citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie</li> <li>- Justifier l'utilisation des divers appareils de conservation par le froid pour des usages précisés</li> </ul>
<p><u>7.3 Les appareils électriques à moteur utilisés en laboratoire de charcuterie-traiteur</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principes de fonctionnement</li> <li>• Sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur</li> <li>- Enoncer les règles de sécurité afin d'éviter les accidents liés à l'utilisation de l'énergie électrique et les coupures et les blessures graves</li> <li>- Indiquer les premiers soins à donner à un blessé</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>8 AMENAGEMENT ET EQUIPEMENTS GENERAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS</b></p> <p><u>8.1 Eclairage des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions d'un bon éclairage</li> <li>• Sources lumineuses (incandescence, fluorescence)</li> <li>• Modes d'éclairage et appareils d'éclairage</li> <li>• Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</li> <li>- 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)</li> <li>- Indiquer à partir d'un schéma le principe de fonctionnement des sources lumineuses</li> <li>- Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte</li> <li>- Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</li> </ul>
<p><u>8.2 L'évacuation des matières usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eaux usées et déchets</li> <li>• Collecte, évacuation et traitement</li> <li>• Risques de prolifération d'insectes, de rongeurs...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir</li> <li>- Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel</li> <li>- Citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel</li> <li>- Citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs...</li> </ul>
<p><b>9 PRINCIPAUX MATERIAUX UTILISES DANS LE SECTEUR PROFESSIONNEL</b></p> <p><u>9.1 Principales propriétés des matériaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bois</li> <li>• métaux et alliages</li> <li>• verres</li> <li>• marbres et dérivés</li> <li>• produits céramiques</li> <li>• matières plastiques</li> <li>• cartons et papiers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractériser la résistance d'un matériau au choc mécanique, au choc thermique, à l'abrasion, à l'action des produits chimiques (acides, bases, oxydants, réducteurs)</li> </ul>
<p><u>9.2 Critères de choix : utilisation et entretien</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation pour un usage précis, son entretien...</li> <li>- Repérer dans une notice (d'appareil, d'installation) les informations concernant les matériaux</li> </ul>
<p><u>9.3 Réglementations spécifiques pour certaines utilisations</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer dans un document (texte réglementaires, documents techniques...) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire</li> </ul>



CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>10 ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL</b></p> <p><u>10.1 Produits de nettoyage</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Composition</li> <li>• Modes d'action</li> <li>• Réglementation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant</li> <li>- A partir de fiches techniques de produits                             <ul style="list-style-type: none"> <li>* identifier leurs propriétés</li> <li>* classer les produits en fonction de leur mode d'action</li> <li>* indiquer leur mode d'utilisation (dilution...)</li> </ul> </li> <li>- Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</li> </ul>
<p><u>10.2 Matériels de nettoyage et d'entretien des locaux et des matériels</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir d'un schéma, indiquer le principe de fonctionnement des appareils d'entretien</li> </ul>
<p><u>10.3 Nettoyage des matériels et des locaux professionnels</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les matériels et indiquer les mesures de sécurité à respecter</li> <li>- Pour un plan de nettoyage donné, indiquer le but de chaque étape</li> </ul>

## **S.4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE JURIDIQUE ET SOCIAL**

### **INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET ÉLÉMENTS COMPTABLES**

- 1.1 Notion d'entreprise
- 1.2 Les opérations commerciales
- 1.3 Eléments comptables
- 1.4 L'entreprise et son environnement

### **INITIATION ECONOMIQUE**

- 1 Les entreprises et la production
- 2 Les échanges économiques
- 3 Les impôts - les prélèvements
- 4 Les problèmes économiques

### **INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE**

- 1 Les institutions politiques
- 2 Droit usuel
- 3 Les droits et les biens
- 4 L'activité contractuelle de l'entreprise

## S4 SAVOIRS ASSOCIES

### CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL DE L'ENTREPRISE

### INITIATION À LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET ÉLÉMENTS COMPTABLES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1.1 Notion d'entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rôle</li> <li>- Diversité des entreprises, classement selon la taille.</li> <li>- L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonction des services.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconnaître une entreprise, identifier ses finalités</li> <li>- Établir des cartes d'identité d'entreprise</li> <li>- A partir d'exemples d'entreprises de charcuterie traiteur, identifier les fonctions et services.</li> </ul>
<p><b>1.2 Les opérations commerciales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La base de l'activité commerciale : les besoins du « consommateur », le marché</li> <li>- Les documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• relatifs à l'achat et à la vente.</li> <li>• relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement.</li> <li>• relatifs aux mouvements de marchandises.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples dans le secteur de la charcuterie traiteur.</li> <li>- Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leurs rôles respectifs.</li> <li>- Repérer les éléments contenus dans les documents commerciaux.</li> <li>- Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d'un bon de commande</li> <li>- Schématiser la circulation interne/externe de documents.</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1.3 Eléments comptables</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bilan :</li> <li>- Principaux postes du bilan.</li> <li>- Compte de résultats</li>   <li>- Les notions de charges, de produits de valeur ajoutée, de résultat.</li>   <li>- La T.V.A.</li> <li>- Eléments de comptabilité matière.</li> <li>- Notions d'amortissement à partir d'exemples.</li>   <li>- Analyse et calcul de coûts appliqués à l'entreprise de charcuterie traiteur.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les principaux postes à partir de documents</li> <li>- Classer les charges et les produits et induire le résultat</li> <li>- Identifier charges ou produits à partir d'exemples.</li> <li>- Identifier la valeur ajoutée, indiquer son utilisation et étudier le résultat.</li> <li>- Tenir des fiches selon la méthode (PE. PS : Premier Entré- Premier Sorti)</li> <li>- Indiquer le principe de l'amortissement linéaire</li> <li>- Déceler les éléments constitutifs du coût de revient</li> <li>- Calculer une marge.</li> </ul>
<p><b>1.4 L'entreprise et son environnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique.</li>   <li>- Environnement social et politique : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etat, région, département</li> <li>• Syndicats et organisations professionnelles.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les principaux agents : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Economique</li> <li>• Social et politique.</li> </ul> </li> <li>- Situer les entreprises dans le circuit économique simplifié.</li> <li>- Citer les représentants.</li>   <li>- Citer les syndicats et organisations professionnelles.</li> </ul>

## INITIATION ECONOMIQUE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1 Les entreprises et la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La classification des entreprises selon leur activité.</li> <li>- Les facteurs de production :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• facteur travail</li> <li>• énergie, matières premières.</li> <li>• facteur capital, l'investissement (formes, financement).</li> </ul> </li> </ul> <p>Notions de productivité et de progrès technique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer les entreprises de charcuterie traiteur dans la classification en secteurs</li> <li>- Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d'importance.</li> </ul>
<p><b>2 Les échanges économiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur.</li> <li>- La fixation d'un prix</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les marchés.</li> <li>- Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix.</li> </ul>
<p><b>3 Les impôts – les prélèvements</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notion d'impôts et de prélèvements</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les principaux impôts et prélèvements à la charge d'une entreprise.</li> </ul>
<p><b>4 Les problèmes économiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mutations des entreprises.</li> <li>- L'évolution des prix.</li> <li>- Notion sur l'inflation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les mutations dans les entreprises de l'alimentation.</li> <li>- Montrer l'intérêt du suivi des prix.</li> <li>- Citer les incidences de l'inflation.</li> </ul>

## INITIATION JURIDIQUE ET SOCIALE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b><u>1 Les institutions politiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Président de la République</li> <li>• Gouvernement</li> <li>• Parlement</li> <li>• Les collectivités territoriales :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Commune</li> <li>- Département</li> <li>- Région</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>2 Droit usuel</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les acteurs de la vie juridique :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les personnes physiques</li> <li>• Personnalité capacité juridiques</li> <li>• Le commerçant : qualité</li> </ul> </li> </ul> <p>Les personnes morales : sociétés commerciales.</p> <p><b><u>3 Les droits et les biens</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Droit de propriété.</li> <li>- Fonds de commerce</li> </ul> <p><b><u>4 L'activité contractuelle de l'entreprise</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les contrats usuels.</li> <li>- Le règlement.</li> <li>- La responsabilité délictuelle :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Civile, pénale.</li> </ul> </li> <li>- La responsabilité de l'entreprise</li> <li>- Les assurances de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les modes de scrutin et la durée des mandats :</li> <li>- Président de la République, parlement et commune</li> <li>- Discerner les rôles respectifs :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• du Président de la République</li> <li>• du Gouvernement</li> <li>• du Parlement</li> </ul> </li> <li>- Identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire</li> <li>- Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales.</li> <li>- Identifier les attributs de la personnalité juridique</li> <li>- Identifier la notion de commerçant</li> <li>- Identifier la forme juridique d'une entreprise de charcuterie traiteur</li> <li>- Identifier les éléments d'une personne juridique</li> <li>- Identifier les éléments constitutifs du fonds de commerce</li> <li>- Citer les formalités de création de l'entreprise</li> <li>- Identifier l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties.</li> <li>- Déterminer les effets du défaut de provision en matières de chèque, de carte de paiement, du non-paiement d'une traite.</li> <li>- Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances.</li> <li>- Identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la charcuterie traiteur</li> <li>- Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance d'une entreprise de l'alimentation</li> <li>- Citer les principaux risques couverts par :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise (Ex.: intoxication alimentaire )</li> <li>• l'assurance couverture de l'entreprise (Ex.: perte d'exploitation).</li> </ul> </li> </ul>

## PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

La préparation au certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* comporte une période de formation en entreprise.

Elle est de 16 semaines : 8 semaines en première année de formation, 8 semaines en deuxième année, pouvant être fractionnées par périodes de 4 semaines.

Le choix des dates est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et l'entreprise d'accueil, pour tenir compte des conditions locales.

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être.

Les activités pouvant être confiées à l'élève sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

Elles se situent dans des entreprises justifiant l'utilisation d'un laboratoire de fabrication de charcuterie traiteur.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des situations d'évaluation définies dans le règlement d'examen.

La recherche de la ou les entreprises d'accueil est assurée conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, sous la responsabilité de l'équipe pédagogique.

Pour les candidats issus de la voie scolaire, la période de formation en entreprise fait obligatoirement l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés.

La convention doit être conforme à la convention type définie par la note de service n° 96-24 du 15 octobre 1996 ( BO n° 38 du 24 octobre 1996 ).

Elle comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en entreprise.

Pour les apprentis, le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des charcutiers traiteurs précise les modalités et le contenu des formations en entreprise.





**ANNEXE II**

**REGLEMENT D'EXAMEN**

## LISTE DES DOMAINES

❶ **Domaine professionnel**

❷ **Domaines généraux :**

- Expression française
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive

## REGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR				
INTITULE DES EPREUVES	Coef.	Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>				
EP 1 Pratique professionnelle	10	CCF	Ponctuelle pratique et orale	7 h
EP 2 Technologie - arts appliqués	4	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	1	Ponctuelle écrite		1h
EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social	1	Ponctuelle écrite		30min
<b>DOMAINES GENERAUX</b>				
EG1 Expression française	2	ponctuelle écrite		2h
EG2 Mathématiques	2	ponctuelle écrite		1h
EG3 Vie sociale et professionnelle	1	ponctuelle écrite		1h
EG4 Education physique et sportive	1	CCF	ponctuelle	
Epreuve facultative de langue vivante étrangère (*)		Ponctuelle orale		20 min

(\*) Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.



**ANNEXE III**

**DEFINITION DES EPREUVES**



<b>Épreuve EP1 Pratique professionnelle</b>	<b>Coefficient 10</b>
---	-----------------------

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur.

- **Contenu :**

La pratique professionnelle porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel de certification :

C1 APPROVISIONNER  
C2 PRODUIRE ET REALISER  
C3 COMMERCIALISER ET VENDRE  
C4 ENTRETENIR  
C5 CONTRÔLER LA QUALITE

- **Critères d'évaluation**

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à réaliser et à présenter des produits de charcuterie et traiteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les évaluateurs tiennent également compte du maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve, et du rangement du matériel en fin d'épreuve.

**1<sup>ère</sup> PHASE : *Travail des viandes et poissons***

- Conformité des produits crus.
- Précision du geste.
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.

**2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> PHASES : *Réalisations charcutières et traiteur***

- Cohérence, pertinence et précision de l'information orale sur le produit défini dans le sujet.
- Organisation rationnelle du travail  
(gestes professionnels, enchaînements chronologiques)
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.
- Utilisation rationnelle des matériels
- Maintien de la qualité des produits
- Conformité des produits
- Tenue à la coupe
- Goût, saveur, texture conformes aux produits
- Présentations appétissantes et conformes au sujet

• **Modalités de l'évaluation :**

**A) Evaluation par épreuve ponctuelle**

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale d'une durée de 7 heures, avec une interruption définie dans le cadre du sujet.

L'épreuve comprend trois phases :

**1<sup>ère</sup> PHASE : *Travail des viandes et poissons crus* : Coef. 3**

- Découpage
- Parage
- Désossage
- Triage



Porc obligatoire, volaille et/ou poisson

En fonction du sujet, les pièces crues sont préparées pour la vente et/ou les fabrications charcutières et traiteurs.

**2<sup>ème</sup> PHASE : *Réalisations charcutières* : Coef. 3,5**

- Fabrication de deux produits de charcuterie traditionnelle et régionale crus et/ou cuits : coef. 3.

Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat, il réserve quelques tranches pour la dégustation.

Il fait part oralement des caractéristiques du produit au jury ( 5 minutes maximum, coef. 0,5).

**3<sup>ème</sup> PHASE : *Réalisation traiteur* : coef. 3,5**

- Fabrication d'un produit traiteur choisi parmi : les entrées froides, entrées chaudes et desserts.

- Fabrication d'un plat cuisiné 4 parts.

Le sujet peut comporter pour une partie des réalisations à partir de produits semi - élaborés.

*Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)*

*Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.*

## **B) Evaluation par contrôle en cours de formation**

Les compétences des candidats sont évaluées sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- La première situation d'évaluation a lieu au cours de la formation en entreprise.
- La deuxième et la troisième ont lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de ces évaluations, organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Chaque situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. Un professionnel au moins y est associé. Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

### **1<sup>ère</sup> situation : évaluation au cours de la formation en entreprise : coef. 2**

L'évaluation a lieu au cours de la dernière année de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est remis à l'entreprise par l'établissement de formation, il doit être validé sur le plan académique.

L'évaluation en entreprise est complémentaire de l'évaluation en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat en prenant en compte toutes les parties du référentiel de certification. Le comportement du candidat dans l'entreprise est également évalué.

La synthèse de l'évaluation peut être faite en présence le cas échéant du candidat.

La proposition de note est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.



**2ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 4**

Elle a lieu au cours du dernier trimestre de l'année civile précédant l'examen.

Elle comprend obligatoirement trois phases : le travail des viandes crues, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases.

**TRAVAIL DES VIANDES CRUES :**

- reconnaissance de différents morceaux de porc
- découpage, parage, poitrine
- désossage d'épaule, palette, jambonneau, poitrine
- triage
- habillage, bridage de volailles

} et/ou

**REALISATIONS CHARCUTIERES :**

- embossage simple : saucisses, chipolatas.
- préparation de saumure
- pompage de morceaux : tête, langue, jambonneau, palette, épaule.
- reconnaissance des boyaux
- fabrication de boudin noir
- fabrication de pâtés : de campagne, de viande.

} et/ou

**REALISATIONS TRAITEUR :**

- réalisation et présentation d'entrées froides
- réalisation d'une pâte Brisée
- fonçage
- réalisation d'une pâte à choux
- réalisation d'une béchamel
- réalisation d'un appareil à crème prise salée.

} et/ou

*Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)*

*Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.*

### 3ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 4

Elle a lieu au cours du 2ème trimestre de l'année civile de l'examen.

La situation d'évaluation comprend trois phases : le travail des viandes et poissons crus, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases :

#### TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- désossage d'un filet et/ou carré de porc
- ficelage d'un morceau de porc
- habillage d'un poisson ou d'une volaille
- désossage d'un poisson ou d'une volaille
- triage

} et/ou

#### REALISATIONS CHARCUTIERES :

- préparation et/ou embossage, ficelage de saucissons (chaudins, droits)
- fabrication d'un fromage de tête, tête roulée (à partir d'éléments cuits)
- fabrication de terrine et/ou galantine et/ou ballotine et/ou de pâté en croûte : proportion, assaisonnement, liaison, montage
- présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni.

} et/ou

#### REALISATIONS TRAITEUR :

- réalisation d'une pâte feuilletée ou levée
- réalisation d'une sauce
- réalisation d'une entrée chaude
- réalisation d'un plat cuisiné pour 4 parts
- réalisation d'un dessert
- réalisation et présentation d'un plat de poisson ou de volaille (avec ou sans garniture ).

} et/ou

Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat, et il réserve quelques tranches pour la dégustation.

Le candidat donne par oral les caractéristiques d'un produit aux évaluateurs.

*Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...).*

*Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.*



## **B) Evaluation par contrôle en cours de formation :**

Elle a lieu au cours d'une situation d'évaluation en établissement de formation. La technologie et les arts appliqués sont évalués conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique. La technologie compte pour trois quarts de la note, les arts appliqués pour un quart.

En technologie, on vérifie les connaissances du candidat, par des questions simples écrites ou orales.

Les questions doivent être choisies dans chaque partie du référentiel de technologie. La rédaction d'une fiche technique est obligatoire.

- technologie générale
- technologie de matières premières
  - les viandes
  - les matières premières complémentaires
- technologie professionnelle
  - les techniques
  - les fabrications

En arts appliqués, on vérifie l'aptitude du candidat à réaliser un ou plusieurs exercices permettant de traiter les volumes, les surfaces, les couleurs et les styles.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

<b>EP3 SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS.</b>	<b>Coefficient 1</b>
--	----------------------

- **Contenu :**

L'épreuve porte sur tout ou partie des connaissances associées listées dans le référentiel en S.3.

- **Modalités de l'évaluation :**

→ Ponctuelle écrite : durée 1h

Le sujet comprend des questions indépendantes ou liées portant respectivement sur :

les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.

les sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels.

- **Critères d'évaluation :**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat :

ses connaissances en sciences

son aptitude à utiliser un vocabulaire adapté pour présenter des choix, des modes d'action et/ou des solutions en rapport avec des situations concrètes de la vie professionnelle.

<b>EP4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT, ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL</b>	<b>Coefficient 1</b>
--	----------------------

- **Contenu :**

La connaissance de l'entreprise porte sur tout en partie des connaissances associées listées dans le référentiel en S.4.

- **Modalités de l'évaluation :**

→ Ponctuelle écrite : durée 30 minutes

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents comptables, administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues, etc..., plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement sont posées au candidat.

• **Critères d'évaluation :**

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à  
faire part de ses connaissances sur l'environnement économique, juridique  
et social de l'entreprise  
lire et comprendre les éléments du sujet  
traiter simplement des documents comptables (compléter par exemple)  
exploiter des informations  
détecter des erreurs

**EPREUVE EG 1 – EXPRESSION FRANÇAISE**

**Coefficient : 2**

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures.

Cette épreuve est définie par l'arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.

2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expressions du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.

3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

**EPREUVE EG 2 – MATHÉMATIQUES**

**Coefficient : 2**

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure.

Cette épreuve est définie par l'arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en oeuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1er février 1999 publiée au bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999.

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies
- l'usage des instruments de calcul est autorisé

**EPREUVE EG 3 – VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE**

**Coefficient : 1**

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure.

Cette épreuve est définie par arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

**EPREUVE EG 4 : EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE**

**Coefficient : 1**

Cette épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (B.O. N° 46 du 14 décembre 1995).

**EPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ETRANGERE**

Epreuve orale

**Durée : 20 minutes**

Cette épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images ...)
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique)





**ANNEXE IV**

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES**

r

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE**

Certificat d'aptitude professionnelle <i>charcutier</i> <i>Préparation traiteur</i> (Arrêté du 01/09/1988)	Certificat d'aptitude professionnelle <i>charcutier traiteur régi par le</i> <i>présent arrêté</i>
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>	
EP1 Pratique professionnelle	EP1 Pratique professionnelle
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
EP4 Connaissance de l'entreprise de son environnement économique, juridique et social	EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Unité terminale du domaine professionnel (*)	Domaine professionnel EP1 - EP2 - EP3 – EP4
<b>DOMAINES GENERAUX</b>	
EG1/UT Expression française	EG1 Expression française
EG2/UT Mathématiques	EG2 Mathématiques
EG3/UT Vie sociale et professionnelle	EG3 Vie sociale et professionnelle
EG4/UT Education physique et sportive	EG4 Education physique et sportive

(\*) Les candidats ayant acquis, conformément au titre IV du décret du 19 octobre 1987, l'unité capitalisable terminale du domaine professionnel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier préparation traiteur régi par l'arrêté du 1<sup>er</sup> septembre 1988, sont dispensés du domaine professionnel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur régi par le présent arrêté.