

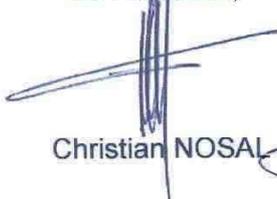
Document de liaison CFA-Entreprise

Boucher-charcutier-traiteur

Cahier des charges de la formation
entre le centre de formation d'apprentis et les entreprises

Fédération des Bouchers-
Charcutiers d'Alsace -
Lorraine, section Moselle

Le Président,

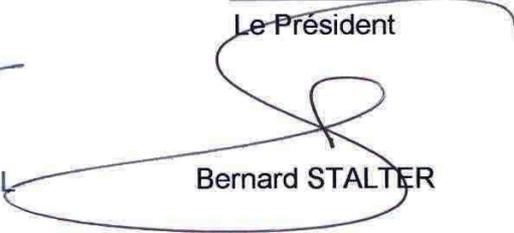


Christian NOSAL



Chambre de Métiers d'Alsace

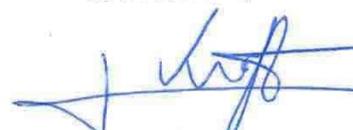
Le Président



Bernard STALTER

Fédération régionale des
Bouchers-Charcutiers et
Traiteurs d'Alsace

Le Président,



Jacques KRAFT

 **L'ENTREPRISE**

Désignation

Adresse : _____

téléphone _____ télécopie _____

Responsable de la formation : _____

 **L'APPRENTI**

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

_____ téléphone _____

Représentant légal : _____

Adresse : _____

_____ téléphone _____

 **LE CENTRE DE FORMATION**

Adresse : _____

téléphone _____ télécopie _____

Directeur : _____

Directeur adjoint / Responsable pédagogique : _____

Professeur principal de l'année scolaire .../... : _____

Professeur principal de l'année scolaire .../... : _____

Professeur principal de l'année scolaire .../... : _____

Professeur chargé du suivi en 1^{ère} année : _____

Professeur chargé du suivi en 2^{ème} année : _____

Professeur chargé du suivi en 3^{ème} année : _____

S O M M A I R E

Présentation de l'apprenti	page 1
Descriptif - Profil du poste	page 3
Document de liaison	
• observations générales – mode d'emploi	page 4
• mise en œuvre	page 5
• 6 domaines de compétences	page 6
Règlement d'examen	page 7
Répartition de la formation en entreprise et au CFA (progression)	pages 8-22

PROFIL DE L'EMPLOI DU C.T.M. Boucher Charcutier Traiteur

Identifier/organiser/utiliser les équipements

- Identifier les locaux et équipements
- Préparer, utiliser matériels et outils
- Appliquer les règles de sécurité

Identifier les différentes espèces

- Connaître les races, le fonctionnement des abattoirs
- Evaluer la qualité de la viande

Choisir et préparer les viandes et les autres matières d'œuvre

- Choisir une carcasse
- Trier, découper, désosser, présenter
- Eviscérer, désarêter
- Laver, éplucher, procéder à la salaison

Fabriquer

- Confectionner les différents produits de boucherie, charcuterie et traiteur

Conserver/stocker

- Appliquer les techniques de conservation, de stockage

Entretenir les locaux, équipements et matériels

- Nettoyer le matériel et récipients
- Connaître et mettre en œuvre les opérations de nettoyage

Appliquer les règles d'hygiène

- Respecter et justifier les règles d'hygiène alimentaires, vestimentaires, corporels, matériels

LE DOCUMENT DE LIAISON : OBSERVATIONS GENERALES

- Outil de base de la formation professionnelle par apprentissage, le document de liaison répartit et articule les responsabilités de formation entre l'entreprise et le C.F.A.
- Fruit d'un travail d'équipe de professionnels, de responsables pédagogiques et d'enseignants au niveau académique, le présent document est élaboré à partir des tâches rencontrées lors de la réalisation de travaux de boucher charcutier traiteur.
- La rédaction des contenus se répartit en 6 semestres, et c'est ici la seule chronologie donnée à titre indicatif. Il a été tenu compte de l'ordre variable d'apparition des tâches en entreprise, du recours aux mêmes compétences d'une tâche à une autre, de l'utilisation des acquis et du respect des consignes de sécurité, en prenant en compte les impératifs de qualité, de temps et de gestion de fabrication.
- Toutefois les contenus de ce document ne peuvent demeurer figés et il appartient aux utilisateurs, au C.F.A. ou en entreprise, de proposer des modifications en fonction des problèmes qui apparaissent lors de l'utilisation de cet outil de travail.
- Le présent document constitue l'outil de référence pour le CFA et les entreprises de l'Académie
- La concertation entre le Centre de Formation d'Apprentis et l'entreprise est nécessaire pour améliorer la qualité et l'efficacité de la formation et établir une bonne communication entre les partenaires de la formation des jeunes apprentis.
- L'essentiel de la formation des apprentis a lieu en entreprise. Le C.F.A. intervient en complément du maître d'apprentissage.

LE DOCUMENT DE LIAISON : MODE D'EMPLOI

- Il est avant tout un précieux guide pour le maître d'apprentissage, l'apprenti et les parents. Outil de communication et de concertation, il permet le dialogue entre les acteurs :

Maître	↔	Apprenti - parents
Apprenti - parents	↔	Enseignants du CFA
Maître	↔	Enseignants du CFA

- l'évaluation peut être faite de multiples façons :
 - par le maître d'apprentissage
 - par les formateurs du CFA
 - à l'occasion d'un échange maître-apprenti-parentsL'apprenti peut également s'auto-évaluer.

(Colonne positionnement : I = Initié – C = Capable – A = Autonome)

LE DOCUMENT DE LIAISON : MISE EN ŒUVRE

1. Le document de liaison est présenté et explicité aux maîtres d'apprentissage
 - par l'inspecteur de l'apprentissage lors de la déclaration en vue de l'accueil d'apprentis,
 - lors de la formation pédagogique du maître d'apprentissage,
 - par le CFA au début de la formation de l'apprenti et lors de la visite en entreprise.
 - par l'organisation professionnelle lors de réunions d'information
2. Il permet d'organiser la progression des enseignements professionnels tout au long de la formation. Il est l'outil de référence qui permet :
 - *Au maître d'apprentissage*
 - de choisir et confier à l'apprenti des tâches appropriées en fonction des capacités à atteindre,
 - de mieux connaître le contenu et la progression de la formation professionnelle,
 - *A l'équipe pédagogique du C.F.A.*
 - d'organiser sa progression pédagogique en tenant compte du "vécu" en entreprise,
 - d'élaborer des outils d'accompagnement (grilles d'évaluation, fiches-bilans,...)
 - de guider l'apprenti dans ses travaux de recherche et l'exploitation de son vécu professionnel,
 - *A l'apprenti et aux parents*
 - d'avoir un aperçu global de la formation professionnelle,
 - de comprendre la complémentarité du C.F.A. et de l'ENTREPRISE,
 - de jouer un rôle actif dans la formation et d'être plus responsable.

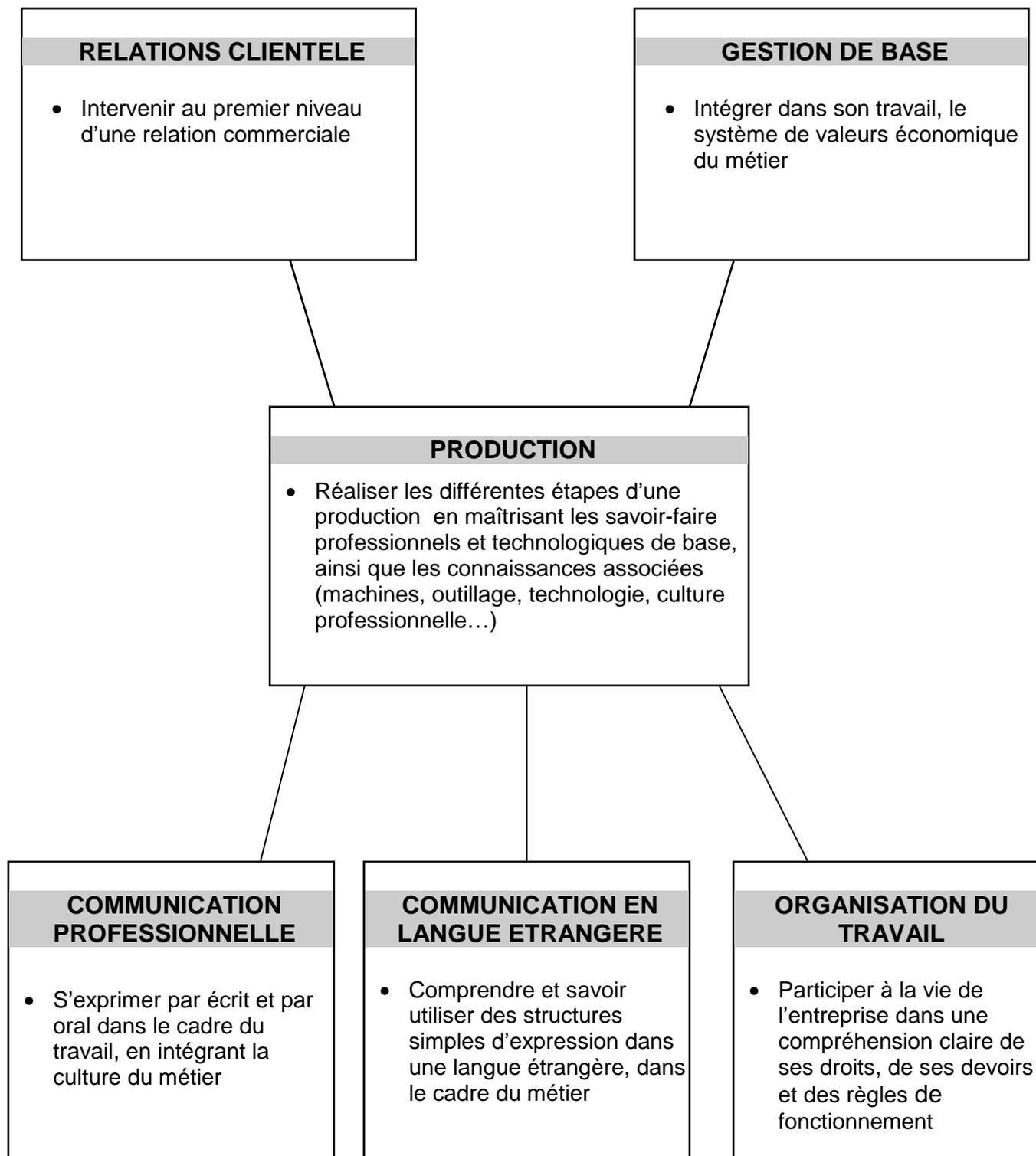
Ce document est un outil de concertation dynamique servant de référence constante aux formateurs de l'entreprise et du CFA pour assurer à l'apprenti une formation complète, méthodique et de qualité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

CERTIFICAT TECHNIQUE DES METIERS

« Boucher charcutier traiteur »

en apprentissage

La formation est organisée autour de 6 domaines de compétences



REGLEMENT D'EXAMEN

Titre certifié sous l'intitulé Certificat Technique des Métiers Boucher-charcutier-traiteur de niveau V code NSF 221s pour une durée de 5 ans par arrêté du 2 juillet 2012 et enregistré au répertoire national des certifications professionnelles à compter du 07/08/2012, date de publication de l'arrêté au JORF. Ce titre est délivré par l'Assemblée permanente des chambres de métiers et de l'artisanat (APCMA).

Tableau récapitulatif des épreuves d'examen				
Epreuves	Coef.	Durée	Note éliminatoire	Modalités
1. Evaluation des acquis professionnels en entreprise	1			Evaluation de six situations de travail en entreprise
2. Pratique professionnelle	4	8 heures	< 10/20	épreuve de travail
3. Etude de cas traitant une situation professionnelle dans sa globalité (domaine production et domaines transversaux)	3	4 h	< 5/20	épreuve écrite
4. Présentation orale d'une situation de travail	2	20 à 30 min (dont exposé 10 min)		Exposé et entretien à partir d'un dossier technique support qui est exigé

- Le Certificat Technique des Métiers est délivré par l'Assemblée Permanente des Chambres de Métiers et remis, par délégation, par le Président de la Chambre des Métiers aux candidats ayant obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10/20, pour l'ensemble des épreuves, sans note éliminatoire
- En cas d'échec à l'examen, le candidat garde pendant cinq ans le bénéfice de la note obtenue si celle-ci est égale ou supérieure à la note requise
- Tout candidat qui se présentera à l'épreuve « Présentation orale d'une situation de travail » sans dossier technique support se verra attribuer la note de zéro ; cette information sera relayée par les formateurs en CFA en début de formation et sera mentionnée sur la lettre de convocation à l'épreuve.

Ce règlement d'examen est applicable dès la session 2007 aux candidats qui se présentent pour la première fois à l'examen.

La formation : Progression en Entreprise

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES **Rendre l'apprenti capable de ...**

1^{er} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
Attitude-comportement Adopter une attitude professionnelle en entreprise Appréhender le contexte de travail L'équipe de travail, les locaux, les machines, les outils Règles d'hygiène corporelle, vestimentaire et professionnelle Règles de sécurité spécifiques au métier Prendre conscience des dangers de son environnement de travail				
Boucherie Reconnaître les différents types de viande : porc, bœuf, veau, agneau, volaille Identifier les différentes formes d'os de l'animal Approcher la technique du ficelage Porc : Identifier les morceaux de porc Désosser la poitrine, l'épaule Raser les têtes, découenner à la main Ficeler les roulés de porc (initiation) Trier les viandes et les gras (initiation) Bœuf : Désosser le flanchet Préparer les abats rouges				
Charcuterie Identifier les boyaux naturels, semi-synthétiques, synthétiques Fumer et étuver (participation) Identifier les farces : ingrédients (participation) Ficeler les saucisses et les accrocher (participation) Préparer, couper, laver les légumes pour les fabrications Ranger les produits fabriqués en chambre froide Participer à la mise sous vide et à l'étiquetage				
Traiteur Participer aux cuissons				
Entretien des locaux Identifier les produits d'entretien et leurs modalités d'utilisation (détergents / désinfectants) Participer au nettoyage des tables, murs, sols, petit matériel et au rangement Participer au nettoyage des chambres froides et au rangement				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Appliquer les règles d'hygiène corporelle, vestimentaire, des locaux et du matériel - Identifier les différents types de produits d'entretien, afin de conduire de façon efficace les opérations de nettoyage - Distinguer détergents et désinfectants, afin de les choisir et de les utiliser de façon rationnelle - Identifier les risques d'accidents relatifs à la profession de boucher, et proposer des mesures de prévention adaptées - Préciser les démarches à effectuer en cas d'accident du travail - Enoncer les conséquences des accidents du travail pour la victime, pour l'employeur, pour la société

SAVOIR ASSOCIES C.F.A.	
CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES	
	Traité
<p>Les machines du laboratoire charcuterie : énumération et utilité</p> <p>Notre métier : histoire du métier, formes de commerce, vêtements professionnels, matériel et machines, vocabulaire professionnel, réglementation, personnel, organismes professionnels</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p>Boucherie : Les races d'animaux de boucherie : bovine, ovine, porcine</p> <p>L'anatomie osseuse : rôle et composition, développement et classification. Les os du tronc, des membres antérieur et postérieur, le squelette du bovin</p> <p>La carcasse de porc : os et morceaux de détail</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>
<p>Charcuterie :</p> <p>Les produits à base de sang</p> <p>Les modes de cuisson : griller, rôtir, sauter, poêler, braiser, pocher, frire, cuisson du ragoût et fricassées, à la vapeur et sous-vide</p> <p>Le guide des bonnes pratiques en hygiène L'hygiène : pourquoi ? microbes, hygiène des manipulateurs, nettoyage et désinfection</p>	<p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/></p>

Domaines et compétences transversales :

● **Mathématiques**

Les fractions
Calculs numériques
Les proportions (notions de base)
Masses et proportions
Les pourcentages (notions de base)

● **LVE Allemand**

Les nombres / l'heure
La présentation (privé/professionnel)

● **Organisation du travail**

Environnement économique :
L'entreprise
L'entreprise et ses partenaires
Environnement commercial :
La recherche des fournisseurs

● **Communication professionnelle**

Se présenter (oral / écrit) - Etre témoin : raconter un événement. Se repérer dans le temps et l'espace (texte narratif) - Produire un texte informatif - Rédiger un mode d'emploi (mode injonctif) - Décrire un objet, un outil de travail, une machine, en expliquer le fonctionnement (texte descriptif / explicatif) - Dialoguer avec une personne, converser au téléphone (registres de langage)

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
2^{ème} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Appréhender le contexte de travail</p> <p>Participer à la réception des marchandises Participer au contrôle des quantités, du poids Contrôler et vérifier les températures Stocker correctement Vérifier les D L C</p>				
<p><i>Les techniques du métier</i></p> <p>Boucherie Ficeler, barder différents morceaux de viande Identifier les morceaux de gros du bœuf, du porc et du veau Participer à la fabrication des préparations bouchères crues (paupiettes, escalopes panées, émincés ...) Participer au tri des viandes et des gras selon destination</p> <p>Porc : Désosser le jambon, la longe et parer selon destination Initier à la découpe des carcasses</p> <p>Veau : initiation Désosser l'épaule Désosser et parer le carré Réaliser des poches à farcir Ficeler un rôti et le préparer Lever le filet mignon à blanc</p>				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :
I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Citer les différents types de micro-organismes - Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes - Préciser les moyens de résistance de l'organisme à l'infection - Enumérer des moyens de lutte contre l'infection en général - Citer les principales causes d'altération des aliments - Lister les principaux types d'intoxication alimentaire ; en indiquer les signes les plus caractéristiques - Indiquer l'origine possible des microbes dont la présence est recherchée pour conformité aux critères microbiologiques ; justifier les règles d'hygiène qui en découlent

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.	
CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES	
	Traité
Organisation du travail	<input type="checkbox"/>
Environnement de travail, matières premières, rangement rationnel	<input type="checkbox"/>
Initiation aux techniques de conservation	<input type="checkbox"/>
Boucherie	
Appréciation des animaux vivants	<input type="checkbox"/>
Anatomie, système osseux, différents squelettes	<input type="checkbox"/>
La décoration des viandes : La réglementation, les éléments naturels pour les décors, barder, larder, piquer	<input type="checkbox"/>
Décors simples en barde	<input type="checkbox"/>
La carcasse de porc : os et morceaux de détail, différents gras, utilisations culinaires	<input type="checkbox"/>
Des recettes avec du porc, exemples : palettes à la Diable, poitrine maraîchère, civet de porc, cochonnaille, porc aux lentilles, médaillons à la crème, rôti à l'ananas, travers de porc «RIPS» (1), rôti Boulangère, côte Charcutière	<input type="checkbox"/>
La carcasse de veau : coupe primaire, morceaux de gros et de détail, utilisations culinaires	<input type="checkbox"/>
La chaîne d'abattage	<input type="checkbox"/>
La visite des abattoirs	<input type="checkbox"/>
Le 5 ^e quartier	<input type="checkbox"/>
La maladie	<input type="checkbox"/>
L'inspection sanitaire	<input type="checkbox"/>

Domaines et compétences transversales :

● **Mathématiques**

Les proportions (partage proportionnel)
Unités de temps (conversions)
Unités de mesure (conversions)
Les proportions (échelles et plans)

● **LVE Allemand**

Les indications spatio-temporelles
Les verbes d'actions professionnelles
La recette : les ingrédients de base
Les mots composés

● **Organisation du travail**

Le bon de commande
Le bon de livraison
La TVA

● **Communication professionnelle**

Rédiger un mode d'emploi (mode injonctif)
Rendre compte d'une situation professionnelle

(1) Selon appellation régionale

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
2^{ème} semestre suite	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Charcuterie</p> <p>Mettre en portions, ficeler les boyaux, mettre au fumoir</p> <p>Participer à la cuisson de la charcuterie</p> <p>Participer à la préparation des farces, peser, mélanger les ingrédients</p> <p>Participer à la préparation des saumures, de la salaison au sel sec</p>				
<p>Traiteur : Utiliser les fiches de fabrication</p> <p>Réaliser de la pâtisserie charcutière salée simple</p> <p>Confectionner de la pâte brisée</p> <p>Préparer le feuilletage</p> <p>Participer à la confection des quiches, tartes à l'oignon et des spécialités régionales (1)</p> <p>Cuire de la charcuterie pâtissière</p> <p>Confectionner une gelée à base de couenne et de poudre</p> <p>Remplir les pâtés en croûte de gelée, glacer (terrines, aspics)</p> <p>Participer à la réalisation d'un buffet et autres plats froids</p>				

(*) **cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA**

(*) **en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :**

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Citer les différents types de micro-organismes - Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes - Préciser les moyens de résistance de l'organisme à l'infection - Enumérer des moyens de lutte contre l'infection en général - Citer les principales causes d'altération des aliments - Lister les principaux types d'intoxications alimentaires ; en indiquer les signes les plus caractéristiques - Indiquer l'origine possible des microbes dont la présence est recherchée pour conformité aux critères microbiologiques ; justifier les règles d'hygiène qui en découlent

(1) Selon appellation régionale

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.	
CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES	
	Traité
<p>Charcuterie</p> <p>Les produits de charcuterie : saucisse mett (1), saucisse à griller, farce fine, saucisse de Strasbourg, de viande, de porc, de Montbéliard, noire, de langue, de foie, cervelas, gendarmes, saucissons secs, boudins noirs et blancs, pâtés de chair, de campagne, de foie, galantines et terrines</p>	<input type="checkbox"/>
<p>Traiteur</p> <p>La charcuterie pâtissière :</p> <p>pâte brisée : quiches, tarte à l'oignon</p> <p>pâte nouilles : Fleischschnecke (1), lasagnes</p> <p>pâte feuilletée : friands, tourtes (1)</p> <p>stage pâte levée</p> <p>les produits à base de gelée</p> <p>cuisson des abats</p> <p>fonds de sauce et taillage des légumes</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Domaines et compétences transversales :

● **Mathématiques**

Les proportions (partage proportionnel)
Unités de temps (conversions)
Unités de mesure (conversions)
Les proportions (échelles et plans)

● **LVE Allemand**

Les indications spatio-temporelles
Les verbes d'actions professionnelles
La recette : les ingrédients de base
Les mots composés

● **Organisation du travail**

Le bon de commande
Le bon de livraison
La TVA

● **Communication professionnelle**

Rédiger un mode d'emploi (mode injonctif)
Rendre compte d'une situation professionnelle

(1) Selon appellation régionale

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
3^{ème} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Boucherie : Participer à la séparation des morceaux</p> <p>Veau : Maîtriser le désossage - Etre initié à la découpe</p> <p>Porc : Maîtriser le désossage</p> <p>Bœuf : Participer au désossage de tous les morceaux</p> <p>Agneau : Participer au désossage - Etre initié à la découpe</p> <p>Préparer les abats blancs</p>				
<p>Charcuterie</p> <p>Savoir utiliser une fiche technique</p> <p>Etre initié au travail du poussoir</p> <p>Conduire chronologiquement les opérations de salaison</p> <p>Etre initié à la procédure de la salaison par injection</p> <p>Préparer les boyaux selon destination</p>				
<p>Traiteur</p> <p>Réaliser la pâte feuilletée - Confectionner et cuire des produits à base de pâte feuilletée</p>				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Distinguer les différents procédés de conservation alimentaire afin de répondre aux exigences sanitaires ainsi qu'aux règles de fabrication et d'utilisation - Citer les composants principaux des aliments, préciser leur rôle, et leur valeur énergétique - Calculer la valeur énergétique d'un aliment à partir de sa composition - Composer un menu équilibré, équilibrer les menus d'une journée et justifier l'importance du petit déjeuner - A partir d'un plat de viande, proposer un menu dans le respect des principes de l'équilibre alimentaire

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
4^{ème} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Appréhender le contexte de travail Approcher la notion de rendement et de coût dans l'entreprise Échanger des informations avec les collègues de travail</p>				
<p>Boucherie</p> <p>Maîtriser le désossage et la séparation de tous les morceaux (porc, volaille) Connaître la destination culinaire des viandes Participer à la découpe des carcasses</p>				
<p>Charcuterie</p> <p>Embosser, portionner, ficeler Cuire, étuver, fumer Refroidir, stocker</p>				
<p>Traiteur</p> <p>Réaliser une pâte levée Réaliser et cuire les produits à base de pâte levée Réaliser des salades simples, de la vinaigrette et des sauces froides Réaliser les décors Réaliser un buffet : canapé simple.</p>				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Identifier les principales étapes de la digestion - Les situer sur un schéma de l'appareil digestif - Mettre en relation les propriétés des composants alimentaires et les applications culinaires qui en découlent - Citer les saveurs élémentaires - Énoncer les facteurs de mise en valeur des préparations culinaires - Indiquer les principes de la réglementation relative aux plats cuisinés à l'avance, afin d'en appliquer les règles - Donner les principes de production de froid d'un appareil à compression - Préciser les températures de conservation des denrées, viande et charcuterie, ainsi que d'autres produits alimentaires utilisés en traiteur notamment - Indiquer la disposition rationnelle des matières premières et des aliments dans une chambre froide - Justifier l'importance de la chaîne du froid

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.	
CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES	
	Traité
<p>Boucherie Appréciation des carcasses de gros bovins, de veaux, d'ovins et de porcins Leur classification Les rendements La traçabilité des recettes avec du bœuf : filet, bœuf bourguignon, pot au feu, côte, aux carottes, paupiettes, rosbif, en «Daube», fondue des recettes avec du porc : palettes à la Diable, poitrine maraîchère, civet, cochonnaille, aux lentilles, médaillons à la crème, rôti, à l'ananas, travers « Rips», rôti Boulangère, côte charcutière des recettes avec du veau : préparations bouchères crues, poitrine farcie, blanquette, paupiettes, cordon bleu, rognonnade, osso bucco, grenadins, bouchées à la Reine, escalope «Viennoise», filet mignon en croûte</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Charcuterie Le Ph et le P.R.E. La dessiccation Les saucisses crues</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Traiteur Les Hors d'œuvres : salades simples, salades composées, vinaigrettes, légumes « à la Grecque», escargots Les fonds et les sauces : fonds blancs et bruns, fonds liés, veloutés, sauce Béchamel, tomate, poivrade, sauces émulsionnées froides et chaudes Les canapés et les buffets : canapés (Toasts), pains surprise, buffets (campagnard, lunch, cocktail)</p>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

Domaines et compétences transversales :

- **Mathématiques / Gestion**

Proportions et pourcentages
 Notions sur la formation des prix
 La facturation
 Notions de gestion de stock

- **LVE Allemand**

La phrase infinitive
 La recette

- **Organisation du travail / Relation client**

La rémunération du travail
 La protection des consommateurs -
 Les associations
 Les personnes physiques

- **Communication professionnelle**

Analyser le message iconique et linguistique d'un support publicitaire (affiche ou spot TV). Rédiger le texte d'une affiche pour faire la promotion du produit (texte injonctif) - Dialoguer avec une personne, converser au téléphone (registres de langages) - Rédiger une lettre en tenant compte des règles imposées par le genre. Lettres personnelles, professionnelles, administratives. La demande d'emploi (correspondance) - Rédiger un texte organisé

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
5^{ème} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Appréhender le contexte de travail</p> <p>Connaître les différents postes de travail et leur organisation Échanger des informations avec les collègues de travail</p>				
<p>Boucherie</p> <p>Maîtriser la découpe du veau et de l'agneau Maîtriser le désossage et la séparation bœuf – veau - agneau</p>				
<p>Charcuterie</p> <p>Trier des viandes en vue de la production de charcuterie Passer les viandes au hachoir Réaliser la salaison</p>				
<p>Traiteur</p> <p>Réaliser la pâtisserie charcutière Etre initié à lever, à désarêter, à cuire les filets de poisson</p>				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Identifier les facteurs qui contribuent à la salubrité et à la sécurité des locaux professionnels - Enoncer et respecter les principes d'ergonomie - Identifier les caractéristiques techniques de différents équipements, afin de les utiliser de façon rationnelle - Repérer dans une notice les informations concernant les matériaux - Mettre en relation les propriétés de différents matériaux avec leur utilisation pour un usage précis, et avec leur entretien - Enoncer les signes officiels de qualité afin de choisir correctement les produits et de respecter la sécurité alimentaire

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.

CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES

	Traité
<p>Boucherie</p> <p>Découpe de gros et demi gros de carcasses <input type="checkbox"/></p> <p>Classement et rendement de toutes les carcasses <input type="checkbox"/></p>	
<p>Charcuterie Réglementation des produits</p> <p>Les produits de charcuterie : code des usages, saucisse «mett» (1), à griller, farce fine, de Strasbourg, de viande, de foie, cervelas, de porc, de Montbéliard, gendarmes, saucissons secs, noire, de langue, boudins noirs et blancs, pâtés de chair, de campagne, de foie, galantines, terrines, estomac et pieds de porcs farcis</p> <p>Les machines du laboratoire charcuterie : nomenclature et typologie <input type="checkbox"/></p> <p>Les produits «sel sec» : liste, méthodes et plan de fabrication différentes appellations, recettes <input type="checkbox"/></p> <p>Les produits de salaison : Techniques, phénomènes, classement, hygiène en salaison, saumures (densité, exemples) <input type="checkbox"/></p> <p>Le froid et les autres moyens de conservation <input type="checkbox"/></p> <p>Le tri des viandes, du gras <input type="checkbox"/></p> <p>La salaison et les additifs <input type="checkbox"/></p>	
<p>Traiteur</p> <p>Les poissons : poissons cartilagineux, poissons osseux, préparation du poisson, données anatomiques, choix du saumon, salage et fumage du saumon, recettes traiteur, recette du saumon farci <input type="checkbox"/></p>	

Domaines et compétences transversales :

● **Mathématiques / Gestion**

Proportions et pourcentages
La formation des prix
Les moyens de paiement
Situations professionnelles

● **LVE Allemand**

Le vocabulaire de base :
l'agneau
le porc

● **Organisation du travail / Relation client**

Le statut juridique de l'entreprise -
Le commerçant
La facture et la note client
Le contrôle entre la commande client et la note

● **Communication professionnelle**

Dialoguer avec une personne, converser au téléphone (registres de langage) - Rédiger une lettre en tenant compte des règles imposées par le genre. Lettres personnelles, professionnelles, administratives. La demande d'emploi (correspondance) - Prendre la parole d'une manière pertinente pour donner son point de vue (argumentatif à l'oral) - Rédiger différents paragraphes avec transition - Rendre compte d'une situation

(1) Selon appellation régionale

La formation : Progression en entreprise par semestre

TACHES – ACTIVITES Rendre l'apprenti capable de ...				
6^{ème} semestre	en CFA (*)	en entreprise		
		I	C	A
<p>Appréhender le contexte de travail</p> <p>Etre initié à la vente, communiquer avec le client Organiser son poste de travail Échanger des informations avec les collègues de travail Connaître les autres postes de travail et leur organisation</p>				
<p>Charcuterie</p> <p>Approfondir ses connaissances Apprendre à devenir autonome dans les tâches en charcuterie et traiteur Maîtriser ses connaissances Évaluer et apprécier son travail</p>				
<p>Traiteur</p> <p>Réaliser les roux, la béchamel</p> <p>Participer à la réalisation des plats cuisinés : connaître les modes de cuisson</p> <p>Élaborer les sauces froides et chaudes</p> <p>Réaliser des salades composées</p> <p>Préparer et cuire les légumes</p>				

(*) cocher la case CFA quand la tâche a été abordée en CFA

(*) en Entreprise cocher la case si la tâche a été exécutée par l'apprenti(e) :

I Initié C Capable A autonome

Sciences appliquées en CFA

Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur - Énoncer les règles de sécurité à respecter, lors de leur utilisation - Indiquer les premiers soins à prodiguer à un blessé - Acquérir des notions de base : relatives à l'alimentation électrique, relatives à l'alimentation en eau, relatives au traitement des déchets, dans le domaine de l'éclairage, dans le domaine de l'acoustique

SAVOIRS ASSOCIES C.F.A.	
CONNAISSANCES TRANSVERSALES – SAVOIRS ASSOCIES	
	Traité
Charcuterie	
La pâte à glace	<input type="checkbox"/>
Les boyaux	<input type="checkbox"/>
Les jambons cuits et crus ; la législation en vigueur	<input type="checkbox"/>
Traiteur	
Les traitements thermiques	<input type="checkbox"/>
Découpe et cuisson des volailles	<input type="checkbox"/>
Les volailles et le gibier	<input type="checkbox"/>

Domaines et compétences transversales :

- **Mathématiques / Gestion**

Proportions et pourcentages
Exploitation de tableaux statistiques
Tableaux - Organigrammes
Initiation au budget

- **LVE Allemand**

Le dialogue de vente
Les formules de politesse
L'expression du souhait
L'expression de ses préférences

- **Organisation du travail**

L'analyse des ventes
Les règlements
Les représentants du personnel

- **Communication professionnelle**

Dialoguer avec une personne, converser au téléphone (registres de langage) - Rédiger une lettre en tenant compte des règles imposées par le genre. Lettres personnelles, professionnelles, administratives. La demande d'emploi (correspondance) - Prendre la parole d'une manière pertinente pour donner son point de vue (argumentatif) - Rédiger un texte organisé - Rendre compte d'une situation professionnelle