

## Le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP)

Résumé descriptif de la certification **Code RNCP : 4993**

### Intitulé

Un des meilleurs ouvriers de France (diplôme national) Groupe II: Métiers de l'alimentation - Classe 2: boucherie, étal

#### AUTORITÉ RESPONSABLE DE LA CERTIFICATION

#### QUALITÉ DU(ES) SIGNATAIRE(S) DE LA CERTIFICATION

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le ministre chargé de l'éducation au titre de la profession

### Niveau et/ou domaine d'activité

**III (Nomenclature de 1967)**

**5 (Nomenclature Europe)**

**Convention(s) :**

**Code(s) NSF :**

221s Abattage des animaux, fabrication artisanale de produits alimentaires

**Formacode(s) :**

### Résumé du référentiel d'emploi ou éléments de compétence acquis

Les activités exercées portent sur les différents aspects du métier du boucher étal avec un niveau d'exigence et un degré d'excellence très élevé. Elles couvrent un vaste champ de la transformation des produits carnés.

Les activités consistent à :

- Réaliser achat, réception, stockage des produits livrés, transformation des morceaux issus de la découpe des carcasses et des coupes des espèces (bovins, ovins, porcins, caprins, volailles, gibiers) et traitement des produits tripiers qui demande une parfaite connaissance des carcasses et des viandes permettant l'optimisation des produits et le maintien de la qualité des produits;
- Mettre en œuvre des techniques de préparation, de mise en valeur et vente des produits avec un utilisation avec une utilisation rationnelle des matériels et équipements ;
- Organiser de la commercialisation des produits et la gestion d'une unité d'exploitation avec l'optimisation de l'ensemble des tâches en respectant les réglementations en vigueur, notamment les règles d'hygiène et de sécurité ;

- Identifier les préoccupations de la clientèle, dans le cadre d'une démarche de développement durable.

Compétences ou capacités attestées Les réalisations que le candidat présente dans le cadre Voir le référentiel sur le site du COET-MOF.

- Prendre en charge la demande client pour analyser et identifier les besoins;
- Établir l'ordre chronologique des activités de la fabrication;
- Réaliser la fente (agneau), la coupe/levée, le désossage, (bœuf, veau, agneau) ;
- Réaliser la séparation des morceaux, parage, épiluchage, affranchissage ;
- Réaliser la découpe et le piéçage ;
- Réaliser l'assemblage, le formage/bardage/bridage/ficelage ;
- Réaliser le lardage/piquage ;
- Réaliser le hachage, l'assaisonnement/ malaxage/farcir ;
- Réaliser décoration de pièces et de plats ;
- Constituer le dossier de la réalisation de l'œuvre prenant en compte les démarches qualités et de développement durable

Le candidat doit restituer son travail oralement et par écrit avec des moyens de communication numériques présentant les travaux réalisés.

### Secteurs d'activité ou types d'emplois accessibles par le détenteur de ce diplôme, ce titre ou ce certificat

L'exercice du métier à ce niveau de compétence peut s'effectuer dans le commerce de proximité, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution.

### Codes des fiches ROME les plus proches :

D1101 : Boucherie

### Modalités d'accès à cette certification

#### Descriptif des composantes de la certification :

Descriptif des composantes de la certification : La certification n'est organisée que tous les trois Les composantes de la certification s'inscrivent dans une demande de validation des compétences du titulaire à un haut degré d'exigence et l'épreuves sont, en soi, une modalité de validation de l'expérience acquise.

Elles recouvrent la réalisation d'une œuvre concrète relevant du champ du boucher - étal comme la réalisation des tâches sur l'agneau (fente de carcasse ; respect de la coupe/levée conventionnelle et des séparations anatomiques de l'animal), sur le bœuf avec le respect de la coupe/levée et appellations réglementaires obligatoire (arrêté de 1971 et 1993) , sur le bœuf, le veau et l'agneau avec la coupe/levée, désossage, séparation, préparation (parage, épiluchage, mise en forme ficelage, piéçage, décoration) et la présentation de morceaux et de petites pièces pour la vente au détail et la prise en compte de la valeur commerciale et méthode (organisation du travail, habilité, hygiène et sécurité). L'œuvre sera examinée par un jury d'experts et elles recouvrent également la transmission des compétences à des jeunes.

Il existe des conditions d'âge : être âgée de vingt-trois ans au moins à la date de clôture des inscriptions et l'œuvre peut être collective dans ce cas le diplôme est décerné à l'équipe ou à certains de ses membres. Le règlement, l'organisation et les sujets sont mis en ligne sur le site du COET-MOF

**Validité des composantes acquises : illimitée**

CONDITIONS D'INSCRIPTION À LA CERTIFICATION	OUI	NON	COMPOSITION DES JURYS
Après un parcours de formation sous statut d'élève ou d'étudiant		X	
En contrat d'apprentissage		X	
Après un parcours de formation continue		X	
En contrat de professionnalisation		X	
Par candidature individuelle	X		Voir ci-dessus
Dispositif VAE non prévu à l'heure actuelle		X	

	OUI	NON
Accessible en Nouvelle Calédonie		X
Accessible en Polynésie Française		X

**LIENS AVEC D'AUTRES CERTIFICATIONS****ACCORDS EUROPÉENS OU INTERNATIONAUX****Base légale****Référence du décret général :****Référence arrêté création (ou date 1er arrêté enregistrement) :**

Décret no 2017-87 du 26 janvier 2017 relatif au diplôme « un des meilleurs ouvriers de France » NOR : MENE1636852D

**Référence du décret et/ou arrêté VAE :****Références autres :****Pour plus d'informations****Statistiques :**

Depuis 1924 : 9006 candidats diplômés dans 17 groupes métiers qui représentent 230 métiers.

**Autres sources d'information :**

<http://www.meilleoursouvriersdefrance.org>

**Lieu(x) de certification :****Lieu(x) de préparation à la certification déclarés par l'organisme certificateur :****Historique de la certification :**

La mise en place des concours « Un des meilleurs ouvriers de France s'appuie sur le décret du 16 janvier 1935 modifié relatif à l'organisation des expositions nationales du travail, ensemble le décret no 52-1108 du 30 septembre 1952 modifié relatif au même objet ont abrogés. La sanction de ce concours s'est transformée en diplôme à compter du décret du 5 juillet 2001.