

FABRICATION DE CHARCUTERIE CUITE RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES ET D'ÉVALUATION

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES	RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	
	MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
	Mise en situation réelle dans le cadre de fabrication de charcuterie artisanale avec évaluations orales.	
<p>C1. Préparer les conditions de réalisation de produits charcutiers, en veillant au respect de la législation encadrant leur fabrication et leur conditionnement (sanitaire et hygiène), en veillant au bon fonctionnement des chambres froides et mettant en place des process et des procédés de stérilisation et d'appertisation afin de s'assurer du niveau de sécurité alimentaire de la réception des produits jusqu'au service en accord avec la réglementation en vigueur.</p>	<p>Évaluation orale : Le candidat décrit les obligations sanitaires et les mesures d'hygiène à devoir respecter lors de la fabrication et la conservation de produits charcutiers.</p> <p>Il est challengé à l'oral sur les process et les contrôles à mettre en place, les techniques de stérilisation, d'appertisation et de conservation en chambre froide.</p>	<p>Cr1.1. Les règles sanitaires et les mesures d'hygiène de conservation et de fabrications des produits charcutiers sont correctement restituées.</p> <p>Cr1.2. Les techniques de stérilisation et d'appertisation sont correctement caractérisées.</p> <p>Cr1.3. Les process qualité, d'étiquetage et de traçabilité des aliments sont correctement décrits.</p> <p>Cr1.4. Les principes de contrôles et de conservation en chambres froides sont correctement expliqués.</p>
<p>C2. Sélectionner et trier les différentes parties utilisables des carcasses de viande à l'aide des techniques de désossage, de découpe et de parage afin de les associer aux produits charcutiers correspondants.</p>	<p>Évaluation pratique : Le candidat répartit les différents morceaux d'une carcasse de viande en préparation charcutière selon leur qualité et leur usage.</p>	<p>Cr2.1. Les techniques de désossage, de découpe et de parage sont correctement exécutées.</p>

		Cr2.2. Le candidat répartit correctement les différents morceaux découpés en fonction des produits charcutiers demandés.
C3. Déshydrater les morceaux de viande en utilisant des procédés de salage (à sec, en saumure, par injection...) afin d'empêcher la prolifération de bactéries et assurer une conservation saine.	Evaluation pratique et orale : Le candidat est challengé à l'oral sur les techniques et méthodes charcutières de déshydratation des matières premières. Il réalise le salage d'un morceau de viande en utilisant la technique la plus adaptée.	Cr3.1. Les différents procédés de salage sont correctement identifiés et exécutés.
C4. Procéder aux fumages, maturations, assaisonnements et marinades des morceaux de viande découpés pour leur conférer d'avantage d'arômes dans la confection de produits charcutiers épicés particuliers.	Evaluation pratique et orale : Le candidat est challengé à l'oral sur les techniques et méthodes charcutières de préparation des matières premières. Il réalise l'assaisonnement et le marinage d'un morceau de viande.	Cr4.1. Les procédés de fumage et de maturation sont correctement exécutés. Cr4.2. Le candidat prépare des assaisonnements et marinades adaptés aux produits de charcuterie.
C5. Concevoir des pâtes fines de viandes et d'abats en utilisant des techniques de cutterage et de hachage des viandes préparées ainsi que des méthodes de moulage et d'embossage des pâtes afin d'obtenir des préparations crues variées destinées à la fabrication de pâtés, saucisses et saucissons.	Evaluation pratique et orale : Le candidat est challengé sur les techniques et méthodes charcutières de préparation de pâtés, saucisses et saucissons. Le candidat élabore un saucisson.	Cr5.1. Les techniques de cutterage et de hachage des viandes sont correctement effectuées. Cr5.2. Les techniques de moulage et d'embossage des pâtes sont correctement effectuées. Le saucisson préparé par le candidat est conforme aux attentes du jury.

<p>C6. Organiser la mise en production, en nombre, des produits charcutiers en :</p> <ul style="list-style-type: none"> • préparant les modes, matériaux et appareils de cuissons et de fabrication adaptés, • optimisant l'utilisations des denrées et la gestion des stocks, • respectant les conditions encadrant la bonne fabrication et le conditionnement des produits, <p>afin d'obtenir des produits commercialisables en accord avec les diverses réglementations sanitaires et les mesures d'hygiènes associées.</p>	<p>Evaluation orale : A partir des préparations réalisées par le candidat, celui-ci explique les conditions d'organisation à mettre en œuvre pour de la production en quantité, en vue d'une commercialisation des produits charcutiers.</p>	<p>Cr6.1. L'ensemble des conditions de fabrication et de conditionnement nécessaire à la production de produits charcutiers est acquis :</p> <p>-Le fonctionnement des liaisons froides et chaudes est correctement identifié.</p> <p>-Les modes et le matériel de cuisson sont identifiés.</p> <p>-les consignes et les règles d'hygiène sont maîtrisés.</p>
<p>Savoirs associés :</p>	<p>Durée : 30 minutes d'évaluation orale suivies de 3 heures d'évaluation pratiques.</p>	<p>Système de notation : Chaque critère est équivalent. La certification est obtenue à partir de la note de 10/20.</p>