

REFERENTIEL D'ACTIVITES, DE COMPÉTENCES ET D'ÉVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION ¹	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 1			
PREVENIR LES RISQUES DE CONTAMINATION ET D'ALTERATION DES ALIMENTS			
<ul style="list-style-type: none"> - Prévention des contaminations des aliments par les microbes, les produits chimiques et les corps étrangers - Prévention du développement microbien et de l'altération des denrées à des niveaux pouvant présenter un risque pour le consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> • Entretien des locaux en particulier les zones proches des plans de travail • S'assurer de la qualité de chaque matière d'œuvre à réception avant toute utilisation • Réaliser et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection efficace • Appliquer les règles d'hygiène corporelle et de propreté de la tenue de travail • Veiller au respect des principes de la marche en avant dans le temps et dans l'espace • Ranger rationnellement les produits dans des contenants adaptés lors du stockage, de l'exposition et du transport • Trier les emballages et les déchets selon leur nature, les stocker dans un local dédié et les éliminer • Assurer le maintien constant des aliments réfrigérés ou surgelés à une température, conforme à la réglementation et à leur étiquetage. • Congeler et décongeler les produits dans le respect des normes 	<p>Étude de cas traitant des procédures et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments à appliquer lors de la prévention des risques de contamination et d'altération des aliments</p> <hr style="width: 50%; margin-left: 0;"/> <p>QROC portant sur la réglementation en matière de respect</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le candidat décrit, avec exactitude et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des bonnes pratiques dans une boucherie, les protocoles de nettoyage, de désinfection du matériel, du plan de travail et des locaux • Le candidat décrit, avec exactitude et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des bonnes pratiques dans une boucherie, les protocoles de tri et de stockage des déchets • La réglementation et les bonnes pratiques en matière d'hygiène corporelle et vestimentaire sont respectées. • Le candidat contrôle les éléments de surveillance liés la qualité de chaque matière d'œuvre lors de sa réception • Le candidat décrit avec exactitude les autocontrôles garantissant la prévention des risques de contamination et d'altération des aliments <hr style="width: 50%; margin-left: 0;"/> <ul style="list-style-type: none"> • La réglementation et les bonnes pratiques en matière de conservation et de stockage des

¹ Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptation en fonction de la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle au regard du règlement de certification.

	<ul style="list-style-type: none">• Conditionner sous vide les produits dans le respect des normes• Veiller à la bonne rotation des stocks• Respecter le couple temps-température de cuisson des produits	des conditions de conservations des matières d'œuvre	<p>viandes : contaminations croisées et chaine du froid sont appliquées sans erreur.</p> <ul style="list-style-type: none">• Le processus de circulation des matières d'œuvre est maîtrisé (application du principe de marche en avant)• Les principes de rotation des stocks sont maîtrisés• Les normes et les conditions de conservation et de cuisson des produits sont indiquées sans erreur
--	---	--	--

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 2 TRANSFORMER ET PREPARER LA VIANDE BOVINE, OVINE ET PORCINE			
<p>- Réalisation d'opération de transformation des viandes bovine, ovine et porcine dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des normes en vigueur</p> <p>- Préparation des pièces de viande bovine, ovine et porcine en vue de leur mise en vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'ensemble des opérations de transformation et de préparation de la viande bovine, ovine et porcine en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Découper selon les normes en vigueur et préparer la viande bovine, ovine et porcine avec les outils adaptés • Désosser à blanc les quartiers et les morceaux de viande • Couper un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal • Séparer les muscles en fonction de leur destination culinaire • Parer les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire • Éplucher les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire • Préparer les pièces à rôtir en fonction de leur destination culinaire et en vue de leur mise en vente : montage, bardage et ficelage 	<p>Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation : transformation et préparation de morceaux de demi-gros issus de carcasses de bœuf, de veau, de porc et d'agneau.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble des opérations de transformation et de préparation de la viande bovine, ovine et porcine est réalisé en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Les normes et la nomenclature codée en vigueur de découpe de la viande bovine est respectée • Les viandes sont découpées et préparées à l'aide des outils adaptés • Le désossage est réalisé à blanc de manière à laisser le périoste adhérer à la viande • Le désossage est effectué sans incision dans les muscles, sans déchirement et sans fragments de muscles sur l'os. • Les muscles sont séparés en tenant compte des bases anatomiques de l'animal et en suivant les séparations naturelles des cloisons conjonctives • L'épluchage est réalisé en respectant l'intégrité du muscle : absence d'entailles, muscle lisse. • Le parage est effectué en fonction de la destination culinaire du morceau de viande (à rôtir, à braiser, à bouillir, à sauter) et du type d'espèce • La mise en forme du morceau de viande est homogène et présente un ficelage régulier • Les morceaux de viande sont tranchés de manière régulière

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 3 FABRIQUER DES PRODUITS ELABORES « PRÊTS A CUIRE »			
<p>- Élaboration de produits marinés et à griller dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>- Élaboration de produits à base de farce dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer les produits marinés, à griller et à base de farce en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Fabriquer une marinade en fonction du type de viande et d'abat • Adapter le temps de marinade en fonction du type de viande et d'abat • Piécer la viande en fonction de sa destination culinaire • Composer une brochette • Confectionner une farce à base de viande, d'abats ou de légumes • Façonner les pièces de viande (rôtis, paupiettes, roulades, ...) en tenant compte de l'équilibre viande/ farce 	<p>Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation :</p> <p>Élaboration de préparations bouchères prêtes à cuire à partir d'une fiche technique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits marinés, à griller et à base de farce sont élaborés en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • L'ordre d'assemblage des ingrédients est respecté <ul style="list-style-type: none"> • Le dosage des ingrédients est précis • La marinade est onctueuse et lisse • L'association entre la quantité de viande et la marinade est équilibrée • Le piéçage de la viande à mariner est adapté à la destination culinaire • Les temps de marinade sont maîtrisés. • Les morceaux composant la brochette sont coupés en morceaux réguliers • Le montage de la brochette est homogène et régulier • La composition de la farce est équilibrée en viande maigre et en viande grasse de manière à obtenir un produit moelleux • Les composants de la farce sont mélangés et liés de manière à obtenir une préparation homogène • Le poids de la farce est adapté au poids du morceau de viande à farcir • La pré-cuisson des ingrédients composant la farce à légumes permet de conserver la couleur des légumes et leur goût

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 4 VENDRE ET ORGANISER L'ESPACE DE VENTE			
<p>- Vente des produits de la boucherie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>- Aménagement de l'espace de vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vendre les produits et aménager l'espace de vente en respectant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Identifier les besoins et attentes du client en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap • Conseiller les clients sur le choix des viandes, les modes de cuisson et la conservation des différentes viandes en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap • Expliquer les caractéristiques des différentes pièces de viande en prenant en compte d'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap • Promouvoir un produit • Concevoir une vitrine • Mettre en valeur les produits dans l'espace de vente 	<p>Mise en situation professionnelle reconstituée sous la forme « d'un jeu de rôles » en centre de formation. Le candidat mène un entretien de vente durant lequel il est amené à conseiller un client en prenant en compte d'éventuels besoins d'une personne en situation de handicap</p> <p>-----</p> <p>Étude de cas : analyse de la conception d'une vitrine à partir d'éléments fournis au candidat (photos, film, ...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles et les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées lors de la vente de produits et de l'aménagement du point de vente • Le déroulé d'un entretien de vente, de l'accueil à la prise de congé, est respecté • D'éventuels besoins spécifiques aux personnes en situation de handicap sont pris en compte lors de l'entretien de vente • Les règles d'usage de la communication orale sont appliquées • Le produit proposé au client est adapté à ses besoins, à ses attentes et à ses habitudes • Les caractéristiques des pièces de viande sont expliquées avec exactitude • Les conseils apportés au client en matière d'applications culinaires, de modes de cuisson et de conservation des viandes sont adaptés <p>-----</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le candidat maîtrise les principes de l'étalage propres à une boucherie • L'analyse et les propositions du candidat tiennent compte des règles et des bonnes pratiques en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, d'information du consommateur (affichage, indication des allergènes et étiquetage)

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 5 TRANSFORMER ET PREPARER DES VOLAILLES (OPTION)			
<p>- Habillage d'une volaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>- Découpe et préparation d'une volaille dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Habiller, découper et préparer les volailles en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Vider une volaille • Traiter les abats afin de les rendre consommables • Brider une pièce entière de volaille à l'aiguille ou à la main • Utiliser les outils et matériels de découpe et de préparation des volailles • Lever les suprêmes de volaille et les épaules de lapin • Déjoindre les cuisses de volailles et les râbles • Désosser une volaille en vue de réaliser des préparations bouchères 	<p>Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation :</p> <p>- Habillage d'un type de volaille (poulet, coq, poule, pintade, canard, lapin, caille, pigeon).</p> <p>- Découpe et désossage d'une volaille.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les volailles sont habillées, découpées et préparées selon les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Les outils sont utilisés conformément à l'opération à effectuer • La chronologie de retrait des abats est respectée et les gestes techniques sont conformes. • La poche du gésier n'est pas percée et le fiel du foie est retiré sans le percer • Le bridage effectué permet de garantir une cuisson homogène. Les points de bridage sont respectés • Les cuisses et les râbles sont déjointés au niveau des articulations • Les suprêmes de volaille et les épaules de lapin sont levés en tenant compte de l'anatomie osseuse de l'animal et sans laisser de fragments de viande sur la carcasse • La volaille est désossée en un seul morceau et sans incisions sur la chair

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 6 TRANSFORMER ET PRÉPARER LA VIANDE DE CHEVAL (OPTION)			
<p>- Réalisation d'opérations techniques de transformation de la viande de cheval dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>- Préparation des pièces de viande de cheval en vue de leur mise en vente dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser l'ensemble des opérations techniques de transformation et de préparation de la viande de cheval en appliquant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Découper et préparer la viande de cheval avec les outils adaptés selon les normes en vigueur • Désosser les quartiers et les morceaux de viande de cheval • Séparer un quartier en morceaux en suivant les bases anatomiques de l'animal • Séparer les morceaux durs des tendres afin d'obtenir des morceaux prêts à cuire • Réaliser un épluchage adapté au degré de fragilité des morceaux de viande et de leur durée de conservation • Barder les morceaux de viande en fonction de leur destination culinaire • Ficeler les morceaux de viande en vue de leur mise en vente • Prévenir l'oxydation de la viande de cheval en traitant en priorité les pièces les plus fragiles 	<p>Mise en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation : transformation et préparation de morceaux de l'avant de viande de cheval (épaule, basse côte, poitrine) en vue de leur commercialisation</p> <p>-----</p> <p>QROC portant sur la conservation de la viande de cheval</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les règles et les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont appliquées lors des opérations de transformation et de préparation de la viande de cheval • Les normes en vigueur de découpe de viande de cheval sont respectées • La viande de cheval est découpée et préparée à l'aide des outils adaptés • Le désossage est réalisé sans incision dans les chairs et au plus près des os. • Les muscles sont séparés en tenant compte des bases anatomiques de l'animal • Les morceaux de viande sont séparés en fonction de leur destination culinaire. Les parties dures et les parties tendres du morceau sont identifiées et séparées • Le gras et les aponévroses sont entièrement retirés du muscle • La mise en forme du morceau de viande est homogène et présente un ficelage régulier <p>-----</p> <p>La maîtrise des techniques et des procédés de conservation de la viande de cheval est démontrée</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPÉTENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
Bloc de compétences 7 TRANSFORMER ET PREPARER DES PRODUITS TRIPIERS (OPTION)			
<p>- Traitement et préparation des abats de différentes espèces dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p> <p>- Stockage des abats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Traiter, préparer et stocker les abats dans le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Utiliser les outils et les matériels du traitement et de la préparation des abats adéquats • Eveiner les abats rouges en utilisant la technique appropriée à l'abat à préparer • Réaliser un parage des abats adapté au produit tripier • Désosser les têtes et les pieds de veaux • Rouler une tête de veau • Appliquer le mode de stockage adapté au type d'abats (rouges, blancs) afin de permettre leur conservation optimale 	<p>Mises en situation professionnelle en laboratoire agréé dans le centre de formation : l'une portant sur la transformation et la préparation de deux abats rouges et l'autre portant sur la transformation et la préparation d'un abat blanc (tête de veau) en vue de leur commercialisation</p> <p>QROC portant sur le stockage des produits tripiers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits tripiers sont transformés et stockés dans le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments • Les outils et matériels utilisés lors du traitement et de la préparation sont adéquats • L'éveinage des abats rouges est réalisé en retirant un minimum de matière première à l'aide d'un couteau • Le degré de parage des abats est adapté au produit • Le parage des abats est accompli avec soin pour en conserver l'intégrité, éviter les entailles superflues et laisser un maximum de matière première • Les poils restants sur la tête de veau et la langue sont retirés • Le désossage de la tête de veau est réalisé sans incision dans le cuir et en laissant le minimum de matière première sur les os du crâne • La tête est roulée avec la langue, les oreilles, les joues, les contre joues et les tempes • La mise en forme de la tête est régulière et uniforme. Le ficelage est réalisé avec un espacement régulier • La maîtrise des modes de stockage des différents abats est démontrée

- | | | | |
|--|--|--|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none">• La durée de stockage et les normes de températures pour la conservation des différents abats à réception des produits sont maîtrisées |
|--|--|--|---|

