

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**  
**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales	<b>REFERENTIEL D'EVALUATION</b> définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation <sup>1</sup>	Critères d'évaluation
<b>A1. Participation à l'inventaire des stocks de <i>matières d'œuvre</i><sup>2</sup>, en veillant à alerter le responsable hiérarchique lors d'éventuelles anomalies, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort</b>	C1. Compter, avec exactitude, les stocks <i>de matières d'œuvre</i> , à l'aide de la <i>mercuriale</i> , afin de mettre à jour le stock réel	<b>Étude de cas</b> Durée de l'épreuve : 1 h Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte d'établissement fictif. À partir de consignes, le candidat réalise des travaux écrits liés : - à la participation aux inventaires - à la préparation d'une commande de matières d'œuvre - à la réception de matières d'œuvre - au stockage de matières d'œuvre	Le comptage des stocks est exact Le comptage des stocks est réalisé à l'aide de la <i>mercuriale</i>
	C2. Effectuer la rotation des stocks de matières d'œuvre, selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en prenant en compte la production prévisionnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation		La rotation des stocks est effectuée selon la date de péremption en prenant en compte la production prévisionnelle La méthode du premier entré-premier sorti est appliquée Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés

<sup>1</sup> Les modalités d'évaluation pourront faire l'objet d'adaptation selon la situation de handicap propre à chaque candidat à la certification professionnelle conformément au règlement de certification.

<sup>2</sup> Un mot *en italique* renvoie le lecteur à une définition du glossaire technique

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	<p>C3. Participer à la lutte contre la démarque connue, en détectant les pertes de matières d'œuvre, à l'aide de la fiche d'inventaire, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin d'alerter le responsable hiérarchique qui prendra les mesures nécessaires</p>		<p>Les pertes de matières d'œuvre sont détectées à l'aide de la fiche d'inventaire                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage sont respectées</p>
<p><b>A2. Préparation d'une commande de matières d'œuvre auprès des fournisseurs référencés, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, selon les consignes données, en utilisant un bon de commande et en tenant compte des stocks réels et transmission au supérieur hiérarchique pour validation</b></p>	<p>C4. Calculer les besoins exacts, en matière d'œuvre nécessaires à la fabrication des produits, à l'aide d'une <i>fiche technique</i>, en prenant en compte le stock réel, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement, afin de déterminer les justes quantités à commander</p>		<p>Le calcul des besoins est exact                  Le calcul des besoins prend en compte le stock réel, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement                  Le calcul des besoins est réalisé à l'aide de la fiche technique</p>
<p><b>A3. Contribution à la réception de matières d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène de la sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort</b></p>	<p>C5. Préremplir le bon de commande de matières d'œuvre avec exactitude, à l'aide de la mercuriale, afin de le faire valider par le supérieur hiérarchique</p>		<p>Le bon de commande est prérempli à l'aide de la mercuriale                  Le bon de commande est prérempli avec exactitude</p>
	<p>C6. Contrôler rigoureusement les documents administratifs liés à la réception de matières d'œuvre, à l'aide des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, en veillant à alerter le supérieur hiérarchique lors de non-conformités, afin de s'assurer que la livraison est conforme administrativement à la commande passée</p>		<p>Les documents administratifs liés à la réception sont contrôlés rigoureusement à l'aide des documents préconisés                  Le supérieur hiérarchique est alerté lors de non-conformités</p>
	<p>C7. Contrôler la propreté, la conformité du véhicule de transport et la température à cœur de la matière d'œuvre si sa nature l'exige, à l'aide de la fiche de réception, des documents liés au transport des matières d'œuvre et en veillant en cas de manquements à alerter le supérieur</p>		<p>La propreté et la conformité du véhicule de transport sont contrôlées à l'aide des documents préconisés                  Lorsque sa nature l'exige, la température à cœur de la matière d'œuvre est contrôlée</p>

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	<p>hiérarchique, afin de s'assurer que les conditions de transport des matières d'œuvre sont conformes aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments</p>		<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Le supérieur hiérarchique est alerté lors de manquements</p>
	<p>C8. Contrôler la quantité et la qualité des matières d'œuvre livrées avec rigueur et minutie, à l'aide des <i>outils de traçabilité</i> de l'établissement, des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et signaler d'éventuelles non-conformités au responsable hiérarchique</p>		<p>La qualité et la quantité des matières d'œuvre livrées sont contrôlées avec rigueur et minutie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments La qualité et la quantité des matières d'œuvre livrées sont contrôlées à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement Les non-conformités éventuelles sont identifiées et signalées au responsable hiérarchique Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p>
	<p>C9. Enregistrer la réception des matières d'œuvre livrées, à l'aide de la mercuriale, en tenant en compte d'éventuels non-conformités et en prenant soin de transmettre les documents administratifs liés à la réception de la matière d'œuvre aux services concernés, selon la procédure de l'établissement, afin que le stock théorique corresponde au stock réel</p>		<p>Les matières d'œuvre livrées sont enregistrées dans les stocks en tenant compte d'éventuels non-conformités Les documents sont transmis aux services concernés La procédure de l'établissement est respectée lors de la transmission des documents administratifs aux services concernés</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<p><b>A4. Stockage des matières d'œuvre, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des règles, d'hygiène de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage, des principes de santé et de sécurité au travail et d'optimisation d'effort</b></p>	<p>C10. Trier les matières d'œuvre, en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation, dans le respect des principes d'optimisation d'effort et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de garantir des conditions de conservation conformes</p>		<p>Le tri des matières d'œuvre est réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments Les principes d'optimisation d'effort sont respectés La nature, les caractéristiques et les conditions de conservation de la matière d'œuvre sont prises en compte</p>
	<p>C11. Déconditionner et reconditionner la matière d'œuvre, dans des contenants adéquats, en zone de « décartonnage », en amont du stockage, en prenant soin d'enregistrer l'étiquetage primaire à l'aide des <i>outils de traçabilité</i> de l'établissement et de le conserver, en veillant à trier et à déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté, dans le respect des consignes en vigueur dans l'établissement, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, afin de limiter les risques de détérioration et de contamination de la matière d'œuvre</p>		<p>L'étiquetage primaire est enregistré et conservé à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées lors du déconditionnement et reconditionnement Les consignes en vigueur dans l'établissement lors du déconditionnement et du reconditionnement sont respectées La matière d'œuvre est reconditionnée dans des contenants adéquats Les emballages sont triés et déposés dans le conteneur et/ou le local adapté Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p>
	<p>C12. Ranger les matières d'œuvre dans la <i>zone de stockage</i> appropriée, en adaptant la charge, en utilisant des outils adéquats d'aide à la manutention, en prenant en compte la nature, la famille de produits, les caractéristiques, la date de péremption et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, dans le respect des principes de sécurité et d'optimisation d'effort,</p>		<p>Les matières d'œuvre sont rangées dans la zone de stockage appropriée Les matières d'œuvre sont rangées en tenant compte de leur nature, de leur famille de produits, de leurs caractéristiques, de leur date de péremption</p>

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	afin de garantir sa bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée		La charge portée est adaptée à l'outil et au type de manutention Les outils d'aide à la manutention utilisés sont adéquats Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont prise en compte  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés
--	---	--	---

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**  
**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

<b>REFERENTIEL D'ACTIVITES</b> Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	<b>REFERENTIEL DE COMPETENCES</b> Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales	<b>REFERENTIEL D'EVALUATION</b> définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<b>A5. Organisation du travail, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des process de production et d'optimisation des conditions de production en vigueur dans l'établissement selon les consignes données en appliquant le guide des bonnes pratiques d'hygiène</b>	C13. Planifier la production, en prenant en compte les stocks, les commandes, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité des produits, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de la rationaliser	<b>Mise en situation professionnelle reconstituée en laboratoire agréé dans le centre de formation</b> Durée de l'épreuve : 7 h À partir de consignes communiquées sous la forme d'un menu, le candidat, organise son poste de travail, prévoit le déroulé de sa production et réalise : - la préparation de produits carnés - la fabrication de charcuteries artisanales et traditionnelles - la confection de recettes charcutières artisanales Durant la mise en situation professionnelle, le jury	La production est planifiée en prenant en compte les stocks, les commandes, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité des produits Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées
	C14. Préparer le matériel, l'équipement et les matières d'œuvre nécessaires, selon les consignes en vigueur dans l'établissement, le planning de production, à l'aide de la fiche technique dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnancement de la production		Le matériel, l'équipement et la matière d'œuvre sont préparés à l'aide de la fiche technique. Les consignes en vigueur dans l'établissement et le planning de production sont pris en compte Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés
	C15. Organiser le poste travail de manière rationnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, en appliquant les principes de la <i>marche en avant</i> , afin d'éviter les contaminations croisées entre des produits de		Le poste de travail est organisé de manière rationnelle Les principes de la marche en avant sont appliqués Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	niveaux de contamination différents par le plan de travail, le matériel et les mains	observe chaque candidat et le	Les principes d'optimisation d'effort sont respectés
<b>A6. Préparation des produits carnés, selon leur destination culinaire et leur commercialisation, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique inhérents à l'activité, dans le respect des normes de coupe en vigueur, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage</b>	C16. Découper et désosser les morceaux de carcasse, en utilisant des outils entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en vigueur, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de produire des pièces à détailler selon leur destination que ce soit pour la production ou pour la commercialisation en l'état	questionne sur sa pratique professionnelle à l'aide d'un guide d'aide au questionnement	Les morceaux de carcasses sont découpés et désossés selon les normes de coupe en vigueur Les outils utilisés sont adéquats et entretenus Les règles de santé et sécurité au travail sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées
	C17. Enlever, selon les normes en vigueur, les parties non comestibles et superflues des pièces de découpe, avec précision, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, en veillant à les stocker dans des contenants dédiés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les préparer pour la fabrication de charcuteries et la vente		Les pièces de découpe sont parées selon les normes en vigueur Les parties non comestibles et superflues des pièces de découpe sont enlevées avec précision et stockées dans des contenants dédiés Les outils à main utilisés sont adéquats et entretenus Les règles de santé et sécurité au travail sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<p>C18. Piécer les produits carnés frais, en utilisant des outils à main entretenus et adéquats, selon les normes de coupe en vigueur dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de les proposer à la vente</p>		<p>Les produits carnés frais sont piécés selon les normes de coupe en vigueur                  Les outils à main utilisés sont adéquats et entretenus                  Les règles de santé et sécurité au travail sont respectées                  les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectés                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
<p>C19. Trier avec soin les produits carnés, selon leur nature, leur destination culinaire, les normes en vigueur, en veillant à les réserver dans des contenants dédiés, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et de réduction du gaspillage, afin de les valoriser selon leur destination culinaire</p>		<p>Les produits carnés sont triés avec soin selon leur nature, leur destination culinaire, les normes en vigueur                  Les produits carnés sont réservés dans des contenants dédiés                  Les règles de santé et sécurité au travail sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
<p>C20. Veiller à la traçabilité des lots de production préemballés, en étiquetant et en enregistrant chaque lot préemballé, à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, selon une obligation de résultats et conformément à la réglementation en vigueur et en appliquant le guide des bonnes</p>		<p>Les lots de production préemballés sont étiquetés et enregistrés à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement                  L'étiquetage et l'enregistrement de chaque lot préemballé est conforme à la réglementation en vigueur</p>

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	pratiques d'hygiène afin de garantir l'identification du lot lors d'incident		Les bonnes pratiques en matière d'hygiène sont appliquées
<p><b>A7. Fabrication de charcuteries traditionnelles artisanales, en vue de leur commercialisation, selon des consignes de production, des techniques et des méthodes de fabrication artisanales, à l'aide de matériel adéquat et entretenu, dans le respect du <i>code des usages de la charcuterie</i>, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage</b></p>	<p>C21. Fabriquer des charcuteries fraîches, d'après leur fiche technique dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu (hachoir, mélangeur, poussoir,...), dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale</p>		<p>Les charcuteries fraîches artisanales sont fabriquées selon leur fiche technique dédiée dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal Le matériel utilisé est adéquat et entretenu Le code des usages de la charcuterie est respecté Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C22. Fabriquer des terrines et des pâtés, d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal et en faisant preuve de créativité, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale</p>		<p>Les terrines et les pâtés sont fabriqués selon leur fiche technique dédiée en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal et en faisant preuve de créativité Le matériel utilisé est adéquat et entretenu Le code des usages de la charcuterie est respecté Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	<p>C23. Fabriquer des charcuteries fines, crues, cuites traditionnelles et des spécialités charcutières régionales artisanales, d'après leur fiche technique dédiée, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale</p>		<p>Les charcuteries fines, crues et cuites traditionnelles et les spécialités charcutières régionales artisanales sont fabriquées selon leur fiche technique dédiée en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal</p> <p>Le matériel utilisé est adéquat et entretenu</p> <p>Le code des usages de la charcuterie est respecté</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> <p>Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
--	---	--	--

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

<p><b>A8. Confection de recettes charcutières artisanales, à partir des consignes de production, en vue de leur commercialisation, selon des techniques et méthodes artisanales à l'aide de matériel adapté et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort</b></p>	<p>C24. Confectionner des hors-d'œuvre charcutiers, d'après leur recette, dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des hors-d'œuvre charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>	<p>Les hors-d'œuvre charcutiers sont confectionnés d'après leur recette dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal Le gout est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire Le matériel utilisé est adéquat et entretenu Le dressage des hors-d'œuvre est esthétique Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C25. Confectionner des charcuteries pâtisseries salées et sucrées (pâtes, mêlées, appareil à flan...), d'après leur recette, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur présentation esthétique, à l'aide du matériel adapté et entretenu, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des charcuteries pâtisseries salées et sucrées conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>	<p>Les charcuteries pâtisseries salées et sucrées sont confectionnées d'après leur recette dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal Le gout est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire Le matériel utilisé est adéquat et entretenu La présentation des charcuteries pâtisseries salées et sucrées est esthétique Le code des usages de la charcuterie est respecté Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

		<p>Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C26. Confectionner des plats charcutiers cuisinés, d'après leur recette, dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur gout, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et à la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des plats charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>	<p>Les plats charcutiers sont confectionnés d'après leur recette dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal                  Le matériel utilisé est adéquat et entretenu                  Le gout est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire                  Le dressage des plats charcutiers est esthétique                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C27. Confectionner des spécialités régionales et du monde, d'après leur recette dédiée, dans le temps imparti, en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, à l'aide du matériel adéquat et entretenu, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des spécialités régionales et du monde conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>	<p>Les spécialités régionales et du monde sont confectionnées d'après leur recette en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal                  Le matériel utilisé est adéquat et entretenu                  Le gout est contrôlé et l'assaisonnement est ajusté si nécessaire                  Le dressage des spécialités régionales et du monde est esthétique</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

			<p>Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> <p>Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
<p><b>A9. Conservation des produits carnés, en vue d'un allongement de leur durée de consommation et du développement de leurs qualités organoleptiques, selon des méthodes traditionnelles et artisanales : salage à sec, saumurage, fumage et séchage, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets, la réduction du gaspillage et les principes d'optimisation d'effort</b></p>	<p>C28. Déshydrater, à l'aide de sel sec des produits cuits et crus, selon leur destination culinaire, dans un bac de salage, en exécutant avec méthode et précision les techniques de salaison traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de bactéries et d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit</p>	<p><b>QROC</b> Durée de l'épreuve : 30 minutes À partir d'un questionnaire à réponses ouvertes courte (QROC) le candidat répond à l'écrit à des questions portant sur les différentes méthodes traditionnelles et artisanales de conservation de différents produits crus ou cuits</p>	<p>Les produits cuits et crus sont déshydratés dans un bac de salage en prenant en compte leur destination culinaire</p> <p>Les techniques de salaison traditionnelles et artisanales sont exécutées avec méthode et précision</p> <p>Le code des usages de la charcuterie est respecté</p> <p>Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées</p> <p>Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p> <p>Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	<p>C29. Immerger, dans un bac à saumure contenant une préparation composée de sel, d'eau et parfois d'additifs autorisés (aromates, ...), des produits crus ou / et injecter de la saumure dans les veines ou/et les artères du produit, selon leur destination culinaire, en exécutant avec méthode et précision les techniques de saumurage traditionnelles et artisanales, conformément à la législation en vigueur, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de limiter la prolifération de micro-organismes pathogènes, d'augmenter la concentration des jus et d'attendrir la chair</p>		<p>Les produits crus sont immergés dans une préparation composée de sel, d'eau et parfois d'additifs (aromates...) ou /et de la saumure est injectée dans les veines ou / et les artères du produit conformément à la législation en vigueur en prenant en compte leur destination culinaire                  Les techniques de saumurage traditionnelles et artisanales sont exécutées avec méthode et précision                  Le code des usages de la charcuterie est respecté                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C30. Exposer, à la fumée de bois dans une cellule de fumage, des produits crus et salés, selon leur destination culinaire, en exécutant avec méthode et précision les techniques de fumaison traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir un effet antimicrobien, de conférer aux produits une saveur et un parfum caractéristiques dits « fumé »</p>		<p>Les produits crus et salés sont fumés en prenant en compte leur destination culinaire.                  Les techniques de fumaison traditionnelles et artisanales sont exécutées avec méthode et précision                  Le code des usages de la charcuterie est respecté                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

			<p>Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>
	<p>C31. Faire sécher des produits crus, préalablement salés, de façon uniforme et selon leur destination culinaire dans un séchoir à atmosphère contrôlée, en exécutant avec méthode et précision les techniques de séchage traditionnelles et artisanales, dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de ralentir la prolifération des micro-organismes, des réactions de détérioration, d'en développer et d'en sublimer le goût</p>		<p>Les produits crus préalablement salés sont séchés en prenant en compte leur destination culinaire dans un séchoir à atmosphère contrôlée.                  Les techniques de séchage traditionnelles et artisanales sont exécutées avec méthode et précision                  Le code des usages de la charcuterie est respecté                  Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les obligations légales en matière de valorisation des déchets et de réduction du gaspillage sont respectées</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITE Décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés	REFERENTIEL DE COMPETENCES Identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales	REFERENTIEL D'EVALUATION définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis	
		Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
<b>A10. Présentation marchande des produits dans l'espace de vente, en vue de de l'entretien ou de l'amélioration de son aspect marchand et de son attractivité, en tenant compte des enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et le droit relatifs au commerce</b>	C32. Désinfecter dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, l'ensemble du matériel et du mobilier, préalablement nettoyé, en utilisant les produits et les équipements adaptés de façon conforme à leur bon usage, afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes	<b>Étude de cas</b> Durée de l'épreuve : 1 h 30 Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte de magasin fictif. À partir de consignes, le candidat réalise des travaux écrits liés à la présentation marchande des produits en vente dans l'établissement	L'ensemble du mobilier et du matériel est nettoyé et désinfecté en utilisant les produits et les équipements adaptés conformément à leur bon usage Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées
	C33. Implanter dans le mobilier adapté les produits, selon leur nature, les consignes données, à l'aide d'un plan d'implantation, en tenant compte de l'actualité de <i>l'offre produits</i> , dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de garantir la lisibilité et la visibilité de l'assortiment		Les produits sont implantés dans le mobilier adapté selon les consignes données et l'actualité de l'offre produits à l'aide d'un plan d'implantation Les règles d'étalage sont respectées Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés
	C34. Effectuer la rotation des produits, selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du « premier entré-premier sorti » (PEPS) et en valorisant les produits à dates courtes sous la forme de « panier antigaspi », dans le respect des règles d'hygiène, sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations		La rotation des produits est réalisée selon leur date de péremption en appliquant la méthode du « Premier entré – premier sorti » Les produits à dates courtes sont valorisés dans le respect des

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	<p>légales concernant la réduction du gaspillage, afin de les supprimer lorsqu'ils sont impropres à la consommation</p>		<p>obligations légales concernant la réduction du gaspillage Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p>
	<p>C35. Procéder au réassort des produits du point de vente, en tenant compte des ventes, du flux clients, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage, afin d'éviter les ruptures</p>		<p>Le réassort est réalisé en prenant en compte le flux client Le réassort est réalisé en prenant en compte les ventes Les obligations légales concernant la réduction du gaspillage sont respectées Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés</p>
	<p>C36. Étiqueter de façon claire et précise, en indiquant les mentions obligatoires (allergènes, composition...), les produits préemballés, dans le respect des règles en vigueur d'étiquetage et d'information du consommateur, afin de renseigner objectivement le consommateur</p>		<p>L'étiquetage de produits préemballés est clair et précis Les règles d'étiquetage et d'information du consommateur en vigueur sont respectées Les mentions obligatoires sont indiquées sur l'étiquetage (allergènes, compositions...)</p>
	<p>C37. Mettre en place les opérations commerciales et promotionnelles de l'établissement, selon les consignes données et le calendrier commercial de l'établissement, en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique, dans le respect des règles d'étalage, des d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au</p>		<p>Les règles d'étalage sont respectées Les opérations commerciales et promotionnelles sont mises en place selon les consignes données et le calendrier commercial de l'établissement Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés</p>

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits		Les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments sont respectées Les principes d'optimisation d'effort sont respectés
<b>A11. Vente des produits aux clients, en tenant compte d'éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap et des enjeux liés à la transition écologique, en veillant à contribuer à la qualité de l'expérience clients, selon les consignes données dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce</b>	C38. Accueillir les clients, dans le respect des consignes données et de manière adaptée, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle	<b>Mise en situation professionnelle reconstituée</b> sous la forme « d'un jeu de rôles » en centre de formation. Durée de l'épreuve : 25 minutes Pendant 15 minutes, à partir d'éléments contextuels communiqués le candidat mène un entretien de vente durant lequel il met en œuvre : - l'accueil - le conseil client - le service au comptoir - l'encaissement  Le jury observe et évalue le candidat.  À l'issue de la mise en situation professionnelle reconstituée, pendant 10 minutes le candidat	Les clients sont accueillis de manière adaptée dans le respect des consignes données en prenant en compte les éventuels besoins de personnes en situation de handicap
	C39. Conseiller un produit adapté aux besoins et aux motivations d'achat du client, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en proposant si nécessaire une dégustation, en accompagnant le client dans son choix, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, la recette et les modes de consommation du produit, dans le respect des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client		Le produit conseillé au client est adapté à ses besoins et à ses motivations d'achat Les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap sont pris en compte Une dégustation est proposée si nécessaire Le produit, sa recette et ses modes de consommation sont expliqués de manière détaillée et exacte Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés
	C40. Assurer le service au comptoir en tranchant, en pesant le produit conformément à la demande du client, en le lui présentant, en l'emballant avec soin dans un emballage alimentaire adapté et éco-responsable, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation		Le produit servi au client est conforme à la demande du client Le produit est présenté au client Le produit est emballé avec soin dans un emballage alimentaire adapté et éco-responsable Les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap sont pris en compte

RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION

	<p>d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client</p>	<p>échange avec le jury au sujet de sa pratique professionnelle lors de l'entretien de vente</p>	<p>Les règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments sont respectées                  Les principes d'optimisation d'effort sont respectés                  Les règles de santé et de sécurité au travail sont respectées                  Les réglementations et le droit relatifs au commerce sont respectés</p>
	<p>C41. Encaisser les achats des clients en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant les éventuels outils de fidélisation de l'établissement adaptés au client, selon les consignes données par le supérieur hiérarchique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes</p>		<p>Les achats des clients sont encaissés dans le respect des procédures de l'établissement et des réglementations relatives aux moyens de paiement                  L'encaissement est réalisé avec courtoisie et personnalisation                  Le vocabulaire utilisé lors de l'encaissement est adapté                  Les consignes du supérieur hiérarchique sont respectées                  Les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap sont pris en compte                  Les éventuels outils de fidélisation de l'établissement sont utilisés de manière adaptée                  Le matériel d'encaissement utilisé est adéquat</p>
	<p>C42. Contribuer à la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux, en publiant et en partageant des contenus adaptés à la cible visée et au média social utilisé, dans le respect des procédures de communication de l'établissement, des réglementations relatives à</p>	<p><b>Étude de cas</b>                  Durée de l'épreuve : 1 h                  Sous la forme d'un cas pratique se déroulant dans un contexte d'établissement fictif.</p>	<p>Les contenus publiés et partagés sont adaptés à la cible visée et au média social utilisé                  Les procédures de communication de l'établissement et les réglementations relatives à la publicité, à la protection</p>

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

	<p>la publicité, à la protection des données personnelles, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur, afin de contribuer à la e-réputation et la e-notoriété de l'établissement dans les médias sociaux</p>	<p>À partir de consignes, le candidat réalise des travaux liés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la contribution de la représentation de</li> </ul>	<p>des données personnelles, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image sont respectées</p>
	<p>C43. Réaliser une veille commerciale, concurrentielle et sectorielle, en recueillant des informations pertinentes, en utilisant les outils d'aide à la veille adéquats, afin d'en rendre compte au responsable hiérarchique</p>	<p>l'établissement et de ses produits via les médias sociaux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la réalisation d'une veille professionnelle.</li> </ul> <p><b>Entretien technique</b>                  Durée de l'épreuve : 15 minutes                  À l'aide d'un guide d'entretien le jury échange avec le candidat au sujet de ses réponses à l'étude de cas</p>	<p>Les informations recueillies sont pertinentes                  Les outils d'aide à la veille utilisés sont adéquats</p>

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**  
**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

## Vue synoptique des blocs de compétences

Blocs de compétences		Compétences
N°	Intitulé	Intitulé
BC - 1	Approvisionner l'établissement	Compter avec exactitude les stocks <i>de matières d'œuvre</i> à l'aide de la mercuriale, afin de mettre à jour le stock réel
		Effectuer la rotation des stocks de matières d'œuvre, selon leur date de péremption en appliquant la méthode du premier entré-premier sorti (PEPS), en prenant en compte la production prévisionnelle, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin de les sortir des stocks lorsqu'ils sont impropres à la consommation
		Participer à la lutte contre la démarque connue en détectant les pertes de matières d'œuvre, à l'aide de la fiche d'inventaire dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin d'alerter le responsable hiérarchique qui prendra les mesures nécessaires
		Calculer les besoins exacts en matière d'œuvre nécessaires à la fabrication des produits, à l'aide d'une fiche technique, en prenant en compte le stock réel, la saisonnalité des produits et les capacités de stockage de l'établissement, afin de déterminer les justes quantités à commander
		Préremplir le bon de commande de matières d'œuvre avec exactitude, à l'aide de la mercuriale afin de le faire valider par le supérieur hiérarchique
		Contrôler rigoureusement les documents administratifs liés à la réception de matières d'œuvre, à l'aide des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises, en veillant à alerter le supérieur hiérarchique lors de non-conformités, afin de s'assurer que la livraison est conforme administrativement à la commande passée
		Contrôler la propreté, la conformité du véhicule de transport, la température à cœur de la matière d'œuvre si sa nature l'exige, à l'aide de la fiche de réception, des documents liés au transport des matières d'œuvre et en veillant en cas de manquements à alerter le supérieur hiérarchique, afin de s'assurer que les conditions de transport des matières d'œuvre sont conformes aux règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments
		Contrôler la quantité et la qualité des matières d'œuvre livrées avec rigueur et minutie, à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement, des différents documents commerciaux relatifs à la livraison et à la commande de marchandises dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin d'identifier et signaler d'éventuelles non-conformités au responsable hiérarchique
		Enregistrer la réception des matières d'œuvre livrées, à l'aide de la mercuriale en tenant en compte d'éventuels non-conformités et en prenant soin de transmettre les documents administratifs liés à la réception de la matière d'œuvre aux services concernés selon la procédure de l'établissement afin que le stock théorique corresponde au stock réel
		Trier les matières d'œuvre en prenant en compte leur nature, leurs caractéristiques et leurs conditions de conservation dans le respect des principes d'optimisation d'effort et des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments afin de garantir des conditions de conservation conformes

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

		<p>Déconditionner et reconditionner la matière d'œuvre dans des contenants adéquats en zone de « décartonnage », en amont du stockage, en prenant soin d'enregistrer l'étiquetage primaire à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement et à le conserver, en veillant à trier et à déposer les emballages dans le conteneur et/ou le local adapté dans le respect des consignes en vigueur dans l'établissement, des principes d'optimisation d'effort, des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments afin de limiter les risques de détérioration et de contamination de la matière d'œuvre</p>
		<p>Ranger les matières d'œuvre dans la zone de stockage appropriée, en adaptant la charge, en utilisant des outils adéquats d'aide à la manutention, en prenant en compte la nature, la famille de produits, les caractéristiques, la date de péremption et les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, dans le respect des principes de sécurité et d'optimisation d'effort, afin de garantir sa bonne conservation et éviter le risque de contamination croisée</p>

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

Blocs de compétences		Compétences
N°	Intitulé	Intitulé
BC – 02	Produire les charcuteries artisanales et les recettes charcutières traditionnelles de l'établissement	Planifier la production en prenant en compte les stocks, les commandes, les ventes prévisionnelles et la saisonnalité des produits dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de la rationaliser
		Préparer le matériel, l'équipement et les matières d'œuvre nécessaires selon les consignes en vigueur dans l'établissement, le planning de production à l'aide de la fiche technique dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort, afin de garantir le respect des principes d'ordonnement de la production
		Organiser le poste travail de manière rationnelle dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et des principes d'optimisation d'effort en appliquant les principes de la <i>marche en avant</i> afin d'éviter les contaminations croisées entre des produits de niveaux de contamination différents par le plan de travail, le matériel et les mains
		Découper et désosser les morceaux de carcasse en utilisant des outils entretenus et adéquats selon les normes de coupe en vigueur dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage, afin de produire des pièces à détailler selon leur destination que ce soit pour la production ou pour la commercialisation en l'état
		Enlever, selon les normes en vigueur, les parties non comestibles et superflues des pièces de découpe avec précision en utilisant des outils à main entretenus et adéquats en veillant à les stocker dans des contenants dédiés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de les préparer pour la fabrication de charcuteries et la vente
		Piécer les produits carnés frais en utilisant des outils à main entretenus et adéquats selon les normes de coupe en vigueur dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage afin de les proposer à la vente
		Trier avec soin les produits carnés selon leur nature, leur destination culinaire, les normes en vigueur en veillant à les réserver dans des contenants dédiés dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la valorisation des déchets et de réduction du gaspillage afin de les valoriser selon leur destination culinaire
		Veiller à la traçabilité des lots de production préemballés en étiquetant et en enregistrant chaque lot préemballé à l'aide des outils de traçabilité de l'établissement selon une obligation de résultats et conformément à la réglementation en vigueur et en appliquant le guide des bonnes pratiques d'hygiène afin de garantir l'identification du lot lors d'incident
		Fabriquer des charcuteries fraîches d'après leur fiche technique dédiée dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal à l'aide du matériel adéquat et entretenu (hachoir, mélangeur, poussoir,...) dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale
		Fabriquer des terrines et des pâtés d'après leur fiche technique dédiée en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal et en faisant preuve de créativité à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect du code des usages de la charcuterie

## **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

### **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION**

		<p>des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale</p>
		<p>Fabriquer des charcuteries fines, crues, cuites traditionnelles et des spécialités charcutières régionales artisanales d'après leur fiche technique dédiée en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir une fabrication conforme en quantité et en qualité aux exigences de la production artisanale</p>
		<p>Confectionner des hors-d'œuvre charcutiers d'après leur recette dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique, à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort, afin d'avoir des hors-d'œuvre charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>
		<p>Confectionner des charcuteries pâtisseries salées et sucrées (pâtes, mêlées, appareil à flan...) d'après leur recette, dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur présentation esthétique à l'aide du matériel adapté et entretenu dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir des charcuteries pâtisseries salées et sucrées conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>
		<p>Confectionner des plats charcutiers cuisinés d'après leur recette dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal, en contrôlant leur goût, en ajustant leur assaisonnement si nécessaire et en veillant à leur dressage esthétique à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir des plats charcutiers conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>
		<p>Confectionner des spécialités régionales et du monde d'après leur recette dédiée dans le temps imparti en mettant en œuvre un savoir-faire artisanal à l'aide du matériel adéquat et entretenu dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir des spécialités régionales et du monde conformes à leur recette artisanale et commercialisables</p>
		<p>Déshydrater à l'aide de sel sec des produits cuits et crus selon leur destination culinaire dans un bac de salage en exécutant avec méthode et précision les techniques de salaison traditionnelles et artisanales dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin de limiter la prolifération de bactéries et d'augmenter l'intensité de la perception olfacto-gustative du produit</p>

### **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

## **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION**

		<p>Immerger dans un bac à saumure contenant une préparation composée de sel, d'eau et parfois d'additifs autorisés (aromates, ...) des produits crus ou / et injecter de la saumure dans les veines ou/et les artères du produit selon leur destination culinaire en exécutant avec méthode et précision les techniques de saumurage traditionnelles et artisanales conformément à la législation en vigueur dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin de limiter la prolifération de micro-organismes pathogènes, d'augmenter la concentration des jus et d'attendrir la chair</p>
		<p>Exposer à la fumée de bois dans une cellule de fumage des produits crus et salés selon leur destination culinaire en exécutant avec méthode et précision les techniques de fumaison traditionnelles et artisanales dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin d'avoir un effet antimicrobien, de conférer aux produits une saveur et un parfum caractéristiques dits « fumé »</p>
		<p>Faire sécher des produits crus préalablement salés de façon uniforme et selon leur destination culinaire dans un séchoir à atmosphère contrôlée en exécutant avec méthode et précision les techniques de séchage traditionnelles et artisanales dans le respect du code des usages de la charcuterie, des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments des obligations légales concernant la valorisation des déchets et la réduction du gaspillage et des principes d'optimisation d'effort afin de ralentir la prolifération des micro-organismes, des réactions de détérioration, d'en développer et d'en sublimer le goût</p>

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

Blocs de compétences		Compétences
N°	Intitulé	Intitulé
<b>BC - 03</b>	<b>Développer la dynamique commerciale de l'établissement</b>	Désinfecter dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments l'ensemble du matériel et du mobilier préalablement nettoyé en utilisant les produits et les équipements adaptés de façon conforme à leur bon usage afin d'éliminer les souillures et détruire les micro-organismes
		Planter dans le mobilier adapté les produits selon leur nature, les consignes données à l'aide d'un plan d'implantation en tenant compte de l'actualité de l'offre produits dans le respect des règles d'étalage, d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin d'en garantir la lisibilité et la visibilité de l'assortiment
		Effectuer la rotation des produits, selon leur date de péremption, en appliquant la méthode du « premier entré-premier sorti » (PEPS) et en valorisant les produits à dates courtes sous la forme de « panier antigaspi » dans le respect des règles d'hygiène, sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin de les supprimer lorsqu'ils sont impropres à la consommation
		Procéder au réassort des produits du point de vente en tenant compte des ventes, du flux clients dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort et des obligations légales concernant la réduction du gaspillage afin d'éviter les ruptures
		Étiqueter de façon claire et précise en indiquant les mentions obligatoires (allergènes, composition...) les produits préemballés dans le respect des règles en vigueur d'étiquetage et d'information du consommateur afin de renseigner objectivement le consommateur
		Mettre en place les opérations commerciales et promotionnelles de l'établissement, selon les consignes données et le calendrier commercial de l'établissement en prenant en compte les enjeux liés à la transition écologique dans le respect des règles d'étalage, des d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de mettre en avant une sélection de produits
		Accueillir les clients dans le respect des consignes données et de manière adaptée en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, afin de contribuer à la fidélisation de la clientèle
		Conseiller un produit adapté aux besoins et aux motivations d'achat du client en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, en proposant si nécessaire une dégustation, en accompagnant le client dans son choix, en lui expliquant de manière détaillée et exacte le produit, la recette et les modes de consommation du produit dans le respect des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de susciter l'intérêt et le désir d'acheter du client
		Assurer le service au comptoir en tranchant, en pesant le produit conformément à la demande du client, en le lui présentant, en l'emballant avec soin dans un emballage alimentaire adapté et éco-responsable, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments, de santé et de sécurité au travail, des principes d'optimisation d'effort, des réglementations et du droit relatifs au commerce, afin de satisfaire le client
		Encaisser les achats des clients en adaptant et personnalisant le vocabulaire à la situation, en prenant en compte les éventuels besoins spécifiques de personnes en situation de handicap, à l'aide de matériel d'encaissement approprié au mode de paiement, en utilisant les éventuels outils de fidélisation de l'établissement adaptés au client, selon les consignes données par le supérieur hiérarchique, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments, des procédures du point de vente et des réglementations relatives aux moyens de paiement en vigueur, afin de simplifier et fluidifier le passage en caisse des clients et comptabiliser les ventes

**CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

**RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

		Contribuer à la représentation de l'établissement et de ses produits via les médias sociaux en publiant et en partageant des contenus adaptés à la cible visée et au média social utilisé dans le respect des procédures de communication de l'établissement, des réglementations relatives à la publicité, à la protection des données personnelles, au droit à l'information, au droit d'auteur et au droit à l'image en vigueur afin de contribuer à la e-réputation et la e-notoriété de l'établissement dans les médias sociaux
		Réaliser une veille commerciale, concurrentielle et sectorielle en recueillant des informations pertinentes en utilisant les outils d'aide à la veille adéquats afin d'en rendre compte au responsable hiérarchique

# **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

## **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION**

### **GLOSSAIRE TECHNIQUE**

#### **Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes**

Fruit d'une large concertation des professionnels, en lien avec la DGCCRF à laquelle il a été présenté, le Code des Usages pourra, ainsi, plus que jamais, sous le contrôle des tribunaux, servir de référence, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits issus, implicitement ou explicitement, de notre tradition.

Sources : CODE DES USAGES [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.code-des-usages-charcuterie.fr/index.php/> [consulté le 13 juin 2022].

#### **Contamination croisée**

Selon le règlement (CE) n° 852/2004, une contamination est "la présence ou l'introduction d'un danger". Une contamination croisée correspond au transfert indirect de contaminants dans un aliment à partir d'un support lui-même contaminé par un autre aliment ou un autre support. Elle peut être microbiologique, chimique ou liée aux allergènes.

Sources : L'hôtellerie-restauration blogs des experts, fiche pratique [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.lhotellerie-restauration.fr/blogs-des-experts/hygiene/Media/Contaminations-croisees.pdf/> [consulté le 13 juin 2022].

#### **Détailler des pièces**

Désigne l'action de découper en petites quantités en morceaux destinés à la vente.

Sources : CNRTL, portail lexical [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.cnrtl.fr/definition/d%C3%A9tailler/> [consulté le 16 juin 2022]

#### **Expérience client**

Désigne l'ensemble des émotions et sentiments ressentis par un client avant, pendant et après l'achat d'un produit ou service. C'est le résultat de l'ensemble des interactions qu'un client peut avoir avec la marque ou l'entreprise. L'expérience client est donc la résultante complexe d'éléments et facteurs hétérogènes intervenant lors du parcours client (ton publicitaire, ambiance point de vente, relation vendeur, expérience d'usage, relation support client, etc.). La nature et les composantes de l'expérience client peuvent fortement varier selon les domaines d'activité et sont liées à la notion de parcours client.

Dans certains domaines, l'expérience client va être essentiellement ressentie sur le point de vente / service alors que dans d'autres, elle peut être beaucoup plus éclatée à travers différents points de contacts.

Sources : DEFINITIONS E-MARKETING, l'encyclopédie illustrée du marketing [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.definitions-marketing.com/> [consulté le 13 juin 2022].

## **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

# **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

### **Famille de produits**

Regroupe des produits destinés à répondre à une utilisation similaire. Chaque produit d'une même famille est donc comparable à un autre sur certaines caractéristiques

Sources : DEFINITIONS E-MARKETING, l'encyclopédie illustrée du marketing [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.definitions-marketing.com/> [consulté le 13 juin 2022].

### **Fiche technique**

Désigne un document communément appelée « fiche de recettes » qui décrit la recette d'une fabrication, d'une préparation et d'un plat en termes d'ingrédients, de matériel, de temps, de portions, d'instruction de préparation, de cout, de calculs de marge et toutes informations relatives aux fournisseurs ou procédures utiles à communiquer.

Sources : ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE, glossaire [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.academie-nationale-cuisine.fr/fiche-technique-cuisine/> [consulté le 13 juin 2022].

### **Marche en avant**

Désigne un principe imposé par le règlement CE n°852/2004. Le principe de la marche en avant » dans le temps ou dans l'espace est obligatoire au sein des établissements manipulant des denrées alimentaires.

La notion de marche en avant dans le temps : une notion théorique liée à l'organisation du travail et non à la conception des locaux. La prise en compte de la marche en avant dans l'espace ne concerne que les créations de laboratoire. Dans des locaux existants, en raison de certaines impossibilités liées en particulier à l'espace disponible, il est possible d'effectuer une marche en avant dans le temps. Ainsi, il y aura un décalage, dans le temps, des opérations effectuées sur les produits n'ayant pas le même niveau de rigueur sanitaire.

Les conditions d'application de la marche en avant dans le temps doivent être explicitées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement.

La notion de marche en avant dans l'espace : les différentes étapes de la fabrication, de la réception des denrées à leur distribution aux consommateurs s'enchaînent, c'est-à-dire les tâches les plus sales vers les tâches les plus propres afin d'éviter toute contamination croisée. Ce fonctionnement demande des installations appropriées afin d'éviter tout croisement de denrées saines et de déchets, de conditionnements ou d'emballages.

Sources : Hygiène et sécurité des aliments, blog [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.hygiene-securite-alimentaire.fr/etes-plutot-marche-en-temps-lespace/> [consulté le 13 juin 2022].

### **Matière d'œuvre**

Désigne l'ensemble des produits initiaux servant à la production ou à la fabrication de produits charcutiers artisanaux

## **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

### **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'ÉVALUATION**

#### **Mercuriale**

À l'origine, le terme était utilisé pour désigner une liste des cours ou prix officiels des matières premières, denrées et autres marchandises d'un marché donné. Aujourd'hui, le terme est parfois encore usité, mais pour désigner plus généralement une liste des produits disponibles ainsi que leur prix.

Sources : DEFINITIONS E-MARKETING, l'encyclopédie illustrée du marketing [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.definitions-marketing.com/> [consulté le 13 juin 2022].

#### **Méthode du premier entré – premier sorti :**

Désigne la règle de gestion des stocks dans laquelle on fait sortir en premier ce qui est rentré le plus tôt.

Sources : FAQ LOGISTIQUE, les définitions logistiques [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.faq-logistique.com/Definition-FIFO.htm> [consulté le 13 juin 2022].

#### **Panier antigaspi**

Désigne le service proposé, par les commerçants, d'acheter des produits à dates courtes à prix réduits sous la forme de « paniers » tout faits et « surprises » afin de combattre ou de réduire le gaspillage alimentaire dans un principe d'économie circulaire.

Sources : Dictionnaire Larousse [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/antigaspi/> [consulté le 13 juin 2022].

#### **Outils de traçabilité**

Désignent les outils permettant de retrouver l'historique, l'utilisation d'élément rentrant dans la composition d'une fabrication alimentaires à partir de la matière d'œuvre de production jusqu'à la chaîne de distribution et de consommation.

Sources : FRANCE SUPPLYCHAIN, livre blanc [en ligne]. Disponible sur l'url <https://www.francesupplychain.org/wp-content/uploads/2020/10/2012-01-01-Livre-blanc-Tracabilite.pdf> / [consulté le 16 juin 2022].

#### **Règles d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments**

Elles sont régies par le paquet hygiène. Le paquet hygiène désigne la réforme de la réglementation européenne relative à l'hygiène des aliments qui a simplifié et harmonisé les textes applicables dans l'Union européenne entrée en vigueur au 1er janvier 2006. Cet ensemble de textes réglementaires, appelé « Paquet hygiène », concerne l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution (« de la fourche à la fourchette »). Son objectif est d'harmoniser le niveau de sécurité sanitaire en impliquant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, soumis ainsi aux mêmes exigences, en officialisant la responsabilité des professionnels et en optimisant les contrôles des autorités sanitaires.

Source : MINISTERE DEL'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, la réglementation sur l'hygiène des aliments [en ligne]. Disponible sur l'url <https://agriculture.gouv.fr/> / [consulté le 16 juin 2022].

## **CQP « Charcutier préparateur artisanal » - Niveau 3**

### **RÉFÉRENTIEL D'ACTIVITES DE COMPETENCES ET D'EVALUATION**

#### **Réserver**

Désigne en cuisine l'action de mettre de côté, à température ambiante, au frais, au chaud, à l'étuve, au sec, etc., des ingrédients ou des préparations destinés à être utilisés ultérieurement.

Source : ACADEMIE DU GOUT, *lexique culinaire [en ligne]*. Disponible sur l'url <https://www.academiedugout.fr/glossaire/reserver> 82 / [consulté le 16 juin 2022].

#### **Zone de stockage**

Désigne les différentes zones de stockage de la matière d'œuvre selon sa nature afin qu'elle soit conservée dans respect des normes d'hygiène pour préserver la qualité et la sécurité sanitaire des aliments. Il existe différentes zones de stockage :

- la réserve sèche pour le stockage des denrées alimentaires ne nécessitant aucun équipement frigorifique ;
- la zone de stockage froide pour la conservation des volailles, carcasses, viandes ... ;
- la zone de stockage chaude pour la pesée et la cuisson de vos produits ;
- et pour finir la zone de conservation des produits finis et des denrées alimentaires.