

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE

Arrêté du 28 février 2023 portant création de la spécialité « boucher » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE2306108A

Le ministre de l'éducation nationale et de la jeunesse,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du certificat d'aptitude professionnelle par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 26 janvier 2023 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « services et produits de consommation » en date du 27 janvier 2023,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Il est créé la spécialité « boucher » de certificat d'aptitude professionnelle, dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique des blocs de compétences du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

Art. 2. – Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III du présent arrêté.

Art. 3. – Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV-*a* relative aux unités constitutives du diplôme, IV-*b* relative au règlement d'examen et IV-*c* relative à la définition des épreuves.

Art. 4. – Les horaires applicables sous statut scolaire sont fixés par le tableau annexé à l'arrêté du 21 novembre 2018 susvisé.

La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de 14 semaines définie en annexe V du présent arrêté.

Art. 5. – Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-9 et D. 337-10 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de son inscription, tout candidat précise s'il souhaite se présenter aux épreuves facultatives.

Art. 6. – Les correspondances entre les épreuves de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 11 mai 2005 portant création de la spécialité « boucher » de certificat d'aptitude professionnelle et les épreuves de l'examen organisé conformément aux dispositions du présent arrêté sont précisées en annexe VI du présent arrêté.

Toute note obtenue aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 11 mai 2005 précité est, à la demande du candidat et pour sa durée de validité, reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 7. – La première session d'examen de la spécialité « boucher » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2025.

Art. 8. – La dernière session d'examen de la spécialité « boucher » du certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 11 mai 2005 précité aura lieu en 2024. A l'issue de cette session qui prend fin le 31 décembre 2024, l'arrêté précité est abrogé.

Art. 9. – Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 février 2023.

Pour le ministre et par délégation :

*La cheffe de service de l'instruction publique
et de l'action pédagogique, adjointe au directeur général,*
R.-M. PRADEILLES-DUVAL

ANNEXES

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE SPÉCIALITÉ « BOUCHER »

Sommaire

Annexe I. – Présentation synthétique du référentiel du diplôme

Annexe II. – Référentiel des activités professionnelles

Annexe III. – Référentiel de compétences

Compétences

Savoirs associés

Annexe IV. – Référentiel d'évaluation

IV-a. – Unités constitutives du diplôme

IV-b. – Règlement d'examen

IV-c. – Définition des épreuves

Annexe V. – Formation en milieu professionnel

Annexe VI. – Tableau de correspondances entre épreuves ou unités de l'ancien et du nouveau diplôme

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

Tableau de présentation des blocs de compétences

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<i>Unités professionnelles</i>		
<p>Pôle 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Approvisionnement et stockage - Organisation et transformation des viandes 	<p>Bloc n° 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organiser la réception des produits - Contrôler et réceptionner les produits livrés - Entreposer les produits et suivre les stocks - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer - Effectuer des coupes de gros avec os - Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes - Mettre en œuvre les techniques de finition 	<p>UP 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</p>
<p>Pôle 2 : Préparation à la commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation des préparations bouchères - Sécurité et entretien 	<p>Bloc n° 2 : Préparation à la commercialisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur - Gérer les produits en cours d'élaboration et finis - Valoriser les viandes et produits préparés - Identifier les viandes et produits préparés - Appliquer les règles de sécurité alimentaire - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail - Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel 	<p>UP 2 Préparation à la commercialisation</p>
<i>Unités générales</i>		
X	<p>Bloc n° 1 : Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <p>Français</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer - Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu - Evaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer - Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques - Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier <p>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République 	<p>UG 1 Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique</p>
X	<p>Bloc n° 2 : Mathématiques et physique-chimie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, extraire et organiser l'information - Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité - Expérimenter, utiliser une simulation - Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion - Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés 	<p>UG 2 Mathématiques et physique-chimie</p>
X	<p>Bloc n° 3 : Education physique et sportive</p>	<p>UG 3 Education physique et sportive</p>

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
X	<ul style="list-style-type: none"> - Développer sa motricité - S'organiser pour apprendre et s'entraîner - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter - Construire durablement sa santé - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique 	
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 4 : Prévention-santé-environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation - Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix - Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté - Agir face à une situation d'urgence 	UG 4 Prévention-santé-environnement
	<p style="text-align: center;">Bloc n° 5 : Langue vivante étrangère</p> <p>L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la langue orale - Comprendre un document écrit - S'exprimer à l'écrit - S'exprimer à l'oral en continu - Interagir à l'oral <p>dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</p>	Unité UG 5 Langue vivante étrangère
Unités facultatives		
X	<p style="text-align: center;">Bloc facultatif : Arts appliqués et cultures artistiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design - Etablir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé - Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques - Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design - Consolider une proposition - Présenter graphiquement ou en volume une intention - Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design 	Unité facultative UF1 Arts appliqués et cultures artistiques
	<p style="text-align: center;">Bloc facultatif : Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger - Caractériser le contexte professionnel étranger - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France - Se repérer dans un nouvel environnement - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil 	Unité facultative UF2 Mobilité

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

1. Définition

Le ou la titulaire du CAP « boucher » assure la réception, le stockage des produits, la transformation des morceaux de coupe de gros (gros bovins et différentes espèces) et la réalisation des préparations bouchères crues (bovins, ovins, porcins, volailles).

Il ou elle assure par ailleurs leur étiquetage et participent à la mise en vitrine et en rayon.

Il ou elle exerce son activité dans le respect :

- de la qualité et de la traçabilité des viandes ;
- des normes d'hygiène, conformément à la législation en vigueur, et de sécurité, conformément au document unique ;
- de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment porteurs de handicap ;
- de la réglementation en matière de lutte contre le gaspillage et de la valorisation des déchets.

Il ou elle prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises (RSE) appliquée à son activité.

2. Contexte professionnel

2.1. Emplois concernés

Le ou la titulaire du CAP « boucher » peut accéder au poste de boucher préparateur qualifié en boucherie artisanale ou d'ouvrier professionnel qualifié en rayon boucherie.

2.2. Secteur d'activité économique

Le ou la titulaire du CAP « boucher » peut exercer dans les secteurs suivants :

- boucheries artisanales ;
- grande distribution alimentaire ;
- atelier de transformation ;
- atelier de découpe.

2.3. Environnement technique du métier

Il s'appuie sur :

- l'utilisation des techniques de coupe de gros (gros bovin), de transformation et de présentation des viandes des différentes espèces bouchères dans le respect des règles de la traçabilité ;
- l'utilisation appropriée des locaux, des matériels et des outils dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- pôle 1 : « Approvisionnement, organisation et transformation des viandes » ;
- pôle 2 : « Préparation à la commercialisation ».

Le ou la titulaire du CAP « boucher » applique et respecte en permanence les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel, dans toutes ses activités professionnelles.

Pôle 1. – *Approvisionnement, organisation et transformation des viandes*

Activité professionnelle 1 – Approvisionnement et stockage
Tâches
<ol style="list-style-type: none"> 1. Préparation de l'espace de stockage 2. Vérification et réception des produits livrés 3. Stockage des produits livrés
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de commande, bons de livraison - Locaux, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage - Consignes écrites ou orales - Registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène - Outils informatiques - Documentation sur la sécurité au travail <p>Autonomie et responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie - Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Préparation du matériel et des espaces en adéquation avec la livraison - Vérification des marchandises réceptionnées sous l'autorité d'un responsable : <ul style="list-style-type: none"> - conformité qualitative et quantitative entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation - Stockage et rotation adaptés aux produits dans le respect des consignes - Optimisation du rangement et du stockage - Collecte des informations nécessaires à la traçabilité et à la sécurité alimentaire - Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie - Application des règles d'hygiène et de sécurité
Activité professionnelle 2 – Organisation et transformation des viandes
Tâches
<ol style="list-style-type: none"> 1. Organisation du travail selon les consignes données 2. Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse de gros bovins 3. Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin, porcine) 4. Finalisation des opérations de transformation
Conditions d'exercice
<p>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Locaux, équipements, matériel, outillage et tenue professionnelle adaptée et réglementaire - Carcasses de gros bovin, morceaux de coupe avec os, autres matières d'œuvre - Fiches de production - Guide de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité <p>Autonomie et responsabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie - Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents
Résultats attendus
<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place rationnelle du plan de travail et de l'outillage - Outils en état et opérationnels - Utilisation de l'outillage adapté - Coupe de gros avec os - Coupe franche, nette et réglementaire - Désossage à blanc dans le respect de la matière d'œuvre - Respect des séparations anatomiques - Degré de parage cohérent avec la destination culinaire du produit - Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre - Epluchage net des viandes - Homogénéité d'une pièce - Barde adaptée aux morceaux et ficelage régulier (ficelle arrêtée) - Sous-vidage conforme - Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat) et de la réglementation - Triage et entreposage des déchets

Pôle 2. – Préparation à la commercialisation

Activité professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères

Tâches

1. Réalisation de préparations de viandes crues
2. Suivi des produits en cours d'élaboration et finis
3. Mise en valeur des viandes et produits préparés

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Fiches de production et fiches techniques de fabrication
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Sélection adaptée des matières d'œuvre, des matériels et équipements selon les objectifs de production
- Utilisation du matériel de pesée
- Respect des dosages et des procédés d'élaboration pour les mélanges
- Montage, démontage et utilisation conforme du matériel électromécanique
- Hachage dans le respect de la réglementation
- Préparations homogènes et régulières
- Volailles et abats prêts à cuire
- Préparations bouchères crues prêtes à la vente
- Respect de la réglementation de la mise sous-vide et des autres procédés de conditionnement
- Etiquetage conforme, identification correcte du produit
- Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés
- Mise en place rationnelle et aménagement des vitrines et rayons conforme aux consignes
- Participation au suivi de la traçabilité des produits et maintien de la chaîne du froid
- Respect des règles d'hygiène, de nettoyage et de sécurité tout au long de la production

Activité professionnelle 4 - Sécurité et entretien

Tâches

1. Etiquetage des produits destinés à la vente
2. Application des règles de sécurité alimentaire
3. Remise en état de l'environnement de travail
4. Vérification de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non)

- Locaux, matériels spécifiques, outils professionnels, équipements
- Matière d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Produits de nettoyage et de désinfection

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents

Résultats attendus

- Identification des informations à destination de la clientèle
- Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes et de la traçabilité
- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat) et de la chaîne du froid
- Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole Température Action mécanique Concentration Temps d'action
- Ensemble des rubriques du plan de nettoyage renseignées
- Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et électricité)
- Nettoyage, désinfection et rangement conformes de l'environnement de travail et des matériels

ANNEXE III

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Le référentiel de compétences du certificat d'aptitude « boucher » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles terminales et les connaissances qui y sont associées. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Les compétences décrites correspondent à la fois à des compétences terminales évaluables lors de la certification et également à des objectifs de formation. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 1 Approvisionnement et stockage	T1.1 – Préparation de l'espace de stockage	C1a Organiser la réception des produits	C1.1 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage
			C1.2 Contrôler les températures des lieux de stockage
			C1.3 Préparer les matériels de contrôle
	T1.2 – Vérification et réception des produits livrés	C1b Contrôler et réceptionner les produits livrés	C1.4 Contrôler et consigner : – la température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison – les températures et l'état des conditionnements des produits livrés – les DLC, DDM et DCR – la traçabilité des marchandises
			C1.5 Vérifier l'adéquation de la qualité et de la quantité entre les marchandises livrées et le bon de livraison, et identifier la codification
	T1.3 – Stockage des produits livrés	C1c Entreposer les produits et suivre les stocks	C1.6 Déconditionner les produits et effectuer un tri sélectif des emballages
			C1.7 Ranger les produits carnés dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
			C1.8 Répartir les produits par nature et par famille et pratiquer la rotation des stocks
	Activité 2 Organisation et transformation des viandes	T2.1 – Organisation du travail selon les consignes données	C2a Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer
C2.2 Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils			
T2.2 – Réalisation de coupes de gros sur une carcasse de gros bovins		C2b Effectuer des coupes de gros avec os	C2.3 Identifier les repères anatomiques
			C2.4 Effectuer les coupes avec l'outillage adapté
T2.3 – Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin, porcin)		C2c Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes	C2.5 Désosser des morceaux de coupe
			C2.6 Séparer les morceaux
			C2.7 Parer les pièces de viande ou les abats selon leur destination culinaire
			C2.8 Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes
			C2.9 Mettre sous vide en respectant le cadre réglementaire
T2.4 – Finalisation des opérations de transformation		C2d Mettre en œuvre les techniques de finition	C2.10 Eplucher une viande dans le respect de la matière
			C2.11 Mettre en forme les pièces de viande
			C2.12 Barder
			C2.13 Ficeler
			C2.14 Gérer les déchets issus des opérations de transformation

Pôle 2 – Préparation à la commercialisation			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 3 Réalisation des préparations bouchères	T3.1 – Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisserie...)	C3a Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur	C3.1 Habiller et transformer une volaille
			C3.2 Elaborer une préparation bouchère à partir de volaille
			C3.3 Peser, mesurer
			C3.4 Piécer
			C3.5 Hacher
			C3.6 Mélanger
			C3.7 Farcir
			C3.8 Façonner
			C3.9 Embosser
	T3.2 – Suivi des produits en cours d'élaboration et finis	C3b Gérer les produits en cours d'élaboration et finis	C3.10 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure
			C3.11 Etiqueter selon l'usage du produit
			C3.12 Stocker
	T3.3 – Mise en valeur des viandes et produits préparés	C3c Valoriser les viandes et produits préparés	C3.13 Participer à l'approvisionnement des vitrines
			C3.14 Contribuer à la mise en valeur des vitrines
Activité 4 Sécurité et entretien	T4.1 – Etiquetage des produits destinés à la vente	C4a Identifier les viandes et produits préparés	C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation
			C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant
	T4.2 – Application des règles de sécurité alimentaire	C4b Appliquer les règles de sécurité alimentaire	C4.3 Appliquer les protocoles de traçabilité
			C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid
			C4.5 Rendre compte des anomalies constatées
			C4.6 Identifier le ou les allergènes présents dans une production
	T4.3 – Remise en état de l'environnement de travail	C4c Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection
			C4.8 Renseigner le plan de nettoyage et de désinfection
			C4.9 Agir en respectant l'environnement
	T 4.4 – Vérification de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	C4d Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Pôle 1. – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Activité professionnelle 1 – Approvisionnement et stockage				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
– Compétence globale C1a – Organiser la réception des produits				
T1.1 – Préparation de l'espace de stockage	C1.1 – Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	Préparation du matériel et des espaces en adéquation avec le bon de commande (lève carcasse, chariots, crochets, bacs et matériels divers)	Les lieux, matériels et équipements de stockage	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier et localiser les différentes structures possibles de stockage (chambres froides positives, négatives, armoires réfrigérées, vitrines, réserve sèche) selon l'entreprise et le secteur d'activité – Citer les différents matériels et équipements utilisés pour le stockage d'une livraison – Énoncer la technique de l'accrochage des morceaux – Identifier le ou les dysfonctionnements des matériels et équipements et rendre compte – Déterminer les incidences des dysfonctionnements sur les produits stockés – Citer les règles d'hygiène nécessaires à l'entretien des lieux, matériels et équipements de stockage – Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique du travail (troubles musculo-squelettiques)
			Les produits	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier les produits carnés bruts, emballés ou conditionnés (carcasses, morceaux de gros, produits prêts à découper, produits tripiers, volailles) et associer le matériel de stockage adapté – Identifier les autres produits périssables et non périssables liés à la boucherie en y associant le matériel de stockage adapté
			Les conditions de stockage	<ul style="list-style-type: none"> – Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement
	C1.2 – Contrôler les températures des lieux de stockage	Relevé des températures sous l'autorité d'un responsable	La chaîne du froid	<ul style="list-style-type: none"> – Préciser les objectifs de la chaîne du froid – Décrire la chaîne du froid, en apprécier les enjeux énergétiques – Expliciter les incidences d'une rupture de la chaîne du froid sur les produits
C1.3 – Préparer les matériels de contrôle	Les matériels nécessaires aux différents contrôles sont disponibles et fonctionnels sur le lieu de réception	Les outils de contrôle de température et de poids	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : température (thermomètres : sonde, infrarouge, puce...) poids (balances...) et spécifier leurs usages 	
– Compétence globale C1b – Contrôler et réceptionner les produits livrés				
T1.2 – Vérification et réception des produits livrés T1.2 – Vérification et réception des produits livrés (suite)	C1.4 – Contrôler et consigner : – la température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison – les températures et l'état des conditionnements des produits livrés – les DLC, DDM et DCR – la traçabilité des marchandises	Vérification sous l'autorité d'un responsable : – des températures – des durées de conservation Détection des anomalies et transmission aux personnes compétentes Collecte et consignation des informations nécessaires à la traçabilité Précision du compte rendu au responsable Application des règles d'hygiène et de sécurité	Les points de vigilance à la réception des produits La sécurité alimentaire Les bases de la communication orale et/ou écrite internes	<ul style="list-style-type: none"> – Lister les contrôles d'hygiène usuels à réaliser lors d'une livraison – Énumérer les températures réglementaires des produits livrés – Identifier la durée de conservation adaptée aux produits quelle que soit leur nature – Définir : <ul style="list-style-type: none"> – la date limite de consommation (DLC) – la date de durabilité minimale (DDM) – la date de consommation recommandée (DCR) – Expliquer les conséquences du non-respect des DLC, DDM et DCR – Définir l'obligation de traçabilité – Identifier, vérifier et collecter les éléments de la traçabilité – Compléter un support pré-imprimé de compte-rendu (papier ou digital) – Utiliser les règles basiques de communication orale
			Les documents commerciaux liés à la livraison	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier le type de document commercial (bon de livraison ou/et facture) et sa finalité – Sélectionner les informations utiles lors de la réception (bon de livraison ou/et facture) – Signaler les anomalies constatées
	C1.5 – Vérifier l'adéquation de la qualité et de la quantité entre les marchandises livrées et le bon de livraison et identifier la codification	Vérification, sous l'autorité d'un responsable, de l'adéquation qualitative et quantitative entre les produits livrés et le bon de livraison	La dénomination et les codifications réglementaires des morceaux issus des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> – Énumérer les différents morceaux issus de la coupe de gros par espèce (bœuf, veau, agneau, porc) – Énumérer les différents morceaux d'une découpe de volaille – Identifier les différentes codifications

Activité professionnelle 1 – Approvisionnement et stockage				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
			Les principaux acteurs de la filière	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux acteurs de la filière d'approvisionnement (éleveurs, marchands de bestiaux, abatteurs, grossistes) et de distribution - Identifier les intérêts d'un approvisionnement local pour une production et une consommation responsable
			La production animale	<ul style="list-style-type: none"> - Préciser pour chacune des espèces les caractères zoologiques (mammifères, ongulés, omnivores...) - Enumérer les différentes espèces - Citer les appellations pour chaque espèce (male, femelle, petit, neutre) - Citer les principales races par espèce et préciser : <ul style="list-style-type: none"> - l'aptitude - les terroirs de production - la couleur de la robe - Préciser les sigles et signes officiels de qualité
			L'abattoir et l'abattage	<ul style="list-style-type: none"> - Préciser le rôle de l'abattoir - Décrire l'organisation, les équipements, les ateliers annexes - Définir les phases de l'abattage traditionnel des différentes espèces (bovins, ovins, porcins, volailles). - Citer différents types d'abattage - Préciser les variations des rendements carcasses selon les espèces (poids vif/poids carcasse) - Citer le rôle du personnel et des services vétérinaires - Préciser les différents moyens mis en place pour garantir le bien-être animal - Expliquer les informations de traçabilité, les estampilles et autres marquages - Identifier les caractéristiques de présentation des carcasses selon les espèces - Décoder la classification officielle (bovins, ovins, porcins) - Enumérer les différentes catégories
- Compétence globale C1c – Entreposer les produits et suivre les stocks				
T1.3 – Stockage des produits livrés	C1.6 – Déconditionner les produits et effectuer un tri sélectif des emballages	Respect des protocoles établis par le fournisseur et/ou l'entreprise Tri sélectif des emballages Collecte des informations nécessaires à la traçabilité et à la sécurité alimentaire	Les types d'emballages et de conditionnement	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les différents types : <ul style="list-style-type: none"> - d'emballages utilisés pour le transport et le stockage - de conditionnement - Identifier les emballages écoresponsables
			La réglementation en vigueur pour le tri sélectif des déchets	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les objectifs de tri sélectif des déchets - distinguer les méthodes pour trier les déchets - appréhender la notion de recyclage et de développement durable
	C1.7 – Ranger les produits carnés dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés	Accrochage, protection et conditionnement appropriés Application des règles d'hygiène et de sécurité	La prévention des risques professionnels	<ul style="list-style-type: none"> - Définir le rôle du document unique - Repérer à partir d'exemples et de situations concrètes : <ul style="list-style-type: none"> - les équipements de protection individuels - les risques et pathologies - l'adaptation du poste de travail - les postures adaptées selon les tâches à réaliser - les principales adaptations possibles pour les personnels en situation de handicap - Appliquer les consignes en cas d'accident
			Les règles d'hygiène	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les éléments de la tenue professionnelle - Expliquer la réglementation et l'importance de son application spécifiquement sur le lavage des mains - Repérer les éléments de la réglementation sur : <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène corporelle et la tenue professionnelle - l'application du concept de la marche en avant, soit dans l'espace, soit dans le temps, selon l'implantation des locaux
C1.8 – Répartir les produits par nature et par famille et pratiquer la rotation des stocks	Rangement, stockage et rotation des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes	Les conditions de rangement et de stockage	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les critères de rangement en chambre froide des carcasses ou morceaux de coupe pour permettre une conservation optimale - Enumérer les conséquences d'un mauvais stockage sur des carcasses ou des morceaux de coupe - Enoncer les règles de stockage en fonction du conditionnement et de la nature du produit - Identifier les moyens de prévention des risques en lien avec l'activité (troubles musculo-squelettiques) 	

Activité professionnelle 1 – Approvisionnement et stockage				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
			Le principe de la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> - Distinguer les produits avec et sans date de conservation - Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage
Activité professionnelle 2 – Organisation et transformation des viandes				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
- Compétence globale C2a – Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer				
T2.1 – Organisation du travail selon les consignes données	C2.1 – Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place le poste de travail et la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	<p>Mise en place du poste de travail en fonction des consignes de la production à effectuer</p> <p>Sélection de la matière d'œuvre en adéquation avec les opérations à réaliser</p> <p>Espace de travail organisé</p> <p>Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail</p> <p>Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>	Le matériel et les outillages	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différents types de plans de travail et leur fonction (billot, table inox, planches à découper) - Enumérer les règles d'organisation d'un poste de travail et son adaptation pour le personnel en situation de handicap - Décrire les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation - Identifier les différents matériels et outillages - Citer le matériel et sa réglementation : <ul style="list-style-type: none"> - le matériel de pesage - le matériel de transformation (machine à hacher, scie à os, coupe-côtelettes, mélangeur, poussoir) - le matériel de conditionnement (machine sous-vide) ; - le matériel de déconditionnement (la table à dessouvider) - Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage - Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité
			Les bases de la communication orale	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les techniques de l'écoute active (questionnement, formulation)
	C2.2 – Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils	Outils en état et conformes Outils tranchants	Outillage individuel	<ul style="list-style-type: none"> - Citer et décrire les principaux outils, préciser leur utilisation spécifique : couteaux, feuilles, scies, lardoir, aiguille à brider, couperet, aplatisseur, grattoir, fusil, rolls - Lister les techniques de base d'affutage et d'affilage des outils tranchants
- Compétence globale C2b – Effectuer des coupes de gros avec os				
T2.2 – Réalisation de coupes de gros sur une carcasse de gros bovins	C2.3 – Identifier les repères anatomiques	Utilisation de l'outillage adapté Coupe franche, nette et réglementaire	Les produits : <ul style="list-style-type: none"> - Caractéristiques du squelette et des os - Dénominations et codifications réglementaires des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros) 	<ul style="list-style-type: none"> - Enoncer les principaux repères anatomiques - Nommer et localiser les os sur le squelette - Nommer et localiser les dénominations réglementaires - Prévenir les risques de coupures - Prévenir les risques de troubles musculo-squelettiques
	C2.4 – Effectuer les coupes avec l'outillage adapté	Respect des règles et postures de sécurité		
- Compétence globale C2c – Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes				
T2.3 – Transformation de morceaux de coupe avec os veau, agneau, porc	C2.5 – Désosser des morceaux de coupe	<p>Désossage à blanc</p> <p>Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération</p> <p>Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande)</p> <p>Respect de la réglementation en vigueur</p>	Les produits : caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces autres que gros bovins	<ul style="list-style-type: none"> - Nommer et localiser les os sur le squelette - Préciser les particularités des squelettes et de certains os (formule vertébrale)
			Les dénominations des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe)	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer les différents morceaux issus de la coupe par espèce (veau, agneau, porc)
	C2.6 – Séparer les morceaux	Respect des séparations anatomiques	Les morceaux de détail des différentes espèces	<ul style="list-style-type: none"> - Citer les conditions de réussite pour réaliser un désossage (opérations et parages préliminaires, sens du désossage) - Adapter un désossage en fonction des consignes données (morceaux attendants) - Nommer les morceaux de détail traditionnels des différentes espèces - Classer les morceaux de détail en fonction de la destination culinaire

Activité professionnelle 2 – Organisation et transformation des viandes				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	C2.7 – Parer les pièces de viande ou les abats selon leur destination culinaire	Degré de parage suivant la destination culinaire du produit	Les produits tripiers	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier le cinquième quartier et ses composants – Préciser : <ul style="list-style-type: none"> – ce qui distingue les abats blancs des abats rouge – leurs préparations
	C2.8 – Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes	Utilisation du matériel adapté Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre	La technique de l'accrochage et ses outils	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les points d'accrochage des morceaux (parties fermes, parties tendineuses...) – Préciser les modalités de choix d'un outil d'accrochage (allonges, esses, balancelles...) pour prévenir les risques de troubles musculo-squelettiques – Expliquer comment accrocher et ordonnancer des morceaux selon le support et leur utilisation – Préciser les conséquences d'un mauvais accrochage (pertes de poids, coloration, conservation...)
	C2.9 – Mettre sous vide en respectant le cadre réglementaire	Utilisation du matériel adapté Choix du sac adapté Sous-vidage conforme	Le principe de la mise sous-vide	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les conditions de réussite lors des opérations de mise sous-vide – Préciser les risques d'une mauvaise mise sous-vide – Citer les règles d'étiquetage du sous-vide
– Compétence globale C2d – Mettre en œuvre les techniques de finition				
T2.4 – Finalisation des opérations de transformation	C2.10 – Eplucher une viande dans le respect de la matière	Utilisation du matériel adapté Epluchage net des viandes	Les techniques de préparation	L'épluchage : <ul style="list-style-type: none"> – Préciser les conditions de réussite pour réaliser un épluchage – Adapter un épluchage en fonction des consignes données
	C2.11 – Mettre en forme les pièces de viande	Homogénéité d'une pièce		La mise en forme : <ul style="list-style-type: none"> – Adapter un façonnage en adéquation avec la forme du morceau de viande – Justifier de l'intérêt d'une mise en forme régulière pour la présentation et la cuisson
	C2.12 – Barder	Barde adaptée au morceau		Le bardage : <ul style="list-style-type: none"> – Citer les techniques pour couper et disposer une barde régulière adaptée au morceau (rôti, rosbief, tournedos...) – Connaître et respecter la réglementation pour l'utilisation de la barde – Justifier de l'utilisation de la barde et/ou de la crépine
	C2.13 – Ficeler	Ficelage régulier (ficelle arrêtée) Utilisation rationnelle de la ficelle		Le ficelage : <ul style="list-style-type: none"> – Citer les différentes techniques en tenant compte du morceau – Expliquer et respecter l'importance de la régularité entre les ficelles selon le morceau et sa préparation – Justifier de l'intérêt du ficelage
	C2.14 – Gérer les déchets issus des opérations de transformation	Triage et entreposage des déchets dans les contenants et le local adaptés Utilisation rationnelle des consommables	La valorisation des déchets Connaissance des différentes catégories de consommables	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les déchets issus des opérations de transformation – Enumérer les valorisations possibles

Pôle 2. – Préparation à la commercialisation

Activité professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
– Compétence globale C3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur				
T3.1 – Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisseries...)	C3.1 – Habiller et transformer une volaille	Volailles et abats prêts à cuire Désossage net et découpe respectant les repères anatomiques	Les volailles	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier les principaux acteurs de la filière d'approvisionnement – Enumérer les principaux bassins de production, leurs races et leurs spécificités – Différencier les volailles en fonction de leur mode d'élevage et des signes officiels de qualité, des circuits locaux de production – Distinguer les catégories A, B et C – Distinguer les volailles PAC (prêtes à cuire) et effilées – Préciser les étapes de l'habillage d'une volaille et de ses abattis – Caractériser les techniques de ficelage et de bridage suivant les types de volaille – Citer les différents types de préparations bouchères à partir de volaille : volailles désossées farcies, découpes farcies... – Appliquer la réglementation en vigueur
	C3.2 – Elaborer une préparation bouchère à partir de volaille	Préparation bouchère prête à la vente		
	C3.3 – Peser, mesurer	Utilisation du matériel de pesée Pesée conforme Respect des dosages pour les mélanges		
	C3.4 – Piécer	Régularité des pièces en fonction de leur utilisation	Les modes opératoires des matériels de hachage La fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> – Identifier les principales fonctionnalités d'une balance de laboratoire – Citer les opérations nécessaires pour une pesée – Enumérer les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail) – Enumérer les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue – Utiliser les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation – Adapter les grilles du hachoir en fonction des préparations – Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage – Justifier de l'utilité de la fiche technique et de son respect
	C3.5 – Hacher	Montage, démontage et utilisation conforme du matériel Hachage dans le respect de la réglementation		
	C3.6 – Mélanger	Préparations homogènes		
	C3.7 – Farcir	Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie		
	C3.8 – Façonner	Préparations régulières en termes de forme et de poids		
	C3.9 – Embosser	Préparations de taille et de poids réguliers	Les boyaux et leur utilisation	<p>Les boyaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Citer les différents types de boyaux et leur utilisation – Préciser les opérations nécessaires avant l'embossage (préparation des boyaux, du plan de travail, du matériel...) – Citer les étapes nécessaires à la réalisation de l'embossage et du façonnage
– Compétence globale C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis				
T3.2 – Suivi des produits en cours d'élaboration et finis	C3.10 – Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure	Conditionnement choisi correspondant au produit et aux consignes données Respect de la réglementation de la mise sous-vide et des autres procédés de conditionnement	Les procédés de conditionnement et de conservation	<ul style="list-style-type: none"> – Enumérer les principaux procédés de conditionnement (sous-vide, Unité de Vente Client Industrielle, Unité de Vente Client Magasin) et de conservation (réfrigération, congélation) – Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit – Identifier les différentes réglementations en matière d'étiquetage et de stockage – Préciser le protocole de dessouvidage
	C3.11 – Etiqueter selon l'usage du produit	Etiquetage conforme à la réglementation		
	C3.12 – Stocker	Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés Rangement adapté de produits préparés	L'évolution de la viande	<ul style="list-style-type: none"> – Définir la maturation, la dessiccation et l'exsudation des viandes
– Compétence globale C3c – Valoriser les viandes et produits préparés				

Activité professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
T3.3 – Mise en valeur des viandes et produits préparés	C3.13 – Participer à l’approvisionnement des vitrines	Mise en place rationnelle (rang par espèce et par destination culinaire) Aménagement de vitrines conforme aux consignes	L’espace de vente des produits carnés	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les différents types de vitrine de vente – Lister les supports de présentation – Énoncer les règles de présentation selon les produits – Citer les deux principales destinations culinaires (lente, rapide) – Identifier les appellations commerciales traditionnelles et les morceaux correspondants – Citer les règles et grands principes de disposition des viandes et produits à respecter lors de l’approvisionnement d’une vitrine (alternance des viandes, séparation des espèces et des produits) – Respecter le protocole de nettoyage
	C3.14 – Contribuer à la mise en valeur des vitrines			
Activité professionnelle 4 – Sécurité et entretien				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
– Compétence globale C4a – Identifier les viandes et produits préparés				
T4.1 – Etiquetage des produits destinés à la vente	C4.1 – Participer à la réalisation d’étiquettes en respectant la réglementation	Identification des informations à destination de la clientèle Conformité de l’étiquetage dans le respect des consignes	Les bases de la communication écrite	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les modalités pratiques d’information pour le consommateur : <ul style="list-style-type: none"> – le tableau d’affichage de prix – l’étiquetage informatif et l’inscription sur le conditionnement – les Allergènes à Déclaration Obligatoire – Sensibiliser à l’approvisionnement local et à la haute qualité environnementale
	C4.2 – Apposer l’étiquette sur le produit correspondant	Identification correcte du produit, de la pièce de viande	Les sigles officiels de qualité	– Citer et reconnaître des sigles et labels de qualité utilisés en boucherie
– Compétence globale C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire				
T4.2 – Application des règles de sécurité alimentaire	C4.3 – Appliquer les protocoles de traçabilité	Participation au suivi de la traçabilité des produits	La traçabilité des différentes espèces de la filière	<ul style="list-style-type: none"> – Préciser le but de la traçabilité d’un produit – Définir les étapes de la traçabilité depuis la naissance à la commercialisation de détail
	C4.4 – Assurer le maintien de la chaîne du froid	Maintien de la chaîne du froid lors de la production	La viande et la microbiologie	<ul style="list-style-type: none"> – Citer les incidences d’une rupture de la chaîne du froid sur la viande (couleur, conservation, oxydation, rendement) – Différencier un micro organisme aérobie et anaérobie – Expliquer le terme de Toxi Infection Alimentaire (TIA)
	C4.5 – Rendre compte des anomalies constatées	Signalement des anomalies à la hiérarchie à l’oral et à l’écrit	Les bases de la communication orale et écrite internes	– Identifier des anomalies et rendre compte
	C4.6 – Identifier le ou les allergènes présents dans une production	Identification des allergènes présents dans une production		– Citer les Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO)
– Compétence globale C4c – Nettoyer et désinfecter l’environnement de travail				
T4.3 – Remise en état de l’environnement de travail	C4.7 – Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection	Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole « Température Action mécanique Concentration Temps d’action » Respect de la réglementation et des règles d’hygiène dans le cadre de la manipulation de viande crue	L’hygiène et la prévention des risques en milieu professionnel La lutte contre les contaminations croisées	<ul style="list-style-type: none"> – Citer et justifier les règles d’hygiène relatives au personnel, au matériel et aux locaux dans le respect de la réglementation tout au long de la production jusqu’à la vente au consommateur – Préciser la réglementation dans le cadre de l’hygiène du poste de travail, du matériel utilisé et des locaux – Définir la marche en avant et expliquer l’intérêt de lutter contre les contaminations croisées – Définir le risque microbiologique – Identifier les spécificités des produits d’entretien – Justifier le choix des produits, des techniques de nettoyage et de désinfection dans les situations proposées
	C4.8 – Renseigner le plan de nettoyage et de désinfection	Ensemble des rubriques renseignées	Le plan de maîtrise sanitaire Le plan de nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> – Définir le principe de base du Plan de Maîtrise Sanitaire et du plan de nettoyage et de désinfection – Expliquer le lien entre le PMS et le plan de nettoyage et de désinfection – Énumérer chaque étape dans un protocole de nettoyage des matériels

Activité professionnelle 4 – Sécurité et entretien				
<i>Tâches</i>	<i>Compétences opérationnelles</i>	<i>Résultats attendus</i>	<i>Savoirs associés</i>	<i>Limites de connaissances</i>
	C4.9 – Agir en respectant l'environnement	Utilisation raisonnée : – des produits de nettoyage et de désinfection (respect des dilutions préconisées) – des fluides (eau) – des énergies (gaz et électricité)	Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement	– Citer les méthodes permettant : – la prévention de la pollution des eaux – la réduction de la consommation d'énergie et de fluide
– Compétence globale C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel				
T 4.4 – Vérification de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	C4.10 – Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	Nettoyage, désinfection et rangement de l'environnement de travail et des matériels conformes aux consignes	Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène	– Spécifier les éléments essentiels du guide de bonnes pratiques en insistant sur les points d'autocontrôle – Sensibiliser à l'utilisation d'outils d'autocontrôle

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

ANNEXE IV-a

UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME

Unités	Intitulés
Unités professionnelles	
UP 1	Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
UP 2	Préparation à la commercialisation
Unités d'enseignement général	
UG 1	Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
UG 2	Mathématiques et physique-chimie
UG 3	Education physique et sportive
UG 4	Prévention-santé-environnement
UG 5	Langue vivante étrangère
Unités d'enseignement général facultatives	
UF1	Arts appliqués et cultures artistiques
UF2	Mobilité

1. Unités professionnelles

Chacune des deux unités professionnelles du certificat d'aptitude professionnelle « boucher » est constituée d'un ensemble cohérent de compétences. La définition du contenu de ces unités a pour but de préciser, pour chacune d'elles, les principales tâches professionnelles, les compétences et savoirs professionnels à maîtriser selon le contexte d'exécution.

Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience (VAE) ; et
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

Unités professionnelles	Epreuves	Correspondance avec le référentiel d'activités professionnelles
UP 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	EP 1	Pôle 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes - Approvisionnement et stockage - Organisation et transformation des viandes
UP 2 Préparation à la commercialisation	EP 2	Pôle 2 Préparation à la commercialisation - Réalisation des préparations bouchères - Sécurité et entretien

2. Unités d'enseignement général

Unité UG 1 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement moral et civique des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 2 – Mathématiques et physique-chimie

Les programmes sur lesquels reposent l'unité sont définis par :

- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019) ;
- arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de physique-chimie des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 3 – Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 4 – Prévention-santé-environnement

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UG 5 – Langue vivante étrangère

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

3. Unités d'enseignement général facultatives

Les candidats peuvent choisir jusqu'à deux unités facultatives (D. 337-105 du code de l'éducation).

Unité UF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Unité UF 2 – Mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ANNEXE IV-b
RÈGLEMENT D'EXAMEN

Spécialité « boucher » du certificat d'aptitude professionnel			Scolaire (établissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP- FCIP assurant toute la for- mation théorique)		Formation profession- nelle continue (établissement public au CCF intégral)		Scolaire (établissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité) Formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF) Individuel Enseignement à distance	
			Epreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
EP 1 – Approvisionnement, organisa- tion et transformation des viandes	UP 1	11 (1)	Ponctuel Ecrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	CCF (2)		Ponctuel Ecrit et pra- tique	4 h 30 dont 30 min d'écrit
EP 2 – Préparation à la commercialisa- tion	UP 2	7	CCF		CCF		Ponctuel Pratique et oral	2 h 00 dont 10 min d'oral
UNITÉS D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL								
EG 1 – Français et histoire-géographie -enseignement moral et civique	UG 1	3	CCF		CCF		Ponctuel écrit et oral	2 h 25 (2 h+10 min) + 15 min (3)
EG 2 – Mathématiques et physique- chimie	UG 2	2	CCF		CCF		Ponctuel écrit	1 h 30
EG 3 – Education physique et sportive	UG 3	1	CCF		CCF		Ponctuel	
EG 4 – Prévention-santé-environne- ment	UG 4	1	CCF		CCF		Ponctuel écrit	1 h 00
EG 5 – Langue vivante étrangère	UG 5	1	CCF		CCF		Ponctuel écrit et oral	1 h 06 (4)
UNITÉS FACULTATIVES (5)								
EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques	UF 1	1	Ponctuel Ecrit	1 h 30	Ponctuel Ecrit	1 h 30	Ponctuel Ecrit	1 h 30
EF 2 – Mobilité (6)	UF 2	1	Pratique Oral	10 min	Pratique Oral	10 min	X	
<p>(1) Dont coefficient 1 pour l'évaluation du chef d'œuvre, uniquement pour les scolaires et les apprentis. L'évaluation s'effectue conformément à l'arrêté du 28 novembre 2019 définissant les modalités d'évaluation du chef d'œuvre prévue à l'examen du CAP par l'article D. 337-3-1 du code de l'éducation.</p> <p>(2) Contrôle en cours de formation.</p> <p>(3) Dont 5 min de préparation pour oral histoire-géographie-enseignement moral et civique.</p> <p>(4) Dont 6 min d'oral individuel.</p> <p>(5) 0, 1 ou 2 épreuve(s) facultative(s) au choix du candidat. Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme.</p> <p>(6) Peuvent présenter l'unité facultative mobilité les candidats scolaires dans un établissement public ou privé sous contrat, apprentis dans un centre de formation d'apprentis ou une section d'apprentissage habilités, stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public.</p>								

ANNEXE IV-c

DÉFINITION DES ÉPREUVES

Epreuve EP 1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (UP 1)

Coefficient 11

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- approvisionnement et stockage ;
- organisation et transformation des viandes.

3. Modalités d'évaluation*3.1. Forme ponctuelle (écrite, pratique). Durée : 4 h 30*

Cette épreuve s'appuie sur un contexte professionnel en deux parties, l'une écrite et l'autre pratique qui sont liées entre elles.

Elles permettent d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 1 : « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».

1^{re} partie : « Ecrite ». Durée : 30 min :

Le sujet s'appuie sur une situation professionnelle et un questionnaire mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et les savoirs associés. Cette partie écrite est en lien avec les activités à réaliser dans la partie pratique.

2^e partie : « Pratique ». Durée : 4 heures :

Cette phase pratique comporte la planification du travail, l'organisation et la réalisation des tâches correspondant aux deux activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur le travail :

- de la viande de bœuf ;
- de deux viandes d'autre nature : agneau, veau ou porc.

Le travail d'un produit tripier peut en outre être demandé.

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

La commission d'évaluation est composée au minimum d'un formateur ou professeur en charge de l'enseignement de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence du professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation.

3.2. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants ou formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

Epreuve EP 2 - Préparation à la commercialisation (UP 2)

Coefficient 7

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Préparation à la commercialisation ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- réalisation des préparations bouchères ;
- sécurité et entretien.

3. Modalités d'évaluation*3.1. Contrôle en cours de formation*

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants ou formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

3.2. Forme ponctuelle (pratique, orale). Durée : 2 heures, dont 10 min d'oral

Cette épreuve s'appuie sur un contexte professionnel en deux parties : l'une pratique, l'autre orale.

Elle permet d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 2 : « Préparation à la commercialisation ».

1^{re} partie : « Pratique ». Durée : 1 h 50 :

Cette phase pratique porte obligatoirement sur :

- l'élaboration des préparations bouchères suivantes : farce et pièces farcies (paupiettes, rôti, volaille...) et, selon le sujet, brochettes, émincés, sautés, saucisse (chair fournie) ;
- le conditionnement sous-vide et l'étiquetage d'un produit en vue de son stockage ;
- l'étiquetage et la disposition sur plat des produits réalisés en vue de la vente ;
- le nettoyage et la désinfection de l'environnement de travail.

2^e partie : « Orale ». Durée : 10 min maximum :

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échange avec le candidat :

- sur l'organisation de son travail ;
- ses préparations bouchères ;
- sur le conditionnement sous-vide ;
- sur l'étiquetage des produits et sur leur conservation ;
- sur la sécurité, le nettoyage et la désinfection.

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

La commission d'évaluation est composée au minimum d'un formateur ou professeur de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de spécialité doit le remplacer ; dans ce cas, l'absence de professionnel convoqué n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation.

Epreuve EG 1 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique (UG 1)

Coefficient 3

L'épreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Epreuve EG 2 – Mathématiques et physique-chimie (UG 2)

Coefficient 2

L'épreuve de mathématiques et physique-chimie est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Epreuve EG 3 – Education physique et sportive (UG 3)

Coefficient 1

L'épreuve d'éducation physique et sportive est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Epreuve EG 4 – Prévention-santé-environnement (UG 4)

Coefficient 1

L'épreuve de prévention-santé-environnement est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Epreuve EG 5 – Langue vivante étrangère (UG 5)

Coefficient 1

L'épreuve obligatoire de langue vivante étrangère est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

Epreuves facultatives*EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques (UF 1)**EF 2 – Epreuve facultative de mobilité (UF 2)*

Les candidats peuvent choisir zéro, une ou deux épreuves facultatives.

L'épreuve facultative d'arts appliqués et cultures artistiques est définie par l'arrêté du 30 août 2019 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation des épreuves d'enseignement général (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 35 du 26 septembre 2019).

ANNEXE V

FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

La formation en milieu professionnel se déroule dans une ou plusieurs entreprises définies par le référentiel des activités professionnelles accueillant des professionnels qualifiés.

Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation de tout candidat aux épreuves de la spécialité « boucher » du certificat d'aptitude professionnelle.

Les entreprises susceptibles de former des élèves, apprentis et stagiaires sont les :

- boucheries artisanales ;
- ateliers de découpe et de transformation ;
- grandes et moyennes surfaces.

Il convient de former les apprenants principalement dans des entreprises s'approvisionnant en carcasses et/ou en morceaux de coupe avec os.

Pour les élèves, apprentis et stagiaires en situation de handicap, les entreprises veilleront à aménager l'environnement et les conditions de travail.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage contribue à la formation en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique du centre de formation. Il veille à assurer la complémentarité des savoirs et des savoir-faire entre l'organisme de formation et l'entreprise d'accueil.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante menant au diplôme. L'élève, l'apprenti ou le stagiaire de formation continue doit participer aux activités de l'entreprise et réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage.

L'élève, pendant la période de formation en milieu professionnel (PFMP), l'apprenti ou le stagiaire de formation continue :

- conforte et met en œuvre ses compétences en les adaptant au contexte professionnel ;
- développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a pour objectifs de :

- découvrir l'entreprise et son environnement de travail ;
- de développer des compétences techniques sur les principales espèces d'animaux de boucherie (bovins, ovins, porcins) et les volailles ;
- travailler sur des morceaux de coupe avec os issues de carcasses de gros bovins.

Pour les apprentis accueillis dans une entreprise ne proposant pas toutes les activités professionnelles définies dans le référentiel, il est préconisé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une entreprise différente de celle signataire du contrat d'apprentissage (articles R. 6223-10 à R. 6223-16 du code de travail). Une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

2. Organisation dans les différentes voies

2.1. Candidats relevant de la voie scolaire

Répartition des périodes et structures d'accueil :

La durée des périodes de formation en milieu professionnel (PFMP) est de 14 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les deux années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au certificat d'aptitude professionnelle et de son annexe.

Accompagnement et suivi pédagogique :

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à développer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan précise les tâches confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

Cadre juridique :

L'organisation des périodes de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative

à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 (BOEN du 31 mars 2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation, chapitre IV, articles D. 124-1 à D. 124-9.

Pendant les PFMP, l'élève a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'enseignant référent. Une attestation de PFMP est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève. Cette attestation mentionne la durée effective totale de la période.

2.2. Candidats relevant de la voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel et des modalités de la certification.

La formation de l'apprenti en milieu professionnel fait l'objet d'un suivi par l'équipe pédagogique sous forme de visites.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise.

En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Candidats relevant de la voie de la formation professionnelle continue

La durée de la formation en milieu professionnel est de 14 semaines. Toutefois, cette durée peut être réduite à 6 semaines en cas de positionnement.

L'attestation ou le contrat ou le(s) justificatif(s) d'expérience professionnelle sont à fournir au service des examens à la date fixée par le recteur.

Les candidats de la formation continue peuvent être dispensés de périodes de formation en entreprise s'ils justifient d'une expérience professionnelle d'au moins six mois dans le secteur d'activités du diplôme.

Cas des candidats en situation de perfectionnement :

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant des secteurs d'activités énumérés dans le référentiel d'activités professionnelles, en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

2.4. Candidats en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

2.5. Candidats positionnés

La décision de positionnement est prise par le recteur après avis de l'équipe pédagogique. Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D. 337-4 du code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- cinq semaines pour les candidats préparant l'examen du CAP par la voie scolaire, en 1 an ;
- six semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

2.6. Candidats libres

Les candidats majeurs peuvent se présenter à l'examen du CAP sans avoir suivi de formation théorique et sans avoir effectué de périodes en milieu professionnel. Leur majorité est vérifiée au jour de leur inscription à l'examen, mais doit être atteinte au plus tard le 31 décembre de l'année de la session à laquelle ils s'inscrivent.

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES
OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME

CAP « boucher » défini par l'arrêté du 11 mai 2005 Dernière session : 2024		CAP « boucher » défini par le présent arrêté Première session : 2025	
Epreuves	Unités	Epreuves	Unités
EP 1 – Approvisionnement, organisation et environnement professionnel	UP 1	EP 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	UP 1
EP 2 – Transformation des produits	UP 2		
		EP 2 – Préparation à la commercialisation	UP 2
EG 1 – Français et histoire-géographie	UG 1	EG 1 – Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique	UG 1
EG 2 – Mathématiques et sciences	UG 2	EG 2 – Mathématiques et physique- chimie	UG 2
EG 3 – Education physique et sportive	UG 3	EG 3 – Education physique et sportive	UG 3
		EG 4 – Prévention-santé-environnement	UG 4
UF – langue vivante	UF	EG 5 – Langue vivante étrangère	UG 5
		EF 1 – Arts appliqués et cultures artistiques	UF 1
		EF 2 – Epreuve facultative de mobilité	UF 2