

## ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

### 5 - REFERENTIELS

Article L6113-1 [En savoir plus sur cet article...](#) Créé par [LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 31 \(V\)](#)

« Les certifications professionnelles enregistrées au répertoire national des certifications professionnelles permettent une validation des compétences et des connaissances acquises nécessaires à l'exercice d'activités professionnelles. Elles sont définies notamment par un **référentiel d'activités** qui décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés, un **référentiel de compétences** qui identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui en découlent et un **référentiel d'évaluation** qui définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis. »

REFERENTIEL D'ACTIVITES <i>décrit les situations de travail et les activités exercées, les métiers ou emplois visés</i>	REFERENTIEL DE COMPETENCES <i>identifie les compétences et les connaissances, y compris transversales, qui découlent du référentiel d'activités</i>	REFERENTIEL D'ÉVALUATION <i>définit les critères et les modalités d'évaluation des acquis</i>	
		MODALITÉS D'ÉVALUATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
<p><b>Réception, contrôle, stockage des matières premières et préparation du poste de travail dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- participer à la réception et au stockage des matières d'œuvre dans les lieux appropriés à chaque produit et actualiser le suivi des stocks</li> <li>- vérifier la traçabilité des produits (passeport des produits carnés : N° d'identité, N° d'abattage, de lot, tatouage,...) et leur conformité quantitative et qualitative au regard du bon de commande</li> <li>- s'assurer du bon entreposage des produits carnés et traiteurs (température, hygrométrie, ventilation...) et trier les viandes destinées aux produits de charcuterie en fonction de leur pH</li> <li>- préparer et contrôler le bon fonctionnement des outils et matériels à utiliser (hachoir, poussoir, fumoir, couteaux, balances, scie électrique, trancheur, ...)</li> <li>- appliquer les règles de sécurité du personnel et des lieux (port des EPI...)</li> <li>- préparer et organiser son poste de travail en se coordonnant avec l'équipe en fonction des impératifs de production</li> </ul>	<p><b>1. Présentation orale d'une situation de travail</b> En partant d'une situation de travail choisie librement et mise en œuvre, le candidat rédige un dossier technique d'une dizaine de pages qui comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une présentation succincte de l'entreprise</li> <li>- une présentation des principales activités de l'apprenti dans l'entreprise</li> <li>- la restitution organisée des différentes phases de la situation de travail choisie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les produits réceptionnés sont rangés dans les lieux et les emplacements appropriés</li> <li>- les vérifications de traçabilité sanitaire sont opérantes</li> <li>- le contrôle de conformité entre la commande, la livraison et la réception est effectif</li> <li>- les stocks sont mis à jour en volume et en nature de produits</li> <li>- la destination des produits entre boucherie et charcuterie est objective et raisonnée</li> <li>- les outils et matériels sont entretenus et contrôlés à chaque utilisation</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>- l'organisation du poste de travail est rationnelle et efficace</li> </ul>

## ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

<p><b>Travail de la viande et réalisation des productions bouchères et charcutières-traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- découper, séparer, désosser, parer, trier, découenner, ébarber les viandes (porc, bœuf, agneau), les volailles, les gibiers à poils et à plumes, écailler des poissons</li> <li>- trancher, couper, hacher, mélanger les pièces de viandes, lever les filets des poissons</li> <li>- Présenter, mettre en forme les pièces de viande pour la mise en vente : barder, ficeler, etc</li> <li>- Fabriquer tout ou partie des productions charcutières : produits hachés sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines, suprêmes, etc</li> <li>- Réaliser la gamme de saucisses de l'entreprise : réaliser les mêlées, les émulsions chaudes et froides, préparer les boyaux naturels et artificiels, embosser, portionner, ficeler les saucisses, étuver, fumer, cuire et refroidir</li> <li>- Cuire les produits de charcuterie en variant les techniques selon les productions : au four, au bain-marie, à la vapeur, etc</li> <li>- glacer et décorer les produits de charcuterie</li> <li>- Fabriquer des produits traiteur à base de viandes, de volailles, de gibiers, de poissons, de légumes, de fruits à partir de produits bruts (préparations en croûte, spécialités régionales telles choucroute, potée, salades composées ...)</li> <li>- Préparer les pâtes brisées, briochées, feuilletées, supports de produits de charcuterie ou traiteur (friand, pâté en croûte, quiche, etc)</li> <li>- Equilibrer les assaisonnements des produits de charcuterie et des produits traiteur</li> <li>- Transformer les viandes brutes ou préparées par des opérations de salage, de salaison (jambon, palette fumée, etc</li> <li>- Assurer la conservation des produits bruts (viandes, légumes, fruits), des produits semi-finis et finis par des</li> </ul>	<p><b>2. Pratique professionnelle</b> A partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des matières premières nécessaires</li> <li>- de plats de présentation</li> <li>- d'éléments de décor</li> <li>- de fiches techniques,</li> </ul> <p>le candidat doit, en centre d'examen et dans un temps limité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- désosser des pièces de viande</li> <li>- interpréter ou rédiger une fiche technique</li> <li>- procéder aux préparations demandées en boucherie-charcuterie-traiteur en respectant les différentes phases d'exécution du travail : préparer, exécuter et clôturer</li> </ul> <p><b>3. Evaluation des acquis professionnels</b> Evaluation sur toute la durée de la formation (uniquement pour les apprentis) réalisée conjointement par le maître d'apprentissage et le formateur, à partir d'une grille commune.</p> <p>1ère étape (au démarrage de la formation) : le maître d'apprentissage et le formateur s'accordent, en présence de l'apprenti, sur des objectifs à</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Précision, netteté, efficacité des opérations de découpe et de travail des viandes</li> <li>- Précision, netteté, efficacité du travail des poissons (absence d'arêtes, d'écaillés)</li> <li>- Respect des matières premières : exploitation optimale des morceaux, pas de gâchis</li> <li>- Solidité et rendu visuel du ficelage, du bardage</li> <li>- Les mélanges des productions charcutières sont homogènes</li> <li>- les techniques de cuisson sont maîtrisées, utilisées à bon escient</li> <li>- respect des temps de cuisson des produits charcutiers et traiteurs</li> <li>- Régularité, esthétique des finitions et décors des produits de charcuterie</li> <li>- Régularité de l'épluchage, de la découpe des fruits et légumes</li> <li>- souplesse des pâtes</li> <li>- Equilibre des assaisonnements</li> <li>- maîtrise de la conservation par le sel : dosage, durée, hygiène</li> <li>- les temps de fabrication sont respectés et optimisés</li> <li>- la production répond aux attendus quantitatifs et qualitatifs de l'entreprise et à la fiche technique</li> <li>- les goûts et les saveurs sont harmonieux</li> </ul>
--	--	---	---

## ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>techniques de fumage, de mise sous vide et par le stockage en chambre froide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Renseigner les fiches de stock et étiqueter les produits finis avec la DLC (date limite de consommation)</li> <li>- nettoyer et désinfecter chaque fois que nécessaire (après une production, en fin de journée...) les matériels, l'outillage, les équipements et les locaux</li> </ul>	<p>atteindre en termes de compétences et d'attitudes professionnelles.</p> <p>2ème étape (en fin de première et de deuxième année) : l'apprenti est positionné par le maître d'apprentissage et le formateur en fonction des objectifs préalablement négociés. A l'issue de chacun de ces positionnements intermédiaires, les objectifs sont précisés au regard des progrès de l'apprenti.</p> <p>3ème étape (en fin de formation) : la note d'évaluation des acquis en entreprise sont conjointement réalisés par le maître d'apprentissage et le formateur. La note finale attribuée prendra en compte les progrès réalisés par l'apprenti et attestera du niveau atteint</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les préparations charcutières et traiteur sont conformes à la fiche technique et équilibrées en termes de goût, de saveur et de présentation</li> <li>- la qualité des produits conservés et stockés est maintenue</li> <li>- le nettoyage et la désinfection des lieux et du matériel est efficace et en lien avec le plan de nettoyage de l'entreprise</li> </ul>
<p><b>Participation aux activités (hors production) de l'entreprise de boucherie - charcuterie- traiteur. (vente, organisation entreprise...)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- communiquer avec l'ensemble du personnel de la boucherie - charcuterie – traiteur (personnel technique et de vente) et s'inscrire dans un collectif de travail</li> <li>- accueillir, conseiller et renseigner le client sur les produits en vente (composition, temps de cuisson,</li> </ul>	<p><b>4. Etude de cas</b> A partir de données et/ou de documents ressources en usage dans le métier de boucher charcutier traiteur, le candidat devra mobiliser ses</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- clarté des formulations employées dans les échanges avec le client, la hiérarchie et les collègues</li> </ul>

## ELEMENTS COMPLEMENTAIRES RELATIFS A LA DEMANDE

	<p>accompagnement, recettes, quantités/personne...) en français et/ou en langue étrangère</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- estimer le prix d'une commande client en intégrant le prix des matières premières, le temps passé et la politique de prix de l'entreprise</li> <li>- participer ponctuellement à la vente en boutique des produits (pesée, encaissement, rendu de monnaie ...)</li> <li>- compléter les documents professionnels (bon de commande, bon de livraison, fiche de traçabilité, fiche de stock...)</li> </ul>	<p>connaissances pour analyser la situation présentée et :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effectuer des choix technologiques (hygiène-sécurité, réglementation)</li> <li>- réaliser des calculs spécifiques (transposition d'une recette, calculs de prix...), appréhender la notion de coût en boucherie charcuterie traiteur</li> <li>- communication professionnelle : communiquer avec l'employeur, les collègues, les clients et les fournisseurs lors d'un échange, d'un courrier, d'un texte argumentatif</li> <li>- langue vivante étrangère</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- le conseil auprès du client est détaillé et adapté en français ou en langue étrangère</li> <li>- les documents (bon de commande, fiche de suivi des stocks...) sont correctement complétés</li> <li>- les temps estimés pour réaliser un travail sont réalistes</li> <li>- les postes constitutifs d'un prix de vente sont identifiés et mobilisés pour répondre à une demande client</li> </ul>
--	---	---	---

Le cas échéant, description de tout autre document constitutif de la certification professionnelle