

Brochure n° 3101

**Convention collective nationale**

IDCC : 992. – **BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,  
BOUCHERIE HIPPOPAGIQUE, TRIPERIE,  
COMMERCES DE VOLAILLES ET GIBIERS**

---

AVENANT N° 26 DU 31 MAI 2011  
RELATIF AU CQP « TRIPIER DÉTAILLANT »

NOR : ASET1151214M  
IDCC : 992

---

Entre :

La CNTF ;

La CFBCT ;

La FBHF ;

Le SNVD,

D'une part, et

La FGTA FO ;

La CSFV CFTC ;

La FNAA CFE-CGC ;

La FGA CFDT,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

**Article 1<sup>er</sup>**

Entre les parties soussignées, il est décidé de créer un certificat de qualification professionnelle intitulé : « Tripier détaillant »

**Article 2**

Le titulaire du certificat de qualification professionnelle (CQP) « Tripier détaillant » occupera le poste de « Tripier préparateur qualifié », reconnu à l'échelon A niveau III de la grille de classification des emplois de la présente convention.

**Article 3**

Le référentiel de formation permettant d'accéder au CQP « Tripier détaillant » figure en annexe du présent avenant sous la présentation suivante :

- référentiel de certification ;
- savoirs associés ;

- règlement d'examen ;
- définition des épreuves.

#### **Article 4**

Un suivi et un bilan du CQP seront effectués à l'issue de la première session expérimentale et soumis à la commission paritaire nationale de l'emploi et de la formation professionnelle de la branche.

#### **Article 5**

Le présent avenant fera l'objet d'un dépôt dans les conditions prévues aux articles L. 2231-6, L. 2261-1, L. 2262-8, D. 2231-2, D. 2231-3, D. 2231-7 et D. 2231-8 du code du travail et d'une demande d'extension dans les conditions fixées à l'article L. 2261-15 dudit code.

Fait à Paris, le 31 mai 2011.

(Suivent les signatures.)

## ANNEXE

---

### PRÉAMBULE

Le CQP « Tripier détaillant » est une formation professionnelle accélérée en alternance (centre/entreprise) d'une durée de 8 mois.

Le CQP est délivré exclusivement par les organisations représentées à la CPNEFP. Il donne une qualification reconnue dans la grille de classification des emplois de la convention collective nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers : « Tripier préparateur qualifié », niveau III échelon A.

Cet emploi peut être associé à celui de « boucher préparateur qualifié » ou de « charcutier traiteur qualifié » permettant au titulaire du CQP de prétendre au niveau III, échelon A de la grille de classification de la convention collective.

### Public concerné

La préparation du CQP « Tripier détaillant » est ouverte à toute personne adulte motivée :

- sans emploi ou en situation de reconversion professionnelle ;
- issue des professions connexes.

Le CQP « Tripier détaillant » se prépare prioritairement dans le cadre d'un contrat ou d'une période de professionnalisation. Toutefois, d'autres dispositifs peuvent être mobilisés (Pôle emploi, CIF, etc.).

### Conditions d'inscription du candidat

Adresser au centre la demande d'inscription, accompagnée d'une lettre de motivation.

Un entretien avec le candidat ainsi qu'un entretien avec l'employeur seront déterminants quant à l'acceptation de la candidature.

### Dispositions générales. – Cahier des charges

Le cursus de préparation au CQP comporte obligatoirement, dans le cadre de la formation par alternance, des temps de formation en centre agréé par la CPNEFP et des temps de travail en entreprise habilitée sur une période maximum de 8 mois.

La formation d'une durée de 410 heures doit respecter la répartition suivante :

- 315 heures en centre de formation ;
- 95 heures de formation en entreprise.

Le centre crée une section pédagogique distincte des autres formations pour les candidats au CQP « Tripier détaillant ».

Il doit mettre en œuvre des moyens pédagogiques adaptés, notamment :

- atelier de découpe agréé CEE ;
- formateurs et professionnels tripiers clairement identifié(s) pour la durée de la formation, ayant une expérience professionnelle ;
- quantités de matières d'œuvre variées nécessaires aux démonstrations et travaux pratiques équipements pédagogiques et supports documentaires.

L'entreprise d'accueil doit justifier d'une activité permettant au stagiaire d'acquérir les compétences correspondant aux objectifs fixés par la CNTF et définis dans le référentiel du CQP. La for-

mation s'effectue sous la responsabilité d'un tuteur. Celui-ci doit obligatoirement participer à une journée de formation en début de contrat.

L'entreprise d'accueil doit impérativement appliquer la convention collective nationale de la boucherie, boucherie-charcuterie, boucherie hippophagique, triperie, commerce de volailles et gibiers : « Tripier préparateur », niveau II échelon B.

La demande d'ouverture d'une section CQP « Tripier détaillant » est validée par la confédération nationale de la triperie française et adressée par écrit au secrétariat de la CPNEFP au moins 6 mois avant la date prévue de début de formation.

La CPNEFP vérifie avant le début de la formation les conditions annoncées de sa mise en œuvre et donne un avis favorable ou défavorable.

L'agrément est délivré pour une session et doit être renouvelé pour chaque nouvelle session.

Le non-respect du cahier des charges aboutit automatiquement au retrait de l'agrément à tout moment du cursus.

Un accompagnement organisationnel, administratif et pédagogique peut être assuré par la CPNEFP à la demande du Centre.

### **Activités. – Fonctions**

#### Champ d'activité

Le titulaire du certificat de qualification professionnelle tripier détaillant assure les tâches de transformation et de commercialisation des abats blancs et des abats rouges depuis leur achat à l'état brut jusqu'à leur vente en produits élaborés à l'état cru ou cuit.

Il exerce son activité dans le respect des bonnes pratiques professionnelles dont celles relevant des règles d'hygiène, santé, sécurité et de la législation du travail.

Après une certaine expérience et des formations complémentaires adaptées, il doit être capable d'accéder à des fonctions de responsabilité et de reprendre ou créer une entreprise.

#### Contexte professionnel

Emplois concernés :

- tripier préparateur vendeur qualifié ;
- ouvrier professionnel qualifié tripier.

Types d'entreprises dans lesquelles le titulaire du CQP peut être amené à exercer son activité :

- secteur artisanal :
  - boucherie, triperie, volailles ;
  - boucherie hippophagique ;
  - boucherie charcuterie traiteur ;
  - triperie (boutique – marché) ;
- grande distribution (rayons) ;
- grossistes et ateliers de transformation des industries de la viande ;
- certaines collectivités.

Le titulaire du CQP exerce son activité sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique (chef d'entreprise, chef d'équipe, etc.). Il est autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail écrites ou verbales.

Les connaissances et la culture générale professionnelle du titulaire du CQP lui permettent :

- d'apprécier la qualité des produits tripiers ;
- de comprendre les processus de transformation et de commercialisation et leurs contraintes ;
- d'utiliser les matériaux, outils et techniques de manière appropriée.

## Tableau de détail des activités

### Fonction : achat

#### *Tâches :*

- choix des produits ;
- définition des besoins quantitatifs et qualitatifs ;
- négociation du prix ;
- vérification des achats en fonction du BL ou de la facture.

#### *Conditions d'exercice :*

##### Moyens et ressources :

- état des stocks ;
- liste des fournisseurs ;
- liste des achats ;
- consignes du supérieur hiérarchique ;
- tenue professionnelle.

##### Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

##### Résultats attendus :

- conformité qualitative et quantitative dans le respect du prix convenu.

### Fonction : réception

#### *Tâches :*

- contrôles qualitatifs, quantitatifs et traçabilité ;
- déballage des produits ;
- rangement et protection des produits.

#### *Conditions d'exercice :*

##### Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- thermomètre adapté ;
- zone de réception ;
- matériels et équipements adaptés ;
- bons de livraison et/ou facture.

##### Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

##### Résultats attendus :

- conformité qualitative et quantitative.

### Fonction : stockage

- abats blancs ;
- abats rouges.

#### *Tâches :*

- contrôle de la température, de l'hygrométrie et de l'hygiène de la chambre froide ;
- organisation du rangement ;
- rotation des stocks ;
- vérification de la protection des produits.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- matériels et équipements adaptés.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- bonne conservation et rotation des produits stockés.

Fonction : transformation

*Tâches :*

- finition des têtes et des pieds ;
- désossage ;
- fente des têtes ;
- séparation ;
- dégraissage, parage ;
- épluchage ;
- piéçage ;
- ficelage.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- équipements de protection ;
- matériels et équipements adaptés ;
- locaux adaptés.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits conformes aux attentes.

Fonction : préparation, cuisson

- plats cuisinés ;
- terrines.

*Tâches :*

- sélection des matières premières ;
- préparation des ingrédients en vue de la recette ;
- découpe, coupe, hachage ;
- assaisonnement ;
- contrôle gustatif ;
- montage ;
- cuisson ;
- refroidissement ;
- décoration.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- fiches techniques ;
- local de cuisson adapté ;
- matériels et équipements adaptés ;
- barèmes de cuisson.

Autonomie, Responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits finis conformes aux attentes.

Fonction : préparation, élaboration

- produits à griller ;
- produits marinés ;
- produits hachés.

*Tâches :*

- sélection des matières premières ;
- préparation des ingrédients en vue de la recette ;
- découpe, coupe, hachage ;
- assaisonnement, marinage ;
- contrôle gustatif ;
- embossage, montage.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- matériels et équipements adaptés ;
- fiches techniques ;
- locaux adaptés.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- produits finis conformes aux attentes.

Fonction : commercialisation

*Tâches :*

- présentation marchande des produits et étiquetage ;
- accueil de la clientèle ;
- argumentation et conseils à la clientèle ;
- vente des produits ;
- tenue de la caisse.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- matériels et équipements adaptés ;
- tenue adaptée à la vente.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- vente et satisfaction de la clientèle.

Fonction : transport

*Tâches :*

- contrôle de la propreté de la caisse de transport des produits ;
- chargement ;
- déchargement ;
- contrôle de la température des produits et de la caisse de transport ;
- rangement et protection des produits ;
- vérification de la présence des documents relatifs aux produits et au véhicule.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- réglementation ;
- guide des bonnes pratiques et consignes ;
- thermomètre adapté ;
- matériels et équipements adaptés ;
- documents relatifs aux produits et au véhicule.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.

Résultats attendus :

- maintien de la qualité des produits pendant le transport.

Fonction : entretien des locaux et du matériel

- hygiène ;
- sécurité ;
- maintenance.

*Tâches :*

- nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et de l'outillage ;
- affûtage et affilage du matériel de coupe ;
- utilisation des protections (équipements de protection individuelle – EPI et matériels) ;
- maintenance des équipements, des locaux et du matériel.

*Conditions d'exercice :*

Moyens et ressources :

- guide des bonnes pratiques et consignes (hygiène, sécurité, gestes et postures) ;
- de sécurité corporelle ;
- matériels, équipements et produits adaptés ;
- contrats de maintenance éventuels ;
- fiches techniques et fiches de données de sécurité des produits chimiques.

Autonomie, responsabilité :

- sous la responsabilité du supérieur hiérarchique.



Résultats attendus :

- préserver la santé et la sécurité des personnes ;
- assurer l'hygiène et l'entretien des locaux et du matériel.

### Savoir-faire

#### Référentiel de certification

Les règles d'hygiène et de sécurité doivent être respectées dans tous les « savoir-faire » décrits ci-dessous.

#### Fonction « Achat »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation                               | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige  |
|--|--|--|
| Abats blancs et rouges :<br>Identifier :<br>– les besoins<br>– les produits<br>– la qualité<br>Choisir<br>Négocier | Bons de commande<br>Consignes<br>Présentation des produits | Adéquation au bon de commande<br>Respect des consignes du supérieur hiérarchique |

#### Fonction « Réception »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation   | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige  |
|--|--|--|
| Abats blancs et rouges :<br>Préparer les zones de réception et de stockage<br>Utiliser les outils de contrôle<br>Détecter et isoler les produits non conformes<br>Déballer<br>Protéger | Consignes<br>Zone de réception et de stockage<br>Chambre froide<br>Bons de livraison<br>Balance et thermomètre<br>Matériels et matériaux d'emballage | Respect des consignes<br>Rangement rationnel, propreté des zones et bonne rotation des stocks<br>Utilisation des outils de contrôle<br>Mise en place d'une action corrective<br>Adéquation entre les produits réceptionnés et les BL ou factures |

#### Fonction « Stockage »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation      | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige   |
|--|-----------------------------------|---|
| Abats blancs et rouges :<br>Reconnaître et répartir les produits<br>Assurer la bonne rotation des stocks | Consignes, matériels et matériaux | Bon respect des consignes<br>Maintien de la qualité des produits<br>Rangement rationnel |

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de  | CONDITIONS<br>de réalisation                                      | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige |
|---|---|-----------------------------------|
| Ranger les produits en fonction de leur spécificité<br>Vérifier le bon fonctionnement des installations frigorifiques | Appareils de contrôle<br><br>Température et hygrométrie conformes | Maintien de la température        |

#### Fonction « Transformation »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation  | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige   |
|--|---|---|
| Abats blancs et rouges :<br>Finir le rasage des têtes et des pieds<br>Désosser les têtes et les pieds<br>Fendre et séparer les têtes et les pieds<br>Dégraisser, éplucher et/ou parer les produits tripiers<br>Piéger, trancher<br>Ficeler | Matériels et outillages adaptés<br><br><br><br>Matériels et outillages adaptés, consignes | Absence de poils<br>Conforme aux attentes<br><br>Respect du produit et des consignes<br>Respect des consignes et des attentes du consommateur<br>Satisfaction de la clientèle<br><br>Régularité |

#### Fonction « Préparation/cuisson de plats cuisinés et terrines »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de  | CONDITIONS<br>de réalisation  | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige   |
|---|---|---|
| Abats blancs et rouges :<br>Sélectionner, préparer<br>Découper, couper, hacher<br>Assaisonner<br>Monter<br>Cuire (griller, poêler, rôtir, braiser, mijoter, bouillir, sauter)<br>Refroidir<br>Décorer | Les matières premières, les ingrédients, les matériels<br>Fiches techniques et consignes<br>Fiches techniques<br>Fiches techniques et matériels adaptés<br>Fiches techniques, barèmes de cuisson et matériels adaptés<br>Matériels et méthodes adaptés<br>Ingrédients adaptés | Respect des fiches techniques<br><br><br>Cuisson maîtrisée<br>Respect de la réglementation<br>Produit conforme visuellement et gustativement<br>Produit attractif |

#### Fonction « Préparation, élaboration des produits à griller, marinés, hachés »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation                           | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige |
|--|--|-----------------------------------|
| Abats blancs et rouges :<br>Sélectionner, préparer<br>Découper, couper, hacher | Les matières premières, les ingrédients, les matériels | Respect de la fiche technique     |

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de | CONDITIONS<br>de réalisation           | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige                     |
|--------------------------------|--|---|
| Assaisonner, mariner           | Fiches techniques et matériels adaptés | Respect de la réglementation<br><br>Produit attractif |
| Embosser, monter               | Matériels et adaptés                   | Produit conforme visuellement et gustativement        |

#### Fonction « Commercialisation »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de   | CONDITIONS<br>de réalisation  | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige   |
|--|---|---|
| Abats blancs et rouges, produits cuisinés et élaborés :<br>Présenter, étiqueter                                      | Matériels adaptés   | Vitrine attractive<br>Etiquetage conforme   |
| Accueillir, argumenter, vendre   | Espace de vente<br><br>PLV – ILV, recettes<br>Matériels de pesage, de tranchage et d'emballage<br>Tenue<br>Vocabulaire adapté | Adéquation entre la demande et le service<br>Bonne attitude<br><br>Tenue correcte<br>Argumentaire approprié |
| Tenue de la caisse :<br>– constituer un fonds de caisse<br><br>– gérer les moyens de paiement<br>– rendre la monnaie | Matériels adaptés<br><br>Fond de caisse   | Correspondance entre la recette et les ventes réalisées   |

#### Fonction « Transport »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de                            | CONDITIONS<br>de réalisation  | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige  |
|---|---|--|
| Abats blancs et rouges :<br>Contrôler, charger, décharger | Matériels adaptés<br><br>BL ou factures et documents du véhicule et du conducteur |  |
| Vérifier la protection des produits<br>Vérifier           | Documents de traçabilité  | Propreté du matériel<br>Bonne manipulation des produits<br>Vérification en fonction du BL ou de la facture<br>Température conforme à la réglementation |

#### Fonction « Entretien des locaux et du matériel »

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de | CONDITIONS<br>de réalisation | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige |
|--------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Nettoyer, désinfecter          | Protocole de nettoyage       | Respect du protocole              |

| SAVOIR-FAIRE<br>est capable de                     | CONDITIONS<br>de réalisation   | CRITÈRES D'ÉVALUATION<br>on exige  |
|--|--|--|
| Affûter et affiler                                 | Produits<br>Matériels adaptés  | Propreté visuelle et bactériologique<br>Outillages et matériels tranchants |
| Utiliser les protections (EPI et matériels)        | Moyens de protection (gants, tablier, chaussures, etc.)<br>Sécurité des matériels<br>Consignes de sécurité | Respect des consignes  |
| Entretien des équipements, les locaux, le matériel | Consignes d'entretien et d'utilisation<br>Contrat de maintenance   | Bon état du matériel et des locaux   |

### Savoirs associés

Le formateur et le professionnel font appel et relient les différents savoirs pratiques et théoriques tout au long de la formation. Ils doivent en outre développer les savoirs associés aux savoir-faire du référentiel de certification.

#### *Connaissance des produits*

- I. – Le métier de tripiier :
  - A. – Historique
  - B. – La place des produits tripiers dans l'économie actuelle
- II. – Les différentes espèces :
  - A. – Les produits tripiers selon les espèces
  - B. – Anatomie et physiologie
- III. – L'abattage :
  - A. – Les différentes opérations
  - B. – Le cinquième quartier
  - C. – L'inspection sanitaire
- IV. – L'utilisation du froid :
  - A. – La chaîne du froid
  - B. – Les équipements et leur fonctionnement
- V. – Les autres procédés de conservation :
  - A. – Le conditionnement sous-vide
  - B. – La congélation
- VI. – Les techniques de transformation :
  - A. – Les outils, les matériels
  - B. – Les caractéristiques qualitatives des produits à l'état brut
  - C. – Les produits crus
  - D. – Les produits élaborés
- VII. – La valeur nutritionnelle
- VIII. – La commercialisation :
  - A. – Présentation attractive des produits

- B. – Acte de vente
- C. – Communication.
- D. – Tenue de la caisse
- IX. – L'hygiène :
  - A. – La microbiologie
  - B. – Les « 5 M »
  - C. – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène
  - D. – Le nettoyage et la désinfection
- X. – La sécurité et la maintenance :
  - A. – La protection
  - B. – La maintenance des équipements
  - C. – La prévention
- XI. – La réglementation :
  - A. – Les services officiels et leurs rôles
  - B. – Le paquet hygiène
  - C. – Le transport (documents, froid, etc.)
  - D. – La vente.

| CONNAISSANCES  | LIMITE DES CONNAISSANCES   |
|--|--|
| <p><b>I. – Le métier de tripier</b></p> <p>A. – Historique</p> <p>Les principales références historiques</p> <p>B. – La place des produits tripiers dans l'économie actuelle</p> <p>Le marché des produits tripiers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– production</li> <li>– nombre d'entreprises</li> <li>– import/export</li> <li>– consommation des ménages</li> </ul> <p>Les filières commerciales :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– industries</li> <li>– grossistes</li> <li>– détaillants</li> </ul> | <p>Expliquer les différentes raisons de l'évolution du métier de tripier</p> <p>Illustrer par des données chiffrées</p> <p>Citer les trois principales filières et leurs rôles</p> |
| <p><b>II. – Les différentes espèces</b></p> <p>A. – Les produits tripiers selon les espèces</p> <p>Espèce bovine/équine</p> <p>Espèce ovine/caprine</p> <p>Espèce porcine</p>  | <p>Connaître l'ensemble des produits tripiers issus des différentes espèces selon l'âge figurant à l'annexe I</p>  |

| CONNAISSANCES   | LIMITE DES CONNAISSANCES   |
|---|--|
| <p>B. – Anatomie et physiologie</p>   | <p>Savoir localiser les différents organes selon les espèces</p> <p>Comparer les deux systèmes de digestion</p> <p>Donner la correspondance d'appellation entre les viscères et les abats</p>  |
| <p><b>III. – L'abattage</b></p> <p>A. – Les différentes opérations</p> <p>L'étourdissement</p> <p>La saignée</p> <p>L'habillage</p> <p>L'éviscération</p> <p>La fente</p> <p>B. – Le cinquième quartier</p> <p>Les abats</p> <p>Les issues</p> <p>Le premier traitement des abats</p> <p>C. – L'inspection sanitaire</p>  | <p>Citer les différentes étapes de l'abattage</p> <p>Donner la définition du cinquième quartier</p> <p>Expliquer l'objectif du premier traitement des abats</p> <p>Expliquer l'intérêt du contrôle sanitaire</p>   |
| <p><b>IV. – L'utilisation du froid</b></p> <p>A. – La chaîne du froid</p> <p>Les températures de conservation</p> <p>L'importance du respect de la chaîne du froid</p> <p>La conservation dans la glace</p> <p>B. – Les équipements et leur fonctionnement</p> <p>La chambre froide (température, hygrométrie, ventilation)</p> <p>Le laboratoire</p> <p>La vitrine</p> <p>Le camion et les autres équipements de transport</p> | <p>Connaître les températures de conservation</p> <p>Expliquer l'intérêt du respect de la chaîne du froid</p> <p>Expliquer l'intérêt de la conservation dans la glace et citer les produits concernés</p> <p>Repérer les différents composants d'une installation frigorifique</p> <p>Expliquer le mode de fonctionnement d'un équipement frigorifique</p> |
| <p><b>V. – Les autres procédés de conservation</b></p> <p>A. – Le conditionnement sous-vide</p> <p>Le matériel</p> <p>Le procédé</p> <p>Les intérêts et les limites du conditionnement sous-vide</p>  | <p>Connaître le principe et les règles du conditionnement sous-vide</p>  |

| CONNAISSANCES   | LIMITE DES CONNAISSANCES   |
|---|--|
| <p>Les règles d'étiquetage</p> <p>B. – La congélation</p> <p>Le matériel</p> <p>Le protocole</p> <p>Les intérêts et les limites</p> <p>La décongélation</p> <p>Les règles d'étiquetage</p>  | <p>Connaître le principe et les règles de la congélation et de la décongélation</p>  |
| <p><b>VI. – Les techniques de transformation</b></p> <p>A. – Les outils, les matériels</p> <p>B. – Les caractéristiques qualitatives des produits à l'état brut</p> <p>C. – Les produits crus</p> <p>Préparation des produits tripiers (rasage, désossage, fente, dégraissage, épluchage, piéçage, ficelage)</p> <p>Rendement</p> <p>D. – Les produits élaborés</p> <p>Préparation (découpage, hachage, assaisonnement/marinage, montage, cuisson, refroidissement, décoration)</p> | <p>Identifier et connaître l'utilisation des différents outils et matériels</p> <p>Identifier les critères de qualité</p> <p>Définir les différentes phases de préparation des produits (de l'état brut à la commercialisation)</p> <p>Déterminer le rendement commercialisable</p> <p>Rédiger une fiche de fabrication de produits tripiers cuits figurant dans l'annexe n° 2</p> |
| <p><b>VII. – La valeur nutritionnelle</b></p> <p>L'intérêt nutritionnel propre à chaque produit</p>   | <p>Citer les apports nutritionnels des principaux produits tripiers</p>  |
| <p><b>VIII. – La commercialisation</b></p> <p>A. – Présentation attractive des produits</p> <p>Principes et techniques d'implantation des produits en vitrine</p> <p>B. – Acte de vente</p> <p>L'accueil</p> <p>L'écoute</p> <p>Le service</p> <p>Le conseil</p> <p>La tenue vestimentaire, le comportement</p> <p>C. – Communication</p> <p>La PLV (Publicité sur le lieu de vente)</p> <p>L'ILV (Information sur le lieu de vente)</p> <p>Les supports</p>                        | <p>Connaître les principes de présentation</p> <p>Expliquer et justifier les différentes étapes de l'acte de vente</p> <p>Lister les différents supports de communication</p>  |

| CONNAISSANCES   | LIMITE DES CONNAISSANCES   |
|---|--|
| <p>D. – Tenue de caisse</p> <p>Le fond de caisse</p> <p>Les moyens de paiement</p> <p>Le rendu de monnaie</p> <p>La recette</p>   | <p>Etablir une fiche de caisse</p>   |
| <p><b>IX. – L'hygiène</b></p> <p>A. – La microbiologie</p> <p>L'environnement et la multiplication des micro-organismes</p> <p>Les différentes causes de contamination</p> <p>La prévention et la lutte contre les micro-organismes</p> <p>Les risques et les effets des micro-organismes sur le produit et la santé du consommateur</p> <p>B. – Les « 5M »</p> <p>La matière</p> <p>Le milieu</p> <p>Le matériel</p> <p>La méthode</p> <p>La main d'œuvre</p> <p>C. – Le guide de bonnes pratiques d'hygiène</p> <p>D. – Le nettoyage et la désinfection</p> <p>Le mode opératoire (TACT)</p> <p>La connaissance des produits chimiques</p> <p>La protection individuelle</p> <p>Le contrôle</p> | <p>Connaître les différentes causes de contamination et savoir les limiter</p> <p>Citer les principaux micro-organismes et leurs effets sur le produit et la santé du consommateur</p> <p>Connaître les bonnes pratiques</p> <p>Décrire le mode opératoire du nettoyage et de la désinfection</p> <p>Expliquer les grandes règles d'utilisation des produits chimiques</p> <p>Citer les moyens de contrôle</p> |
| <p><b>X. – La sécurité et la maintenance</b></p> <p>A. – La protection</p> <p>La protection individuelle</p> <p>La protection des matériels</p> <p>B. – La maintenance des équipements</p> <p>La maintenance de premier niveau</p> <p>Le contrat de maintenance</p> <p>C. – La prévention</p> <p>Information sur le lieu de travail</p>   | <p>Citer et expliquer l'intérêt du port des différents équipements de protection</p> <p>Connaître les règles de sécurité des matériels</p> <p>Connaître les règles de maintenance de premier niveau et donner un exemple</p> <p>Justifier l'intérêt du contrat de maintenance</p>  |



| CONNAISSANCES   | LIMITE DES CONNAISSANCES   |
|---|--|
| Formation du personnel<br>Gestes et postures<br>Contrôle des équipements<br>Obligations vis-à-vis de la clientèle (trottoirs, sols du magasin, etc.)  | Connaître et expliquer les principaux moyens de prévention mis à disposition   |
| <b>XI. – La réglementation</b><br>A. – Les services officiels et leurs rôles<br>Services vétérinaires<br>Répression des fraudes<br>« Poids et mesures »<br>B. – Le paquet hygiène<br>C. – Le transport<br>Documents réglementaires :<br>Matériel<br>Chauffeur<br>Produit/marchandise<br>D. – La vente<br>Etiquetage<br>Affichage des prix<br>Traçabilité<br>Matériels | Connaître le rôle des différents services<br>Développer les principaux thèmes relatifs à la profession<br>Citer les différents documents obligatoires<br>Maîtriser la réglementation relative à la vente |

### Règlement d'examen

| ÉPREUVE                                 | UNITÉ | COEFFICIENT | DURÉE de l'épreuve | FORME de l'examen            |
|---|-------|-------------|--------------------|------------------------------|
| <b>Pratique professionnelle</b>         | E 1   | 12          | 1 h                | Ponctuelle pratique et orale |
| <b>Approvisionnement</b>                | E 1 A | 2           |                    |                              |
| Achat                                   |       | 1           |                    |                              |
| Réception                               |       | 0,5         |                    |                              |
| Stockage                                |       | 0,5         |                    |                              |
| <b>Transformation des produits crus</b> | E 1 B | 4           | 2 h                | Ponctuelle pratique          |
| Rasage                                  |       | 0,5         |                    |                              |
| Désossage                               |       |             |                    |                              |
| Fente                                   |       |             |                    |                              |
| Parage, dégraissage, épluchage          |       | 1,5         |                    |                              |
| Ficelage                                |       | 0,5         |                    |                              |
| Pièçage                                 |       | 1,5         |                    |                              |

| ÉPREUVE  | UNITÉ | COEFFICIENT | DURÉE<br>de l'épreuve | FORME<br>de l'examen         |
|--|-------|-------------|-----------------------|------------------------------|
| Préparation/élaboration de produits à griller, marinés, hachés | E 1 C | 3           | 45 mn                 | Ponctuelle pratique          |
| Piéçage  |       | 2           |                       |                              |
| Assaisonnement   |       | 0,5         |                       |                              |
| Montage  |       | 0,5         |                       |                              |
| Commercialisation, vente                                       | E 1 D | 2           | 45 mn                 | Ponctuelle pratique et orale |
| Présentation des produits                                      |       | 0,5         |                       |                              |
| Argumentation, conseil   |       | 1           |                       |                              |
| Acte de vente  |       | 0,5         |                       |                              |
| Hygiène et sécurité dans le travail                            | E 1 E | 1           | 3 h                   | Ponctuelle écrite            |
| <b>Epreuve théorique</b>                                       | E 2   | 8           |                       |                              |
| Technologie  | E 2 A | 3           |                       |                              |
| Economie et vente  | E 2 B | 3           |                       |                              |
| Hygiène, sécurité et réglementation                            | E 2 C | 2           |                       |                              |

La moyenne des 2 épreuves (épreuve pratique et épreuve théorique) doit être au minimum de 10/20.

Pour chaque sous-épreuve, la note ne doit pas être inférieure à 8/20.

### Définition des épreuves

#### *Epreuve E 1 A* *Approvisionnement (coefficient 2)*

##### Finalités de l'épreuve

Vérifier les compétences liées aux modes d'approvisionnement en produits bruts (abats rouges et abats blancs), au contrôle de la qualité et au stockage des produits.

##### Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire « achat », « réception » et « stockage » ;
- les connaissances décrites aux chapitres I à V des savoirs associés.

##### Mode d'évaluation

Pratique et orale : questionnaire à partir d'une mise en situation professionnelle.

Durée : 1 heure.

#### *Epreuve E 1 B* *Transformation des produits crus (coefficient 4)*

##### Finalités de l'épreuve

Vérifier que le candidat possède les capacités pour transformer les produits bruts en produits tripiers commercialisables.

## Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire « transformation » ;
- les connaissances décrites au VI des savoirs associés.

## Mode d'évaluation

Pratique : à partir de matières premières mises à disposition et des consignes données, le candidat réalise des produits commercialisables faisant partie de l'annexe I « Les produits tripiers ». Il est évalué selon les critères suivants :

- l'organisation de son travail ;
- l'application des bonnes pratiques professionnelles ;
- le respect des règles d'hygiène ;
- le respect des règles courantes de sécurité ;
- la finition et la présentation.

Durée : 2 heures.

### *Epreuve E 1 C*

*Préparation, élaboration de produits à griller, marinés, hachés (coefficient 3)*

## Finalités de l'épreuve

Vérifier que le candidat possède les capacités pour transformer des produits bruts en produits élaborés commercialisables.

## Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire « préparation, élaboration » ;
- les connaissances décrites au VI des savoirs associés.

## Mode d'évaluation

Pratique : à partir de matières premières mises à disposition et des consignes données, le candidat réalise des produits commercialisables. Il est évalué selon les critères suivants :

- l'organisation de son travail ;
- l'application des bonnes pratiques professionnelles ;
- le respect des règles d'hygiène ;
- le respect des règles courantes de sécurité ;
- la finition et la présentation.

Durée : 45 minutes.

### *Epreuve E 1 D*

*Commercialisation, vente (coefficient 2)*

## Finalités de l'épreuve

Vérifier l'aptitude du candidat à mettre en valeur les produits tripiers sur le lieu de vente et au cours d'un acte de vente.

## Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire « commercialisation » ;
- les connaissances décrites aux VII et VIII des savoirs associés et à l'annexe II.

## Mode d'évaluation

Pratique et orale : à partir d'une situation de vente réelle ou reconstituée (lieu de vente, produits, vitrine, client, etc.) et des consignes données, le candidat exécute les opérations de vente et répond aux questions de l'examineur.

Durée : 45 minutes.

### *Epreuve E 1 E*

#### *Hygiène et sécurité dans le travail (coefficient 1)*

#### Finalités de l'épreuve

Vérifier que le candidat a acquis les connaissances de base en hygiène, sécurité et réglementation et qu'il est capable de les appliquer dans les différentes activités professionnelles.

#### Contenu de l'épreuve

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire décrits en « achat », « réception », « stockage », « transformation », « préparation, élaboration », « commercialisation », « entretien des locaux et du matériel » et « transport » ;
- les connaissances décrites aux IV, V, VI, VIII.

## Mode d'évaluation

Pratique : évaluation en situation au cours de toutes les épreuves pratiques.

### *Epreuve E 2*

#### *Epreuve théorique (coefficient 8)*

#### Sous-épreuve E 2 A : technologie (coefficient 3)

#### Finalités

Vérifier l'acquisition de connaissances liées à l'approvisionnement, à la conservation et à la transformation, préparation, élaboration des produits tripiers.

#### Contenu

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire décrits en « achat », « réception », « stockage », « préparation, élaboration », « préparation, cuisson », « transport », « entretien » ;
- les connaissances décrites aux chapitres II à VII des savoirs associés.

#### Sous-épreuve E 2 B : économie et vente (coefficient 3)

#### Finalités

Vérifier l'acquisition de connaissances liées aux activités du métier de tripier, à la connaissance des produits, à leur utilisation culinaire et à leur vente.

#### Contenu

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire décrits en « achat », « commercialisation », « entretien » ;
- les connaissances décrites aux I, VII et VIII des savoirs associés.

### *Epreuve E 2*

#### *Sous-épreuve E 2 C : hygiène, sécurité, réglementation (coefficient 2)*

#### Finalités

Vérifier l'acquisition de connaissances liées aux règles d'hygiène et de sécurité appliquées aux activités du métier de tripier.

## Contenu

L'épreuve porte en tout ou partie sur :

- les savoir-faire décrits en « transport », « entretien » ;
- les connaissances décrites aux IX à XI des savoirs associés.

## Mode d'évaluation

Ecrite : questionnaire.

Durée : 3 heures.

ANNEXE I  
PRODUITS TRIPIERS

---

Boeuf :

- museau ;
- joue ;
- langue ;
- foie ;
- cœur ;
- rognons ;
- hampe ;
- onglet ;
- queue ;
- pieds ;
- panse ;
- feuillet ;
- bonnet ;
- caillette ;
- mamelle ou tétine.

Agneau :

- langue ;
- cervelle ;
- fressure ;
- mou ;
- foie ;
- cœur ;
- rognons ;
- ris ;
- rognons blancs ou animelles ;
- pansette ;
- pieds.

Veau :

- tête ;
- cervelle ;
- langue ;
- joue ;
- fressure ;
- mou ;
- foie ;
- cœur ;
- rognons ;
- ris ;
- pansette ;
- pieds.

Porc :

- museau ;
- langue ;
- tête ;
- cervelle ;
- oreille ;
- joue ;
- foie ;
- cœur ;
- rognons ;
- pieds.