

Brochure n° 3101

Convention collective nationale

IDCC : 992. – **BOUCHERIE, BOUCHERIE-CHARCUTERIE,
BOUCHERIE HIPPOPHAGIQUE, TRIPERIE,
COMMERCE DE VOLAILLES ET GIBIERS**

AVENANT N° 55 DU 7 FÉVRIER 2018
RELATIF AU CQP « CHARCUTIER PRÉPARATEUR QUALIFIÉ »

NOR : ASET1850619M

IDCC : 992

Entre :

CFBCT,

D'une part, et

FGTA FO ;

CSFV CFTC ;

FCS UNSA,

D'autre part,

il a été convenu ce qui suit :

Article 1^{er}

Entre les parties soussignées, il est décidé de créer un certificat de qualification professionnelle intitulé : « Charcutier préparateur qualifié ».

Article 2

Le titulaire du certificat de qualification professionnelle (CQP) « Charcutier préparateur qualifié » occupera le poste de « Charcutier 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 « Charcutier préparateur qualifié » 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 7 février 2018.

(Suivent les signatures.)

ANNEXE

1. DESCRIPTIF DES ACTIVITÉS

Les différentes fonctions de l'activité charcutier qui s'effectuent en permanence et impérativement dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sont :

APPROVISIONNEMENT-GESTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

- Définition des besoins

- Réception des marchandises

- Vérification, détection des anomalies

- Rangement, stockage des matières premières et complémentaires

PRODUCTION-FABRICATION

- Transformation des produits carnés (coupes, découpes, désossage, préparations des viandes...)

- Transformations des matières premières (volaille, poissons, légumes...)

- Fabrication de charcuterie courante, charcuterie fine, salaison cuite, crue

- Fabrication de produits élaborés (tourtes, plats cuisinés, hors-d'œuvre...)

COMMERCIALISATION-COMMUNICATION

- Présentation marchande des fabrications

- Communication des conseils techniques auprès du personnel de vente (conservation, mode de cuisson...)

GESTION DE LA PRODUCTION

- Lecture, compréhension des fiches techniques, des process (production)

CONTRÔLE QUALITÉ ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATÉRIEL

- Contrôle de la qualité et de l'hygiène des produits de la réception à la distribution

- Validation de la conformité des produits fabriqués (appellations, code des usages...)

- Conformité aux règles d'hygiène et de sécurité des personnels et des locaux

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Fonction : approvisionnement-gestion des matières premières

Commandes, réception des matières premières

Tâches :

Référencement et choix des produits

Détermination des besoins quantitatifs et qualitatifs

Passation des ordres de commandes

Réception des marchandises

Vérification des achats en fonction du bon de livraison ou de la facture

Stockage et rangement

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

État des stocks (inventaires)

Liste des fournisseurs (mercuriales)

Fiches de fabrication (techniques)

Cadencier de fabrication

Liste des achats (bons de commande)

Consignes de travail (procédures)

Lieux de stockage appropriés

Tenues professionnelles (moyens)

Instruments de contrôle (outils)

Autonomie, responsabilité :

Autonome dans l'ensemble des tâches sous l'autorité hiérarchique

Résultats attendus :

Conformité quantitative et qualitative

Application des procédures (réception, déconditionnement, stockage...)

Maintenance de la qualité des marchandises

Absence de ruptures

Respect de la politique achat de l'entreprise

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Fonction : production-fabrication

Conception
Organisation
Réalisation
Présentation

Tâches :

Planification des fabrications
Mise en place du poste de travail
Transformation, réalisation :

- Des viandes et poissons
- Des produits bruts
- Des fabrications charcutières courantes, fines...
- Des productions élaborées crues, cuites (hors-d'œuvre, plats cuisinés, pâtisseries charcutières...)

Présentation commerciale, valorisation esthétique des produits

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

Matériels et équipements adaptés
Locaux appropriés
Matières d'œuvres
Consommables
Cahier des charges des produits finis
Fiches techniques
Cadencier de production, commandes
Réglementation
Objets, éléments de décor

Autonomie, responsabilité :

Autonome dans l'ensemble des tâches sous l'autorité hiérarchique

Résultats attendus :

Respect de la réglementation en vigueur
Utilisation rationnelle des matières premières, du matériel, des équipements
Respect des méthodes, des procédures de fabrication, des fiches techniques
Conformité des produits finis aux exigences de la commande (qualité, quantité, temps...)
Respect des temps de fabrication et des rendements
Organisations de phases techniques
Conformités du conditionnement et de l'étiquetage

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Fonction : commercialisation-communication

Présentation

Information

Conseils

Tâches :

Valorisation des produits dans l'espace de vente

Communication interne (personnel de vente, de fabrication...)

CONDITIONS D'EXERCICE

Moyens et ressources :

Matériels et équipements de présentations adaptés

Locaux appropriés

Consommables, boîtages

Documents et plan d'implantation

Outils de communication (oral/écrit)

Supports d'information

Éléments de décor, de valorisation

Autonomie, responsabilité :

Autonome dans l'ensemble des tâches sous l'autorité hiérarchique

Résultats attendus :

Utilisation appropriée d'un vocabulaire, clair, précis

Justesse de la communication écrite et orale

Utilisation rationnelle des outils de communication

Respect des normes, de la réglementation

Fidélisation du client

Augmentation des ventes

Présentation et décors attractifs

Maintenance de la qualité commerciale des produits

Conformité de l'emballage, protection des produits

Maîtrise des techniques de services

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Fonction : gestion de la production

Utilisation des fiches de productions

Application des process de fabrications

Tâches :

Organisation de la production (quantité à produire)

Progression des étapes de transformation

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources :**

Fiches techniques, procédures de travail

Autonomie, responsabilité :

Autonome dans l'ensemble des tâches sous l'autorité hiérarchique

Résultats attendus :

Respect des recettes, des techniques de mise en œuvre des productions

Utilisation rationnelle des moyens

TABLEAU DE DÉTAIL DES ACTIVITÉS

Fonction : contrôle qualité entretien des locaux et du matériel

(transversale à l'ensemble des fonctions : approvisionnement-gestion des matières premières ; production-fabrication ; commercialisation-communication)

Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, organoleptique, marchande...)

Suivi de la qualité, traçabilité

Application des dénominations commerciales en vigueur

Désinfection des matériels et des plans de travail

Entretien et maintenance du matériel de laboratoire

Tâches :

Application des règles d'hygiène et de sécurité des personnes et des locaux

Conformité de l'approvisionnement à la commercialisation de la qualité organoleptique et bactériologique des produits

Conformité des fabrications en fonction des appellations des produits finis

Entretien et nettoyage des locaux, des équipements, des matériels

Désinfections des matériels

Contrôle du plan de nettoyage et d'entretien

CONDITIONS D'EXERCICE**Moyens et ressources :**

Réglementations (paquet hygiène, sécurité...)

Outils et méthodes d'analyse des risques (GBPH, protocole de nettoyage...)

Équipement, matériels de protection et de sécurité des personnes

Consignes d'utilisation des machines, des équipements

Produits d'entretien et consignes d'utilisation

Autonomie, responsabilité :

Autonome dans l'ensemble des tâches sous l'autorité hiérarchique ou en collaboration avec tous les experts des domaines : hygiène, sécurité...

Résultats attendus :

Utilisation raisonnée et gestion maîtrisée des produits d'entretien

Application de la réglementation, des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des méthodes HACCP

Réactions adaptées aux anomalies constatées

Maintien et tenue de la qualité globale

2. RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

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

SAVOIR-FAIRE ÊTRE CAPABLE DE	CONDITIONS DE RÉALISATION	CRITÈRES D'ÉVALUATION
SF 1 – ACHAT		
<i>Les carcasses, les pièces de coupe, les volailles, BOF, les produits aquatiques, les légumes...</i>		
Identifier les besoins Définir les produits	Bon de commande Présence de produits Consignes et procédures	Respect des consignes du supérieur hiérarchique Adéquation du bon de commande et des besoins identifiés
SF 2 – RÉCEPTION		
<i>Les carcasses, les pièces de coupe, les volailles, BOF, les produits aquatiques, les légumes...</i>		
Préparer les zones de réception et de stockages Utiliser les outils de contrôles Détecter et isoler les produits non conformes Déballer Protéger	Consignes Zone réception, stockage Chambres froides Bons de livraison Balance et thermomètre Documents de traçabilité Matériel d'emballage	Respect de la réglementation et des consignes Rangement rationnel, propreté des zones et rotation des stocks Utilisation des outils de contrôles Adéquation entre les produits réceptionnés et les bons de livraison et/ou factures
SF 3 – STOCKAGE		
<i>Les carcasses, les pièces de coupe, les volailles, BOF, les produits aquatiques, les légumes...</i>		
Reconnaître et classer les produits en lieux appropriés Étiqueter et sécuriser les matières premières Assurer la rotation des produits Ranger les produits en fonction de leur spécificité Vérifier le bon fonctionnement des installations frigorifiques Garantir la conservation des produits stockés	Consignes, matériels Appareils de contrôle Température et hygrométrie conforme Chambres froides Zones de rangement Installations frigorifiques Vitrines réfrigérées	Respect de la réglementation, des consignes Maintien de la qualité des produits Maintien de la température de conservation et d'hygrométrie

SF 4 - PRODUCTION-FABRICATION-TRANSFORMATION

<ul style="list-style-type: none"> – Travailler les matières premières : viandes, volailles, poissons, légumes Découpe, désossage, parage, triage, mise au sel, habillage, taille, filetage Réaliser les charcuteries Émulsions à froid, à chaud Produits sous boyaux Produits à base d'abats Terrines, pâtés, ballotines Produits confits Produits en croûte Produits fumés Pièces saumurées Pièces crues, cuites, fumées, séchées – Réaliser les plats élaborés Viandes, volailles, gibier, abats... Poissons, crustacés, coquillage... Légumes, fruits... Produits laitiers... Fonds, marinades, sauces... Plats cuisinés Garnitures Crèmes, appareils... – Réaliser les spécialités régionales Charcuteries régionales... – Réaliser les spécialités du monde Plats cuisinés (paella, couscous...) – Conduire les cuissons Brunissement (rôtir, griller, sauter) Blanchir, pocher, cuire à la vapeur Autres techniques – Présenter, valoriser, décorer Glaçage des produits charcutiers, l'utilisation des gelées Montage des plats Critères de décoration Éléments décoratifs Matériels et accessoires pour la décoration 	<ul style="list-style-type: none"> Les fiches techniques, de fabrication Le Code des usages Cahier des charges Matériels, outillage Plats de présentation, de dressage Emballages Matières d'œuvre – Viandes, volailles, produits tripiers – Produits aquatiques Thèmes de décor Ingrédients, additifs Organigramme de travail Locaux, équipements Matières premières brutes et/ou produits intermédiaires Délais de fabrications Cadencier de production 	<ul style="list-style-type: none"> Régularité des fabrications, des formes des portions Respect de la commande (nature, poids, quantité) Respect du temps imparti Netteté, finesse des produits Maîtrise des techniques, des méthodes dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation appropriée des outillages et machines en fonction de la production Produits commercialisables Conformité des produits aux normes de qualité (Guides, code des usages...) Maintien de la qualité des produits Décor respectant le produit (charte du thème) Produit appétissant et attractif Cohérence entre les prévisions et les réalisations
---	---	---

SF 5 – COMMERCIALISATION-COMMUNICATION

<ul style="list-style-type: none">– Commercialiser les produits Mise en place de l'offre commerciale Réassort et tenue des produits <ul style="list-style-type: none">– Produits à la vente Transmission des caractéristiques organoleptiques, sensoriel, des produits fabriqués Communication commerciale liée aux produits	Matériels adaptés Plan d'implantation Éléments de décor et de finition Affichage informatif, fiche produit, fiche conseil Fiches techniques Fiches informatives Documents internes en lien avec la vente et la distribution Vitrines, plats de présentation	Conformité de la mise en place des produits Produits répondant à l'attente de la clientèle Maintien des températures Approvisionnement, réapprovisionnement selon les besoins Suppression des produits non commercialisables Respect de la réglementation (durée, de conservation, température de stockage...) Conformité de l'étiquetage, des informations à destination des clients Identification des anomalies
--	--	---

SF 6 – GESTION DE LA PRODUCTION

<ul style="list-style-type: none">– Lire, comprendre, utiliser une fiche technique Réalisation d'une production type Prévision du bon d'économat Estimation du temps de production	Feuille de production Fiche technique Process de fabrication État du stock Formation interne	Utilisation des fiches techniques Respect des process de fabrication Utilisation rationnelle des moyens Conformité des feuilles de production Détections des besoins de remédiation
--	--	---

SF 7 – CONTRÔLE QUALITÉ - ENTRETIEN DES LOCAUX DU MATÉRIEL

<ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les protocoles de nettoyage (locaux) Nettoyer Désinfecter Entretenir Choisir, utiliser les produits et matériels Contrôler visuellement l'état de propreté Connaître le matériel, les produits d'entretien Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection Répondre à l'obligation d'un état sanitaire satisfaisant Se conformer au respect de la réglementation <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène (personnel) Adapter la tenue aux différentes activités Exercer les activités en sécurité <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les consignes d'utilisation des machines, des matériels Connaître les risques d'utilisation des machines de production (four, cutter, hachoir...) Vérifier le fonctionnement des outils de production Détecter les anomalies de fonctionnement Remédier aux dysfonctionnements ordinaires <ul style="list-style-type: none"> – Contrôler la conformité de la production, la transformation Appliquer la réglementation du code des usages Utiliser les fiches techniques et process Analyser la conformité des productions Connaître les règles d'étiquetage	Matériel d'entretien Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Application des principes et méthodes HACCP Produits d'entretien Équipement de nettoyage et de désinfection Règles de tri sélectif Équipements de protection individuelle et collective Fiches techniques des produits entretien Plan de nettoyage et de désinfection	Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et des consignes Lavage régulier des mains Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète Utilisation adaptée des équipements de protection individuelle et collective (gants à usage unique, gants, tablier de protection, masque papier...) Suivi de la traçabilité Entretien des machines et outils dans les règles d'utilisation Respect des protocoles de nettoyage Respect des règles de recyclage des emballages, tri des déchets Respect du principe de marche en avant dans le temps et/ou espace Utilisation rationnelle des produits d'entretien Fiabilité permanente du matériel Respect des règles d'utilisation des machines
---	--	--

3. SAVOIR 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.

I - La culture professionnelle

- A - Les secteurs d'activités, les acteurs de la filière
- B - Les produits commercialisés
- C - Les locaux, équipements, matériel et outillage
- D - Le vocabulaire professionnel
- E - La démarche qualité, le développement durable

II - Les matières premières

- A - Les matières premières de base
- B - Les matières premières complémentaires
- C - Les ingrédients et produits d'addition

III - Les techniques professionnelles

- A - Les transformations initiales
- B - Les préparations de base et leurs techniques
- C - Les procédés de cuisson, de refroidissement
- D - La conservation des produits
- E - La commercialisation

IV - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- A - Sciences appliquées et technologie appliquées à l'alimentation
- B - Sciences appliquées à l'hygiène
- C - Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

V – L'environnement économique de l'entreprise, l'activité commerciale

- A - L'organisation des activités
- B - La politique commerciale

CONNAISSANCES	LIMITE DES CONNAISSANCES
I – La Culture professionnelle	
<p>A – Les secteurs d’activité, les acteurs de la filière</p> <p>B – Les produits commercialisés</p> <p>C – Les locaux, équipements, matériel et outillage</p> <p>D – Le vocabulaire professionnel</p> <p>E – La démarche qualité, le développement durable</p>	<p>Citer les différents secteurs d’activité de la charcuterie</p> <p>Citer les acteurs de la filière et leurs rôles respectifs</p> <p>Citer au moins deux organismes interprofessionnels, définir leur rôle</p> <p>Citer au moins cinq produits commercialisés en charcuterie</p> <p>Définir les règles de présentation et d’information des produits de charcuterie dans l’espace de vente</p> <p>Associer à une préparation ou à une fabrication donnée, les techniques et/ou éléments à la disposition du professionnel pour valoriser les produits</p> <p>Définir les principaux termes professionnels</p> <p>Associer les termes professionnels aux matériels et outillage, aux gestes et aux techniques</p> <p>Associer à chaque terme professionnel une définition pertinente et précise</p> <p>Citer les principales zones de travail et préciser les fonctions</p> <p>Citer les règles de fonctionnement d’un atelier (postes de travail, espace de vente, lieux de stockage...)</p> <p>Préciser le rôle, l’utilisation des appareils :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Mesure, pesée – Conditionnement – Préparation – Cuisson – Vente <p>Identifier à partir d’un produit, les principaux descripteurs pour caractériser les qualités gustatives</p> <p>Citer les normes, les labels et les signes officiels de qualité, associer à chacun un ou deux produits</p> <p>Définir la notion de développement durable</p> <p>Citer les exemples appliqués à la profession</p>

II – Les matières premières

A – Les matières premières de base
 B – Les matières premières complémentaires
 C – Les ingrédients et produits d'addition

Citer les exemples d'appellation communautaire dans une espèce (coq/chapon, canard/canette...)
 Identifier et localiser les os du squelette, préciser leur forme (porc)
 Citer les critères d'appréciation de la qualité de la viande
 Justifier un choix d'approvisionnement pour une fabrication donnée
 Citer les différents boyaux naturels et donner une utilisation
 Citer trois types de volaille
 Indiquer le pourcentage minimum de volaille dans une fabrication de charcuterie
 Identifier les classes A, B et C
 Classer les poissons en fonction de leur milieu
 Citer deux poissons ronds et deux plats
 Citer trois mollusques, trois crustacés
 Citer les principaux critères de fraîcheur des produits aquatiques
 Citer les différentes gammes de fruits et légumes
 Citer les principales formes de commercialisation de la gamme BOF
 Citer les principaux produits issus du lait
 Citer les principales propriétés du lait, de la crème et du beurre, les associer à une fabrication
 Citer le rôle des ovo produits (coloration ; liaison, saveur, émulsifiant...)
 Expliquer l'utilisation des ovo produits dans une fabrication
 Préciser le rôle de la farine dans une fabrication (agent de masse, de liaison, de texture...)
 Citer les principaux rôles du sel
 Justifier l'utilisation du sel dans une fabrication donnée
 Justifier les utilisations du saccharose, du dextrose, du lactose par rapport à une fabrication donnée
 Citer les propriétés des différents additifs
 – Colorant
 – Conservateur
 – Émulsifiant
 – Stabilisant
 – Épaississant
 – Gélifiant
 – Antioxydant
 Justifier l'utilisation d'un additif pour une fabrication donnée
 Définir le rôle d'un liant
 Différencier condiments, aromates, épices, citer une famille produits et préciser un exemple de fabrication

III – Les techniques professionnelles

<p>A – Les transformations initiales</p> <p>B – Les préparations de base et leurs techniques</p> <p>C – Les procédés de cuisson et leur refroidissement</p> <p>D – La conservation des produits</p> <p>E – La commercialisation</p>	<p>Citer les techniques de préparations des morceaux et pièces de viandes (désossage, parage, triage des viandes, mise au sel...)</p> <p>Citer les différents types de farce</p> <p>Énoncer les critères de réussite des émulsions à froid, à chaud</p> <p>Énumérer les critères de réussite dans la fabrication des pâtés, terrines</p> <p>Énoncer le pourcentage minimum de marquants dans une terrine ou un pâté</p> <p>Énoncer les facteurs de réussite dans la fabrication des produits cuits</p> <p>Citer les différentes appellations du jambon et leur méthode de cuisson</p> <p>Citer les matières premières utilisées dans la fabrication des pâtes brisées, pâtes feuilletées, pâtes levées</p> <p>Indiquer des fabrications de pâtisserie charcutière</p> <p>Préciser l'action de la salaison, de l'étuvage</p> <p>Citer les différentes techniques de cuisson et donner un exemple de préparation</p> <p>Justifier le choix d'une technique de cuisson pour une préparation donnée</p> <p>Justifier le moyen de conservation utilisée pour une préparation donnée</p> <p>Détecter les anomalies de fonctionnement des moyens de conservation des produits</p> <p>Définir deux arguments techniques et/ou commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Citer les techniques de présentation des produits</p> <p>Citer deux conseils de conservation des produits vendus</p>
---	---

IV – Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

<p>A – Sciences appliquées et technologie appliquées à l'alimentation</p> <p>B – Sciences appliquées à l'hygiène</p> <p>C – Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)</p>	<p>Identifier les différents constituants d'un produit</p> <p>Différencier glucides, protides, lipides, vitamines, sels minéraux</p> <p>Citer les modifications subies par les constituants alimentaires</p> <p>Citer des exemples de micro-organismes utiles aux fabrications</p> <p>Justifier les étapes du lavage des mains</p> <p>Justifier les étapes de contrôles à effectuer lors des réceptions</p> <p>Justifier les différents modes de stockage par type de produits</p> <p>Classer les salissures selon leur nature</p> <p>Indiquer le mode d'action des produits d'entretien</p> <p>Justifier les étapes d'un plan de nettoyage</p> <p>Citer les moyens de préventions et de lutte contre les nuisibles</p> <p>Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid</p> <p>Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid</p> <p>Indiquer le rôle d'un disjoncteur, d'un arrêt d'urgence</p> <p>Citer les éléments de sécurité liés à l'aménagement des locaux (alarme, détecteur, porte coupe-feu...)</p>
---	---

V – L'environnement économique de l'entreprise, l'activité commerciale

<p>A – L'organisation des activités</p> <p>B – La politique commerciale</p>	<p>Citer les modes de production (fabrication en série, à l'unité...)</p> <p>Repérer les différents modes d'organisation en fonction de la production</p> <p>Identifier les types de commerce existant</p> <p>Caractériser la clientèle, ses besoins, ses comportements</p> <p>Donner aux personnels de vente les éléments techniques nécessaires à la commercialisation</p>
---	--

1. RÈGLEMENT D'EXAMEN

ÉPREUVES	UNITÉS	COEF.	DURÉE DE L'ÉPREUVE	FORME DE L'EXAMEN
PRATIQUE PROFESSIONNELLE	E1	12	7 heures	Ponctuelle pratique
Travail des viandes et poissons crus		3	7 heures	
Réalisations charcutières		8		
Réalisations élaborées				
Hygiène et sécurité dans le travail		1		
TECHNOLOGIQUE	E2	8	2 h 30	Ponctuelle écrite
Sciences Appliquées et technologie des produits		6	2 heures	
Règles d'hygiène et de sécurité		2	0 h 30	

Pour chacune des deux épreuves, la note d'admission est de 10/20. Les évaluations doivent tenir compte des acquisitions en cours de formation dans le cadre du contrôle continu.

2. DÉFINITION DES ÉPREUVES

Épreuve E1 : *Pratique* : Coef. 12

Finalité et objectif de l'épreuve

L'épreuve permet de constater que le candidat possède les qualités nécessaires à la bonne exécution d'un travail de transformation des produits.

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de mettre en œuvre les capacités suivantes :

- Réaliser, présenter des fabrications
- Communiquer

Nature de l'épreuve

L'épreuve pratique professionnelle porte obligatoirement sur :

Travail des viandes et des poissons

- Découpe, parage, désossage, triage

Réalisations charcutières

- Fabrications de charcuterie traditionnelle
- Présentation des réalisations

Réalisations élaborées

- Fabrications de produits élaborées (entrées, plats cuisinés...)
- Présentation des réalisations

Épreuve E2 : Technologique : Coef. 8

Finalité et objectif de l'épreuve

L'épreuve permet de vérifier les acquis de chaque candidat dans le domaine technologique, de la science appliquée et des connaissances associées.

Évaluation

L'évaluation permet de vérifier que le candidat possède les connaissances indispensables pour exercer son métier.

Contenu de l'épreuve

L'épreuve comporte obligatoirement au minimum 12 questions réparties parmi les thèmes listés dans le référentiel.