ANNEXE II MODALITÉS DE CERTIFICATION

(annexe du 24 juin 2009 modifiée par les arrêtés du 8 avril et 13 avril 2010)

ANNEXE II.a. : UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLÔME

La définition du contenu des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches et compétences professionnelles sont concernées. Il s'agit à la fois de :

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

baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur Unités constitutives

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

U.1 - E1 Épreuve technologique et scientifique

ŝ					S	1					S2			S	3			S4	
CAPACITÉS	COMPÉTENCES	1	2	3	4	5	6	7	8	1	2	3	1	2	3	4	1	2	3
œ	C1.1 - Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité																		
	C1.2 - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers																		
ORGANISE	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter	-	-	ı	I	ı	ı	-	-	-	-	-	-	1	_	-	-	-	-
ō	C.1.4. Préparer les espaces de travail																		
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité																		
RÉALISER	C3.8. Détecter les anomalies		_		-				-										

S1	La culture professionnelle
S2	Les matières premières
S3	Les techniques professionnelles
S4	Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

Unités constitutives

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

<u>U.2 – E21 Épreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel</u>

တ		S1		S2				S3					S	S4			
CAPACITÉS	COMPÉTENCES	1	2	4	5	6	7	1	2	3	1	2	3	4	5	2	3
ORGANI- SER	C.1.4. Préparer les espaces de travail																
ORG SI	C1.6. Planifier le travail (temps – espace)																
	C2.1. Mettre en oeuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	-	-			-	-				-	-	-	-			
	C2.2. Réceptionner - stocker																
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier																
RÉALISER	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer																
	C2.5. Présenter et valoriser les produits																
ÉA	C2.6. Vendre, facturer, encaisser																
2	C2.7. Maintenir en état les postes de																
	travail, les équipements et les outillages			_	_								_	_		_	
	C2.8. Appliquer les procédures de la	_	_	_	_		-	_	_	-	_	_	_	_			1
	démarche qualité C2.9. Réagir aux aléas et mener des																
	actions correctives																
	C3.1.Contrôler les matières premières et																
	leurs conditions de conservation	_		_	_	_	_	_	_	-				_		-	_
	C3.2. Contrôler la mise en place et le																
	rangement des postes de travail, du matériel et des locaux																
ER	C3.3. Vérifier l'hygiène corporelle et																
ÔL	vestimentaire, les opérations de																1
TR	nettoyage et de désinfection des postes																1
CONTRÔLER	de travail, des outillages, des matériels, des locaux																1
S	C3.5. Contrôler l'évolution des produits																
	C3.6. Contrôler la conformité de la																
	production / transformation		-	-			-									-	1
	C3.7. Contrôler les conditions de																
	commercialisation des produits																
UER -	C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers																
COMMUNIQUER -	C4.2. Animer une équipe																
COM	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller																

S 1	La culture professionnelle
S2	Les matières premières
S3	Les techniques professionnelles
S4	Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement
	professionnel

UNITÉS CONSTITUTIVES

Unités constitutives de certification

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS

E3 - Épreuve de gestion appliquée

<u>U.31 – E31 Environnement économique, juridique et management</u>

(0				S5		
CAPACITÉS	COMPÉTENCES	1	2	3	4	5
	C1.2 - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers			_		
ORGANISER	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information ; proposer et argumenter			_		
ORG,	C1.5. Identifier les éléments de la qualité			_		
	C1.6. Planifier le travail (temps – espace)			_		
RÉALISER	C2.5. Présenter et valoriser les produits					
LER	C3.1.Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation					
CONTRÔLER	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits C3.8. Détecter les anomalies					
ဗ	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives					
: H	C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers			_		
QUER	C4.2. Animer une équipe					
COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller					

S5	L'environnement économique, juridique et management
	de l'entreprise

baccalauréat professionnel boucher charcutier traiteur Unités constitutives de certification

MISE EN RELATION DES CAPACITÉS, DES COMPÉTENCES TERMINALES ET DES SAVOIRS ASSOCIÉS (suite et fin)

<u>U.32 – E32 Projet professionnel</u>

				S5		
CAPACITÉS	COMPÉTENCES	1	2	3	4	5
	C1.2 - Définir les besoins humains, matériels, commerciaux et financiers C1.3. Collecter, traiter et organiser					
ISER	l'information ; proposer et argumenter				_	
ORGANISER	C.1.4. Préparer les espaces de travail					
O	C1.5. Identifier les éléments de la qualité					
	C1.6. Planifier le travail (temps – espace)					
RÉALISER	C2.5. Présenter et valoriser les produits					
ER.	C3.1.Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation					
CONTRÔLER	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation des produits C3.8. Détecter les anomalies					
00	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives					
- 83	C4.1. Communiquer avec les membres de l'équipe, la hiérarchie, des tiers					
ALISI	C4.2. Animer une équipe					
COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication					
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller					

S5	L'environnement économique, juridique et management
	de l'entreprise

UNITÉ 33

E3- Sous-épreuve E33 : mathématiques

L'unité mathématiques et sciences physiques englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

La partie mathématique est constituée des éléments définis pour le groupement C du programme de mathématiques établi par l'arrêté du 10 février 2009 précité.

UNITÉS GÉNÉRALES

UNITÉS CONSTITUTIVES D'ENSEIGNEMENT GÉNÉRAL(*)

Unité (U22, épreuve E2): Prévention, santé, environnement

L'unité englobe l'ensemble des connaissances et capacités mentionnées dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de Prévention-santé-environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009).

Unité (U33, épreuve E3): Mathématiques

L'unité de mathématiques et sciences physiques englobe l'ensemble des objectifs, capacités, compétences et savoir-faire mentionnés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant les programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n°2 du 19 février 2009).

Unité (U4, épreuve E4) : Langue vivante

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés dans l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. n° 2 du 19 février 2009).

Unité (U51, épreuve E5) : Français

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme de français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. n°2 du 19 février 2009).

Unité (U52, épreuve E5) : Histoire, géographie, éducation civique

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de l'histoire et de la géographie pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. n°2 du 19 février 2009).

Unité (U6, épreuve E6) : Arts appliqués et culture artistique

L'unité englobe l'ensemble des capacités et compétences énumérées par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel (B.O.E.N. spécial n° 2 du 19 février 2009)

Unité (U7, épreuve E7) : Éducation physique et sportive

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés par l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

Unité (UF1, épreuve EF) : Langue vivante

L'épreuve a pour but de vérifier la capacité du candidat à comprendre une langue vivante parlée et la capacité de s'exprimer de manière intelligible pour un interlocuteur n'exigeant pas de particularités linguistiques excessives sur un sujet d'intérêt général.

*Pour chacune des unités, les références aux programmes qui sont mentionnées ne concernent que les sessions d'examen 2012 et suivantes.

Pour la session 2011, il convient de continuer à se référer aux programmes antérieurs.