

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR

ANNEXE I

RÉFÉRENTIELS DU DIPLÔME

ANNEXE I.a.
RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

CHAMP D'ACTIVITÉ

1.1 – Définition :

Le titulaire du baccalauréat professionnel **poissonnier écailler traiteur** est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Il est appelé à exercer une activité avec prise de responsabilités. Il pourra occuper des fonctions d'animation et de gestion au sein d'une entreprise ou d'une unité de production.

Après une certaine expérience, il doit être capable de créer, reprendre et gérer une entreprise ou une unité de production et/ou de commercialisation.

1.2 – Contexte professionnel :

1.2.1. Emplois concernés à terme :

- Responsable de rayon(s), d'unité(s) de production, d'un point de vente...
- Responsable technique et/ou commercial d'unité(s) de production (grossiste,)
- Responsable de production dans les industries agro alimentaires
- Responsable en restauration hors foyer
- Chef d'entreprise ou gérant d'un point de vente

1.2.2. Types d'entreprises où se situent ces emplois :

- Entreprises artisanales et commerciales
- Grandes et moyennes surfaces (GMS)
- Grossistes, semi grossistes, ...
- Industries agro alimentaires
- Restauration hors foyer
- Traiteur

Les entreprises concernées assurent l'achat, la transformation et/ou la fabrication, la valorisation et la commercialisation (détail, gros) des produits.

1.3 – Environnement technique de l'emploi :

Le titulaire du baccalauréat professionnel exerce son activité dans un environnement délimité par les contraintes liées :

- aux normes de qualité (démarche qualité, ...) ;
- aux bonnes pratiques professionnelles, dont celles relevant des réglementations hygiène, santé & sécurité au travail ;
- à la législation du travail.

La culture professionnelle et générale du titulaire du diplôme lui permet :

- de comprendre les processus de préparation, de fabrication et de commercialisation ;
- de mettre en œuvre des méthodes et des moyens performants ;
- de prendre en compte les contraintes économiques, réglementaires, et les exigences de qualité et de productivité de l'entreprise.

1.4 – Description des activités professionnelles :

Les différentes fonctions de l'activité sont :

1. La gestion d'exploitation
2. La production
3. La démarche qualité
4. La communication et la commercialisation

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation
Gestion des matières premières et consommables
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)▪ Détermination des besoins, sélection des fournisseurs▪ Passation des commandes▪ Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Réglementation, guide des bonnes pratiques▪ État des ventes, cadencier, historique, ...▪ Bon de commande, stock minimum, conditions d'achat▪ Mercuriale, catalogue – site fournisseurs, bon de passation des commandes▪ Cahier des charges▪ Matières premières, consommables▪ Documents de contrôle à la réception, de déconditionnement, de suivi des matières premières▪ Signes et sigles de qualité▪ Locaux, matériels et équipements à la réception, au déconditionnement, au stockage <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches
Résultats attendus
Conformité des procédures de réception, de déconditionnement et de stockage à la réglementation Application des procédures mises en place Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...) Sélection raisonnée des fournisseurs

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)

Gestion des moyens techniques

Tâches :

- Détermination des besoins, sélection des fournisseurs
- Passation des commandes
- Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance, ...)
- Vérification de l'application des procédures

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)
- Budget prévisionnel
- Cahier des charges
- Locaux, matériels et équipements
- Fiches techniques
- Catalogue – site fournisseurs
- Réglementation, Guide des bonnes pratiques

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches

Résultats attendus

Adéquation des achats avec les besoins (nature, quantité, qualité, prix, commande, ...)
Sélection raisonnée des fournisseurs
Conformité des procédures à la réglementation en vigueur
Application des procédures mises en place
Maintien des matériels et des locaux en état de propreté
Contrôle du bon fonctionnement du matériel et des dispositifs de sécurité

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)
Gestion des moyens financiers
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Détermination des objectifs et des besoins de financement▪ Analyse et exploitation des documents comptables▪ Identification et choix de sources de financement
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)▪ Documents commerciaux, administratifs, financiers et fiscaux▪ Éléments de la comptabilité analytique▪ États réels et prévisionnels de situation, d'exploitation et de trésorerie <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Travail en collaboration avec un responsable comptable (supérieur hiérarchique ou non)
Résultats attendus
Rigueur des calculs et des analyses Pertinence des propositions en fonction de la nature et des potentialités de l'entreprise Adéquation des sources de financement aux besoins et aux objectifs

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite)
Gestion des ressources humaines
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">• Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...• Bilan de compétences et remédiation• Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins• Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...• Animation d'une équipe
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)▪ Prévisions de production, commandes exceptionnelles▪ Fiches de poste, profils de poste▪ Calendrier▪ Réglementation, conventions collectives▪ Besoins de l'entreprise▪ CV, portfolio, lettre de motivation, ...▪ DGF (dispositif global de formation) <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Travail en autonomie ou en collaboration avec un responsable du recrutement, de formation et de gestion (supérieur hiérarchique ou non)
Résultats attendus
Identification des besoins Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins Répartition des tâches en fonction de l'activité et du temps de travail Respect de la réglementation Proposition d'un dispositif de formation adapté aux besoins Animation d'équipes

Tableau de détail des activités

Fonction 1 : Gestion d'exploitation (suite et fin)
Création – reprise d'entreprise, développement d'activités
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...▪ Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents▪ Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Contexte professionnel (création et reprise d'entreprises, développement d'activités ...)▪ Étude de marché, de faisabilité▪ Formalités de création, de reprise, de développement d'activités (CFE centre de formalités des entreprises)▪ Dossier « Guide pratique de création d'entreprise »▪ Réglementations▪ Documents comptables et financiers (documents de suivi d'activités, statistiques, ...)▪ Compte prévisionnel, échéanciers d'activités, ... <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Travail en autonomie ou en collaboration avec un expert comptable, un responsable de gestion (supérieur hiérarchique ou non)
Résultats attendus
Pertinence de l'analyse et des éléments du dossier Propositions adaptées : conformité des chiffrages (coût, rentabilité), des comptes prévisionnels, des échéanciers d'activités, des modes de financement, ... Présentation des éléments du projet, argumentation cohérente

Tableau de détail des activités

Fonction 2 : Production
Organisation de la production
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)▪ Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels▪ Vérification de l'application des procédures
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Contexte professionnel (concept de production, localisation géographique, ...)▪ Logistique<ul style="list-style-type: none">○ Locaux, matériels et équipements○ Cahier des charges produits transformés○ Fiches techniques, commandes▪ Réglementation, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP (*) <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches
Résultats attendus
Conformité des procédures à la réglementation en vigueur Application des procédures mises en place Optimisation des moyens Suivi des objectifs de production (quantité, temps, ...)

* HACCP : hazard analysis critical control point

Tableau de détail des activités

Fonction 2 : Production (suite et fin)
Transformation - fabrication
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Transformation des produits aquatiques crus▪ Mise en valeur des produits transformés▪ Production traiteur crus, cuits (hors d'œuvres, potages, plats cuisinés, desserts simples, ...)▪ Conditionnement
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Contexte professionnel (concept de production, ...)▪ Documents d'organisation de la production▪ Logistique<ul style="list-style-type: none">○ Matières d'œuvre○ Consommables○ Locaux, matériels et équipements○ Cahier des charges produits finis○ Fiches techniques, commandes▪ Réglementation, Guide des bonnes pratiques▪ Éléments de décor et de finition <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches
Résultats attendus
Respect de la réglementation Utilisation rationnelle des matières d'œuvre, des matériels, des équipements Respect des techniques de transformation, de fabrication Conformité des produits finis aux exigences de la commande (qualité, quantité, temps, ..) Conformité du conditionnement et de l'étiquetage

Tableau de détail des activités

Fonction 3 : Qualité

Démarche qualité

Tâches (transversales à l'ensemble des trois autres fonctions : gestion d'exploitation, production, communication et commercialisation) :

- Formalisation de la démarche qualité (sanitaire, santé et sécurité au travail, organoleptique, nutritionnelle, environnementale)
- Mise en place de la démarche qualité
- Suivi de la qualité

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :

- Les réglementations (Paquet Hygiène, Santé et sécurité au travail, ...)
- Les outils et méthodes d'analyse des risques (guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...)
- Exemples de moyens :
 - consignes, protocoles (locaux, matériels, équipements et outillages de nettoyage et de désinfection), autocontrôles, fiches de traçabilité, produits de nettoyage – désinfection, ...
 - équipements de protection individuelle, ...
 - matières premières finies ou semi finies, documents d'analyse sensorielle, ...
 - énergies, fluides, emballages, ...

Autonomie, responsabilité :

- Autonome et responsable dans l'ensemble des tâches ou en collaboration avec tous les experts des domaines : Hygiène, Sécurité, ... (supérieur hiérarchique ou non)

Résultats attendus

Application de la réglementation, des guides de bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, du document unique, des consignes
Identification des dangers, des risques et points critiques, adéquation des mesures de prévention et de maîtrise des risques
Utilisation rationnelle des locaux, des équipements, des matériels, des outillages
Utilisation raisonnée et gestion maîtrisée des matières premières, des produits d'entretien, des fluides, des énergies, des déchets
Maintien de la qualité globale
Réaction adaptée aux anomalies

Tableau de détail des activités

Fonction 4 : Communication et commercialisation
Communication et commercialisation
<u>Tâches :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Communication interne à destination de la hiérarchie, du personnel de vente, de fabrication, ...▪ Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...▪ Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des produits aquatiques et des produits transformés, de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...▪ Facturation, vente et encaissement
Conditions d'exercice
<u>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Réglementations (affichage, traçabilité, ...)▪ Organigramme de l'entreprise▪ Documents internes relatifs à l'approvisionnement, à la production et à la mise en vente▪ Outils de communication (écrit / oral)▪ Produits▪ Normes et labels, signes et sigles▪ Matériels de présentation▪ Supports d'information (médias, ...)▪ Consommables (boîtages, ...) <u>Autonomie, responsabilité :</u> <ul style="list-style-type: none">▪ Autonome et responsable ou en collaboration avec un responsable de vente (supérieur hiérarchique ou non)
Résultats attendus
Utilisation appropriée d'un vocabulaire adapté, clair et précis Pertinence de la communication écrite et orale Utilisation rationnelle des outils de communication Pertinence de l'argumentation sur les principales caractéristiques des produits Respect des réglementations Satisfaction du client et fidélisation Progression des ventes et des résultats nets Exactitude de la facturation et des encaissements

ANNEXE I.b.

REFERENTIEL DE CERTIFICATION

**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES				
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS			
GESTION D'EXPLOITATION	Gestion des matières premières et consommables	Formalisation des procédures (procédures d'enregistrement, de traçabilité ...)	C 1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	ORGANISER		
		Détermination des besoins, sélection des fournisseurs			2 Définir les besoins humains, matériels, commerciaux, financiers	
		Passation des commandes			3 Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter	
		Vérification de l'application des procédures (à la réception, au déconditionnement, au stockage)			4 Préparer les espaces de travail	
	Gestion des moyens techniques	Détermination des besoins, sélection des fournisseurs			5 Identifier les éléments de la qualité	
		Passation des commandes			6 Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	
		Formalisation des procédures (procédures d'utilisation des matériels et équipements, protocoles de nettoyage et de désinfection, maintenance...)				
		Vérification de l'application des procédures				
	Gestion des ressources humaines	Analyse et exploitation des documents comptables et financiers	C 2 1 Mettre en oeuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité		RÉALISER	
		Identification et choix de sources de financement				2 Réceptionner - stocker
		Organisation du travail : planification des tâches, fiches de poste, ...				3 Peser, mesurer, quantifier
		Bilan de compétences et remédiation				4 Préparer, transformer, fabriquer
	Identification et proposition de dispositifs de formation adaptés aux besoins	5 Présenter et valoriser les produits				
	Recrutement : détermination des besoins, critères de sélection, ...	6 Vendre, facturer, encaisser				
	Animation d'une équipe	7 Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages				
	Création - reprise - développement	Collecte d'informations auprès d'organismes, institutions, administrations, ...		8 Appliquer les procédures de la démarche qualité		
Définition de projets en collaboration avec les organismes compétents		9 Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives				
Élaboration de solutions argumentées et chiffrées, proposition d'évolutions possibles (innovation, ...)						

baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur
**MISE EN RELATION DU RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES
 ET DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION (suite)**

FONCTIONS ET TÂCHES PRINCIPALES		CAPACITÉS ET COMPÉTENCES TERMINALES		
FONCTIONS	TÂCHES PRINCIPALES	COMPÉTENCES TERMINALES	CAPACITÉS	
PRODUCTION	Organisation de la production	Formalisation des procédures (suivi des produits en cours de fabrication, fiches techniques, ...)	C 3 CONTRÔLER	1 Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation 2 Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux 3 Vérifier : l'hygiène corporelle et vestimentaire, les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux 4 Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité 5 Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation 6 Contrôler la conformité de la production / transformation 7 Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion) 8 Détecter les anomalies 9 Vérifier l'application des actions correctives
		Optimisation : productivité, rendement, utilisation des matériels		
		Vérification de l'application des procédures		
		Transformation de matières d'œuvre		
	Transformation – fabrication	Fabrication		
		Mise en valeur des produits finis		
		Production traiteur		
		Conditionnement		
		Démarche qualité		
			Mise en place de la démarche de qualité	
Suivi de la qualité				
COMMUNICATION et COMMERCIALISATION	Communication et commercialisation	Communication interne à destination de la hiérarchie et du personnel de vente, de fabrication, ...	C 4 COMMUNIQUER - COMMERCIALISER	1 Communiquer avec la hiérarchie, les membres de l'équipe, des tiers (fournisseurs, clientèle, services d'urgence, organismes financiers, interprofessionnels, ...) 2 Animer une équipe 3 Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication 4 Commercialiser les produits, conseiller
		Communication externe envers les clients, les fournisseurs, les organismes financiers, ...		
		Commercialisation – démarche mercatique : valorisation des produits et de l'espace de vente, mise en œuvre de techniques de vente (prix, publicité, conseils, promotion, ...), réalisation d'enquêtes de satisfaction, ...		
	Facturation, vente, encaissement			

COMPÉTENCES

CAPACITÉS	COMPÉTENCES TERMINALES
<p style="text-align: center;">C1 ORGANISER</p>	C1.1. Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C1.2. Définir les besoins : - humains - matériels - commerciaux - financiers
	C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter
	C1.4. Préparer les espaces de travail
	C1.5. Identifier les éléments de la qualité
	C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace
<p style="text-align: center;">C2 RÉALISER</p>	C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité
	C2.2. Réceptionner - stocker
	C2.3. Peser, mesurer, quantifier
	C2.4. Préparer, transformer, fabriquer
	C2.5. Présenter et valoriser les produits
	C2.6. Vendre, facturer, encaisser
	C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages
	C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité
	C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives
<p style="text-align: center;">C3 CONTRÔLER</p>	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
	C3.3. Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux
	C3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité
	C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation
	C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation
	C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)
	C3.8. Détecter les anomalies
	C3.9. Vérifier l'application des actions correctives
<p style="text-align: center;">C4 COMMUNIQUER - COMMERCIALISER</p>	C4.1. Communiquer avec : - les membres de l'équipe - la hiérarchie, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels, ...)
	C4.2. Animer une équipe
	C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication
	C4.4. Commercialiser les produits, conseiller

C1 – ORGANISER		
SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige) dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	
C1.1 Déterminer les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Fiches de poste Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Réglementation santé et sécurité au travail : document unique , fiche d'entreprise	Mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées
C1.2 Définir les besoins : - humains - matériels - économiques - financiers	Contexte professionnel Fiche - profil de poste, horaires de travail, calendrier, organigramme Réglementation et législation, conventions collectives Catalogue fournisseurs (matières premières, matériels, ...) Bons de commande, état du stock, état des ventes - historique, cadencier ... Étude de marché, enquêtes de satisfaction, ... Documents comptables et financiers (bilan, compte de résultat, trésorerie, budget prévisionnel, ...)	Rigueur de l'analyse Mode de calcul approprié Réponses adaptées au(x) besoin(s) (en terme de qualité et de quantité) Conformité du recrutement (compétences, niveau de qualification, effectif) par rapport aux besoins Proposition de dispositifs de formation et/ou de validation adaptés aux besoins (formation continue, VAE, ...)
C1.3. Collecter, traiter et organiser l'information (fabrication – vente des produits, création – reprise – croissance d'entreprise, ...), proposer et argumenter	Contexte professionnel (création, développement, reprise, ...) Documents commerciaux, administratifs, financiers, fiscaux manuels et/ou informatisés Documents réglementaires (législation, guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, document unique, ...) Outils de communication	Pertinence de l'information recueillie Pertinence de l'analyse, clarté de la synthèse Hiérarchisation des points clefs retenus Pertinence des propositions et de l'argumentation

C1 – ORGANISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C1.4. Préparer les espaces de travail	<p>Consignes et protocoles Guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail Fiche de poste Fiches techniques, commande Organigramme de travail Ergonomie du poste avec éclairage approprié Matières premières Produits et matériels de nettoyage et de désinfection. Outils et matériels : de conditionnement (bac hermétique, film alimentaire), de rangement Étiquettes ou autres supports de traçabilité Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Consignes et/ou du cahier des charges Documents : fiches de suivi, de traçabilité, fiches de stock manuelles et informatisées, ... Matériels de stockage (clayette, bac hermétique, film alimentaire, ...) Tenue adaptée</p>	<p>Conformité de la préparation et de l'aménagement des espaces de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - réception, - déconditionnement, - stockage, - laboratoire, - conditionnement. <p>Choix adapté des zones de travail et de stockage Calcul correct des quantités de matières premières nécessaires</p>
C1.5. Identifier les éléments de la qualité Les dangers, les risques et les mesures de prévention à son (ses) poste(s) de travail Les descripteurs (analyse sensorielle) Les qualités nutritionnelles	<p>Guides des bonnes pratiques et d'application des principes HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Fiches de poste Documents d'analyse sensorielle Étiquetages</p>	<p>Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention à son poste de travail Identification appropriée des descripteurs Repérage conforme des qualités nutritionnelles des matières premières</p>
C1.6. Planifier le travail dans le temps et dans l'espace	<p>Temps imparti Organigramme de travail vierge Fiches techniques Bons de commande Matériels de cuisson, de fabrication Zones de travail Guide des bonnes pratiques</p>	<p>Rationalité de l'organigramme, présentant les étapes de fabrication dans un ordre logique, en respectant le temps imparti pour chaque fabrication Cohérence entre les fabrications, les zones de travail et le personnel Respect de la commande, des fiches techniques</p>

C2 - RÉALISER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.1. Mettre en œuvre les mesures d'hygiène, de santé et de mise en sécurité	Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Fiches de poste	Pertinence des mesures d'hygiène, de santé et de sécurité appropriées au(x) poste(s) de travail
C2.2. Réceptionner - stocker	Documents de traçabilité Produits livrés Bon de commande Bon de livraison/facture Étiquetage, codes produits, codes barres Matériel, outillage, équipement adaptés Consignes Fiches de stock manuelles et informatisées Guides de bonnes pratiques	Utilisation rationnelle des matériels, des équipements, des outillages, des zones de stockage Conformité du déconditionnement dans les zones adaptées et par lot Conformité du conditionnement Respect de la traçabilité du produit Identification précise des produits par nature et par date Respect des règles de recyclage des emballages Rangement et stockage des produits dans le respect des règles : conditions environnementales (température, hygrométrie, ventilation), conditions de stockage
C2.3. Peser, mesurer, quantifier	Consignes et protocoles Matériel de pesage et de mesure Produits, consommables, ...	Pesées, mesures et quantifications conformes Respect des consignes et des protocoles

C2 - RÉALISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité

C2.4. Préparer, transformer, fabriquer

<p>C2.4.1. Préparer, transformer Préparations de type 1 Écailler Ébarber Éviscérer par l'abdomen ou par les ouïes, Retirer les ouïes, Étêter Peler, dépouiller, dépecer Oter les éventuels parasites Préparations de type 2 Désarêter, désosser Fileter : avec ou sans peau, 2 ou 4 filets sur poisson plat Préparer en portefeuilles (dorsal ou ventral) Préparer en gallinette, en colère Préparer en tête de bélier, en lorgnette Réaliser un Prêt à Cuire (PAC) Préparer en Colbert</p>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Produits aquatiques et gastéropodes terrestres</p> <p>Matériels, et outillages</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes</p> <p>Respect du temps imparti</p> <p>Perte minimale de produits</p> <p>Produit net</p>
<p>Préparations de type 3 Découper en pavé Portionner à un poids donné Escaloper Trancher Tronçonner (darnes et tronçons)</p>	<p>Autres matières premières</p>	<p>Régularité des tailles, des découpes</p> <p>Coupe « franche »</p>
<p>Transformations culinaires Trancher en carpaccio, en dés Hacher au couteau : tartare, Trancher un poisson fumé Réaliser des rôtis, des tresses, des brochettes, des paupiettes, des gougeonnettes, Préparation des céphalopodes Effectuer toutes les préparations particulières et spécifiques aux céphalopodes</p>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Produits aquatiques et gastéropodes terrestres</p> <p>Matériels, et outillages</p>	<p>Régularité des fabrications (poids, forme, ficelage)</p> <p>Choix adapté du ficelage en fonction du produit</p>
<p>Préparation des crustacés Couper à cru et préparer en vue d'une cuisson homard, langouste, gambas ou langoustine Châtrer des écrevisses Ficeler des crustacés</p>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Crustacés</p> <p>Matériels, et outillages</p>	

C2 - RÉALISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p><u>Préparation des coquillages et échinodermes</u> Ouvrir et / ou préparer les coquillages et les échinodermes Préparer les bivalves et les gastéropodes en vue de la cuisson</p> <p><u>Plateau de fruits de mer</u> Réaliser un plateau (4 pers.) de fruits de mer (ouverture, dressage, présentation)</p> <p><u>Autres préparations</u> Effectuer toutes les préparations particulières et spécifiques à certains produits aquatiques (carpe, cuisses de grenouille, anguilles...) Préparer les fruits, les légumes, : laver, éplucher - peler à cru Tailler en julienne, brunoise, émincer, ciseler</p>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Produits aquatiques et gastéropodes terrestres</p> <p>Matériels, et outillages</p>	<p>Respect des préparations préliminaires des gastéropodes (dégorgement) Respect de l'intégrité du produit (bivalves) Dressage rationnel et esthétique, adapté à la dégustation (plateau de fruits de mer)</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production Produits commercialisables Conformité des poids, des quantités et des mesures</p>
<p>C2.4.2 Fabriquer</p> <p><u>Salaison et fumaison</u> Saler, dessaler un poisson. Fumer un poisson.</p> <p><u>Pâtes de base</u> Pâte liquide et semi liquide (pâte à crêpes, pâte à frire, pâte à blinis) Pâte à chou</p> <p><u>Fonds, fumets, sauces</u> Fumet de poisson et crustacés, gelées, fonds, courts bouillon Marinades et marinades à cru instantanées</p>	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Matières d'œuvre nettes</p>	<p>Respect de la commande (nature, quantité, poids), des fiches techniques et des consignes</p> <p>Respect du temps imparti</p>
<p>Velouté et dérivés Sauces base béchamel , velouté Sauce américaine Sauces émulsionnées : - chaudes (beurre blanc, sauce hollandaise, sauce béarnaise) - froides : vinaigrette et dérivées, mayonnaise et dérivées (aioli)</p> <p><u>Farces</u> Farce mousseline de poisson</p>	<p>Matériels, outillages</p> <p>Matières premières brutes, ingrédients</p>	<p>Régularité des fabrications</p>

C2 - RÉALISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p><u>Beurres composés</u> Beurres composés à froid Beurres composés à chaud <u>Produits finis crus</u> Produits hachés sous boyaux Hachés de la mer <u>Hors d'œuvre froids</u> <u>Les salades simples et composées à base de:</u> fruits de mer, poisson, légumes, fruits, céréales, ... <u>Les terrines, les mousses, les mousselines à base:</u> de poisson, fruits de mer, légumes, ... Tartare, rillettes... <u>Les aspics et bavarois :</u> Présentés en portion individuelle (verrine, ...) <u>Grosses pièces de buffet :</u> Poissons entiers glacés, décorés <u>Préparation à cru</u> Tartare, carpaccio, sushis et dérivés Pain surprise <u>Hors d'œuvre chauds</u> - base pâte friable (pâte brisée) : tarte / quiche / tourte / flamiche / tielle (à base de légumes, de poissons, de fruits de mer ...) - base pâte liquide et semi liquide (pâte à crêpes, à frire) crêpes fourrés (fruits de mer, poisson) Beignets et fritots - base pâte feuilletée : croûte feuilletée : vol-au-vent, bouchée, croustade ... petits fours salés - base pâte levée fermentée : Pizza au poisson, coulibiac, navettes, pissaladière - base panade : quenelles <u>Soupe de poisson et bisque</u> Cotriade, bouillabaisse et pochouse</p>	<p>Produits alimentaires intermédiaires (pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à brioche, pâte à pain)</p>	<p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Choix adapté des cuissons</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p> <p>Produits commercialisables</p>

C2 - RÉALISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p>Plats cuisinés Paella, brandade de morue, choucroûte de la mer, darne ou tronçon au beurre blanc, Ragout de lotte Matelote d'anguille Roti de lotte Dos de lieu à la provençale Beignets de poisson ou crustacés Carpe farcie Mousseline et quenelle Boudin de la mer, paupiettes Truite meunière et au bleu Coquillages farcis Cuisses de grenouille sautées Calmars à l'américaine Calmars farcis</p> <p>Garnitures Pomme de terre, riz, pâtes, céréales, légumes, flan de légumes</p>		
<p>C2.4.3. Conduire les fermentations Fermentation en direct</p>	Produit alimentaire intermédiaire (pâte à brioche, pâte à pain)	Respect du temps et de la méthode de fermentation
<p>C2.4.4. Conduire les cuissons :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec brunissement (sauter, griller, frire, cuire à l'unilatérale) - sans brunissement (blanchir, pocher, cuire à l'anglaise, cuire à la vapeur, cuire en papillote, cuire sous vide) - autres techniques (cuire en ragoût, braiser, poêler, cuire au micro-ondes) 	<p>Consignes, fiches techniques</p> <p>Matières d'œuvre nettes</p> <p>Matériels, outillages</p> <p>Matières premières brutes, ingrédients</p>	<p>Respect du couple temps / température</p> <p>Conformité des poids, des quantités et des mesures</p> <p>Maîtrise des techniques et méthodes dans le respect des pratiques professionnelles</p> <p>Choix adapté des cuissons</p> <p>Utilisation adaptée des matériels et outillages en fonction de la production</p>
<p>C2.4.5. Utiliser les produits alimentaires intermédiaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les produits prêt-à-élaborer (produits déshydratés) - les produits prêt-à-cuire (pâte brisée, pâte feuilletée, pâte à brioche, pâte à pain) - les produits prêt-à-garnir - les produits prêt-à-servir 	<p>Produits crus pré-transformés, surgelés, appertisés, conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée, cuits sous vide</p> <p>Pâte feuilletée, pâte à brioche, pâte à pain</p>	Respect des protocoles de mise en œuvre

C2 - RÉALISER (suite)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C2.4.6. Assembler, décorer, réaliser les finitions Les pièces confectionnées (rotis, paupiettes...) Agencement de l'étal et décoration	Matières premières brutes et/ou produits alimentaires intermédiaires	Régularité, netteté du montage, finesse du décor Éléments de décor : respect du thème, créativité
C2.5. Présenter - valoriser les produits	Matières d'œuvre Outillages, matériels d'exposition, de pesage, ... Éléments de décor et de finition (fournis et/ou à réaliser) Thème(s) Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Codes des usages Affichage informatif et étiquettes Emballages et conditionnements (barquettes, ...) Matériel et équipement de conditionnement Machine sous vide Thermoscelleuse	Approvisionnement, réapprovisionnement selon les besoins Élimination des produits non commercialisables Respect de la réglementation (température de stockage, durée de conservation, ...) Mise en valeur des produits en vitrine (réelle ou fictive) - conformité aux usages professionnels - disposition rationnelle (en fonction de leur destination, de leur forme, de leur couleur, ...) et attractive des produits - créativité - mise en avant des promotions Choix et utilisation adaptée des emballages et conditionnements Conformité du pesage Conformité de l'étiquetage
C2.6. Vendre, facturer, encaisser	Affichage informatif et étiquettes Matériels de facturation et d'encaissement	Exactitude des tickets de caisse, des factures Exactitude du paiement, et de l'éventuel rendu de monnaie
C2.7. Maintenir en état les postes de travail, les matériels, les locaux, les équipements et les outillages	Locaux, matériels, équipements, outillages Protocoles de nettoyage et de désinfection	Rangement conforme Respect des protocoles Maintien en état des postes de travail, des matériels, des locaux, des équipements et des outillages dans le respect des règles de santé et de sécurité

C2 - RÉALISER (suite et fin)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales et intermédiaires	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
<p>C2.8. Appliquer les procédures de la démarche qualité</p>	<p>Guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Réglementation (paquet hygiène, ...) Document unique, fiche d'entreprise Protocoles Fiches de poste Documents d'analyse sensorielle Étiquetages Éléments de décoration et matériels de présentation</p> <p>Équipements de protection individuelle et collective Produits, matériels et équipements de nettoyage et de désinfection Règles de tri sélectif Produits d'entretien, fluides, énergies</p>	<p>Respect des bonnes pratiques professionnelles en vigueur, de la réglementation, des protocoles et consignes :</p> <p><u>Main d'œuvre :</u> 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, ...)</p> <p><u>Matière d'œuvre, produits :</u> Suivi de la traçabilité Prise en compte des critères organoleptiques et nutritionnels</p> <p>Suivi de la traçabilité</p> <p><u>Matériel :</u> Utilisation et entretien conforme</p> <p><u>Milieu :</u> Utilisation raisonnée et conforme des énergies, des fluides et des produits d'entretien Respect des protocoles de nettoyage et de désinfection Respect des règles de recyclage des emballages, de gestion des déchets</p> <p><u>Méthode :</u> Respect du principe de la marche en avant dans le temps et /ou dans l'espace Respect des qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits Prise en compte des attentes et de la satisfaction de la clientèle</p>
<p>C2.9. Réagir aux aléas (risques, accidents, défauts de production...) et mener des actions correctives / préventives</p>	Contexte professionnel	<p>Réaction rapide, adaptée à la situation (rupture produit, atteinte stock minimum, risque apparent, ...) et information à la hiérarchie Actions préventives adaptées</p>

C3 - CONTRÔLER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C3.1. Contrôler les matières premières et leurs conditions de conservation	Ergonomie (manutention et éclairage) Bons de commande, de livraison, de réception et/ou factures Fiche de contrôle à réception Cahier des charges Fiches de stock manuelles et/ou informatisées Matériels de contrôle (balance, thermomètre, lecteur code-barre, ...) Tenue adaptée Matériels, outils de rangement, zones de conservation Fiche de relevé des températures Étiquettes ou autres supports de traçabilité Matières premières	Adéquation entre la commande et les matières premières livrées (vérification qualitative et quantitative) Vérification de l'intégrité des produits Respect de la réglementation : traçabilité, chaîne du froid, durées et conditions de conservation Utilisation adaptée du froid positif et négatif en fonction des productions et des matériels
C3.2. Contrôler la mise en place et le rangement des postes de travail, du matériel et des locaux	Matériels Fiche technique et/ou de fabrication Matières d'œuvre Plan d'organisation des locaux Protocoles	Adéquation en nature et en quantité des matériels et des matières d'œuvre en fonction de la production Rangement conforme aux consignes et à l'organisation interne
C3.3. Vérifier : - l'hygiène corporelle et vestimentaire, - les opérations de nettoyage et de désinfection des postes de travail, des outillages, des matériels, des locaux	Plan de nettoyage et de désinfection Guides des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP, réglementation Produits, matériels, équipements, outillages, ...	Respect du plan de nettoyage et de désinfection, du guide des bonnes pratiques et d'application des principes de la méthode HACCP Hygiène corporelle et vestimentaire conforme Tenue professionnelle complète
C.3.4. Vérifier le bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité	Matériels (électromécaniques, de cuisson, ...) Protocoles d'utilisation des matériels (fiches matériels, ...) Enregistrements, disques témoin, ... Document unique Fiche entreprise	Vérification effective du bon fonctionnement des appareils utilisés et de leurs dispositifs de sécurité Identification précise des dangers, des risques et des mesures de prévention aux postes de travail.

C3 - CONTRÔLER (suite et fin)

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C3.5. Contrôler l'évolution des produits tout au long du processus de fabrication / transformation jusqu'à la commercialisation	Matériel et outillage adaptés Fiche technique et/ou de fabrication Protocoles Étiquettes ou autres supports de traçabilité	Maîtrise : - des fermentations, des maturations - des cuissons en fonction des productions et des matériels à disposition Respect des protocoles de conservation des produits en cours de fabrication/transformation et finis Respect de la réglementation (suivi de la traçabilité, ...)
C3.6. Contrôler la conformité de la production / transformation	Réglementation Commande Fiches techniques Matériels de mesure Grille simple d'analyse sensorielle avec descripteurs	Conformité de la production en fonction de la commande et des fiches techniques et/ou de fabrication (nature, poids, quantité) Choix pertinent des descripteurs, repérage des défauts éventuels et indication des démarches correctives
C3.7. Contrôler les conditions de commercialisation et de facturation des produits (prix, produit, distribution, publicité, promotion)	Produits Réglementation Étiquetages, affichage informatif Tarifs Technologies de l'information et de la communication (matériel de facturation et d'encaissement, téléphone, fax, courriel, site Internet...)	Conformité des informations à destination de la clientèle (étiquettes, réglementation, affiches, publicité, ...) Vérification de la disposition des produits et du réapprovisionnement (mise en valeur, esthétique d'ensemble, ...) Identification des produits ne répondant plus aux critères de qualité Identification des anomalies Respect de la réglementation Respect des tarifs et conditions de vente Exactitude de la caisse
C3.8. Détecter les anomalies	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Repérage en nature et en quantité des anomalies
C3.9. Vérifier l'application des actions correctives	Matériel, méthode, milieu, main - d'œuvre, matière première	Proposition argumentée d'actions correctives

C4 – COMMUNIQUER- COMMERCIALISER

SAVOIR-FAIRE	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels ...)	dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
C4.1. Communiquer avec : - la hiérarchie, - les membres de l'équipe, - des tiers (fournisseurs, clientèle, personnels des services d'urgence, d'organismes financiers et interprofessionnels ...)	Contexte professionnel Organigramme de l'entreprise Supports d'information manuels et/ou informatiques (règlement intérieur, document unique, documents administratifs, ...) Outils de communication (téléphone, fax, courriel, réseau intranet, sites Internet...) Numéros d'urgence Document unique Situation(s) de communication professionnelle	Expression claire, précise, pertinente, utilisant un vocabulaire professionnel adapté Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, sens de l'observation, confidentialité) Utilisation appropriée des outils de communication Argumentaire commercial pertinent à destination du personnel de vente et/ou de la clientèle (composition, utilisation / consommation, conservation)
C4.2. Animer une équipe	Organigramme de l'entreprise Outils de communication Contexte professionnel	Attitudes professionnelles adaptées (hiérarchie, écoute, courtoisie, sens de l'observation, ponctualité, esprit d'équipe, capacité d'adaptation, capacité à gérer les conflits)
C4.3. Communiquer à l'aide des technologies de l'information et de la communication	Contexte professionnel Consigne Documents internes de l'entreprise en lien avec l'approvisionnement, la production, la vente et la distribution Technologies de l'information et de la communication (téléphone, interphone, ordinateur, ..., documents écrits, ...)	Renseignement et suivi régulier des documents Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication Choix et disposition adaptés des supports de communication
C4.4. Commercialiser les produits, conseiller	Instructions et consignes Outils et supports de communication (affiche, panneau, catalogue, fiches produit, fiches conseil, ...) Emballages	Pertinence du questionnement et réponse(s) adaptée(s) aux besoins Argumentation précise, complète Utilisation adaptée des outils et supports de communication Dynamique de vente (promotions, vente additionnelle, ...) Proposition d'éléments de fidélisation (carte de fidélité, ...)

SAVOIRS ASSOCIÉS

Les savoirs associés se répartissent ainsi :

Savoirs associés 1- La culture professionnelle

- S1.1 – Les secteurs d'activités et les acteurs des filières
- S1.2 – Les produits commercialisés
- S1.3 – L'approche sensorielle
- S1.4 – Le vocabulaire professionnel
- S1.5 – Les locaux et annexes
- S1.6 – Les équipements, matériels et outillages
- S1.7 – Les documents de travail
- S1.8 – La qualité

Savoirs associés 2 - Les matières premières

- S2.1 – Les matières premières de base
- S2.2 – Les matières complémentaires
- S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition

Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

- S3.1 – Les transformations
- S3.2 – Les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur
- S3.3 – Les cuissons
- S3.4 – La conservation des produits
- S3.5 – La commercialisation

Savoirs associés 4 - Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'environnement professionnel

- S4.1 – Sciences appliquées à l'alimentation
- S4.2 – Sciences appliquées à l'hygiène
- S4.3 – Sciences appliquées à l'environnement professionnel (locaux, équipements)

Savoirs associés 5 – L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise

- S5.1 – Le contexte professionnel
- S5.2 – L'insertion dans l'organisation
- S5.3 – L'organisation de l'activité
- S5.4 – La vie de l'organisation
- S5.5 – Les mutations et leurs incidences

Savoirs associés 1- La culture professionnelle

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p><u>S1.1 - Les secteurs d'activité et les acteurs des filières :</u> S1.1.1 - <u>La ressource halieutique :</u> Le développement durable et son incidence pour les professionnels S1.1.2 - <u>L'aquaculture et principales productions :</u> Conchyliculture et pisciculture S1.1.3 - <u>La filière pêche :</u> Les différents types de pêche Les différents modes de pêche : lignes, chaluts, trémails, casiers et dragues Les principaux ports français Les halles à marée Les MIN (marchés d'intérêt national), MIR (marchés d'intérêt régional) et les plates formes de distribution Les importations de produits aquatiques S1.1.4 - <u>Le poissonnier et les circuits de distribution :</u> Le poissonnier : le métier et son évolution Les circuits de distribution : - les entreprises de gros et de mareyage - les entreprises de transformation - les entreprises de détail : les poissonneries (sédentaires, non sédentaires, « tournées »), les poissonneries traiteurs - les grandes et moyennes surfaces (GMS) - la restauration, les collectivités... Les exportations de produits aquatiques Les entreprises de transformation : - Produits frais : les ateliers de filetage - Produits élaborés : les conserveries, les entreprises de surgélation, les traiteurs industriels et saurisséries S1.1.5 – <u>Les principaux organismes d'État et leur ministère de tutelle :</u> Les organismes liés à la profession : OFIMER (Office National Interprofessionnel des produits de la Mer et de l'aquaculture) DPMA (Direction des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture) IFREMER (Institut Français de recherche pour l'exploitation de la mer) Les organismes de contrôle : DSV (Direction des Services Vétérinaires) DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)</p>	<p>Citer et définir les ressources complémentaires : aquaculture, pisciculture, conchyliculture (avec détails)</p> <p>Citer les principales techniques de pêche et préciser les engins utilisés. Définir et expliquer les différentes méthodes de pêche Définir « la bathymétrie » Préciser les points clefs de la réglementation CEE Citer les zones de pêche (FAO) Citer et localiser les différents ports de pêche français Citer les principales halles à marée. Analyser la progression, le type de produits aquatiques et le volume de l'importation par rapport à la consommation française</p> <p>Nommer les différents intervenants de la filière pêche, depuis le port de débarquement des poissons ou des lieux de production, jusqu'à la vente au consommateur Justifier le rôle de chaque acteur de la filière</p> <p>Décrire pour une entreprise de distribution choisie, ses activités principales</p> <p>Citer les espèces et/ou produits concernés par les exportations françaises et préciser les pays destinataires</p> <p>Citer les activités principales des entreprises de transformation des produits aquatiques</p> <p>Nommer les différents organismes Définir leur rôle</p> <p>Définir le rôle et missions de chacun de ces deux organismes Préciser leurs lieux d'intervention</p>

Savoirs associés 1- La culture professionnelle (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.2. - Les produits commercialisés : (service à la demande, libre – service) La nature des produits commercialisés Les règles de présentation des produits La réglementation concernant l’affichage et l’étiquetage</p>	<p>Citer les différentes catégories de produits commercialisés et les règles de présentation Donner la réglementation concernant l’affichage et l’étiquetage des produits</p>
<p>S1.3 - L’approche sensorielle : Les sens et descripteurs Les actions correctives</p>	<p>Lister de manière exhaustive les critères de qualité organoleptique des produits et d’une préparation ou d’une fabrication donnée Énumérer des actions correctives à mener en situation professionnelle en présence de défauts : de saveurs, de textures,</p>
<p>S1.4 - Le vocabulaire professionnel : Les termes professionnels Les unités de mesure</p>	<p>Associer à chaque terme professionnel, une définition claire et précise Citer les unités de mesure, de poids, de taille (longueur, largeur)</p>
<p>S1.5 - Les locaux et annexes : L’aménagement des espaces Les circuits d’organisation, de production et de vente Les postes de travail</p>	<p>Citer les différentes zones de travail et préciser leurs fonctions principales Citer les règles d’implantation d’un local de poissonnerie (marche en avant), d’un poste de travail Citer les règles d’ergonomie, de surfaces, de zones spécifiques, des concepts de production</p>
<p>S1.6 - Les équipements, matériels et outillages : S1.6.1 - Les appareils de mesure et de pesage S1.6.2 - Les appareils de conditionnement La machine sous vide La thermo scelleuse S1.6.3 - Les appareils de préparation spécifique : La peuleuse, l’écailleuse La fileteuse, le hachoir La machine à steak et saucisse (de poisson) Le fumoir S1.6.4 - Les appareils de réfrigération : Le réfrigérateur Le congélateur, le surgélateur La cellule de refroidissement rapide S1.6.5 - Les appareils de cuisson : Le four à convection forcée Le four à micro-ondes Le réchaud à gaz, les plaques à induction S1.6.6 - Les outillages : Coutellerie, affuteuse S1.6.7 - Les équipements de transport et de manutention S.1.6.8 – Les équipements de vente</p>	<p>Préciser le rôle, l’utilisation des appareils de : - mesure ou de pesage - conditionnement - préparation - réfrigération - cuisson - vente</p> <p>Justifier l’utilisation des équipements, matériels et outillages en fonction d’une fabrication donnée</p> <p>Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production</p> <p>Citer des équipements de transport ; justifier le choix d’un équipement de transport en fonction d’une fabrication et/ou d’une livraison Préciser les points clefs de la réglementation relatif au transport de produits alimentaires transformés Citer les principaux équipements de vente</p>

baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur
Savoirs associés 1- La culture professionnelle (suite et fin)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
<p>S1.7 - <u>Les documents de travail</u> : Les documents d'organisation Les documents de fabrication Les documents de suivi, de contrôle et de traçabilité</p> <p>La fiche conseil client</p>	<p>Identifier les principaux documents de travail, préciser leur rôle et leurs fonctions Nommer et définir les documents réglementaires de suivi et de traçabilité des produits aquatiques bruts depuis la réception jusqu'à la commercialisation Analyser et rectifier si besoin les documents de travail</p> <p>Citer les éléments composant une fiche conseil type</p>
<p>S1.8 - <u>La qualité</u> :</p> <p>S1.8.1 - <u>Les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité dans le cadre de la réglementation</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - label rouge, - AB (agriculture biologique), - AOC (appellation d'origine contrôlée), - AOP (appellation d'origine protégée) - IGP (identification géographique protégée) - autres labels <p>S1.8.2 - <u>Les critères de la démarche qualité</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - organoleptique - sanitaire - nutritionnelle - marchande - environnementale <p>S1.8.3 - <u>Les appellations réglementaires et commerciales</u> :</p> <p>Les appellations officielles relevant des textes réglementaires</p> <p>S1.8.4 – <u>La méthode HACCP</u> S1.8.5 – <u>Le développement durable</u></p>	<p>Citer et caractériser les normes et labels, les signes et sigles officiels de qualité. Associer à chacun, un ou deux produits</p> <p>Identifier à partir de documents, les principaux critères de la qualité des différents produits traités Identifier à partir d'un produit, les principaux descripteurs pour caractériser les qualités organoleptiques</p> <p>Dans une situation donnée, repérer les critères qui ne correspondent pas à une qualité attendue et proposer des solutions correctives ou préventives adaptées</p> <p>Préciser des exemples de critères de la qualité sanitaire, marchande et environnementale</p> <p>Citer les appellations réglementaires</p> <p>Identifier les différentes étapes de la méthode HACCP Définir la notion de développement durable</p> <p>Citer des exemples appliqués à la profession</p>

Savoirs associés 2 - Les matières premières

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S2.1 – Les matières premières de base <u>Les espèces aquatiques :</u> - caractères anatomiques - biologie (nourriture, milieu) - origine géographique</p> <hr/> <p>S2.1.1 - <u>Les poissons</u> (eau douce, eau de mer) : familles (osseux, cartilagineux) S2.1.2 - <u>Les mollusques</u> : familles S2.1.3 - <u>Les crustacés</u> : familles (eau douce, eau de mer) S2.1.4 - <u>Les autres espèces</u> : batraciens, échinodermes, tunicien, violet, gastéropodes algues : - familles - origines géographiques - utilisations traditionnelles et industrielles de l'agroalimentaire</p>	<p>Donner les particularités génériques anatomiques et morphologiques des poissons ronds et des poissons plats</p> <hr/> <p>Identifier et classer les produits aquatiques selon les espèces, les familles et préciser leurs appellations réglementaires</p> <p>Préciser le calibre de commercialisation et le % de perte à la transformation</p> <p>Classer les algues Associer à chaque algue, une préparation culinaire adaptée Repérer la présence des algues dans les produits élaborés</p>
<p>S2.2 – Les matières complémentaires :</p> <hr/> <p>S2.2.1 - <u>Les boyaux</u> (naturels et artificiels)</p> <hr/> <p>S2.2.2 - <u>Les fruits et légumes</u></p> <hr/> <p>S2.2.3 - <u>Les céréales et les pâtes</u></p> <hr/> <p>S2.2.4 - <u>Les champignons</u></p>	<p>Citer les différents boyaux naturels, et donner une utilisation Citer les autres boyaux (cellulosique, fibre animale, ...) et donner une utilisation</p> <p>Citer les différentes gammes de légumes et de fruits</p> <p>Citer des céréales et pâtes utilisées dans les produits traiteur de poissonnerie Justifier l'utilisation d'une farine par rapport à une fabrication donnée</p> <p>Citer des champignons utilisés dans les produits traiteur de poissonnerie ; préciser les précautions d'emploi</p>

Savoirs associés 2 - Les matières premières (suite et fin)

<p>S2.3 – Les ingrédients et produits d'addition :</p>	
<p>S2.3.1 - <u>Le sel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôles et utilisations 	<p>Citer les principaux rôles du sel (agent exhausteur de goût, de texture, de coloration, de conservation) Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication</p>
<p>S2.3.2 – <u>Les condiments, aromates, épices et substances aromatiques</u></p>	<p>Différencier condiments, aromates, épices et substances aromatiques ; dans chacune de ces familles, citer un produit caractéristique, et préciser un exemple de fabrication</p>
<p>S2.3.3 - <u>Les additifs</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - colorant - conservateur - émulsifiant, stabilisant, épaississant, gélifiant - antioxydant 	<p>Citer une propriété de chaque additif Associer à chaque additif (colorant, conservateur, émulsifiant – stabilisant – épaississant – gélifiant, antioxydant), un exemple de fabrication Justifier l'utilisation d'un additif pour une fabrication donnée (polyphosphate, nitrite de sodium, nitrate de potassium, antioxydant, lactate, citrate, colorants usuels) Préciser les doses usuelles et maximales d'emploi Associer à chaque additif alimentaire (colorant, conservateur, émulsifiant – stabilisant – épaississant – gélifiant, antioxydant), des exemples en Poissonnerie et produits traiteur</p>
<p>S2.3.4 – <u>Les liants</u></p>	<p>Définir le rôle d'un liant, préciser son origine et une utilisation</p>
<p>S2.3.5 - <u>Les produits alimentaires intermédiaires</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les produits crus pré-transformés - les produits appertisés - les produits surgelés - les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée - les produits cuits sous vide - les produits « prêts à » (cuire, garnir, ...) 	<p>Citer les différentes familles de PAI ; donner un exemple dans chaque famille, préciser leur mode de conservation Justifier l'utilisation des PAI (avantages et limites d'utilisation)</p> <p>Citer des produits aquatiques ayant subi une transformation et préciser leur mode de fabrication et de conservation</p>

baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur
Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S3.1 - Les transformations :</p> <p>S3.1.1 - <u>Les calculs professionnels :</u> S3.1.2 - <u>Les techniques de préparation sur produits crus :</u> <u>Préparations de type 1 :</u> Écailler Ébarber Éviscérer par l'abdomen ou par les ouïes, Retirer les ouïes, Étêter Peler, dépouiller ,dépecer Rincer Oter les éventuels parasites <u>Préparations de type 2 :</u> Désarêter, désosser Fileter : avec ou sans peau, 2 ou 4 filets sur poisson plat Préparer en portefeuilles (dorsal ou ventral) Préparer en gallinette, en colère Préparer en tête de bélier, en Iorgnette Réaliser un Prêt À Cuire (PAC) Préparer en Colbert <u>Préparations de type 3 :</u> Découper en pavé Portionner à un poids donné Escaloper Trancher Tronçonner (darnes et tronçons) <u>Préparation des céphalopodes :</u> Préparer les céphalopodes (préparations particulières et spécifiques) <u>Préparation des crustacés :</u> Couper à cru et préparer pour cuisson : homard, langouste, gambas et langoustine Châtrer des écrevisses Ficeler des crustacés <u>Autres préparations :</u> Préparer les autres produits aquatiques : carpe, cuisses de grenouille, anguilles... (préparations particulières et spécifiques) S3.1.3. <u>Les techniques de transformation sur produits crus :</u> Trancher en carpaccio, en dés Hacher au couteau : tartare Trancher un poisson fumé Réaliser des rôtis, des tresses, des brochettes, des paupiettes, des gougeonettes</p>	<p>Définir le mode de calcul du rendement pour un produit aquatique donné</p> <p>Pour un produit aquatique donné, citer et définir les opérations à effectuer pour le rendre présentable et commercialisable</p> <p>À partir de techniques de transformation données, préciser pour chacune d'entre elles les opérations de préparation à effectuer</p>

Savoirs associés 3 – Les techniques professionnelles (suite et fin)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S3.1.4 - <u>Les techniques spécifiques à l'écailler :</u> Préparation des coquillages et échinodermes</p> <p>Plateau de fruits de mer</p>	<p>Citer les opérations à effectuer et préciser les mesures de sécurité à mettre en œuvre en fonction d'un produit donné</p> <p>Préciser les règles d'hygiène et de sécurité à respecter pour la réalisation d'un plateau de fruits de mer</p> <p>Établir une liste de produits nécessaires à la réalisation d'un plateau de fruits de mer « type » pour 4 personnes</p>
<p>S3.2 - <u>Les préparations de base et leurs techniques dans l'activité traiteur :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salaison et fumaison - fonds, fumets, gelées - fumet de poisson et crustacés - fonds, court-bouillon, gelées - marinades et marinades à cru instantanées - sauces, veloutés et dérivés : sauce base béchamel, velouté, sauce américaine - sauces émulsionnées : chaudes (beurre blanc, hollandaise, béarnaise) froides (vinaigrette et dérivées, mayonnaise et dérivées : aïoli) - beurres composés : à froid, à chaud - farces et mousselines - produits finis crus : produits hachés sous boyaux, hachés de la mer - pâtes de base : pâte liquide et semi liquide (pâte à crêpes, à frire, à blinis), pâte à chou 	<p>Différencier les techniques de salaison</p> <p>Définir les différentes règles de la fumaison</p> <p>Identifier les défauts de fabrication et expliquer leur origine</p> <p>Citer les matières premières utilisées pour chacune des préparations de base</p> <p>Définir les étapes de fabrication</p> <p>Indiquer pour chacune de ces préparations, aux moins deux fabrications traiteur</p>
<p>S3.3 - <u>Les cuissons :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - avec brunissement (sauter, griller, frire, cuire à l'unilatérale, poêler, cuire au four en chaleur sèche - sans brunissement (pocher, cuire en papillote, cuire à l'anglaise, cuire au four en chaleur humide, cuire sous-vide, cuire au micro-ondes), - combinées (cuire en ragoût, braiser) 	<p>Citer les différentes techniques de cuisson, et associer un exemple de préparation</p> <p>Justifier le choix technique d'une cuisson pour une fabrication donnée</p>
<p>S3.4 - <u>La conservation des produits :</u></p> <p>S3.4.1 - <u>Le conditionnement :</u></p> <p>S3.4.2 - <u>Les moyens de conservation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - par le froid (positif, négatif), - par la chaleur (pasteurisation, stérilisation, appertisation) - autres : salage, fumaison, séchage, sous-vide, sous atmosphère contrôlée, lyophilisation, déshydratation 	<p>Justifier le choix d'une technique de conditionnement pour une fabrication donnée ou un produit de la mer donné</p> <p>Justifier le choix d'un moyen de conservation en fonction de la nature de la commande, des contraintes commerciales, de la valorisation et gestion des produits</p>
<p>S3.5 – <u>La commercialisation</u></p> <p>S3.5.1 – <u>L'argumentation</u> technique et commerciale sur les produits vendus</p> <p>S3.5.2 – <u>La présentation et l'animation de l'espace de vente</u></p> <p>S3.5.3 – <u>Le conseil au client</u></p>	<p>À étudier en lien avec les savoirs associés S531</p> <p>Définir deux arguments techniques ou/et commerciaux justifiant la vente de chaque produit</p> <p>Citer des techniques pertinentes de présentation et d'animation de l'espace de vente</p> <p>Citer deux conseils d'utilisation ou/et de conservation des produits vendus</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES On se limite à :
S4.1 – Les sciences appliquées à l’alimentation	
S4.1.1 - Les constituants des aliments	
<p>S4.1.1.1 - <u>Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eau - glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres) - protides (acide aminés, polypeptides, protéines) - lipides - éléments minéraux et oligoéléments - vitamines 	<p>À partir d’étiquetages, identifier les différents constituants d’un produit alimentaire</p> <p>Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent</p> <p>Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres.</p> <p>Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent</p> <p>Indiquer les principaux rôles dans l’organisme des glucides (lents, rapides, fibres), des protides, lipides, des vitamines hydrosolubles (B1, B12, C) et liposolubles (A, D, E, K), du calcium, du sodium et du fer</p> <p>Calculer la valeur énergétique d’un aliment</p>
<p>S4.1.1.2 - <u>Modifications subies par les constituants alimentaires / Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - états physiques - changements d’états - solubilité, diffusion, suspension - émulsion, foisonnement - action de la température sur les glucides (fusion, caramélisation, carbonisation, formation d’empois d’amidon (gélatinisation), gélification, hydrolyse) - action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélification) - action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) - action de la température sur les vitamines hydrosolubles et liposolubles - réaction de Maillard - action de l’alcool sur les protéines (coagulation) - action de l’air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) - action de l’acidité sur les protéines (coagulation) et sur les glucides (hydrolyse) - action mécanique sur les protides (réseau de gluten) 	<p>Expliquer, à partir de protocoles de fabrication, les quatre principaux changements d’états de l’eau : fusion, vaporisation, solidification, sublimation</p> <p>Citer un exemple d’application de chacune de ces propriétés</p> <p>Nommer et donner la nature des transformations subies par les constituants alimentaires dans des situations professionnelles données</p> <p>Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles sur les produits fabriqués</p> <p>Justifier les précautions prises dans la pratique professionnelle</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p>S4.1.2 - La nutrition S4.1.2.1 - <u>Perception sensorielle</u> (odeurs, saveurs, consistances, température, couleur, forme).</p> <ul style="list-style-type: none"> - objectifs de la perception sensorielle - analyse sensorielle 	<p>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement) Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle (description d'un aliment, correction d'une préparation, protection ...) Définir la notion de qualité organoleptique d'un produit Citer les sens utilisés lors de la perception sensorielle Mettre en relation sens et organes des sens Énumérer les saveurs Commenter une représentation schématique simplifiée de la perception de la saveur, de l'odeur et de la flaveur Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle</p> <p>Expliquer le principe de l'analyse sensorielle Justifier l'intérêt de l'analyse sensorielle Indiquer les champs d'application de l'analyse sensorielle</p>
<p>S4.1.2.2 - <u>Intérêt nutritionnel des produits commercialisés</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Produits alimentaires traditionnels - Produits alimentaires de substitution : produits allégés en sucres et matières grasses, produits contenant des édulcorants, produits enrichis (minéraux, vitamines, acides gras, fibres) <p>S4.1.2.3 - <u>Équilibre alimentaire</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - groupes d'aliments - place des groupes d'aliments dans l'alimentation, alimentation équilibrée - conséquences d'une alimentation déséquilibrée - recommandations nutritionnelles à mettre en œuvre par les professionnels de l'alimentation (Programme National Nutrition Santé : PNNS) <p>S4.1.2.4 - <u>Comportements alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Faim, soif, satiété - Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires - Évolution des comportements - Comportements et consommation (aliment santé, aliments prêt à consommer ...) 	<p>Comparer, à partir de documents, les caractéristiques nutritionnelles de différents produits Dégager leur intérêt nutritionnel Identifier l'intérêt des aliments de substitution dans l'alimentation Identifier les limites de leur utilisation Citer les groupes d'aliments Indiquer les principaux constituants apportés par chaque groupe d'aliments Classer des aliments d'une liste et d'un menu dans les différents groupes Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée, Contrôler qualitativement l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur relatives à la nutrition et la santé Repérer les erreurs dans un menu - Corriger un menu Établir des menus équilibrés Identifier l'intérêt d'un plan alimentaire Proposer des menus à partir d'un plan alimentaire Justifier les équivalences alimentaires Énoncer la répartition des apports énergétiques sur la journée Justifier les apports conseillés (qualitatif), pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs Identifier les caractéristiques de la ration conseillée pour chaque groupe (catégorie) de consommateurs en référence à celle de l'adulte d'activité moyenne Citer les principales conséquences sur la santé : <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès de consommation de lipides, de glucides sucrés, de sel - d'une carence en fibres, en calcium, en fer, en vitamines Justifier les principales recommandations Indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif, de la satiété Mettre en relation les facteurs psychosensoriels, socioculturels et les comportements alimentaires Indiquer l'incidence du mode de vie sur le comportement alimentaire Mettre en relation comportement alimentaire et consommation</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S4.1.3 - La digestion des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - anatomie de l'appareil digestif - phénomènes mécaniques et phénomènes chimiques - voies d'absorption - devenir des produits absorbés - stockage des glucides et des lipides 	<p>Annoter un schéma de l'appareil digestif Citer les principales étapes de la digestion Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments Citer les substances assimilables (nutriments) qui résultent de la digestion Indiquer les 2 voies d'absorption des glucides et des lipides Préciser le devenir des glucides et des lipides à l'issue de l'absorption Indiquer le lieu de stockage des glucides et des lipides</p>
<p>S4.2 – Les sciences appliquées à l'hygiène :</p>	
<p>S4.2.1 – La microbiologie appliquée</p> <p>S4.2.1.1 - <u>Diversité du monde microbien :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - classification des micro-organismes - conditions de multiplication - toxinogénèse - pouvoir pathogène - virulence 	<p>Définir « micro organisme » Nommer les principales familles de microorganismes (bactéries, champignons microscopiques, virus) Citer les conditions favorables à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) Définir la sporulation Énoncer les propriétés caractéristiques des spores Identifier, en milieu professionnel, les conditions favorisant la sporulation Justifier les principes de conservation des aliments Définir la toxinogénèse Définir le pouvoir toxique Définir le pouvoir pathogène Définir la virulence (multiplication et diffusion)</p>
<p>S4.2.1.2 - <u>Microorganismes utiles :</u></p> <p>Levures, bactéries lactiques, bactéries acétiques</p>	<p>Citer des exemples de microorganismes utiles aux fabrications Définir la fermentation (produit initial, agents de fermentation, produits formés) Énumérer les facteurs favorables à la fermentation pour une situation donnée Caractériser les fermentations lactique, alcoolique et acétique.</p>
<p>S4.2.1.3 - <u>Microorganismes nuisibles :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - flore d'altération - flore pathogène alimentaire - chaîne de contaminations 	<p>Justifier des facteurs favorables à l'altération des produits par les microorganismes Citer les principaux signes d'altération du produit Analyser les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une production alimentaire, de la production à la consommation Proposer et justifier des mesures correctives Nommer les principaux microorganismes pathogènes véhiculés par les aliments (Staphylocoque doré, Listeria, Salmonelles, Escherichia coli, Clostridium botulinum et perfringens). Citer les réservoirs de ces microorganismes dans l'activité professionnelle Nommer les vecteurs des microorganismes Mettre en relation réservoirs et vecteur Citer les principaux produits ou préparations sensibles à ces microorganismes Interpréter les résultats d'une analyse microbiologique effectuée sur un échantillon de préparation alimentaire</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p>S4.2.1.4 - <u>Barrières antimicrobiennes de l'organisme</u></p>	<p>Citer les principales voies de pénétration des micro-organismes dans le corps humain Préciser les principaux niveaux de résistance de l'organisme à l'infection Expliquer le rôle de chaque niveau de résistance Différencier vaccin / sérum : rôles et modes d'action</p>
<p>S4.2.1.5 - <u>Maladies alimentaires :</u></p>	<p>Citer les principales étapes d'une maladie infectieuse alimentaire Définir les maladies infectieuses alimentaires (MIA) Définir les intoxications alimentaires : intoxications et toxi infections alimentaires (TIA) Différencier TIA et MIA Mettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables (Staphylocoque doré, Salmonelles, Clostridium botulinum, Clostridium perfringens ...) Préciser pour chaque exemple de MIA (dont Hépatite virale A, grippe aviaire) le micro organisme responsable Citer des aliments vecteurs fréquemment impliqués dans les maladies alimentaires ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) Justifier les précautions à prendre, lors de l'activité professionnelle, pour les éviter Lister les principaux symptômes des maladies alimentaires (diarrhées, douleurs abdominales, vomissements, fièvre) Caractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) Décoder les sigles TIA, TIAC et MIA Définir un porteur asymptomatique (porteur sain)</p>
<p>S4.2.2 – <u>Les parasitoses alimentaires :</u> Les parasitoses dues auTénia, à la Trichine, à la Douve, à l'Anisakis</p>	<p>Citer les parasitoses alimentaires les plus courantes Préciser pour chaque exemple le parasite, l'aliment responsable, le mode de transmission Justifier les précautions mises en œuvre pour les éviter</p>
<p>S4.2.3 – <u>La toxicologie alimentaire :</u> - toxicologie extrinsèque : . produits résiduels : traitement phytosanitaires, insecticides, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments, produits issus de certaines techniques (fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses...) additifs alimentaires - toxicologie intrinsèque</p>	<p>Définir la toxicité (chronique, aiguë, sub- aiguë) Différencier toxicité extrinsèque de toxicité intrinsèque Citer les principaux types de substances toxiques Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation Citer les familles d'additifs alimentaires Indiquer les limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale) Définir la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet Citer les effets des substances toxiques</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p>S4.2.4 – <u>Les mesures préventives</u> S4.2.4.1 - <u>Hygiène du personnel</u> <ul style="list-style-type: none"> - corporelle et vestimentaire - surveillance de l'état de santé, aptitude médicale S4.2.4.2 - <u>Gestion des matières premières</u> <ul style="list-style-type: none"> - choix du fournisseur - contrôles à la réception - conditions de stockage S4.2.4.3 - <u>Hygiène du milieu et du matériel</u> <ul style="list-style-type: none"> - salissures - familles de produits d'entretien - protocoles de nettoyage et de désinfection - lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...) </p>	<p>Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains Justifier l'intérêt de l'hygiène corporelle (dont l'hygiène bucco dentaire) - Justifier le port de la tenue professionnelle et les comportements professionnels à adopter Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation) Justifier les contrôles à effectuer lors de la réception</p> <p>Justifier les conditions de stockage des différents types de produits dans le respect de la réglementation</p> <p>Classer les salissures selon leur nature Indiquer le mode d'action d'un détergent, d'un désinfectant, d'un détergent désinfectant, d'un abrasif, d'un solvant, d'un décapant, d'un détartrant Justifier les paramètres déterminant l'efficacité d'un entretien Justifier les informations relatives aux précautions à prendre lors de l'utilisation de ces produits Préciser la conduite à tenir en cas d'accident survenant lors de l'utilisation de ces produits Justifier les étapes d'un plan de nettoyage/désinfection Justifier pour un cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements en fonction du support et des salissures dans le respect de la réglementation et de la sécurité Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans un local professionnel Citer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles</p>
<p>S4.2.4.4 - <u>Hygiène et mise en œuvre des protocoles de travail</u> (Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire) <ul style="list-style-type: none"> - refroidissement rapide - chaîne du froid - action de la chaleur - mise sous-vide - mise sous atmosphère modifiée - liaisons froides, chaudes </p>	<p>Justifier la nécessité du refroidissement rapide des préparations alimentaires Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid Repérer sur des relevés de températures la rupture de la chaîne du froid Identifier les causes possibles de rupture de la chaîne du froid Proposer des actions correctives et/ou préventives Justifier l'incidence de la cuisson suffisante sur la conservation des produits Justifier la pasteurisation exigée pour des situations professionnelles Indiquer le principe du conditionnement sous vide Justifier l'incidence de la mise sous vide et sous atmosphère modifiée sur la conservation et la cuisson des aliments</p> <p>Justifier les points essentiels de la réglementation (temps, température) relative à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des préparations alimentaires en service immédiat ou différé</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l’hygiène, à l’alimentation et à l’environnement professionnel (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p>S4.2.5 – La valorisation et le contrôle de la qualité alimentaire : S4.2.5.1 - Moyens d’information : <ul style="list-style-type: none"> - étiquetage - affichage - mise en œuvre de la traçabilité en relation avec la méthode HACCP S4.2.5.2 - Contrôle de la sécurité alimentaire Direction départementale des services vétérinaires Direction départementale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes Direction départementale des affaires sanitaires et sociales Laboratoires d’autocontrôles indépendants</p>	<p>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement) Énumérer les mentions obligatoires et facultatives que doit comporter une étiquette, un affichage (aspect réglementaire) Comparer les mentions portées sur des étiquetages en vue de sélectionner ou promouvoir un produit</p> <p>Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés DLC (Date Limite de Consommation) / DLUO (Date Limite d’Utilisation Optimale) / DDM (Date de Durabilité Minimale)/ DCR (Date de Consommation Recommandée)</p> <p>Lister les documents à présenter aux services de contrôle Citer pour chaque service ses principales fonctions</p> <p>Justifier l’intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences)</p>
<p>S4.3 – Les sciences appliquées à l’environnement professionnel (locaux, équipements) <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> S4.3.1 – L’alimentation en énergie S4.3.1.1 - Énergie électrique S4.3.1.1.1 - Principales grandeurs utilisées en électricité <ul style="list-style-type: none"> - tension - intensité du courant - puissance d’un appareil - puissance maximale d’une installation S4.3.1.1.2 - Utilisation de l’énergie électrique en milieu professionnel <ul style="list-style-type: none"> - transformation en énergie thermique - transformation en énergie mécanique </p>	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d’un appareil et sur les notices techniques Calculer la consommation électrique pour un appareil donné Comparer la puissance d’un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l’effet Joule Indiquer des exemples d’appareils utilisant ce principe Énoncer le principe de transformation en énergie mécanique Citer des exemples d’appareils utilisant ce principe</p>
<p>S4.3.1.1.3 - Sécurité <ul style="list-style-type: none"> - dispositifs de sécurité concernant l’alimentation en énergie électrique des locaux professionnels - réglementation et contrôle S4.3.1.2 - Combustibles <ul style="list-style-type: none"> - principaux combustibles utilisés dans le secteur professionnel - combustion et production de chaleur - sécurité concernant l’utilisation du gaz pour l’alimentation des locaux professionnels </p>	<p>Indiquer le rôle d’un disjoncteur de puissance, d’un disjoncteur différentiel, d’une prise de terre, du dispositif d’arrêt d’urgence et des isolants électriques Justifier l’importance d’une installation aux normes</p> <p>Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel Définir la combustion Justifier les conditions d’une combustion complète (gaz) Justifier l’importance du thermocouple, de l’ionisation de flamme, de la vanne d’arrêt et de la maintenance du matériel Expliquer les risques liés au non respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie) et indiquer la conduite à tenir Citer les éléments de sécurité liés à l’aménagement des locaux (alarme, détecteur, portes coupe feu ...) et préciser leur rôle</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u>
<p>S4.3.2 – L'alimentation en eau froide</p> <ul style="list-style-type: none"> - distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine - tarification et éléments du coût de l'eau - adoucissement de l'eau 	<p>À étudier en lien avec la PSE (Prévention Santé Environnement)</p> <p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine</p> <p>Repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l'eau</p> <p>Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau</p> <p>Citer les caractéristiques d'une eau dure</p> <p>Nommer l'unité de mesure de la dureté de l'eau</p> <p>Identifier les conséquences de l'utilisation d'une eau dure en milieu professionnel</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur d'eau</p>
<p>S4.3.3 – Les équipements spécifiques des locaux professionnels</p>	<p>Expliquer succinctement la production de la chaleur par : effet Joule, combustion, ondes électromagnétiques</p>
<p>S4.3.3.1 - Production d'eau chaude et cuisson des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - principe de la production de la chaleur par effet Joule, par combustion, par utilisation de micro-ondes, par induction - principes de fonctionnement des appareils de cuisson et des appareils de chauffage de l'eau - propagation de la chaleur (conduction, convection, rayonnement) - réglage de la température : le thermostat - économie d'énergie 	<p>Indiquer, à partir d'un schéma simple, le principe de fonctionnement d'un appareil utilisant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la combustion (brûleur atmosphérique) - l'effet Joule (four à chaleur sèche) - les ondes électromagnétiques (micro-ondes et plaque à induction) <p>Indiquer, à partir d'exemples de cuisson d'aliments, le principe des différents modes de propagation de la chaleur</p> <p>Citer son rôle - Indiquer son principe de fonctionnement</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p> <p>Comparer des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la consommation en énergie - les performances atteintes (t°, durée, rendement) - les quantités d'aliments traités - la maintenance - et le nettoyage
<p>S4.3.3.2 - Production et utilisation du froid</p> <ul style="list-style-type: none"> - principe de production du froid mécanique - principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid mécanique - principe de fonctionnement des appareils producteurs de froid cryogénique - fonction des différents appareils : réfrigérateur, chambre froide positive, congélateur, surgélateur, cellule de refroidissement rapide - économies d'énergie 	<p>Expliquer succinctement la production du froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un appareil producteur de froid</p> <p>Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique, du froid cryogénique</p> <p>Citer la fonction de ces différents appareils</p> <p>Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie</p> <p>Comparaison des performances et des caractéristiques d'appareils pour une opération donnée en vue d'un choix, par rapport à la consommation en énergie, les performances atteintes (t°, durée, rendement), les quantités d'aliments traités, la maintenance et le nettoyage</p>
<p>S4.3.3.3 - Production d'une atmosphère modifiée</p>	<p>Expliquer succinctement le conditionnement d'aliments, sous vide d'air, en atmosphère modifiée</p> <p>Indiquer le principe de fonctionnement d'un appareil de mise sous vide - Annoter un schéma simple d'un appareil de mise sous vide</p>

Savoirs associés 4 – Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation et à l'environnement professionnel (suite et fin)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES <u>On se limite à :</u></p>
<p>S4.3.4 – <u>L'aménagement et équipements généraux des locaux professionnels</u> S4.3.4.1 - <u>Éclairage des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - éclairage adapté à l'activité professionnelle - économies d'énergie <p>S4.3.4.2 - <u>Évacuation des matières usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - eaux usées - graisses - déchets solides <p>S4.3.4.3 - <u>Ventilation et climatisation des locaux professionnels</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - salubrité d'un local - principe de la ventilation - principe de la climatisation - réglementation <p>S4.3.4.4 - <u>Matériaux utilisés dans le secteur professionnel</u> S4.3.4.4.1 - <u>Principaux matériaux</u> bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, matières plastiques, résines et peintures, matières textiles, granit, papiers et cartons</p>	<p>Indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence (« classique », halogène), à fluorescence (« classique », fluocompacte) Comparer les caractéristiques des sources lumineuses artificielles Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte Énumérer les critères d'un éclairage adapté (niveau d'éclairement, rendu des couleurs ...) Justifier le choix d'un éclairage adapté au regard des différents types d'activités (lieu de transformation, lieu de vente) Justifier l'importance de l'entretien des appareils d'éclairage Citer les règles de sécurité lors de l'entretien des appareils d'éclairage</p> <p>Effectuer un choix raisonné de sources d'éclairage adapté à l'activité et dans le respect de l'environnement Citer les consignes d'utilisation qui permettent d'économiser l'énergie</p> <p>Décrire les dispositifs matériels obligatoires sur le site professionnel, adaptés à la collecte des eaux usées, des graisses, de certains déchets solides (os ...) Justifier les conditions de stockage des déchets produits Justifier l'évacuation des déchets produits en milieu professionnel Justifier l'importance du tri sélectif</p> <p>Justifier les facteurs de salubrité d'un local professionnel Caractériser une atmosphère confinée, polluée Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la ventilation Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la climatisation Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p> <p>Citer les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, emballages, conditionnements, tenues professionnelles</p>
<p>S4.3.4.4.2 - <u>Principales propriétés des matériaux, utilisation et entretien</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle - matériaux d'emballage et de conditionnement à usage alimentaire - réglementation 	<p>Identifier les principales propriétés de chacun des matériaux Identifier les inconvénients de chacun des matériaux À partir des principales propriétés et inconvénients d'un matériau, justifier le choix pour son utilisation dans le milieu professionnel et son entretien éventuel Citer les principales caractéristiques de la réglementation</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.1. LE CONTEXTE PROFESSIONNEL :</p>	
<p>S5.1.1 - Un secteur professionnel, une diversité de métiers :</p>	
<p>Le secteur professionnel</p>	<p>Définir la notion de secteur professionnel Distinguer différents secteurs professionnels Repérer le secteur professionnel du domaine de l'alimentation</p>
<p>Le métier</p>	<p>Définir la notion de métier Repérer quelques métiers qui composent le secteur professionnel du domaine de l'alimentation Citer quelques tâches et activités constitutives des métiers concernés</p>
<p>Les niveaux de formation</p>	<p>Repérer les différents niveaux de formation</p>
<p>Les diplômes et les titres professionnels</p>	<p>Identifier les diplômes et titres professionnels préparant aux différents métiers du secteur professionnel</p>
<p>La qualification</p>	<p>Positionner les diplômes de niveau V et IV sur l'organigramme des formations</p>
<p>La professionnalisation</p>	<p>Définir la qualification Faire le lien entre diplôme, qualification et professionnalisation</p>
<p>Les différentes voies de formation : statut scolaire, statut salarié</p>	<p>Identifier les différentes voies de formation Analyser le cadre réglementaire d'accompagnement de l'alternance : conventions de stage, contrats d'apprentissage, contrats de professionnalisation... Dégager les droits et obligations des jeunes au regard de leur formation</p>
<p>Une formation tout au long de la vie</p>	<p>Définir la notion de formation tout au long de la vie et en repérer les principaux enjeux Repérer les principales modalités de validation des acquis de l'expérience</p>
<p>L'environnement du métier</p>	<p>Observer et caractériser l'environnement du métier : conditions d'exercice, lieux d'exercice (maison mère, succursale, filiale, chantier...), contraintes inhérentes à la spécificité du métier (flexibilité des horaires par exemple)</p>
<p>S5.1.2 - La diversité des organisations, leur finalité et leur réalité :</p>	
<p>Les organisations : leurs caractéristiques</p>	<p>Définir l'organisation Identifier différentes organisations et repérer leur diversité</p>
<p>Les finalités des organisations : production de biens et de services marchands ou non marchands</p>	<p>Repérer les finalités des organisations</p>
<p>Les types d'organisations : entreprises, organisations publiques, organisations à but non lucratif</p>	<p>Associer finalités et types d'organisations</p>
<p>Les objectifs : réalisation de profits, création de richesses, principes et missions de service public, défense d'un intérêt commun</p>	<p>Identifier les différents objectifs en fonction de la finalité et du type d'organisation</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.1.3 - Les domaines d'activités des organisations :</p>	
<p>L'activité principale d'une organisation</p>	<p>Repérer les activités d'une organisation</p>
<p>Les activités secondaires d'une organisation</p>	<p>Définir la notion d'activité principale et secondaire Repérer des exemples de services secondaires</p>
<p>Le secteur professionnel et sa place dans l'économie</p>	<p>Observer et caractériser la place du secteur professionnel en lien avec le métier préparé dans l'économie locale, régionale, nationale et mondiale Constater l'évolution des dernières années</p>
<p>S5.1.4 - L'environnement économique, juridique et institutionnel :</p>	
<p>Notions de marché, d'offre et de demande</p>	<p>Caractériser le marché de l'entreprise Caractériser l'offre et la demande Analyser leur incidence sur la fixation des prix Montrer le rôle régulateur du marché</p>
<p>Les secteurs institutionnels</p>	<p>Définir la notion d'activité économique Repérer les différents secteurs institutionnels (agents économiques) et identifier leur fonction principale Montrer l'interdépendance entre les différents secteurs en s'appuyant sur un schéma simplifié</p>
<p>Les sources du droit national : Constitution, loi, ordonnance, décret, arrêté, jurisprudence, coutume</p>	<p>Définir la notion de droit Caractériser et hiérarchiser les différentes sources du droit national</p>
<p>Les sources du droit européen et international : droit communautaire, directives européennes, traités et accords internationaux...</p>	<p>Repérer les différentes sources des droits européen et international Hiérarchiser les droits national et international</p>
<p>Le contrat</p>	<p>Définir la notion de contrat et la replacer dans le cadre de la liberté contractuelle</p>
<p>La formation du contrat</p>	<p>Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat</p>
<p>Les obligations contractuelles</p>	<p>Analyser différents contrats en identifiant les parties, leurs droits et leurs obligations</p>
<p>La responsabilité</p>	<p>Définir la responsabilité et différencier les différents domaines de la responsabilité (responsabilité civile contractuelle, responsabilité civile délictuelle, responsabilité pénale) Identifier et caractériser les responsabilités personnelle et professionnelle</p>
<p>Les chambres consulaires</p>	<p>Définir et caractériser les chambres consulaires Identifier les services apportés par ces chambres consulaires aux organisations</p>
<p>Les organisations professionnelles patronales et syndicales</p>	<p>Repérer différentes organisations professionnelles en lien avec le métier préparé et identifier leurs relations avec l'entreprise</p>
<p>L'inspection du travail</p>	<p>Repérer ses missions principales et ses liens avec l'organisation</p>
<p>L'État et les collectivités territoriales</p>	<p>Identifier l'organisation territoriale de la France et dégager quelques relations de l'entreprise avec les services de l'État et des collectivités territoriales</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.2. L'INSERTION DANS L'ORGANISATION :	
S5.2.1 - La recherche d'emploi :	
La population active	Caractériser la population active Analyser la composition de la population active (sexe, âge, métier...) Décrire les principaux facteurs qui influent sur le niveau de la population active
Les caractéristiques du marché du travail	Observer et caractériser le marché du travail (offre, demande, acteurs, déséquilibre) Analyser les causes et l'évolution du chômage
Le profil de poste	Définir la notion de compétence, d'aptitude Analyser le profil de poste Vérifier l'adéquation du profil de la personne aux besoins de l'entreprise
Les canaux de communication et les organismes spécifiques au marché de l'emploi, en France et en Europe	Distinguer les différents canaux (presse notamment professionnelle, radio, internet...) Repérer les différents organismes facilitateurs (service pour l'emploi SPE, agences d'intérim, syndicats professionnels...)
L'offre d'emploi adaptée au secteur professionnel	Analyser une offre d'emploi Sélectionner les offres d'emplois correspondant à un profil établi
Les démarches en matière de recherche et d'offre d'emploi	Repérer les démarches de recherche d'emploi Identifier les droits et devoirs du demandeur d'emploi
La lettre de motivation	Identifier les règles d'usage, en France et en Europe, pour la rédaction d'une lettre de motivation et d'un curriculum vitae Rédiger une lettre de motivation
Le curriculum vitae	Présenter un curriculum vitae informatisé
La communication téléphonique	Préparer la communication téléphonique
S5.2.2 - L'embauche et la rémunération :	
L'entretien d'embauche	Repérer les différentes phases de l'entretien Repérer les attitudes et le langage à privilégier et à éviter, voire à exclure Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche (atteinte à la vie privée, discrimination...) Préparer l'entretien d'embauche
Les tests de sélection	Analyser des tests utilisés dans une procédure d'embauche
Les différents types de contrats de travail en vigueur	Distinguer les principaux contrats de travail et les caractériser Identifier le contrat adapté à diverses situations au regard de la législation
Le contrat de travail : son utilisation, ses caractéristiques, les droits et obligations des parties	Analyser un contrat de travail, notamment les clauses spécifiques Dégager les caractéristiques des contrats, les droits et obligations des parties
Les éléments de la rémunération	Repérer les éléments constitutifs de la rémunération négociés au moment de l'embauche Dégager les spécificités de la rémunération du secteur professionnel
Les principales formalités liées à l'embauche : déclarations obligatoires, visite médicale, inscription au registre du personnel, déclaration unique d'embauche	Identifier les formalités obligatoires pour le salarié et l'employeur à l'embauche

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.2.3 - <u>La structure de l'organisation :</u>	
Les fonctions et services de l'organisation	Observer et caractériser des organisations représentatives du secteur professionnel Repérer et caractériser leurs principales fonctions Identifier les différents services et leurs attributions
La structure de l'organisation	Analyser la structure d'une organisation du secteur professionnel Repérer le rôle et la place des principaux acteurs dans cette organisation Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services
S5.2.4 - <u>Les règles de vie au sein de l'entreprise :</u>	
La communication au sein de l'entreprise	Analyser des situations de communication au sein de l'entreprise Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte
Les enjeux de la communication interne	Identifier les principes d'une communication efficace (sur le fond et sur la forme) au sein de l'entreprise et en mesurer les conséquences
La liberté d'expression et ses limites	Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'entreprise Faire émerger quelques exemples de délimitation de la liberté d'expression tant pour le salarié, que pour l'employeur
Le règlement intérieur : contenu et objectifs	Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur professionnel Identifier les principaux thèmes abordés et repérer les objectifs
Le règlement intérieur : droits et obligations du salarié	Repérer les droits et obligations du salarié
Le règlement intérieur : hiérarchie des différentes sanctions applicables	Identifier pour le salarié les conséquences en cas de non respect de ces dispositions
Le pouvoir disciplinaire	Indiquer les conditions d'application du pouvoir disciplinaire Identifier les limites à ce pouvoir
S5.3. <u>L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ :</u>	
S5.3.1 - <u>L'activité commerciale :</u>	
Les couples produits / marchés de l'entreprise	À étudier en lien avec les savoirs associés S35 Identifier les couples produits/marchés de l'entreprise
La concurrence	Repérer le positionnement des concurrents Définir le positionnement de l'entreprise sur ses marchés à partir d'un cas concret
Le positionnement	
La politique commerciale : politique de produit, de prix, de distribution, de communication	Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise Justifier le choix de la politique commerciale retenue

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :</p>	
<p>S5.3.2 - L'organisation de la production et du travail :</p>	
<p>Le processus de production de biens ou de services</p>	<p>Repérer les étapes du processus de production à partir d'une observation du réel</p>
<p>Les modes de production industrielle (fabrication à l'unité, en série, en continu, juste à temps...) La production de services</p>	<p>Analyser différents modes de production et les définir tout en présentant les avantages et limites de chacun Repérer le ou les modes de production du secteur professionnel concerné</p>
<p>Les différents modes d'organisation du travail</p>	<p>Repérer dans le temps l'évolution de l'organisation du travail Caractériser les différents avantages et inconvénients des différents modes d'organisation du travail tant pour le salarié que pour l'entreprise Repérer les modes d'organisation du travail en fonction du mode de production retenu et du secteur professionnel concerné.</p>
<p>Les facteurs de production (facteur humain et facteur technique)</p>	<p>Repérer et caractériser les différents facteurs de production</p>
<p>La productivité Le rendement L'investissement La formation et la qualification</p>	<p>Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production et mesurer leur(s) incidence(s) sur la productivité Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité des facteurs Dégager les enjeux et les conséquences de la productivité et du rendement</p>
<p>L'approvisionnement : niveaux de stocks, périodicité, réapprovisionnement, coût du stockage</p>	<p>Identifier et analyser les modalités d'approvisionnement d'entreprises représentatives du secteur professionnel Repérer les événements qui déclenchent le réapprovisionnement en fonction de la politique d'approvisionnement</p>
<p>La recherche et la sélection des fournisseurs</p>	<p>Participer à la recherche et au choix d'un fournisseur</p>
<p>La qualité totale : de la conception d'un produit au service après-vente Normes, chartes qualité La démarche qualité et ses enjeux</p>	<p>Identifier les références qualité appliquées au secteur professionnel Analyser des démarches qualité en vigueur dans le secteur professionnel Repérer les enjeux de la démarche qualité pour les organisations</p>
<p>La durée du travail Les repos, les congés</p>	<p>Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs à la durée du temps de travail, les repos, les congés</p>
<p>La flexibilité du temps de travail</p>	<p>Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'entreprise</p>
<p>La rémunération du travail</p>	<p>Vérifier que la rémunération du salarié est conforme à la législation et à sa situation</p>
<p>Les délégués du personnel, le comité d'entreprise</p>	<p>Repérer la législation concernant la représentation des salariés (seuil, désignation ...) dans une situation donnée.</p>
<p>La représentation syndicale</p>	<p>En dégager les attributions des différentes instances représentatives du personnel</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.3. L'ORGANISATION DE L'ACTIVITÉ (suite) :</p>	
<p>S5.3.3 - La gestion des ressources humaines :</p>	
<p>Les missions du service des ressources humaines ou les aspects de la gestion des ressources</p>	<p>Identifier les principales missions du service des ressources humaines Définir les principaux objectifs et enjeux de la gestion des ressources humaines</p>
<p>L'entretien individuel d'évaluation</p>	<p>Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation Observer et caractériser un exemple d'entretien individuel d'évaluation</p>
<p>Le plan de formation de l'organisation Les congés de formation Le droit à la formation Le bilan de compétences</p>	<p>Identifier les différents dispositifs de formation existants au sein de l'organisation et à l'extérieur de celle-ci Repérer les enjeux de la formation tant pour le salarié que pour l'organisation Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation</p>
<p>Les moyens et les enjeux de la motivation</p>	<p>Repérer différents moyens permettant de motiver les salariés Identifier les enjeux de la motivation des salariés pour l'organisation et pour le salarié</p>
<p>Les conflits individuels et collectifs</p>	<p>Caractériser les principaux types de conflits Observer les différentes étapes des conflits et repérer leur mode de résolution, en s'appuyant sur la législation en vigueur</p>
<p>S5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION :</p>	
<p>S5.4.1 - L'organisation créatrice de richesses :</p>	
<p>Les coûts d'achat, de production, de revient</p>	<p>Identifier les composants des différents coûts</p>
<p>La marge de l'entreprise, le prix de vente</p>	<p>Caractériser les déterminants du prix de vente</p>
<p>Le chiffre d'affaires et le résultat</p>	<p>Repérer le chiffre d'affaires et ses composantes (volume et prix) Dégager le résultat à partir des charges et produits Mesurer la performance de l'entreprise à partir de ces indicateurs</p>
<p>La valeur ajoutée et sa répartition</p>	<p>Définir la notion de valeur ajoutée Identifier la répartition de la valeur ajoutée</p>
<p>La croissance de l'organisation</p>	<p>Observer et caractériser le contexte économique (marché, concurrence, compétitivité) Identifier les objectifs de la croissance (accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché...)</p>

Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l'entreprise (suite)

<p>CONNAISSANCES (Savoirs associés)</p>	<p>LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u></p>
<p>S5.4. LA VIE DE L'ORGANISATION : (suite) :</p>	
<p>S5.4.2 - <u>Les relations avec les partenaires extérieurs :</u></p>	
<p>Les clients/usagers Les fournisseurs Les organismes financiers Les assurances</p>	<p>Repérer les partenaires de l'organisation prenant part aux étapes d'approvisionnement, de production, de commercialisation, d'investissement et de financement</p>
<p>Le mécanisme de la TVA</p>	<p>Repérer la TVA collectée, déductible et à payer</p>
<p>L'imposition des bénéfices</p>	<p>Distinguer les modalités d'imposition des bénéfices dans les entreprises individuelles et les sociétés</p>
<p>Les opérations réalisées avec les partenaires Les documents administratifs, commerciaux, de gestion Les différentes modalités de financement (emprunt, crédit bail)</p>	<p>Identifier les documents échangés (reçus/transmis) avec les différents partenaires Vérifier, analyser les principaux documents reçus Établir quelques documents significatifs du secteur professionnel en respectant la pratique professionnelle Identifier les opérations réalisées et repérer les droits et obligations de l'entreprise et de ses partenaires</p>
<p>La communication avec les partenaires Les enjeux de la communication avec les partenaires</p>	<p>Analyser des situations de communication avec les partenaires Vérifier si la communication est adaptée à la cible et à l'objectif en fonction du contexte Identifier les principes d'une communication efficace selon les partenaires et en mesurer l'impact</p>
<p>S5.4.3 - <u>La création et la reprise d'entreprise :</u></p>	
<p>Le projet de création ou de reprise</p>	<p>Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise Définir les valeurs et aptitudes de l'entrepreneur Repérer les différents types d'idées, sources de projet (une activité connue, une innovation, une avancée technologique...) Repérer les différentes étapes de cette démarche de projet</p>
<p>La propriété industrielle et propriété intellectuelle</p>	<p>Repérer et définir les enjeux de la protection de la propriété industrielle, de la propriété intellectuelle Identifier les règles juridiques essentielles en vigueur relatives à la propriété industrielle Repérer les procédures pour préserver la propriété industrielle</p>
<p>La connaissance du marché</p>	<p>Analyser des indicateurs locaux et nationaux concernant le secteur professionnel Estimer le marché au niveau quantitatif et qualitatif</p>
<p>Les éléments prévisionnels du projet (chiffre d'affaires, bilan, résultat) et le financement</p>	<p>Estimer le besoin de financement associé au projet</p>
<p>Les aides et les incitations à la création d'entreprise</p>	<p>Identifier les principales sources de financement complémentaire : aides, exonérations et incitations</p>
<p>Le positionnement sur le marché</p>	<p>Positionner l'entreprise sur le marché Dégager la nécessité d'élaborer une stratégie commerciale</p>
<p>Les formes juridiques : leurs caractéristiques</p>	<p>Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité</p>
<p>Les formalités de création</p>	<p>Repérer les différentes démarches liées à la création d'entreprise Identifier l'aide potentielle apportée par l'agence pour la création d'entreprises, les centres de formalités des entreprises...</p>

**Savoirs associés 5 – Environnement économique, juridique et management de l’entreprise
(suite et fin)**

CONNAISSANCES (Savoirs associés)	LIMITES DE CONNAISSANCES en privilégiant les spécificités du secteur professionnel et l'utilisation des technologies de l'information et de la communication, <u>on se limite à :</u>
S5.5. LES MUTATIONS ET LEURS INCIDENCES :	
S5.5.1 - Les mutations de l'environnement :	
Le contexte économique : les indicateurs de mesure, la croissance (taux d'inflation, PIB, taux de croissance, solde commercial, taux de chômage)	Caractériser les principaux indicateurs économiques Repérer les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes Mesurer les effets sur l'activité de l'organisation
L'Union européenne La mondialisation	Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'entreprise
L'organisation, actrice du développement durable Les politiques de développement durable et leurs enjeux	Identifier, au sein de l'organisation, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable Repérer, au plan national et international, d'autres actions menées en faveur du développement durable Situer ces actions dans le cadre d'une politique globale de développement durable Définir les enjeux du développement durable
S5.5.2 - Les mutations de l'organisation :	
Les mutations structurelles (restructura- tion, externalisation, délocalisation) et leurs incidences	Observer différentes mutations structurelles et en déduire les objectifs poursuivis Dégager les incidences sur les plans économique et social
Les situations de défaillance de l'organisation	Observer des situations de défaillance de l'organisation et repérer les procédures de résolution adaptées
La GPEC (Gestion Prévisionnelle des Emplois et des Compétences) Le plan de sauvegarde de l'emploi	Définir l'importance et le rôle d'une GPEC Observer des plans sociaux et en dégager les causes et les incidences
S5.5.3 - Les incidences sur le personnel :	
La démission La rupture conventionnelle Le licenciement pour motif personnel Le licenciement économique Les conseils de prud'homme	Identifier les différents cas de rupture Qualifier la démission, sa procédure légale et ses incidences Qualifier le licenciement, ses motifs, ses procédures et ses incidences
Les évolutions de carrière	Observer les différentes évolutions de carrière (formation, adaptation, mutation, reconversion, promotion...) et en dégager leurs caractéristiques