

## **RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

### **2. LES SAVOIRS ASSOCIES**

## TECHNOLOGIE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b><u>LE MILIEU AQUATIQUE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'habitat</li> <li>- le cycle biologique</li> <li>- les types de pêche</li> <li>- l'aquaculture</li> <li>- la géographie maritime</li> </ul> <p><b><u>LES PRINCIPALES ESPÈCES DES PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les poissons de mer et d'eau douce</li> <li>- les mollusques</li> <li>- les crustacés</li> <li>- les autres animaux aquatiques</li> </ul> <p><b><u>LA RÉGLEMENTATION</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la réglementation sanitaire               <ul style="list-style-type: none"> <li>• locaux, produits, personnes et transport.</li> </ul> </li> <li>- la cotation C.E.E.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire le mode de vie des poissons</li> <li>- Décrire les types de pêche et d'élevage</li> <li>- Situer les mers chaudes et les mers froides</li> <li>- Situer les principales zones de pêche et les principaux ports.</li> <li>- Citer et différencier les familles et les espèces</li> <li>- pour chaque espèce, citer :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• les caractéristiques anatomiques</li> <li>• l'appellation : commerciale officielle, régionale(s)</li> <li>• la taille marchande</li> <li>• la famille d'appartenance</li> <li>• la technique de pêche</li> <li>• la période d'abondance</li> <li>• les formes de commercialisation</li> <li>• les critères de fraîcheur</li> <li>• les modes de conditionnement</li> </ul> </li> <li>- Citer les critères de qualités organoleptiques nécessaires pour établir une fiche de cotation C.E.E.</li> <li>- Citer les éléments de la tenue vestimentaire professionnelle</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b><u>LES ATELIERS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La marche en avant <ul style="list-style-type: none"> <li>• circuit des produits</li> <li>• circuit des personnes</li> </ul> </li> </ul> <p><b><u>DIAGRAMME DE PRODUCTION</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plan d'une ligne</li> </ul> <p><b><u>LES ÉQUIPEMENTS</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principaux matériels de production exemples : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les balances</li> <li>• la peleuse</li> <li>• machine à fileter</li> <li>• la trancheuse</li> <li>• les meuleuses...</li> </ul> </li> <li>- Les principaux matériels d'entretien <ul style="list-style-type: none"> <li>• les canons à mousse</li> <li>• les mono-brosses et auto laveuses</li> <li>• stérilisateurs pour petits outillages</li> </ul> </li> </ul>	<p>Décrire et justifier le principe de la marche en avant</p> <p>- Établir la chronologie des tâches</p> <p>- Citer l'usage - Décrire les principaux éléments, les réglages - Décrire le mode de nettoyage et les règles de sécurité</p>

SCIENCES APPLIQUEES

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1 - LES CONSTITUANTS DES ALIMENTS</b> Nature des constituants et principales propriétés physico-chimiques utilisées en cuisine</p> <p><b>2 - LES ALIMENTS</b>  <u>2.1 Classification des aliments</u> en groupes en fonction de leur composition et de leur origine  <u>2.2 Valeur alimentaire</u> des principaux aliments de chaque groupe  <u>2.3 Etude nutritionnelle</u> des produits de la mer, des produits d'eau douce, des mollusques, des crustacés et des autres produits aquatiques</p> <p><b>3 - LA NUTRITION</b>  <u>3.1 Digestion</u> - destinée des produits de l'absorption  <u>3.2 Besoins nutritionnels et apports recommandés</u>  <u>3.3 Equilibre alimentaire</u>            * Rations alimentaires            * Elaboration de menus équilibrés            * Place souhaitable des produits de la mer et d'eau douce .....</p> <p><b>4 - HYGIENE ET PREVENTION</b>  <u>4.1 Microbiologie appliquée</u>  <u>4.1.1 Diversité du monde microbien</u>            * critères de classification            * conditions de vie et de multiplication des microorganismes            * relations microorganismes - hôtes  <u>4.1.2 Pouvoir pathogène des microorganismes</u>            * modes de contamination et voies de pénétration dans l'organisme            * origine du pouvoir pathogène            * résistance de l'organisme à l'infection</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les constituants alimentaires</li> <li>- indiquer leurs propriétés physico-chimiques utilisées en cuisine</li> <li>- répartir en groupes une liste d'aliments proposée</li> <li>- déduire la valeur nutritionnelle d'un aliment de l'étude de sa composition</li> <li>- indiquer les équivalences alimentaires</li> <li>- citer les caractéristiques nutritionnelles de ces produits</li> <li>- situer sur un schéma de l'appareil digestif, les principales étapes de la digestion des aliments</li> <li>- citer les substances assimilables qui résultent de la digestion</li> <li>- citer les principaux rôles dans l'organisme des glucides, des protéides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D</li> <li>- indiquer les besoins qualitatifs de l'organisme pour les adolescents, les adultes selon l'activité</li> <li>- définir la ration alimentaire</li> <li>- vérifier, à partir des menus, l'équilibre alimentaire qualitatif</li> <li>- donner les équivalences alimentaires</li> <li>- préciser la fréquence possible de consommation des produits de la mer et d'eau douce</li> <li>- citer des exemples caractéristiques de différents types de microorganismes</li> <li>- indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des microorganismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</li> <li>- citer les différents agents vecteurs de microorganismes</li> <li>- citer les voies de pénétration dans l'organisme</li> <li>- définir la virulence (multiplication et diffusion)</li> <li>- définir le pouvoir toxique et différencier endotoxines et exotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories</li> <li>- préciser les différents niveaux et moyens de résistance de l'organisme à l'infection : peau et muqueuses, réaction inflammatoire, phagocytose, production d'anticorps</li> <li>- citer les principales étapes de la maladie infectieuse</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><i>4.1.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel</i> Lutte contre la multiplication et la diffusion des microorganismes ; recommandations et réglementation relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'hygiène corporelle et vestimentaire</li> <li>- la surveillance de l'état de santé</li> <li>- l'hygiène de l'outillage, des matériels, et des locaux : nettoyage, décontamination, désinfection, lutte contre les nuisibles...</li> <li>- au conditionnement des produits</li> <li>- la conservation et au transport des produits</li> <li>- la commercialisation</li> </ul> <p><i>4.1.4 Altérations des produits de la mer et d'eau douce</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* causes d'altération</li> <li>* techniques de conservation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- par le froid (glaçage, réfrigération, surgélation ; principe de la chaîne du froid)</li> <li>- par la chaleur (stérilisation, pasteurisation, déshydratation)</li> <li>- sous atmosphère modifiée ou raréfiée</li> <li>- par salage, saumurage, marinade</li> <li>- par fumage</li> <li>- par irradiation....</li> </ul> </li> <li>* conservation des produits de la mer et des produits d'eau douce ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer et justifier les règles de prophylaxie : <ul style="list-style-type: none"> <li>* relatives au personnel (réglementation en vigueur)</li> <li>* relatives au matériel et aux locaux (réglementation en vigueur)</li> </ul> </li> <li>- proposer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée</li> <li>- justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des cas proposés</li> <li>- expliquer le mode d'action des désinfectants couramment utilisés selon la législation en vigueur</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les principales causes d'altération des produits de la mer et d'eau douce... et leurs conséquences</li> <li>- citer les différents modes de conservation (réfrigération, congélation, surgélation, appertisation, stérilisation, pasteurisation, déshydratation, lyophilisation, irradiation, conservation sous atmosphère modifiée ou raréfiée, par utilisation du sel, du vinaigre, de l'huile, par fumage</li> <li>- indiquer les principaux modes de conservation utilisés pour les produits de la mer et les produits d'eau douce</li> <li>- énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures ...)</li> <li>- préciser les températures de réfrigération des produits de la mer et d'eau douce</li> <li>- justifier les conditions d'entreposage des produits de la mer et d'eau douce</li> <li>- préciser la durée de conservation en fonction des produits de la mer et d'eau douce ... et des procédés de conservation</li> </ul>
<p><u>4.2 L'environnement des produits de la mer et d'eau douce</u></p> <p><i>4.2.1 Etude du milieu de vie des produits de la mer et d'eau douce :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* pollutions chimiques, biologiques</li> </ul> <p><i>4.2.2 Mesures prophylactiques et dispositif réglementaire général</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- préciser le mode d'alimentation des produits de la mer et d'eau douce</li> <li>- énumérer les polluants chimiques et biologiques des eaux les plus courants et donner leur origine</li> <li>- citer les services qui assurent les contrôles sanitaires</li> <li>- interpréter une étiquette de salubrité</li> </ul>
<p><u>4.3 Les intoxications alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* origine intrinsèque : biotoxines présentes dans les produits aquatiques, microorganismes ...</li> <li>* origine extrinsèque : <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits résiduels : produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments</li> <li>- additifs alimentaires : autorisations et limites d'utilisation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les principaux types d'intoxications alimentaires</li> <li>- citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires d'origine microbienne</li> </ul>
<p><u>4.4 Les parasitoses alimentaires</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* parasites spécifiques aux produits de la mer et aux produits d'eau douce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les parasitoses les plus courantes</li> <li>- citer les principales espèces à risques de produits de la mer, d'eau douce ...</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>5 - ALIMENTATION EN ENERGIE ELECTRIQUE</b></p> <p><u>5.1 Principales grandeurs utilisées en électricité</u> Tension, intensité du courant, puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation, d'une résistance</p> <p><u>5.2 Sécurité :</u> * dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels * réglementation et contrôle</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</li> <li>- comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</li> <li>- indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés dans un circuit donné</li> <li>- indiquer le rôle d'un disjoncteur</li> <li>- donner le rôle des isolants électriques et en citer</li> <li>- justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation électrique</li> <li>- expliquer le rôle d'une prise de terre</li> <li>- citer les risques du non respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir.</li> </ul>
<p><b>6 - ALIMENTATION EN EAU FROIDE</b></p> <p><u>6.1 Distribution collective d'eau potable</u></p> <p><u>6.2 Tarification et éléments du coût de l'eau</u></p> <p><u>6.3 Adoucissement de l'eau</u></p> <p><u>6.4 Utilisation de l'eau de mer</u> * principe d'épuration</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- définir une eau potable</li> <li>- donner le principe de la distribution collective d'eau</li> <li>- repérer sur une facture les éléments pris en compte dans le coût de l'eau et donner leur signification</li> <li>- citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure</li> <li>- indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</li> <li>- indiquer le principe d'épuration de l'eau de mer</li> </ul>
<p><b>7 - LES EQUIPEMENTS SPECIFIQUES DES LOCAUX PROFESSIONNELS</b></p> <p><u>7.1 Les équipements producteurs de froid</u></p> <p><u>7.1.1 Principes de fonctionnement des appareils</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chambres froides positives, négatives</li> <li>- machine à produire la glace en paillettes</li> </ul> <p><u>7.1.2 Puissance, isolation thermique et coût d'utilisation des appareils</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les changements d'état physique utilisés pour produire du froid</li> <li>- donner le principe fonctionnement d'un appareil à compression</li> <li>- expliquer les systèmes de régulation de la température (thermostat à dilatation de liquide, interrupteur thermique)</li> <li>- indiquer les systèmes de sécurité</li> <li>- préciser les règles d'utilisation rationnelle des appareils</li> <li>- citer les consignes d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie</li> <li>- justifier l'utilisation des divers appareils de conservation par le froid</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><u>7.2 Les appareils électriques à moteur utilisés en mareyage (machine à peler, à fileter, à écailler, à trancher ... broyeurs de déchets)</u></p> <p>7.2.1 <i>Principes de fonctionnement</i></p> <p>7.2.2 <i>Sécurité</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- présenter le principe de fonctionnement des appareils à moteur</li> <li>- indiquer les règles de sécurité à mettre en application afin d'éviter les accidents liés à l'utilisation de l'énergie électrique et les coupures et blessures graves</li> <li>- indiquer les premiers soins à mettre en oeuvre</li> </ul>
<p><b>8 - AMENAGEMENT ET EQUIPEMENTS GENERAUX DES LOCAUX PROFESSIONNELS</b></p>	
<p><u>8.1 Eclairage des locaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* conditions d'un bon éclairage</li> <li>* sources lumineuses à incandescence et à fluorescence</li> <li>* entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer à partir d'observations et d'expériences les facteurs d'un éclairage rationnel (conditions de travail, diminution des accidents, économies d'énergie)</li> <li>- indiquer le principe de fonctionnement d'une lampe à incandescence, d'un tube fluorescent</li> <li>- lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</li> <li>- indiquer les conditions de remplacement et d'entretien d'une source lumineuse en respectant les conditions de sécurité</li> </ul>
<p><u>8.2 Ventilation et climatisation de l'air d'un local</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* salubrité d'un local</li> <li>* causes de nuisances</li> <li>* principes de la ventilation, de la climatisation</li> <li>* différents types d'installation pour réaliser la ventilation des locaux professionnels</li> <li>* réglementation spécifique aux locaux du mareyage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer les facteurs de salubrité d'un local</li> <li>- caractériser une atmosphère confinée, viciée, polluée et citer les causes de nuisances de l'atmosphère d'un local professionnel</li> <li>- indiquer le principe de la ventilation</li> <li>- indiquer les fonctions d'un appareil de climatisation</li> </ul>
<p><u>8.3 L'évacuation des matières usées</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* eaux usées et déchets</li> <li>* collecte, évacuation et traitement</li> <li>* risques de prolifération d'insectes, de rongeurs...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets et indiquer leur devenir</li> <li>- indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets solides en milieu professionnel</li> <li>- citer les dangers liés à la présence des insectes, des rongeurs dans un local professionnel</li> <li>- citer les moyens de prévention et de lutte contre les insectes, les rongeurs...</li> </ul>
<p><b>9 - PRINCIPAUX MATERIAUX UTILISES EN MILIEU PROFESSIONNEL</b></p>	
<p><u>9.1 Principales propriétés des matériaux :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* métaux et alliages</li> <li>* produits céramiques</li> <li>* matières plastiques</li> <li>* cartons et papiers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- caractériser la résistance d'un matériau au choc mécanique, au choc thermique, à l'abrasion, à l'action des produits chimiques (acides, bases, oxydants, réducteurs)</li> </ul>
<p><u>9.2 Critères de choix : utilisation et d'entretien</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation pour un usage précis, son entretien ...</li> <li>- repérer dans une notice (d'appareil, d'installation...) les informations concernant les matériaux</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>10 - ENTRETIEN DES LOCAUX ET DU MATERIEL</b></p> <p><u>10.1 Produits de nettoyage</u></p> <p><u>10.2 Matériels de nettoyage et d'entretien</u></p> <p><u>10.3 Nettoyage des matériels, des locaux professionnels</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant</li> <li>- classer les produits en fonction de leur mode d'action</li> <li>- mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</li>   <li>- indiquer le principe de fonctionnement des appareils</li>   <li>- choisir dans un cas précis, les procédés, les produits et les matériels et indiquer les mesures de sécurité à respecter</li> <li>- citer les étapes du plan de nettoyage et d'entretien d'un local professionnel</li> </ul>

# **CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE L'ENVIRONNEMENT ÉCONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL**

## **LE CANDIDAT DOIT ÊTRE EN MESURE DE RÉVÉLER :**

- une connaissance structurée du cadre d'activité dans lesquelles les techniques qu'il acquiert s'utilisent et du milieu de travail dans lequel il assurera ses fonctions.
- une prise de conscience de ses responsabilités futures professionnelles, personnelles, civiques.

## **LE CANDIDAT DOIT ÊTRE CAPABLE DE :**

### **APPRÉHENDER ou ANALYSER une situation :**

- Identifier les éléments de la situation présentée,
- En dresser l'inventaire,
- Établir des relation entre les éléments analysés.

### **EXPRIMER des CONNAISSANCES utiles à la compréhension de la situation proposée :**

- Citer, définir des termes, et / ou des mécanismes fondamentaux.

### **EXPLOITER des informations :**

- Classer des éléments de la situation proposée et justifier ce classement,
- Formuler (dans le langage adapté) quelques observations à propos de la situation proposée.

## INITIATION A LA CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1.1 Notion d'entreprise</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rôles,</li> <li>- diversité des entreprises, classement selon la taille,</li> <li>- l'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions et services.</li> <li>- les services publics</li> </ul> <p><b>1.2 les entreprises et la production</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la classification des entreprises selon leur activité (primaire, secondaire, tertiaire)</li> <li>- les facteurs de production :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. facteur travail</li> <li>. énergie, matières premières, équipements</li> <li>. facteur capital, l'investissement (formes, financement).</li> </ul> </li> <li>- notions de productivité et de progrès technique.</li> </ul> <p><b>1.3 L'entreprise et son environnement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- environnement économique, relations avec les autres acteurs de la vie économique.</li> <li>- environnement réglementaire :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. national</li> <li>. européen</li> </ul> </li> <li>- environnement social et politique :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. État, région</li> <li>. Syndicats et organisations représentatives</li> </ul> </li> <li>- les échanges économiques,               <ul style="list-style-type: none"> <li>. marché et concurrence</li> <li>Les consommateurs : évolution de la consommation de poisson en France et en Europe.</li> </ul> </li> </ul> <p>Les partenaires d'une entreprise (généraux et spécifiques du secteur) fournisseurs et clients, la formation d'un prix, d'un coût.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- reconnaître une entreprise, identifier ses rôles</li> <li>- à partir d'exemples d'entreprises de mareyage, identifier fonctions et services,</li> <li>- citer les éléments permettant d'expliquer la différence entre le fonctionnement d'une entreprise privée et celui d'un service public.</li> <li>- définir les trois secteurs d'activité et situer la place de l'activité mareyage.</li> <li>- citer et décrire les facteurs de production d'une entreprise de mareyage donnée.</li> <li>- à partir d'exemples, citer les facteurs permettant de faire évoluer la productivité.</li> <li>- identifier les acteurs de la vie : économique               <ul style="list-style-type: none"> <li>. sociale et politique.</li> </ul> </li> <li>- situer les entreprises dans le circuit économique simplifié.</li> <li>- identifier les organismes compétents en matière de réglementation de la pêche et de la commercialisation du poisson.</li> <li>- décrire l'influence des éléments de l'environnement sur l'activité d'une entreprise de mareyage donnée.</li> <li>- reconnaître les éléments qui permettent le calcul d'un coût de production, la fixation d'un prix.</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>1.4 Les prélèvements - la redistribution</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- notion de production nationale,</li> <li>- notion d'impôts et de prélèvements sociaux, rôle des administrations.</li> </ul> <p><b>1.5 Les problèmes économiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les mutations des entreprises</li> <li>- l'emploi et le chômage</li> <li>- l'évolution des prix,</li> <li>- notion sur l'inflation</li> </ul> <p><b>1.6 Les opérations commerciales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la base de l'activité commerciale : les besoins du "consommateur", le marché,</li> <li>- les flux et documents commerciaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>. relatifs à l'achat et à la vente,</li> <li>. relatifs aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement,</li> <li>. relatifs aux mouvements de marchandises</li> </ul> </li> </ul> <p><b>1.7 Éléments comptables</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le bilan,</li> <li>- les notions de charges, de produits, de valeur ajoutée, de résultat.</li> <li>- éléments de comptabilité-matière,</li> <li>- analyse et calcul de coûts (appliqués à l'entreprise de mareyage).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- déceler l'intérêt de l'évaluation de la production nationale.</li> <li>- citer les principaux impôts et prélèvements.</li> <li>- identifier les objectifs de la redistribution (protection sociale, réduction des inégalités).</li> <li>- indiquer les transformations dans les entreprises de mareyage,</li> <li>- reconnaître les causes du chômage</li> <li>- montrer l'intérêt d'un suivi des prix.</li> <li>- identifier, à partir d'exemples, comment l'entreprise de mareyage prend en compte les besoins de ses clients.</li> <li>- identifier les documents usuels et discerner leur rôle respectif.</li> <li>- schématiser la circulation interne et externe des documents.</li> <li>- identifier les charges, les produits à partir d'exemples.</li> <li>- tenir les fiches de stocks (en quantité, en valeur...)</li> <li>- citer les éléments constitutif du coût de revient, calculer un coût partiel</li> <li>- calculer une marge.</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>2.1 Les institutions politiques</b></p> <p>Président de la République Gouvernement Parlement</p> <p>Les collectivités territoriales : - commune, - département, - région,</p> <p><b>2.2 Droit usuel</b></p> <p><u>Les acteurs de la vie juridique</u></p> <p>les personnes physiques, personnalité juridique, capacité,</p> <p>les personnes morales : sociétés commerciales.</p> <p><u>Les droits et les biens, notions</u></p> <p>droit de propriété, fond de commerce,</p> <p><b>2.3 L'activité contractuelle de l'entreprise</b></p> <p>les contrats usuels,</p> <p>le règlement,</p> <p>la responsabilité : - civile, pénale, - contractuelle, - délictuelle,</p> <p>l'assurance,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- discerner les rôles respectifs : du Président de la République, du Gouvernement, du Parlement,</li> <li>- identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire,</li> <li>- identifier les principales compétences des collectivités territoriales.</li> <li>- reconnaître les attributs d'une personne juridique, - expliciter la capacité juridique,</li> <li>- reconnaître la forme juridique d'une entreprise de mariage.</li> <li>- identifier les éléments du droit de propriété, - identifier les éléments constitutifs de fond de commerce.</li> <li>- citer les formalités de création de l'entreprise</li> <li>- reconnaître l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties.</li> <li>- déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite.</li> <li>- identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur du mariage.</li> <li>- associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance.</li> </ul>

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p><b>3. Droit social</b></p> <p><b>3.1 La pluralité des sources</b> (loi, conventions collectives)</p> <p><b>3.2 Les relations collectives :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les syndicats,</li> <li>- la négociation collective,</li> <li>- les délégués,</li> <li>- les comités d'entreprise.</li> </ul> <p><b>3.3 Les relations individuelles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le contrat de travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>. formation,</li> <li>. exécution,</li> <li>. rupture,</li> </ul> </li> <li>- la rémunération du travail et sa protection,</li> <li>- les conditions légales du travail : durée, congé, hygiène et sécurité.</li> </ul> <p><b>3.4 La protection sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sécurité sociale et protection obligatoire contre les risques sociaux (assujettis, cotisation, prestations),</li> <li>- l'aide aux travailleurs sans emploi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identifier les sources de ce droit et leur portée respective,</li> <li>- discerner les rôles respectifs des représentants des salariés.</li> <li>- reconnaître les éléments du contrat de travail (parties, forme, durée, obligations),</li> <li>- identifier droits et obligations des parties sur un exemple simple,</li> <li>- faire application des règles légales réglementaires conventionnelles dans des situations concrètes,</li> <li>- contrôler un bulletin de paye,</li> <li>- faire application des règles légales dans des situations concrètes.</li> <li>- associer les risques sociaux aux organismes qui les couvrent.</li> <li>- indiquer les principales modalités de la protection sociale mise en oeuvre par la Sécurité sociale et l'UNEDIC.</li> </ul>