

ANNEXE IV

DEFINITION DES EPREUVES PONCTUELLES
ET DES SITUATIONS D'EVALUATION
DU BREVET PROFESSIONNEL
CHARCUTIER-TRAITEUR

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

EPREUVE E.1 Production, présentation, service.

Coefficient : 14

Unité 10

• Finalités et objectifs de l'épreuve :

L'épreuve permet de s'assurer des compétences professionnelles en matière de production, présentation et de service.

Le charcutier - traiteur conçoit, produit, présente et sert les différents produits de charcuterie traiteur en tenant compte, des temps impartis, de l'équipement et du matériel.

• Contenu de l'épreuve

Cette épreuve permet d'évaluer les compétences du référentiel de certification et tout ou partie des savoirs associés S1 (technologie), S2 (sciences appliquées), S3 (arts appliqués), S4 (gestion-comptabilité), S5 (techniques commerciales), S6 (environnement économique, juridique et social de l'entreprise).

L'épreuve porte sur la conception et l'organisation de la production (partie écrite), la production, la présentation et le service (partie pratique).

• Forme

→ Ponctuelle : écrite et pratique.

Durée : 14 heures sur 2 jours :

- 8 heures le premier jour pour la partie écrite et une partie de la production.
- 6 heures le deuxième jour pour la fin de la production, la présentation et le service.

1) Partie écrite : Durée : 2 h. coefficient 2

Avant de commencer son travail, le candidat doit sur des documents, des supports donnés avec le sujet:

- énumérer des phases techniques de travail prévues par produit.
- prévoir son organisation de travail sur les 2 jours.
- présenter un croquis en noir et blanc correspondant au décor demandé dans le sujet.

Les documents sont ensuite photocopiés. L'original est remis aux examinateurs, les photocopies sont données au candidat. Celui-ci pourra sur la partie réservée à cet effet, apporter des modifications en cours de travail :

- en cas d'incidents indépendants de sa volonté.
- pour améliorer la qualité de sa prestation.

Dans ce cas, le candidat devra remettre en fin de fabrication ses documents modifiés aux examinateurs. Les modifications doivent être justifiées.

• Critères d'évaluation

- Clarté et lisibilité des documents.
- Cohérence dans la chronologie.
- Précision du vocabulaire professionnel.
- Créativité et respect du thème. (croquis)

2) Partie pratique : Réalisations : Durée 12 h coefficient 12

L'épreuve comporte :

- 1 . le travail de la viande de porc. Durée 30 mn.
- 2 . la fabrication de 2 produits charcutiers à consommer froids (obligatoirement un produit à base de porc)
- 3 . la réalisation de plusieurs produits traiteurs pour 4 à 6 personnes, soit une entrée traiteur, un plat cuisiné chaud et sa garniture, un dessert, soit une entrée traiteur, un plat cuisiné chaud et sa garniture, un dessert, soit des produits pour un buffet comprenant au moins un plat cuisiné chaud.
- 4 . la préparation d'une assiette de dégustation par produit. L'heure de la dégustation du plat cuisiné chaud est donnée au candidat par les examinateurs.
- 5 . la présentation harmonieuse de l'ensemble des produits en buffet et/ou sur assiette portion sur table ou sur buffet.
- 6 . un décor du buffet ou des assiettes d'après le croquis préalablement établi.
- 7 . le service d'un produit à partir du buffet ou des assiettes et entretien oral.

Barème et critères d'évaluation

- Fabrication. (techniques, organisation, hygiène, sécurité...) **COEF 5**

- Respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Maîtrise des phases techniques.
- Conformité des produits aux normes de qualité.
- Maintien de la qualité des produits.
- Respect de la fiche technique. (dessert)
- Utilisation rationnelle des matériels.
- Cohérence entre prévisions écrites, préparations et fabrications.
- Justification des éventuelles modifications des fiches d'organisation.

- Travail de la viande de porc. **COEF 1**

- Produits conformes au sujet et à la nomenclature.
- Produits conformes à la destination culinaire, à la fabrication.
- Précision du geste, hygiène et sécurité.

° **Présentation** : (techniques, coupe, glaçage et / ou arts appliqués, décor ...)

COEF 3

- Respect du thème.
- Produits appétissants.
- Présentation harmonieuse de l'ensemble des produits.
- Composition de l'assiette: proportion respectée, disposition attractive, netteté.
- Décor et présentation respectant le croquis.

° **Dégustation** : (froide et chaude)

COEF 3

° Dégustation : **Coef 2**

- Goût, saveur et texture conforme au produit demandé.
- Respect de la température. (produit chaud)

° Service et entretien oral : **Coef 1**

- Attitude professionnelle.
- Pertinence des conseils et de la communication orale (y compris l'accord des mets et des vins)
- Respect des quantités et des proportions.

Les concepteurs du sujet veillent à ce que l'ensemble des fabrications soient réalisables dans le temps imparti.

La grille de notation établie par l'académie pilote reprend les critères d'évaluations énoncés ci-dessus.

• **Organisation du jury.**

Dans la mesure du possible, les examinateurs au nombre de deux seront différents d'une évaluation à l'autre, en travail, en présentation, en dégustation.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER- TRAITEUR

EPREUVE E. 2 technologie sciences

Coefficient: 7

Unités 21, 22

• Finalités et objectifs de l'épreuve :

Savoirs associés définis dans le référentiel de technologie (S.1) et de sciences appliquées (S.2).

Cette épreuve comprend deux sous-épreuves:

- U21: technologie
- U22: sciences appliquées

SOUS-EPREUVE E. 21 technologie

Coefficient : 4

Unité 21

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences et ses connaissances technologiques en vue de l'analyse de situations professionnelles telles que:

- l'action des différents facteurs d'influence et le rôle précis de l'intervention du professionnel
les problèmes spécifiques concernant l'hygiène et la sécurité dans la profession de charcutier, charcutier - traiteur, traiteur...

• Critères d'évaluation

a) Maîtrise des connaissances:

- des matières premières utilisées dans sa profession
- des différentes méthodes et techniques de travail (points critiques lors des fabrications)
- des caractéristiques des matériels utilisés
- des particularités de chacun des produits fabriqués
- des problèmes spécifiques au métier, en matière d'hygiène et de sécurité.

- b) - Précision de l'identification des anomalies pouvant survenir en cours de fabrication
- Pertinence de l'analyse des moyens pour remédier à ces anomalies.

• Formes de l'évaluation:

→ Ponctuelle écrite : Durée 2 heures:

L'épreuve comporte :

1. une ou plusieurs questions précises
2. des documents (articles, textes, relevés d'analyses) servant de support à l'analyse précise d'une situation donnée, la recherche des causes de cette situation et les remèdes à y apporter.

→ Contrôle en cours de formation:

Les connaissances technologiques, ainsi que la capacité à analyser des situations de travail sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier professionnel composé :
de 5 fiches descriptives de situations professionnelles observées ou exercées en entreprise comprenant :

- la présentation du contexte et des objectifs à atteindre
- la définition de processus de fabrication
- une analyse de situation, prouvant une connaissance approfondie des matières premières, des matériels utilisés, ainsi que des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession
- l'identification de causes d'anomalies éventuelles et des moyens d'y remédier
- l'utilisation des termes professionnels

Le candidat élabore personnellement ses fiches de situations professionnelles. Il peut annexer des documents qu'il juge nécessaires à la bonne compréhension de la situation.

Tous les documents présentés doivent avoir été rédigés par le candidat.

Le dossier est évalué conjointement par le professeur du candidat et un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

La date d'évaluation se situe de préférence au milieu ou en fin de cycle de formation.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents supports de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

<u>SOUS-EPREUVE E. 22 Sciences appliquées</u>	
Coefficient : 3	Unité 22

- **Finalités et objectifs de l'épreuve :**

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques fondamentales relatives à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements et leur mobilisation dans l'exercice de la profession.

- **Contenus de l'épreuve :**

L'épreuve porte sur le référentiel de sciences de l'alimentation. Elle porte sur au moins trois parties différentes du référentiel et intègre obligatoirement une ou plusieurs questions sur la microbiologie et l'hygiène ainsi que sur les équipements.

• **Critères d'évaluation :**

L'épreuve permet d'évaluer :

- les connaissances fondamentales et appliquées
- l'exactitude du vocabulaire
- l'aptitude au raisonnement, à l'analyse, à la synthèse
- la qualité de la réflexion et de l'argumentation
- la clarté et la rigueur de l'expression écrite.

• **Formes de l'évaluation:**

→ **Ponctuelle écrite: Durée 2 heures:**

L'épreuve peut s'appuyer sur une situation professionnelle en charcuterie - traiteur et traiteur. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

L'épreuve peut faire appel à l'exploitation de documents professionnels (enquêtes de consommation; statistiques professionnelles; textes réglementaires; résultats d'analyses microbiologiques, toxicologiques, sensorielles; documents techniques : fiches techniques de produits, fiches techniques d'appareils, descriptifs de locaux...).

L'épreuve sera corrigée par des professeurs enseignant les sciences appliquées (professeurs de biotechnologies...).

→ **Contrôle en cours de formation:**

L'évaluation a lieu dans le cadre de deux situations d'évaluation écrites organisées par l'enseignant chargé des sciences appliquées.

Chaque situation (Durée 1h 30; Coef 1,5) comporte plusieurs questions liées ou indépendantes et porte sur au moins deux parties différentes du référentiel. Elles sont construites selon un principe de complémentarité et l'ensemble est conforme au contenu défini pour l'épreuve.

Des documents de même nature que ceux de l'épreuve ponctuelle peuvent être fournis aux candidats.

Le niveau de difficulté des sujets est équivalent à celui du sujet de l'épreuve ponctuelle. Le corps d'inspection veille au bon déroulement du contrôle en cours de formation.

A l'issue des situations d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents supports de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

ÉPREUVE E. 3 : Arts appliqués

Coefficient : 1

Unité 30

• Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser un travail artistique adapté à la profession, en mettant en oeuvre les compétences et connaissances définies dans les parties S.1 et S.3 du référentiel.

• Critères d'évaluation

- Respect du sujet
- Harmonie et cohérence dans les couleurs et les volumes
- Soin
- Application possible au métier.

• Formes de l'évaluation:

→ Ponctuelle écrite : Durée 1 heure:

A partir de supports donnés avec le sujet, le candidat réalise un travail artistique mettant en oeuvre :

- * assemblages
- * découpages
- * collages
- * dessins
- * organisations.

→ Contrôle en cours de formation:

Dans le cadre habituel des cours d'arts appliqués à la profession, le candidat est évalué sur les points suivants :

- ◆ Techniques applicables en décoration
- ◆ Principes d'organisation de motifs de décor sur une surface donnée
- ◆ Représentations de surfaces et de volumes
- ◆ Perspectives, lettres, valeurs (ombres...), inscriptions.

L'évaluation est réalisée par le professeur chargé de l'enseignement des arts appliqués, associé dans la mesure du possible à un professionnel.

Suite à l'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, les évaluateurs adressent au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

BREVET PROFESSIONNEL CHARCUTIER - TRAITEUR

EPREUVE E. 4 : gestion

Coefficient : 5

Unité 41 - Unité 42

• Finalités et objectifs de l'épreuve :

Cette épreuve permet de vérifier les aptitudes du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les domaines relevant de l'environnement économique, juridique et social, des techniques commerciales et de la gestion courante d'une entreprise du secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur, traiteur :

- les techniques de gestion et de comptabilité (fonction gestion courante et du personnel)
- les mathématiques appliquées
- les techniques commerciales (fonction commerciale)
- l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise.

Il devra prouver sa capacité à mobiliser ses connaissances en mathématiques pour analyser des situations liées à l'environnement professionnel ainsi qu'à la gestion (statistiques par exemple).

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves:

- U41: gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales
- U42: environnement économique, juridique et social de l'entreprise

SOUS - EPREUVE E. 41 : gestion-comptabilité, mathématiques appliquées et techniques commerciales

Coefficient : 4

Unité 41

• Définition et contenus de la sous-épreuve :

Ils sont conformes aux savoirs associés définis dans les référentiels de gestion-comptabilité et de techniques commerciales (S.4 et S.5).

C'est une étude de cas fondée sur une reprise, extension ou création d'entreprise dans le secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur et traiteur. L'étude présente des situations commerciales, administratives, financières (par exemple une prestation).

• Critères d'évaluation

L'évaluation portera sur l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes relevant du domaine de la gestion-comptabilité, des mathématiques appliquées et des techniques commerciales, et à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur et traiteur :

- ◆ Identification et analyse de techniques commerciales liées à la profession
- ◆ Identification, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ Formulation d'éléments de solution commentée et justifiée
- ◆ Élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations
- ◆ Exécution mathématiquement correcte d'exercices divers : graphiques, calculs à la main ou sur machine...(cette partie est affectée du coefficient 1).

• **Formes de l'évaluation:**

→ **Ponctuelle écrite : Durée 4 heures:**

A l'aide de documents adaptés, le sujet présente une étude de cas concrète et courante, adaptée au secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur et traiteur (une reprise, création ou extension d'entreprise, une prestation...). Les situations présentées doivent permettre au candidat de traiter des situations commerciales, administratives et financières.

L'utilisation de calculatrices pendant cette évaluation est autorisée dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

→ **Contrôle en cours de formation:**

Les connaissances acquises dans le domaine de la gestion-comptabilité et des techniques commerciales, la capacité à les utiliser dans une perspective professionnelle du secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur et traiteur sont appréciées à partir de l'élaboration par le candidat d'un dossier de 10 à 15 pages en traitement de texte.

Ce dossier doit présenter une étude de cas concrète décrivant une reprise, extension ou création d'entreprise, dans laquelle sont traitées des situations commerciales, administratives, financières relevées dans le secteur de la charcuterie, charcuterie - traiteur et traiteur.

Structure, composition et contenu de cette étude de cas :

- ◆ Présentation et analyse de techniques commerciales liées à la profession
- ◆ Présentation, définition et traitement des techniques courantes de gestion - comptabilité
- ◆ Formulations d'éléments de solution, en les commentant et les justifiant
- ◆ Élaboration de traitement d'informations simples adaptées aux situations
- ◆ Exécution mathématiquement correcte de tâches diverses : graphiques, calculs à la main ou sur machine... (cette partie est affectée du coefficient 1).

Le dossier est évalué par le professeur de gestion, associé dans la mesure du possible à un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

Le dossier est un élément obligatoire sans lequel le candidat ne peut se présenter à l'entretien. L'absence de dossier donne lieu à l'attribution de la note zéro à la sous-épreuve.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectoriale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

**SOUS - EPREUVE E. 42 : environnement économique, juridique et social de
l'entreprise**

Coefficient : 1

Unité 42

• **Définition et contenus de la sous-épreuve :**

Ils sont conformes aux savoirs définis dans le référentiel en S 6.

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences en vue d'études et d'analyses relatives au cadre économique, aux facteurs d'environnement, au contexte juridique et réglementaire, au cadre social et institutionnel du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur.

• **Critères d'évaluation:**

- Pertinence et rigueur de l'analyse des documents relatifs à l'environnement de l'entreprise
- Pertinence et rigueur de l'analyse des situations économiques, juridiques, sociales
- Définition d'une politique commerciale en fonction du marché
- Cohérence de l'argumentation et de la justification de la ou des solutions retenues.

• **Formes de l'évaluation:**

→ **Ponctuelle écrite :** Durée 2 heures:

Le sujet propose au candidat des situations concrètes, présentées sous la forme de documents (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...), en vue :

- d'explication des documents présentés, recherche d'idées, résumés...
- d'analyse des situations présentées (économiques, juridiques, sociales)
- d'argumentation et justification de ou des solutions retenues.

→ **Contrôle en cours de formation:**

Au cours de sa formation, le candidat établit, en traitement de texte, un dossier d'une douzaine de pages comprenant trois parties relatives à chacun des pôles définis par le référentiel (S6):

- Environnement économique
 - Environnement juridique
 - Environnement social.
- du secteur de la charcuterie, charcuterie-traiteur et traiteur.

Chaque partie doit comporter :

- des documents collectés par le candidat (statistiques, articles de presse, revues professionnelles...)
- la présentation des documents choisis, l'identification des idées et leur analyse, le résumé...
- l'analyse des situations présentées
- l'argumentation ou la justification de solutions retenues.

Le dossier est évalué par le professeur chargé de l'enseignement de l'environnement de l'entreprise, associé obligatoirement à un professionnel. Au cours d'un entretien avec les mêmes examinateurs, le candidat répond aux questions concernant son dossier.

Le dossier est un élément obligatoire sans lequel le candidat ne peut se présenter à l'entretien. L'absence de dossier donne lieu à l'attribution de la note zéro à la sous-épreuve.

A l'issue de la situation d'évaluation dont le degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante, l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir connaissance de tous les documents tels que les supports proposés lors de cette situation d'évaluation et les prestations réalisées par le candidat à cette occasion. Ces documents seront tenus à la disposition du jury et de l'autorité rectorale pour la session considérée et jusqu'à la session suivante.

Après examen attentif des documents fournis le cas échéant, le jury formule toute remarque et observation qu'il juge utile et arrête la note.

EXPRESSION FRANCAISE ET OUVERTURE SUR LE MONDE		
EPREUVE 5	coefficient 3	U.50

OBJECTIF DE L'EPREUVE

L'épreuve vise à évaluer les acquis du candidat par rapport aux capacités et compétences des référentiels de « français » et « monde actuel ». Pour ce qui concerne la définition et le contenu de cette épreuve, il convient de se reporter aux annexes I et II de la note de service n° 93-080 du 19 janvier 1993 (BO n°5 du 4 février 1993).

FORME DE L'EPREUVE

→ **Ponctuelle:** écrite - Durée: 3 h

A partir d'un dossier constitué de plusieurs documents (textes, images, graphiques, cartes, tableaux de données numériques) et traitant d'un sujet d'actualité, le candidat répondra de façon rédigée ou analytique à des questions et élaborera graphique, carte, croquis ou tableau de données numérique. Il sera évalué à parts sensiblement égales sur les compétences d'expression française et de monde actuel, le barème indiqué précisant cette répartition.

Le dossier proposé n'excèdera pas six pages dactylographiées. Une des questions doit obligatoirement permettre une évaluation spécifique de l'expression écrite: développement rédigé avec introduction et conclusion, résumé, lettre, etc...

→ **Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de trois situations d'évaluation portant sur des sujets différents: une relative à l'évaluation de l'expression orale et deux relatives à l'évaluation de l'expression écrite :

- l'évaluation orale et une des deux évaluations écrites s'appuient sur un ensemble organisé de documents (textes, graphiques, cartes, images...) portant sur un sujet lié à la vie contemporaine, à l'économie, à la société et à la profession.
- la deuxième évaluation écrite s'appuie sur un document unique.

1) Evaluation de l'expression orale

(coef. 1 - durée 20 min. maxi.)

La situation d'évaluation consiste en :

- une présentation au professeur et aux auditeurs, de documents choisis par le candidat et réunis dans un dossier qui n'excède pas cinq pages et qui ne comporte aucun commentaire rédigé par ce dernier.
- une justification argumentée du choix des documents et de la problématique retenue
- un échange avec l'auditoire.

2) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h1/2)

A partir d'un ensemble documentaire réuni par le formateur et qui n'excède pas trois pages, le candidat répond à des questions portant sur la compréhension des textes et documents et sur leur mise en relation. Il rédige, à partir d'une consigne explicite, une synthèse de 15 à 20 lignes.

3) Evaluation de l'expression écrite

(coef. 1 - durée maxi 2h)

A partir d'un support unique choisi par le formateur - texte ou image ou données statistiques....., le candidat propose une interprétation du document et développe l'opinion personnelle qu'il a sur le sujet traité.



Epreuve orale: durée 15 minutes précédée d'un temps égal de préparation

L'épreuve consiste en une conversation en langue étrangère, à partir d'un texte relatif à un sujet d'intérêt général ou inspiré par l'activité professionnelle relative au contenu de ce diplôme.

Cette interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent pour la langue vivante choisie par le candidat.