

**MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE  
DE LA RECHERCHE  
ET DE LA TECHNOLOGIE**

Arrêté portant création du baccalauréat professionnel,  
spécialité métiers de l'alimentation et fixant ses  
modalités de préparation et de délivrance

**Direction des lycées et collèges**

Sous-direction des formations professionnelles  
initiales et continues

Bureau des diplômes professionnels

**LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE,  
DE LA RECHERCHE ET DE LA TECHNOLOGIE**

**NOR/SDO GEN | L | 9702546 A |**

VU le décret n° 95-663 du 9 mai 1995 portant règlement général du baccalauréat professionnel modifié par le décret n° 96-841 du 23 septembre 1996;

VU l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, du brevet de technicien supérieur;

VU l'arrêté du 9 mai 1995 fixant les conditions d'habilitation à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative alimentation du 24 mars 1997 ;

VU l'avis du Conseil supérieur de l'éducation du 4 juillet 1997

VU l'avis du Conseil national de l'enseignement supérieur et de la recherche du 7 juillet 1997

**A R R E T E**

**ARTICLE 1ER**

La définition et les conditions de délivrance du baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

**ARTICLE 2**

Les unités constitutives du référentiel de certification du baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation sont définies en annexe I du présent arrêté.

### **ARTICLE 3**

L'accès en première année du cycle d'études conduisant au baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation, est ouvert :

a) aux candidats titulaires d'un brevet d'études professionnelles ou d'un brevet d'études professionnelles agricoles, d'un certificat d'aptitude professionnelle ou d'un certificat d'aptitude professionnelle agricole, relevant d'un secteur professionnel en rapport avec la finalité de ce baccalauréat professionnel, et plus particulièrement aux candidats titulaires d'un des diplômes suivants :

- B.E.P. Alimentation
- B.E.P. Hôtellerie
- B.E.P.A. option transformation
- C.A.P. Boulanger
- C.A.P. Charcutier préparation traiteur
- C.A.P. Pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur
- C.A.P. Glacier - fabricant
- C.A.P. Chocolatier - confiseur
- C.A.P. Poissonnier
- C.A.P. Préparateur en produits carnés

b) Sur décision du recteur, après avis de l'équipe pédagogique, peuvent également être admis les élèves :

- titulaires d'un B.E.P ou d'un C.A.P. autres que ceux visés au a) ci-dessus ;
- ayant accompli au moins la scolarité complète d'une classe de première ;
- titulaires d'un diplôme ou titre homologué ou classé au niveau V ;
- ayant interrompu leurs études et souhaitant reprendre leur formation s'ils justifient de deux années d'activité professionnelle ;
- ayant accompli une formation à l'étranger.

Les candidats visés au b) font l'objet d'une décision de positionnement qui fixe la durée de leur formation.

### **ARTICLE 4**

La formation se déroule pour partie en milieu professionnel.

La durée, les modalités, l'organisation et les objectifs de la formation en milieu professionnel au titre de la préparation du baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation, sont définis en annexe II du présent arrêté.

### **ARTICLE 5**

L'organisation des enseignements et les horaires de formation sont fixés à l'annexe III du présent arrêté.

## **ARTICLE 6**

Le règlement d'examen est fixé à l'annexe IV du présent arrêté.

La définition des épreuves ponctuelles et des situations d'évaluation en cours de formation est fixée à l'annexe V du présent arrêté.

## **ARTICLE 7**

Pour l'épreuve obligatoire de langue vivante, les candidats ont à choisir entre les langues vivantes énumérées ci-après :

allemand, anglais, arabe littéral, arménien, cambodgien, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, italien, japonais, néerlandais, norvégien, persan, polonais, portugais, russe, suédois, turc et vietnamien.

L'interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent. En cas d'impossibilité, le candidat sera autorisé par les recteurs concernés à subir l'interrogation dans une académie où celle-ci pourra avoir lieu.

Les candidats peuvent choisir au titre de l'épreuve de langue vivante facultative les langues énumérées ci-après :

allemand, amharique, anglais, arabe dialectal, arabe littéral, arménien, berbère, bulgare, cambodgien, chinois, danois, espagnol, finnois, grec moderne, hébreu moderne, hongrois, islandais, italien, japonais, laotien, malgache, néerlandais, norvégien, persan, polonais, portugais, roumain, russe, serbo-croate, suédois, tchèque, turc, vietnamien, basque, breton, catalan, corse, gallo, occitan, tahitien, langues régionales d'Alsace, langues régionales des pays mosellans, langues mélanésiennes (ajië, drehu, nengone, paicî).

L'interrogation n'est autorisée que dans les académies où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

## **ARTICLE 8**

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation nationale arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

La liste des pièces à fournir lors de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur.

## **ARTICLE 9**

Chaque candidat précise, au moment de son inscription, s'il présente l'examen sous la forme globale ou sous la forme progressive, conformément aux dispositions des articles 25 et 26 du décret du 9 mai 1995 susvisé. Le choix pour l'une ou l'autre de ces modalités est définitif.

Il précise également s'il souhaite subir l'épreuve facultative.

Dans le cas de la forme progressive, le candidat précise les épreuves ou unités qu'il souhaite subir à la session pour laquelle il s'inscrit.

Le baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation, est délivré aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions du titre III du décret du 9 mai 1995 précité.

## ARTICLE 10

Les correspondances entre les épreuves de l'examen défini par l'arrêté du 15 décembre 1994 modifié portant création du baccalauréat professionnel, section métiers de l'alimentation et fixant les modalités de préparation et de délivrance de ce baccalauréat professionnel, et les épreuves et unités de l'examen défini par le présent arrêté sont fixées à l'annexe VI du présent arrêté.

La durée de validité des notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves de l'examen subi suivant les dispositions de l'arrêté du 15 décembre 1994 modifié précité et dont le candidat demande le bénéfice dans les conditions prévues à l'alinéa précédent, est reportée dans le cadre de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté conformément à l'article 18 du décret précité et à compter de la date d'obtention de ce résultat.

## ARTICLE 11

La dernière session du baccalauréat professionnel, section métiers de l'alimentation, organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 15 décembre 1994 précité, aura lieu en 1997. A l'issue de cette session, l'arrêté précité est abrogé.

La première session du baccalauréat professionnel, spécialité métiers de l'alimentation, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 1998.

## ARTICLE 14

Le directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui les concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 3 SEP. 1997

Pour le Directeur des Lycées et Collèges  
et par délégation  
Le Chef de Service, Adjoint au Directeur

Marie-Françoise MORAU

## **ANNEXE I**

**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS  
PROFESSIONNELLES**

**ET**

**REFERENTIEL DE CERTIFICATION**

**RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS  
PROFESSIONNELLES**

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**REFERENTIEL D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES**

**DEFINITION**

Le titulaire du baccalauréat professionnel des métiers de l'alimentation, conçoit, réalise et conduit des produits alimentaires, en assure la présentation marchande et, le cas échéant, tout ou partie de la commercialisation et s'implique dans la gestion de l'exploitation.

**CONTEXTE PROFESSIONNEL**

1) - **EMPLOIS CONCERNES :**

- Boulanger
- Boulanger - Pâtissier
- Pâtissier - Glacier - Chocolatier - Confiseur
- Boucher (préparateur en produits carnés)
- Charcutier - Traiteur
- Poissonnier

2) - **TYPES D'ENTREPRISES :**

2.1) **Les commerces alimentaires spécialisés de proximité assurant leur propre fabrication :**

- Boulangerie
- Boulangerie - Pâtisserie
- Pâtisserie - Chocolaterie - Confiserie
- Chocolaterie - Confiserie
- Glacierie
- Charcuterie - Traiteur
- Boucherie (produits carnés)
- Poissonnerie
- Boucherie - charcuterie
- Poissonnerie

2.2. **La fonction traiteur peut être exercée par l'un ou l'autre des commerces précités**

## **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**

### **Métiers de l'alimentation**

#### **2.3) Les laboratoires de préparation et de productions alimentaires de la grande distribution :**

Certains emplois s'exercent dans des entreprises spécialisées mono ou pluri-activités.

#### **3) PLACE DANS L'ENTREPRISE :**

Le titulaire du baccalauréat professionnel des métiers de l'alimentation est amené à exercer des activités au niveau ouvrier, qualifié dans son métier, et maîtrisant en complémentarité les éléments de base de toutes les spécificités des métiers de l'alimentation.

Par son potentiel et après une expérience professionnelle, il pourra occuper la fonction d'animation d'une équipe de travail dans l'entreprise, il pourra également gérer sa propre entreprise.

#### **4) ENVIRONNEMENT TECHNIQUE ET ORGANISATIONNEL DE L'EMPLOI :**

Trois axes déterminent "l'état technique" du champ professionnel :

- La transformation et la mise en oeuvre de matières premières périssables.
- Les savoirs faire professionnels à travers la maîtrise du gestuel et des matériels.
- Les codes et la réglementation spécifiques aux métiers de l'alimentation.

La culture technique du bachelier professionnel des métiers de l'alimentation lui permet d'accéder à la compréhension globale des processus de fabrication et de préparation, de mettre en oeuvre des moyens performants, et de prendre en compte les contraintes économiques ainsi que les contraintes de qualité et de productivité de l'entreprise.



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES**

---

<b>FONCTION PRODUCTION</b>
<b>TACHES :</b>  1 ) mise en place des matières d'oeuvre et matériels , organisation du poste de travail 2 ) mise en oeuvre , assemblage des produits



**CONDITIONS D'EXERCICE**

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  - locaux de fabrication adaptés - planning de travail - fiches techniques
<b>AUTONOMIE , RESPONSABILITE</b>  - Autonome dans l'exécution - Responsable seul ou de l'équipe par délégation
<b>RESULTATS ATTENDUS</b>  - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Utilisation rationnelle des produits , des matériels - Emploi adapté des personnels

## TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

<b>FONCTION PRODUCTION</b>
<b>TACHES :</b>  3 ) conduite des différents traitements thermiques ( ex: cuisson, pasteurisation, réfrigération... ) 4 ) conception , réalisation de différentes productions 5 ) finition des produits 6 ) contrôle qualité et conformité

## CONDITIONS D'EXERCICE

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  - locaux de fabrication adaptés - fiches techniques et , ou , organigramme
<b>AUTONOMIE , RESPONSABILITE</b>  - Autonome et responsable dans son métier - Partiellement responsable selon délégation pour les autres activités de production.
<b>RESULTATS ATTENDUS</b>  - Respect des règles d'hygiène et de sécurité - Utilisation rationnelle des produits , des matériels - Respect des techniques de transformation, d'élaboration, de fabrication - Emploi adapté des personnels - Produits conformes aux exigences de qualité de l'Entreprise

## TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES

---

<b>FONCTION PRODUCTION</b>
<b>TACHES :</b>  7 ) entretien des locaux et matériels

### CONDITIONS D'EXERCICE

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Programmes d'entretien</li><li>- Produits et matériels adaptés, notices techniques</li><li>- Liste des entreprises de maintenance, de dépannage et de nettoyage</li></ul>
<b>AUTONOMIE , RESPONSABILITE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Autonome dans l'exécution de l'entretien</li><li>- Responsable de l'entretien et de son contrôle</li></ul>
<b>RESULTATS ATTENDUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maintien des matériels et des locaux en état de propreté et de fonctionnement permanent</li><li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li></ul>

- 1) mise en valeur des produits
- 2) conditionnement
- 3) apport d'information en vue de l'étiquetage
- 4) contrôle des conditions d'hygiène de vente

### CONDITIONS D'EXERCICE

- Outils de communication permettant les liaisons :  
fabrication -- vente et vente -- fabrication
- Moyens matériels : - de mise en valeur  
- de conditionnement des produits

- Autonome dans l'exécution
- Responsable suivant :
  - le secteur d'activité
  - l'organisation de l'Entreprise

- Communication professionnelle conduisant à la prise d'initiatives
- Aspect commercial des produits
- Assurance de la qualité des produits

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES**

<b>FONCTION GESTION DE L'EXPLOITATION</b>
<b>TACHES :</b> 1) APPROVISIONNEMENT 1-1- Définition des besoins et choix des matières d'oeuvres, sélection des fournisseurs

**CONDITIONS D'EXERCICE**

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b>  - Liste des fournisseurs établie par le chef d'Entreprise - Cahier des charges de l'Entreprise.
<b>AUTONOMIE , RESPONSABILITE</b>  - Autonome et responsable dans les limites définies par le chef d'Entreprise
<b>RESULTATS ATTENDUS</b>  - Selon les cas : adéquation produits --besoins -- commandes recherche qualité-prix , proposition au chef d'Entreprise passation des commandes dans le respect des limites de la délégation

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES**

<b>FONCTION GESTION DE L'EXPLOITATION</b>
<b>TACHES :</b> 1) APPROVISIONNEMENT <i>(suite et fin)</i> 1-2- Gestion des stocks et commandes 1-3- Réception - vérification : conformité, qualité, quantité 1-4- Identification, stockage et conservation

**CONDITIONS D'EXERCICE**

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Liste des fournisseurs sélectionnés</li><li>- Fiches de fabrication manuelles ou informatiques</li><li>- Doubles des bons de commande ou d'enlèvement</li><li>- Locaux et équipements de réserve adaptés</li></ul>
<b>AUTONOMIE , RESPONSABILITE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Autonome et responsable dans l'exécution</li></ul>
<b>RESULTATS ATTENDUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respect des stocks " minima et maxima "</li><li>- Adéquation entre besoins -- commandes -- réception</li><li>- Maintien du stock : classement , rotation , conservation , qualité</li></ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES**

<b>FONCTION GESTION DE L'EXPLOITATION</b>
<b>TACHES : 2) GESTION DES PRODUCTION - COMPOSITIONS DES VENTES</b>
2-1- Préparation du choix de l'exploitation (des produits à la vente)
2-2- Détermination des objectifs de vente et de production
2-3- Analyse des coûts de revient et des ventes (par familles de produits)
2-4- Analyse des marges, du résultat et propositions.

**CONDITION D'EXERCICE**

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Etat de la situation de l'exploitation ; état des prévisions</li><li>- Documents de synthèse</li><li>- Eléments de la comptabilité analytique</li></ul>
<b>AUTONOMIE RESPONSABILITE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Intervention et responsabilité sur délégation et selon consignes du chef d'entreprise</li></ul>
<b>RESULTATS ATTENDUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigueur des calculs et des analyses</li><li>- Pertinence des propositions en fonction de la nature et des potentialités de l'entreprise.</li></ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITES**

<b>FONCTION GESTION DE L'EXPLOITATION</b>
<b>TACHES : 3 GESTION DES MOYENS DE L'EXPLOITATION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gestion des ressources humaines</li><li>- Gestion de la trésorerie</li><li>- Suivi des équipements</li></ul>
<b>TACHES : 4 GESTION DU FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION ET AIDE A SON EXPANSION</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Relations avec les partenaires extérieurs (organismes professionnels et administratifs ...)</li><li>- Préparation et saisie des pièces comptables courantes</li><li>- Préparation des documents administratifs obligatoires</li><li>- Montage d'un projet de reprise / de création / développement</li></ul>

**CONDITIONS D'EXERCICE**

<b>MOYENS ET RESSOURCES</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descriptif des moyens et ressources de l'entreprise</li><li>- Situations périodiques de trésorerie</li><li>- Documents commerciaux, administratifs et fiscaux</li></ul>
<b>AUTONOMIE ET RESPONSABILITE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Intervention et responsabilité sur délégation et selon consignes du chef d'entreprise</li></ul>
<b>RESULTATS ATTENDUS</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Rigueur de la démarche de gestion</li><li>- Fiabilité des documents obligatoires remplis</li><li>- Respect des règles administratives</li><li>- Faisabilité des propositions</li></ul>



## REFERENTIEL DE CERTIFICATION

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### Référentiel des activités professionnelles

### Référentiel de certification

Champ d'intervention	Compétence globale
<p>Intervention directe dans tout ou partie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>des processus d'approvisionnement, de production, de présentation marchande, voire de commercialisation des produits alimentaires</li> <li>de la gestion de l'exploitation</li> </ul>	<p>Le titulaire du baccalauréat "métiers de l'alimentation" conçoit, organise, réalise des compositions alimentaires en respectant les contraintes d'hygiène et de qualité ; polycompétent, il maîtrise les activités transversales (traiteur) et celles liées à un approfondissement dans une spécialité <sup>1</sup>. Il participe à la présentation marchande,</p> <p>- le cas échéant à la commercialisation - et à la gestion de l'exploitation.</p>

### Tâches principales

### Capacités-clés

### Compétences terminales

#### CONCEVOIR REALISER

- Mise en place des
  - matières d'oeuvre
  - et matériels
- Conception, réalisation de produits
  - Conduite des traitements thermiques
  - Mise en oeuvre, assemblage de produits et/ou fabrication.
  - Opérations de fonction de conservation
- Contrôles de conformité d'hygiène de qualité

#### 1 - Organiser les postes de travail

- 1.1. Mettre en place
- 1.2. Prévoir
- 1.3. Ordonnancer, coordonner, réguler
- 1.4. Maintenir les postes en état de fonctionnement d'hygiène, de sécurité.

#### 2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications

- 2.1. Confectionner préparations et appareils de base (fonds sauces, fumets, marinades, farces, ...)
- 2.2. Conduire les traitements thermiques.
- 2.3. Transformer.
- 2.4. Conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition.

#### PRESENTER

- Conditionnement, mise en valeur des produits
- Contrôle des conditions de conservation, d'hygiène, de vente
- Apports d'informations pour l'étiquetage

- 1.1. Préparer la présentation - conditionner
- 1.2. *Rendre les produits attractifs*
- 1.3. Maintenir les produits en parfait état.
- 1.4. Rassembler les informations - produits
- 1.5. Traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts.

<sup>1</sup> Les spécialités reconnues dans ce baccalauréat sont les suivantes :

- a/ boucherie-préparation en produits carnés
- b/ charcuterie-traiteur
- c/ boulangerie-pâtisserie
- d/ pâtisserie-glacerie-chocolaterie- confiserie
- e/ poissonnerie

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**GERER L'EXPLOITATION**

**- Gestion des stocks et des achats**

Commandes

Réception - vérification

Stockage - conservation

**- Gestion des productions-compositions et des ventes**

**- Gestion des moyens**

- Promotion des ressources humaines
- Gestion de la trésorerie
- Gestion des équipements

**- Gestion du fonctionnement de l'exploitation - aide au développement**

- Relations avec les partenaires extérieurs
- Préparation, saisie des pièces comptables courantes
- Préparation des documents obligatoires
- Montage d'un projet reprise, création, développement d'entreprise

**1 - Approvisionner**

- 1.1. Spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)
- 1.2. Choisir, passer les commandes courantes
- 1.3. Suivre l'état du stock
- 1.4. Réceptionner, contrôler les produits livrés
- 1.5. Stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation.

**2 - Gérer les productions-compositions et les ventes**

- 2.1. Préparer des choix
- 2.2. Déterminer des objectifs de vente, de production
- 2.3. Analyser coûts de revient et ventes
- 2.4. Suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats.
- 2.5. Suggérer des mesures / améliorations.

**3 - Gérer des moyens**

- 3.1. Promouvoir les ressources humaines
- 3.2. Gérer la trésorerie
- 3.3. Suivre l'état des équipements

**4 - Gérer le fonctionnement de l'exploitation, participer à son expansion**

- 4.1. Traiter les informations, établir les documents.
- 4.2. Communiquer
- 4.3. Monter un projet de reprise, de création, de développement d'entreprise.

**OPTIMISER**

- Développement de
- l'attractivité / la compétitivité de l'exploitation

**1 - Développer une démarche qualité totale : produire mieux, au meilleur coût, en satisfaisant les clients**

- 1.1. Mettre en place une exigence à tous les stades
- 1.2. Contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits
- 1.3. Contribuer à la rigueur de la gestion

**2 - Contribuer à l'innovation et au dynamisme de l'exploitation.**

## CONCEVOIR - REALISER

### II - Organiser le poste de travail

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangers Pâtisseries	Châssiers- Traiteurs	Bouliers Produits Carnés					
				X	A. Mettre en place - s'assurer du bon fonctionnement des machines - procéder aux réglages - installer les plans de travail - disposer le petit matériel	- état des locaux - schémas d'implantation - énoncé des normes techniques - notices et état des équipements / installations - consignes particulières d'utilisation	- conformité aux normes techniques et à l'usage - détection des anomalies et corrections - convenance de l'organisation - ergonomie	
				X	B. Prévoir (selon les préparations à conduire) - Déterminer les moyens utiles en matériels et en personnel	- état des productions ou compositions à réaliser - état des moyens - disponibilités et compétences des membres de l'équipe - état des stocks - ingrédients mis à disposition	- conformité de la prévision aux usages de l'entreprise  - fiabilité de l'appréciation	
				X	C. Ordonnancer, coordonner - Répartir le travail - Transmettre oralement les consignes	- caractéristiques de l'organisation  - références - temps	- pertinence de l'organisation du travail - concision } des messages - efficacité } - prise des précautions - détection des anomalies	
				X	D. Maintenir le(s) poste(s) en état d'hygiène, de sécurité, de fonctionnement - planifier nettoyages et désinfections - choisir les procédés et produits adaptés - procéder aux nettoyages et désinfections - ranger - entretenir les matériels - diagnostiquer les difficultés - alerter l'entreprise Après-vente / dépannage	- programme d'entretien - les règlements sanitaires - les consignes de sécurité - des situations de travail - des produits	- qualité de la vigilance - rapidité / pertinence des réactions - respect des consignes et normes - état hygienique des locaux, matériels, appareils, ustensiles, outils - convenance de l'état du poste, des entretiens et désinfections	

## CONCEVOIR - REALISER

**2.2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications**  
**2.1. Confectionner préparations et appareils de base**

19

## BACCALAUREAT PROFESSIONNEL Métiers de l'alimentation

### CONCEVOIR - REALISER

- 2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications  
2.2. Conduire différents traitements thermiques (froid)

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Poussinier	Pâtisier Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangier Pâtisier	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés				
X	X X X X	X  X X	X X X X	X X X X	X X X X	A. Utiliser la chaîne du froid - Diriger la maturation des produits  - Mettre les produits en état d'être traités  - Moduler durée et température (négative) selon les exigences des préparations : • produits semi-finis / prêts à la vente  - Appliquer des règles d'hygiène/de sécurité  - Apprécier l'évolution des produits aux différents stades de froid	- installations frigorifiques - documents réglementaires - guides techniques	- conditionnement des produits corrects  - conformité de l'utilisation du froid aux produits et à l'usage professionnel  - respect des normes, détection des anomalies et corrections  - maintien, selon les produits : • de l'aspect marchands • des qualités hygiéniques • des qualités organoleptiques

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### CONCEVOIR - REALISER

- 2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications  
2.2. Conduire différents traitements thermiques (cuissons)

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries				
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries				
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Mettre en oeuvre le mode de cuisson approprié.		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Déterminer / combiner les modes de cuisson à utiliser, justifier le choix		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	cuire à la vapeur, au four		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	blanchir / étuver / pocher / cuire dans un liquide		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	cuire au bain marie		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	cuire sous vide		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	braiser / cuire en ragout		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	sauter / poêler / griller		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	rôtir au four / à la broche / gratiner		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	frire		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Préparer les produits / préparations à la cuisson		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Moduler durée et température selon les exigences des préparations / produits		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Appliquer les règles		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Appréhender l'évolution des produits aux différents stades de cuisson		
Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	Pâtisseries	X	Détecter les anomalies et rectifier		

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### CONCEVOIR - REALISER

2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications

2.3. Transformer

Compétences spécialisées					SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries Glaçier Chocolatier Confiseur	Boulangier Pâtisier	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés	Compétences de base communes			
			X	X	A. <u>Programmer les réalisations en fonction des quantités de produits finis attendus à partir des matières d'oeuvre</u> Boeuf, veau, porc, volaille, mouton, gibier, abats poisson, légumes, fruits	- des commandes à réaliser  - des matières premières	- fiches techniques bien établies - respect de proportions - prise en compte des processus de fabrication - pesées correctes
X	X		X	X	B. <u>Maîtriser les opérations sur les produits à l'état brut</u> - de la spécialité - en vue des réalisations transversales	- des produits à l'état brut à traiter	- interventions sur les produits pratiques avec dextérité, dans le temps imparti, avec les outils appropriés selon les exigences professionnelles
X	X	X	X	X	C. <u>Fabriquer ou confectionner</u> - fabriquer produits de panification et de viennoiserie • peser - mesurer • pétrir, diviser, façonner à la main/à la machine • conduire et adapter les fermentations • assurer les cuissons spécifiques - <u>Utiliser des préparations, élaborer des produits de charcuterie et de traiteur</u> • produits courants de charcuterie cuits/crus • ballotines, galantines • terrines • spécialités régionales • hors-d'oeuvres et entrées (chaudes/froides) • plats cuisinés à emporter	- des matières premières - installations, outils,  - nature et quantités à fabriquer  - des matières d'oeuvre/préparations - appareils - outils - matières et quantités à produire - exigences de clients	- respect des dosages - qualité du pétrissage  - façonnage selon les règles - respect des techniques  - respect des dosages - maîtrise d'utilisation des produits - conformité aux normes et usages - maîtrise des techniques
X							
X							
X							
X							
X							



## CONCEVOIR - REALISER

## 2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications

23

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### CONCEVOIR - REALISER

- 2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications
- 2.4. Conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition (en laboratoire)

Compétences spécialisées				Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Poissonnier	Pâtissier Confiseur Chocolatier Glacier	Boulangier	Charcutier- Traiteur				
			X		<p>A) Conduire l'évolution des produits carnés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- transformer les carcasses, les viandes de bovins, caprins, porcins, d'équidés.</li> <li>- fendre les carcasses, découper, désosser, séparer, parer, compier.</li> <li>- hacher, mélanger, assembler, farcir, former, peser.</li> <li>- classer les morceaux semi-préparés</li> <li>- préparer les abats : échauder, parer, raffiner.</li> <li>- préparer les volailles, lapins, gibiers</li> <li>- dépouiller, plumer</li> <li>- éviscérer</li> <li>- brider</li> <li>- désosser, découper</li> <li>- hacher, mélanger, assembler, farcir</li> <li>- habiller des produits pour la vente :</li> <li>- barder, larder, ficeler</li> <li>- préparer les pièces individuelles, rôtis, sautés, braisés, pot-au-feu, pièces farcies, morceaux composés, spécialités.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des méthodes en usage</li> <li>- des demandes de clients</li> <li>- des produits à préparer, à habiller</li> <li>- matériels, outillage à disposition et consignes d'utilisation</li> <li>- textes réglementaires</li> <li>- code des usages ( profession )</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- respect des règles d'hygiène</li> <li>- précision dans l'application des normes et des techniques</li> <li>- appréciation des matières</li> <li>- interventions pratiquées avec maîtrise, sans pertes anormales</li> <li>- obtention de produits carnés conformes</li> <li>- obtentions de produits carnés selon les exigences des consommateurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>aspect</li> <li>régularité</li> <li>homogénéité</li> <li>poids demandé</li> </ul> </li> <li>- respect du classement catégoriel des morceaux</li> </ul>

CONCEVOIR - REALISER									
2 - Mettre en oeuvre préparations, compositions, fabrications									
2.4. Conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition (en laboratoire)									
Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)	
Pâtisseries	Pâtisseries Confiserie Chocolaterie Glaciers	Pâtisseries	Charcuterie- Traiteur	Boulangers Produits Carnés					
X						B) Conduire l'évolution des poissons, mollusques, crustacés			
X						- reconnaître les espèces		- reconnaissance des poissons assurée	
X						- Préparer, habiller les poissons		- interventions pratiquées avec maîtrise	
X						- choisir les poissons selon demande, usage		- respect des règles d'hygiène	
X						- éviscérer, écailler, désarêter voire écaler, peler, lever des filets		- mise en vente assurée	
X						- détailler en dames, tronçons, escaloper, préparer des roulades, dresser un poisson pour une préparation			
X						- assurer des préparations spéciales			
X						- Constituer des plateaux de fruits de mer			
X			X			- sélectionner crustacés, mollusques...		- adéquation de la composition	
X			X			- effectuer l'ouverture de mollusques (huîtres)		qualité/prix	
X			X			- réaliser les cuissons appropriées			
X			X			C) Assurer l'habillage de tout autre produit nécessitant une finition			
				X		D) Effectuer des opérations :			
				X		- de dressage, moulage,		- état de finition correct et bien mené	
				X		- d'écriture au couteau		- qualité attractive des compositions	
				X		- de garnissage, de décor...			
				X		- de nappage, de glaçage			
X						E) Contrôler la qualité des produits finis		- pertinence de l'appréciation sous l'angle du maître d'œuvre et du consommateur	

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### PRESENTER

1 - Assurer la présentation marchande sur le point de vente

Compétences spécialisées					SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries Confiseur Chocolatier Glacier	Boulangers	Charcutier- Traicteur	Boucher Produits Carnés			
					A. Préparer la présentation : conditionner - sélectionner les produits à présenter par espèce / par catégorie - choisir les matériaux et procédés de conditionnement en fonction des produits - composer les unités de vente - les préemballer B. Rendre les produits attractifs - décorer produits, pièces, morceaux destinés à la mise en vente et vitrines - disposer rationnellement les produits en fonction de leur destination, de leur forme leur couleur ... - mettre en place les promotions - mettre en valeur vitrines et produits - retirer les produits ne répondant plus aux critères de qualité C. Maintenir les produits en parfait état - contrôler températures et durées de conservation - vérifier les conditions d'ambiance - respecter les conditions de manipulation - appliquer les modes de conservation adaptés D. Rassembler les informations - produits - peser les produits - indiquer prix, composition, quantités, origines, délai, limite de vente ou de conservation E. Traduire en termes commerciaux les produits offerts - éclairer le consommateur sur la composition des plats et recettes - conseiller sur l'utilisation après la vente - justifier le prix - le cas échéant, coopérer à la vente	- mobilier de présentation - une diversité de produits - matériels et matériaux de conditionnement d'étiquetage - réglementation - matériaux, outillage - guides pratiques - normes - guides de présentation - produits - produits présentés - modes de vente - consignes d'hygiène - règlement sanitaire - origine, caractéristiques des produits (factures ...) - signes de qualité - réglementation	- convenance de l'implantation - rigueur des choix - unités de vente bien identifiées, manipulables aisément - conformité aux usages professionnels et aux consignes - créativité - esthétique d'ensemble et anomalies perçues - adaptation de la mise en valeur à la nature des produits et aux objectifs - qualité de la vigilance - respect des principes d'hygiène - respect de la réglementation - exactitude et précision des références quantitatives et qualitatives - respect de la réglementation - étiquetage complet / correct - conseils avisés aux clients

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### PRESENTER

#### 2 - Coopérer à des prestations extérieures

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries	Boulangers	Charcutier-Traiteur	Boucher Produits Carnés				
	X		X	X	X	- Organiser une prestation de restauration à partir d'une production différée	demande	- devis correct
	X		X	X	X	- Appliquer les règles de fabrication, de transport, de distribution de produits	- des moyens - des préparations à livrer	- respect des règles d'hygiène et législation - conformité à l'arrivée
	X	X	X	X	X	- Réaliser des pièces de décor et/ou de buffet	- contraintes économiques	- respect du thème - techniques appropriées
	X	X	X	X	X	- Combiner les préparations en fonction d'un objectif, d'un budget		
	X	X	X	X	X	- Proposer une présentation, un dressage adapté à un créneau conseiller une formule de buffet à thème	- matériel - fabrications	- devis correct - proposition attrayante et argumentée
	X	X	X	X	X	- Dresser un buffet - présentation	- supports	- équilibre de la répartition des produits en zones
	X	X	X	X	X	- Réaliser des arrangements floraux	- échantillonnage	- adéquation du décor au thème ; au budget
	X	X	X	X	X	- Veiller au suivi du buffet		

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### GERER (2)

#### I - Approvisionner

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Poissonnier	Pâtisier Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangier Pâtisier	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés				
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spécifier les besoins (en matières d'œuvre) nature, quantités, qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etat des produits en vente dans l'entreprise</li> <li>- Cadenciers coupe</li> <li>- Cadenciers préparation</li> <li>- Consignes délégation donnée par l'entreprise</li> <li>- Liste des fournisseurs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adéquation - qualitative et quantitative</li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solliciter des offres de fournisseurs</li> </ul>		
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conduire des analyses comparatives des matières d'œuvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Documentation fournisseurs</li> <li>- Tarifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exactitude de l'analyse</li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choisir des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Echantillonnage de produits</li> <li>- Normes usuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pertinence des choix :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• rapport qualité - prix</li> <li>• respect des normes</li> <li>• rendement estimé</li> </ul> </li> <li>- Signalement du point critique avant rupture du stock</li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la nature, le niveau des stocks, (en quantités et en valeur)</li> <li>- Surveiller l'évolution des stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiches ou listings de stocks</li> <li>- Fiches d'inventaire</li> </ul>	
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer la négociation avec les fournisseurs</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opportunité des initiatives face à l'état de certains produits</li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Passer les commandes courantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cadencier de commande</li> <li>- Bon réception et retour</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de la commande aux besoins</li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réceptionner les matières d'œuvre ou le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Double bon de commande</li> <li>- Bons de livraison, bons d'enlèvement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conformité de la livraison               <ul style="list-style-type: none"> <li>• à la commande</li> <li>• aux normes</li> </ul> </li> </ul>
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler poids, températures, PH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériels de pesée et de contrôle</li> <li>- Cahier contrôle température</li> <li>- Factures</li> </ul>	
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler les quantités, qualités et prix des produits livrés</li> </ul>		
					X	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stocker et conserver dans le respect des normes et de la réglementation en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Locaux, équipements, appareils de réserve adaptés</li> <li>- Guides professionnels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des conditions de stockage et de conservation</li> </ul>

(2) Partiellement et selon délégation

**GERER**

## 2 - Gérer les productions - compositions et les ventes

29

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### GERER

#### 3 - Gérer les moyens

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries Glacier Chocolaterie Confiserie	Boulangers	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés				
					X	<p>3.1. <u>Promouvoir les ressources humaines</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les postes de travail</li> <li>- Dégager les contraintes organisationnelles</li> <li>- Adopter au travail des attitudes facilitatrices               <ul style="list-style-type: none"> <li>• accueillir des suggestions</li> <li>• favoriser les initiatives ...</li> </ul> </li> <li>- Apprécier la qualité du travail (de l'équipe)</li> <li>- Repérer l'incidence des conditions de travail sur l'efficacité</li> <li>- Animer une équipe</li> <li>- Identifier les insatisfactions, chercher des solutions</li> <li>- Repérer les manquements à la réglementation sociale applicable</li> </ul> <p>3.2. <u>Gérer la trésorerie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les composantes qui influent sur la situation de trésorerie</li> <li>- Effectuer les paiements, les remises en banques</li> <li>- Opérer le suivi des comptes clients, fournisseurs, de trésorerie</li> <li>- Relancer les clients débiteurs</li> <li>- Mettre en place un outil de suivi de la trésorerie (tableau, graphique ...) (données prévisionnelles / réelles)</li> <li>- Négocier des conditions de crédit</li> <li>- Repérer si l'exploitation génère ou non une trésorerie positive</li> <li>- Apprécier les ratios de l'entreprise par rapport aux statistiques de la profession</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organigramme</li> <li>- Relevé d'activités</li> <li>- Des situations pratiques réelles / simulées</li> <li>- Planning organisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Description correcte du / des poste(s)</li> <li>- Comportement adéquat</li> <li>- Justification apportée</li> <li>- Qualité du jugement</li> <li>- Qualité de la communication</li> <li>- Réglementation observée, manquements signalés</li> <li>- Qualité des travaux demandés</li> <li>- Calculs corrects de situations de trésorerie</li> <li>- Qualité des arguments avancés</li> </ul>



# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### GERER

#### 3 - Gérer les moyens (suite)

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangers Pâtisseries	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés				
					X	3.3. Suivre l'état des équipements	- Situation des équipements de l'entreprise (réelle / simulée)	- Equipements correctement identifiés
					X	- Identifier les matériels nécessaires aux activités techniques		
					X	- Mettre à jour les documentations • produits-fournisseurs d'équipements • réglementation de la sécurité		- Offres de fournisseurs comparées - Conditions d'achat étudiées - Eléments de commandes préparés
					X	- Préparer une négociation d'achat pour un nouvel équipement		- Précautions à la réception, la mise en service, prises
					X	- Réceptionner un nouveau matériel	- L'arrivée d'un équipement	
					X	- Suivre la mise en service	- Les consignes	
					X	- Participer à la formation des utilisateurs		
					X	- Etablir un plan d'amortissement	- Les données de l'achat	- Correction du plan et des calculs
					X	- Calculer : le coût de fonctionnement le coût de maintenance le coût des matériels	- Les règles à appliquer	
					X	- Apprécier ou signaler les incidents de fonctionnement	- Des matériels à observer	- Anomalies signalées - Causes recherchées
					X	- Déterminer les besoins d'entretien ou de renouvellement	- Les notices des matériels - Les contrats de maintenance	- Pertinence du diagnostic - Justification apportée
					X	- Prendre les mesures de sécurité et diffuser l'information		

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### GERER

4 - Gérer le fonctionnement de l'exploitation et participer à son expansion

Compétences spécialisées					SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Poissonnier	Pâtisier Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangier Pâtisier	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés			
					4.1. <u>Traiter les informations</u> <u>communiquer</u>		
					- Identifier les documents administratifs, comptables et fiscaux à utiliser, à conserver	- Des documents de l'entreprise à établir	- Documents conformes
					- Etablir des factures	- L'accès aux fichiers utiles	- Anomalies repérées
					- Repérer les risques à assurer		
					- Etablir des relations avec les organismes professionnels, administrations et prestataires de services	- Les éléments de la situation (réelle ou simulée)	- Qualité des messages aux plans : contenu : forme
					- Participer à la mise au point des contrats		- Pertinence de la préparation
					- Rassembler les pièces comptables relatives à l'exploitation	- Documents commerciaux	- Saisie correcte
					- Le cas échéant, effectuer la saisie des données	- L'accès aux pièces comptables utiles et aux fichiers	
					- (tenir la comptabilité sous logiciel comptable, le cas échéant)	- L'accès au logiciel de traitement des données	
					- Etablir des bulletins de paye	- Les éléments de la situation	- Qualité des documents établis
					- Préparer les déclarations obligatoires	- L'accès aux sources réglementaires	- Respect des règles
					- Vérifier que l'entreprise est à jour dans la réalisation de ses obligations		- Anomalies signalées
					- Classer les documents à conserver	- Les documents	- Classement à jour

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### GERER

+ - Gérer le fonctionnement de l'exploitation et participer à son expansion (suite)

Compétences spécialisées					Compétences de base communes	SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries Gâteaux Chocolats Confiserie	Boulangers Pâtisseries	Charcutiers- Traiteurs	Bouchers Produits Carnés				
					X	4.2. Monter un projet : reprise, création, développement A. Transformer l'idée en projet - Tester l'idée auprès d'organismes-conseils, du responsable - Rechercher les informations sur : • l'environnement économique, juridique, social • le marché • les sources d'approvisionnement • le financement - Prendre les contacts nécessaires auprès d'organismes - Mettre le projet en forme	- Les éléments du futur projet - L'accès à des sources d'informations (professionnelles)	- Tests bien menés - Efficacité de la recherche d'informations - Pertinence des contacts - Sélection des informations - Mise en ordre des documents - problèmes à résoudre
					X	B. Construire le dossier, le présenter - Choisir les moyens nécessaires - Effectuer le chiffrage coût et rentabilité - Déterminer besoins et modes de financement - Etablir les comptes prévisionnels - Préparer l'échéancier des activités - Présenter le projet et argumenter, repérer les objections, les difficultés et y répondre - Envisager les évolutions possibles	- Les consignes - Les travaux à conduire	- Calculs corrects - Pertinence des éléments du dossier - Qualité de l'analyse - Préparation des décisions bien conduite - Force d'argumentation - Présentation communicative des éléments du projet - Prudence

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL

## Métiers de l'alimentation

### OPTIMISER

#### 3. Développer une démarche qualité totale

Compétences spécialisées					SAVOIR FAIRE (être capable de ...)	CONDITIONS RESSOURCES (on donne ...)	INDICATEURS D'EVALUATION (on exige)
Pâtisseries	Pâtisseries Glacier Chocolatier Confiseur	Boulangers Pâtisseries	Charcutier- Traiteur	Boucher Produits Carnés			
					A. Mettre en place une exigence qualité à tous les stades des préparations, compositions, fabrications - prévenir les ruptures d'approvisionnement - vérifier la qualité des matières d'œuvre, des préparations semi-finies - détecter les risques de non-qualité des interventions et les prévenir - contrôler la qualité des produits finis - conduire l'analyse Test organoleptique le cas échéant - éliminer ou retravailler les préparations défectueuses - aider à rendre l'organisation du travail performante, détendue	- matériel de pesage, de contrôle - manuel qualité - des produits - fiches recettes - manuel de présentation - état de l'organisation - des situations	- respect de la procédure qualité - respect des certifications de qualité en fonction des produits - rigueur du contrôle - qualité de la vigilance, gaspillage évité faible taux des produits périmés ... - détection des défauts - pertinence des suggestions - comportement coopératif et responsable
					B. Contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène de la conservation des produits en tous lieux	- tous règlements, sanitaires notamment - consignes	- détection des négligences - pertinence des réactions - respect de toutes les consignes
					C. Contribuer à la rigueur de la gestion - suivre le "rendement" des principaux produits - repérer les causes de coûts anormaux - suggérer des solutions	- quantités et coûts de revient des produits (bruts)	- rendement des produits correctement estimé - qualité de la vigilance
					D. Contribuer à l'innovation commerciale - suivre l'adéquation des produits offerts à la demande des clients - détecter des opportunités de modifier l'offre	- panel clients - résultats études de marché - observations des clients - plan des produits offerts sur le point de vente	- lucidité de l'analyse - pertinence des propositions

# **BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**

## **Métiers de l'alimentation**

### **SAVOIRS ASSOCIES**

(Le formateur, le professionnel, font appel et relient les différents savoirs techniques, pratiques, tout au long de la formation). Ils doivent, en outre, développer les savoirs associés aux compétences retenues dans les tableaux de la page 13 à la page 19.

#### **1. Sciences appliquées à l'alimentation**

Certains de ces savoirs seront plus particulièrement étudiés lorsque les compétences de la spécialité nécessitent un approfondissement.

- 1.1 Microbiologie et parasitologie alimentaires (éléments)
- 1.2 Biochimie des aliments
- 1.3 Alimentation rationnelle
- 1.4 Sciences appliquées aux équipements

#### **2. Connaissance des matières d'oeuvre et de leur origine**

- 2.0 Origine géographique des produits
- 2.1 Les produits de base
  - 2.1.1. les farines
  - 2.1.2. la levure
  - 2.1.3. les produits laitiers
  - 2.1.4. les corps gras
  - 2.1.5. les oeufs
  - 2.1.6. les produits sucrants
  - 2.1.7. le cacao, le chocolat
  - 2.1.8. les produits additifs
  - 2.1.9. l'eau
  - 2.1.10 le sel
  - 2.1.11. les aromates, condiments et épices
- 2.2 Les produits frais
  - fruits, légumes
  - produits de poissonnerie
  - viandes et abats
- 2.3 Les produits semi-élaborés

#### **3. Technologies des métiers de l'alimentation**

- 3.1 Les préparations de base et leurs techniques
  - 3.1.1. la confection de fumets, fonds, sauces, liaisons
  - 3.1.2. les techniques de fabrication des pâtes de base
  - 3.1.3. la confection de crèmes ; chocolat et appareils
- 3.2 Les techniques de conduite des traitements thermiques
  - 3.2.1. maîtrise des cuissons
  - 3.2.2. utilisation de la chaîne du froid
- 3.3 Les fabrications et leurs techniques
  - 3.3.1. la panification et ses techniques
  - 3.3.2. les fabrications type charcuterie-traiteur et leurs techniques
  - 3.3.3. les fabrications en pâtisserie-confiserie-chocolaterie-glacerie et leurs techniques
- 3.4 L'évolution des produits et leurs techniques
  - 3.4.1. techniques de préparation d'habillage des produits (de boucherie, poissonnerie ...)
  - 3.4.2. techniques de constitution des plateaux de fruits de mer
  - 3.4.3. techniques de finition

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**4. Présentation marchande**

- 4.1 Techniques de conditionnement et de conservation
- 4.2 Présentation et commercialisation sur le lieu de vente
  - 4.2.1. le cadre de l'exploitation-vente
  - 4.2.2. la mise en place marchande
  - 4.2.3. les techniques de vente
- 4.3 Coopération à des prestations extérieures

**5. Gestion de la production et de l'évolution des produits**

- 5.1 Ingénierie des implantations et des équipements
  - 5.1.1. connaissance des matériels et de leur utilisation
  - 5.1.2. organisation des locaux et implantation des matériels
- 5.2 Gestion des approvisionnements et des stocks
  - 5.2.1. organisation de l'approvisionnement
  - 5.2.2. gestion des stocks
- 5.3 Concepts de production
- 5.4 Organisation du travail et du contrôle

**6. Environnement et gestion de l'exploitation**

- 6.1 Environnement économique, juridique, social
  - 6.1.1. cadre économique des échanges
  - 6.1.2. environnement juridique et social
- 6.2 Communication professionnelle
- 6.3 Gestion
  - 6.3.1. La gestion commerciale
  - 6.3.2. Les ressources humaines et leur valorisation
  - 6.3.3. La gestion des investissements et du capital technique
  - 6.3.4. La gestion de la Trésorerie
  - 6.3.5. De l'étude des charges et des produits à l'analyse de gestion

**7. Qualité et stratégies dans l'entreprise du secteur de l'alimentation**

- 7.1 La démarche qualité totale
- 7.2 Les stratégies de l'entreprise dynamique
  - l'entreprise face au grand marché européen
  - les décisions stratégiques

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**SCIENCES DES METIERS DE L'ALIMENTATION**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>- <b>APPROCHE PSYCHOSOCIOLOGIQUE DE L'ALIMENTATION</b></p> <p>1-1 <b>Comportement alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* faim, soif, appétit, satiété</li> <li>* influences culturelles, socio-économiques...</li> </ul> <p>1-2 <b>Evolution des modes alimentaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* évolution des "goûts" et de la demande alimentaire : recherche d'aliment-santé, d'aliment prêt-à-consommer</li> <li>* évolution des formes de restauration, de la structure des repas ...</li> </ul> <p><b>I - ALIMENTS TRADITIONNELS ET NOUVEAUX :</b></p> <p>1-1 <b>Diversification des produits alimentaires :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aliments traditionnels et nouveaux produits</li> <li>* Aliments de substitution : produits allégés en ... édulcorants... <ul style="list-style-type: none"> <li>- Caractéristiques</li> <li>- Aspects réglementaires</li> </ul> </li> </ul> <p>-2 <b>Mise en oeuvre des denrées traditionnelles et des nouveaux produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Propriétés fonctionnelles des constituants alimentaires, des auxiliaires technologiques et des additifs alimentaires (étude expérimentale) <ul style="list-style-type: none"> <li>- pouvoir d'hydratation et de solubilité</li> <li>- pouvoir moussant ; pouvoir émulsifiant</li> <li>- pouvoir gélifiant ; pouvoir épaississant...</li> </ul> </li> <li>* Applications</li> <li>* Propriétés fermentaires des microorganismes en production alimentaire : fermentations dirigées</li> </ul> <p><b>(I) - QUALITE NUTRITIONNELLE</b></p> <p>-1 <b>Devenir et rôles des constituants alimentaires dans l'organisme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Digestion, absorption, utilisation métabolique</li> </ul> <p>-2 <b>Equilibre alimentaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Satisfaction des apports conseillés en énergie, protéines, eau et calcium par les aliments ; rations</li> <li>* Importance relative des repas</li> <li>* Variété alimentaire et concept d'équilibre</li> <li>* Adaptation des productions alimentaires aux attentes de la clientèle en matière d'équilibre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- répertorier les stimuli du comportement alimentaire (stimuli métaboliques, psycho-sensoriels, socio-culturels)</li> <li>- indiquer l'origine physiologique de la faim, de la soif</li> <li>- repérer, à partir d'enquêtes : <ul style="list-style-type: none"> <li>* les divers facteurs du comportement alimentaire</li> <li>* l'évolution des modes alimentaires</li> </ul> </li> <li>- indiquer, à partir de données, l'incidence sur la santé d'une conduite alimentaire</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer pour chaque groupe, les caractéristiques nutritionnelles et justifier les équivalences</li> <li>- comparer, à partir de documents, les produits traditionnels et les nouveaux produits pour mettre en évidence leurs caractéristiques nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer à partir de résultats ou d'observations expérimentales, les transformations physico-chimiques mises en oeuvre dans les technologies de transformation ou de production</li> <li>- justifier le rôle technologique des additifs</li> <li>- justifier la modification d'une technique en fonction des ingrédients utilisés</li> <li>- montrer l'intérêt des transformations biochimiques dues aux microorganismes</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments au cours de la digestion</li> <li>- indiquer les voies d'absorption, le devenir et les rôles des nutriments dans l'organisme</li> <li>- calculer pour un apport énergétique recommandé donné les quantités de glucides, protéides, lipides</li> <li>- indiquer l'importance relative de chaque repas</li> <li>- contrôler qualitativement l'équilibre de menus</li> <li>- justifier l'utilisation de produits et des techniques conciliant la qualité nutritionnelle des prestations et les attentes de la clientèle</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>IV - QUALITE ORGANOLEPTIQUE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Composantes de la qualité organoleptique :</li> <li>* Perception sensorielle par les organes des sens</li> <li>* Evaluation sensorielle : <ul style="list-style-type: none"> <li>- principes de l'analyse sensorielle</li> <li>- principales méthodes</li> </ul> </li> <li>* Paramètres d'influence de la qualité organoleptique; mise en valeur de cette qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre en relation les composantes de la qualité organoleptique et leur perception par les organes des sens</li> <li>- indiquer les divers types d'épreuves d'évaluation sensorielle et leurs champs d'application</li> <li>- justifier un protocole d'épreuve en fonction de l'objectif</li> <li>- analyser, pour une situation professionnelle donnée, les paramètres d'influence de la qualité organoleptique</li> </ul>
<b>V - QUALITE SANITAIRE</b>	
<b>5-1 Microbiologie appliquée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Rappels de microbiologie : <ul style="list-style-type: none"> <li>- flore microbienne d'altération des aliments</li> <li>- physiologie microbienne et pouvoir pathogène</li> </ul> </li> <li>* Toxiinfections et intoxications alimentaires <ul style="list-style-type: none"> <li>- agents responsables</li> <li>- aliments-vecteurs</li> <li>- mécanismes des intoxications</li> <li>- mesures réglementaires : critères microbiologiques</li> <li>- mesures préventives : <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiène du personnel</li> <li>- hygiène des denrées et des productions</li> <li>- hygiène des équipements</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre en relation les microorganismes impliqués dans les intoxications alimentaires, leur conditions de développement, leur origine, les aliments-vecteurs et les manifestations des intoxications</li> <li>- expliquer les mécanismes des intoxications d'origine alimentaire</li> <li>- situer des résultats d'analyses microbiologiques par rapport aux critères et aux seuils d'acceptabilité</li> <li>- analyser les risques microbiologiques d'une situation professionnelle et proposer des solutions adaptées</li> </ul>
<b>5-2 Parasitologie alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Diversité du monde parasitaire</li> <li>* Notion de cycle évolutif et transmission à l'homme ; conséquences pour l'organisme humain</li> <li>* Mesures préventives : <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspects réglementaires</li> <li>- aspects techniques</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer pour un parasite les stades du cycle parasitaire et du cycle de développement</li> <li>- mettre en relation les parasites, les aliments-vecteurs et les mesures préventives</li> </ul>
<b>5-3 Toxicologie alimentaire</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Toxicité intrinsèque, toxicité extrinsèque</li> <li>* Effets de quelques substances toxiques</li> <li>* Risques de contamination dans le milieu professionnel par la mise en oeuvre : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de produits d'entretien, de nettoyage, de désinfection, de lutte contre les nuisibles...</li> <li>- de matériaux de conditionnement</li> <li>- d'auxiliaires technologiques, d'additifs ....</li> <li>- de pratiques professionnelles...</li> </ul> </li> <li>* Mesures réglementaires : procédure d'homologation des produits et matériaux autorisés pour le contact avec les aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- délimiter la toxicité et présenter ses diverses formes</li> <li>- conduire une étude critique de la mise en oeuvre des matériaux, des produits, des technologies utilisés en milieu professionnel</li> <li>- proposer des solutions techniques pour prévenir ou limiter la contamination des aliments au cours des activités professionnelles</li> <li>- justifier les mesures réglementaires d'homologation et d'utilisation des produits et matériaux autorisés</li> </ul>



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>I - APPLICATIONS A LA FABRICATION, A LA TRANSFORMATION, AU CONDITIONNEMENT, A LA CONSERVATION, AU TRANSPORT DES PRODUCTIONS</b> <b>5-1 Facteurs d'altération et conséquences nutritionnelles, organoleptiques, sanitaires</b> <b>-2 Fabrication</b> * directe * différée <b>-3 Conditionnement</b> * Matériaux, matériels, procédés utilisés <b>-4 Conservation</b> - principes des procédés physiques et chimiques - chaîne du froid dans le secteur professionnel <b>5-5 Mesures réglementaires</b>	- analyser les risques d'altération d'une production alimentaire jusqu'à sa commercialisation - analyser l'incidence du conditionnement et de la conservation sur les qualités du produit (nutritionnelles, sanitaires, organoleptiques) - justifier les solutions mises en oeuvre par les exigences réglementaires relatives au conditionnement, au transport, à la conservation et au stockage des matières premières et des produits élaborés dans le secteur de production jusqu'à leur commercialisation
<b>II - LES OUTILS DE VALORISATION et DE CONTROLE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE</b> <b>-1 Réglementation européenne, française</b> * objectifs généraux et nature des textes <b>-2 Normalisation et certification</b> * des produits : labels, AOC, certification * des processus de production : assurance qualité * des équipements et matériels : normes <b>-3 Les documents professionnels</b> * codes d'usage professionnels * guides de bonnes pratiques hygiéniques <b>-4 Moyens d'information :</b> * Etiquetage : mentions obligatoires, mentions facultatives (aspects réglementaires) * Fiches techniques de produits <b>-5 Organismes et services de contrôle de la qualité</b>	- situer les textes réglementaires dans leur cadre d'application - différencier les différents outils de valorisation de la qualité alimentaire et préciser leurs objectifs, leur portée dans le domaine de la production et de la commercialisation des préparations - différencier les documents professionnels en justifiant leur fonction, leur contenu, leur utilisation - analyser et comparer des supports d'information pour mettre en évidence les critères de qualité en vue de sélectionner ou de promouvoir un produit - identifier l'organisme ou le service compétent pour assurer la qualité et indiquer leurs fonctions (conseil, contrôle, formation...)
<b>III - SCIENCES APPLIQUEES AUX EQUIPEMENTS PROFESSIONNELS</b> <b>-1 Principes physiques</b> * Différentes formes d'énergie ; propagation de l'énergie * Thermométrie-calorimétrie * Cryoscopie	- définir et comparer les différentes formes d'énergie - comparer les différents modes de propagation de la chaleur - repérer une température à l'aide de différents appareils utilisant divers capteurs - justifier l'évolution de la température lors d'un changement d'état d'un corps - calculer l'énergie nécessaire à l'élévation de température d'une masse donnée de produits - comparer les températures de début de cristallisation de différents milieux - donner la composition de mélanges réfrigérants utilisés en milieu professionnel

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
* Production de froid et de chaleur	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comparer au niveau des principes : <ul style="list-style-type: none"> <li>* la production de froid mécanique et de froid cryogénique</li> <li>* la production de chaleur par effet joule et par combustion d'un carbure d'hydrogène</li> </ul> </li> <li>- écrire l'équation de réaction de combustion d'un carbure d'hydrogène et donner les conditions d'une combustion complète</li> <li>- préciser l'influence des paramètres R, l, t, sur la production d'énergie par effet joule</li> </ul>
* Pression des fluides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- définir la pression en un point d'un fluide liquide ou gazeux</li> <li>- définir la pression atmosphérique</li> <li>- donner le principe d'un appareil de mesure simple d'une pression et exprimer celle-ci en unité légale</li> <li>- mettre en relation pression, volume et température</li> <li>- définir la notion d'atmosphère "contrôlée", de "vide partiel"</li> <li>- justifier l'influence de la pression sur la température de changement d'état d'un corps pur (vaporisation)</li> </ul>
* Ondes électromagnétiques <ul style="list-style-type: none"> <li>- production d'ondes</li> <li>- caractéristiques : fréquences, longueur d'ondes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- définir les domaines de longueurs d'ondes des différentes radiations électromagnétiques</li> <li>- indiquer leur mode de production</li> </ul>
* Rayonnements ionisants <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature et sources</li> <li>- caractéristiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- citer et définir les principaux types de rayonnement ionisants</li> <li>- indiquer les utilisations dans le domaine alimentaire</li> </ul>
<b>- 2 Applications aux appareils professionnels</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* principes, fonctions</li> <li>* régulation, sécurité <ul style="list-style-type: none"> <li>- appareils de préparation</li> <li>- appareils de cuisson</li> <li>- appareils de conditionnement</li> <li>- appareils de conservation</li> <li>- appareils de refroidissement rapide</li> <li>- appareils de lavage du matériel</li> <li>- appareils d'entretien des surfaces</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre en relation les principes physiques, le principe de fonctionnement et les fonctions de chaque type d'appareil</li> <li>- comparer les performances des appareils pour une opération professionnelle donnée : <ul style="list-style-type: none"> <li>* consommation d'énergie</li> <li>* caractéristiques d'utilisation : températures atteintes, durée nécessaire à l'opération...</li> <li>* quantité d'aliment traitée</li> <li>* qualité nutritionnelle, organoleptique</li> </ul> </li> <li>- analyser à partir de fiches techniques d'appareils, les grandeurs physiques, les conditions de fonctionnement, d'entretien</li> </ul>
<b>- 3 Hygiène et entretien</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Rappels des propriétés et des critères de choix des matériaux</li> <li>* Nettoyage, décontamination, désinfection : produits, matériels, protocoles</li> <li>* Organisation des opérations de nettoyage, décontamination, désinfection des équipements et locaux (conformément à la réglementation en vigueur)</li> <li>* Dératisation, désinsectisation : produits, précautions d'utilisation et aspects réglementaires</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- élaborer à partir de documents techniques, des protocoles de nettoyage, de décontamination, de désinfection</li> <li>- justifier le choix de produits et de matériels utilisés pour l'entretien en prenant en compte les contraintes techniques pratiques, économiques, réglementaires</li> <li>- justifier le choix des produits et les précautions à prendre lors des opérations de désinsectisation, de dératisation, de lutte contre les nuisibles</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<b>-4 Ergonomie – sécurité</b> * Ambiances professionnelles : aspects réglementaires  * Etude des postures et gestes professionnels : - analyse des tâches professionnelles - adaptation des matériels  * Accidents du travail et maladies professionnelles - analyse des risques dans le secteur professionnel - mesures réglementaires et actions préventives - structures de prévention et de contrôle  * Eléments de secourisme	- justifier à partir de textes réglementaires les conditions de confort et de sécurité liées aux ambiances professionnelles  - mettre en relation les fonctions du squelette, des articulations, de la colonne vertébrale, des muscles squelettiques avec les risques liés à l'activité professionnelle à court et à long terme - justifier les gestes et postures à observer en vue d'une meilleure prévention des risques professionnels et en vue d'un plus grand confort - comparer sur le plan ergonomique des matériels destinés à un même usage  - exploiter des études statistiques du secteur professionnel pour justifier les dispositions réglementaires relatives à la prévention des accidents et maladies professionnelles - conduire une analyse des risques professionnels pour une situation donnée et proposer des actions de prévention ou de correction - mettre en œuvre les techniques de secourisme

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**2 - CONNAISSANCE DES MATIERES D'OEUVRE<sup>1</sup>**  
**ET DE LEUR ORIGINE**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p><b>2.0 L'origine géographique des matières d'oeuvre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- fruits et légumes</li> <li>- les blés</li> <li>- les sucres, cacao</li> <li>- les espèces d'eau douce, d'eau de mer <ul style="list-style-type: none"> <li>. zones de pêche, océanographie</li> <li>. périodes et méthodes de pêches</li> </ul> </li> <li>- les espèces animales de boucherie - produits d'origine carnée : <ul style="list-style-type: none"> <li>. races, types de production</li> <li>. rendements</li> <li>. qualités</li> </ul> </li> </ul> <p align="center"><b>2.1. Les produits de base</b></p> <p><b>2.1.1. Les farines</b></p> <p><input type="checkbox"/> La farine de blé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- origine</li> <li>- principes généraux de la mouture</li> <li>- définition officielle</li> <li>- composition chimique</li> <li>- éléments de constitution</li> <li>- propriétés (physiques, plastiques, fermentatives)</li> <li>- dosages (acidité, teneur en eau, gluten, matières grasses, protéines)</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Les farines autres que la farine de blé</p> <p><input type="checkbox"/> Les farines composées</p> <p><b>2.1.2. La levure ; les poudres levantes</b></p> <p><input type="checkbox"/> La levure</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition - fabrication</li> <li>- caractéristiques</li> <li>- conservation</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Les poudres levantes chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- composition</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des exemples d'élargissement des assortiments</li> <li>- l'évolution des techniques de production, de conditionnement, de conservation.</li> <li>- des exemples d'influence de l'origine géographique sur la nature et la qualité de certaines matières d'oeuvre</li> <li>- la place du blé dans la production de céréales</li> <li>- la composition du grain</li> <li>- l'incidence de la variété du blé</li> <li>- la composition d'une farine type 55 , type 45</li> <li>- les différentes qualités de farine et leur influence dans une fabrication</li> <li>- la réalisation d'une analyse et l'interprétation des résultats</li> <li>- leurs caractéristiques et contraintes d'utilisation</li> <li>- le mode de fabrication et d'action</li> <li>- l'analyse des conduites de fermentation</li> <li>- la justification d'un choix de dosage</li> <li>- la différence de nature autre poudre levante et levure</li> <li>- les conséquences d'une mauvaise utilisation</li> </ul>

1 - Matière d'oeuvre du "tronc commun" de la formation . Cette connaissance est approfondie selon la spécialité et s'appuie sur les savoirs, savoir faire acquis au niveau V

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>2.1.3. <u>Les produits laitiers</u></p> <p><input type="checkbox"/> Le lait</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition</li> <li>- composition, éléments constitutifs</li> <li>- méthodes de conditionnement et de conservation</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> La crème</p> <p><input type="checkbox"/> Le beurre</p> <p>2.1.4. <u>Les corps gras</u></p> <p>2.1.5. <u>Les oeufs (ovo-produits)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition</li> <li>- composition chimique</li> <li>- éléments de constitution</li> <li>- contrôles de fraîcheur-conservation</li> </ul> <p>2.1.6. <u>Les produits sucrants</u></p> <p><input type="checkbox"/> Le sucre</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définition - plantes productives - présentations types de sucres</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Le miel</p> <p><input type="checkbox"/> Les édulcorants</p> <p>2.1.7. <u>Le cacao - les chocolats</u></p> <p>2.1.8. <u>Les produits additifs</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Produits autorisés et réglementation</li> <li>- dosages</li> </ul> <p>2.1.9. <u>L'eau</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'eau potable</li> <li>- les eaux minérales</li> </ul> <p>2.1.10. <u>Le sel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Propriétés</li> <li>- Utilisation</li> </ul> <p>2.1.11 <u>Les aromates, les condiments et les épices</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'intérêt nutritif</li> <li>- la conservation et l'utilisation des divers types de lait</li> <li>- les causes de détérioration</li> <li>- la définition, le principe de fabrication</li> <li>- les caractéristiques des formes de beurre et leur utilisation dans des préparations</li> <li>- les causes de détérioration</li> <li>- Les différents points de fusion</li> <li>- La justification de leur emploi</li> <li>- L'action des composants dans une recette</li> <li>- La valeur nutritive</li> <li>- Les conditions d'utilisation, de conservation, les altérations possibles</li> <li>- Le choix de la qualité des oeufs pour chaque utilisation</li> <li>- Le rôle technologique des sucres, leurs actions entre eux et dans les recettes</li> <li>- La justification de l'emploi</li> <li>- Les conditions réglementaires d'utilisation, leur rôle et leur action</li> <li>- La différenciation des qualités</li> <li>- la justification des choix des produits en fonction de l'utilisation</li> <li>- Les principaux types d'additifs autorisés (édulcorants, conservateurs, colorants, émulsifiants, stabilisants, matières aromatisantes ...)</li> <li>- Les conditions d'utilisation, de conservation</li> <li>- Les effets des utilisations défectueuses</li> <li>- Le rôle de l'eau dans la fabrication d'une pâte</li> <li>- Les propriétés physiques (acidité, calcaire, fer ...) et physico-chimiques, les qualités organoleptiques d'une eau</li> <li>- Le rôle du sel, ses effets, l'incidence liée au moment d'incorporation, ses propriétés physiques et chimiques dans les mélanges, fermentations, conservations</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>2.2. Les produits frais et produits secs</b> </div> <p><input type="checkbox"/> Légumes permanents, saisonniers.....</p> <p><input type="checkbox"/> Fruits métropolitains Les agrumes, les bananes, les produits tropicaux et exotiques, les gammes d'extension (champignons...)</p> <p><input type="checkbox"/> Viandes et abats</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- anatomie animale</li> <li>- composition des carcasses et du 5<sup>e</sup> quartier</li> <li>- qualités organoleptique et commerciales</li> </ul> <p><input type="checkbox"/> Volailles, lapins, gibiers</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- caractéristiques et qualité</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">Autres produits d'origine carnée</p> <p><input type="checkbox"/> Poissons</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les poissons de mer, osseux :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. jugulaires (exemple : soles...)</li> <li>. thoraciques (exemple : barbet...)</li> <li>. abdominaux (exemple : sardine...)</li> </ul> </li> <li>- les poissons cartilagineux</li> <li>- les poissons d'eau douce</li> <li>- les poissons tropicaux</li> </ul> <p style="margin-left: 40px;">Autres animaux aquatiques</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <b>2.3. Les produits semi-élaborés</b> </div> <p>(appertisés, lyophilisés, réfrigérés, surgelés, sous-vide, ionisés ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- produits 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme (légumes)</li> <li>- procédés de fabrication</li> <li>- caractéristiques</li> <li>- législation applicable</li> </ul>	<p><b>LE MAINTIEN DE LA QUALITE jusqu'au POINT DE VENTE.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'appréciation et la mesure de la qualité</li> <li>- La différenciation et les usages (caractéristiques physiologiques, variétés, normalisation et réglementation...)</li> <li>- La différenciation et les usages les caractéristiques (teneur en sucre, pectine ...)</li> <li>- Les critères d'appréciation de la qualité et du choix en fonction des produits, marchés, saisons...</li> <li>- Des analyses sensorielles simples</li> <li>- l'inventaire des espèces par famille</li> <li>- la prise en compte des spécialités des espèces pour la commercialisation</li> <li>- Les techniques et les conditions d'utilisation, de conservation</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**3 - TECHNOLOGIES DES METIERS DE L'ALIMENTATION<sup>2</sup>**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<b>3.1. Les préparations de base et leurs techniques</b>	
<b>3.1.1. <u>La confection des fumets, fonds, sauces, liaisons</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conception ou aménagement des fiches techniques</li> <li>- Maîtrise des opérations sur les matières d'oeuvre à l'état brut</li> <li>- Programmation des phases techniques</li> <li>- Adaptation des dosages des ingrédients et des techniques de confection en fonction des utilisations</li> <li>- Règles d'élaboration</li> <li>- Réalisation des préparations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• fonds, fumets, sauces, liaisons</li> <li>• sauces dérivées</li> <li>• gelées, couches salées</li> <li>• marinades</li> <li>• veloutés et dérivés</li> <li>• farces ...</li> <li>• coulis sucrés</li> <li>• crèmes sucrées et mousses</li> </ul> </li> <li>- Suivi de l'évolution</li> <li>- Détection des anomalies et rectifications</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les recettes professionnelles</li> <li>- Les choix des recettes en fonction d'exigences de production, de qualité, de commandes spécifiques</li> <li>- La mise en oeuvre des techniques usuelles</li> <li>- Des exemples de planification</li> <li>- Les règles à appliquer</li> <li>- La pratique de ces préparations de base</li> <li>- L'analyse des résultats</li> <li>- L'inventaire des causes les solutions de remédiations</li> </ul>
<b>3.1.2. <u>La fabrication des pâtes de base et ses techniques</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration des fiches techniques</li> <li>- Choix du type de pâte en fonction de l'utilisation</li> <li>- Réalisation des pâtes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• levée</li> <li>• feuilletée</li> <li>• levée, feuilletée</li> <li>• sablée, brisée, sucrée</li> <li>• à choux</li> <li>• à crêpe</li> <li>• à frire</li> <li>• panades</li> <li>• pâtes à décor</li> </ul> </li> <li>- Suivi de l'évolution</li> <li>- Détection des anomalies, rectifications possibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les recettes professionnelles</li> <li>- La pratique des divers types de fabrication des pâtes</li> <li>- L'analyse des résultats</li> <li>- La recherche des causes, des solutions possibles</li> </ul>

<sup>2</sup> Nota : Technologies du tronc commun de la formation, les techniques sont approfondies dans la spécialité.

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>3.1.3. <u>Les mélanges et leurs techniques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration des fiches techniques</li> <li>- Choix du mélange en fonction de l'utilisation</li> <li>- Réalisation de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• pâtes à bombe (soufflés, bavares...)</li> <li>• pâtes battues (biscuits, meringues...)</li> <li>• appareils crévés</li> </ul> </li> <li>- Suivi de l'état</li> <li>- Détection des anomalies, des causes d'un mauvais mélange (température, matières premières et ingrédients, émulsion, méthodes)</li> <li>- Rectifications possibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'identification des mélanges</li> <li>- La mise en oeuvre de techniques professionnelles,</li> <li>- La pratique de ces préparations spécialisées</li> <li>- L'analyse des résultats</li> <li>- L'inventaire des causes</li> <li>- La recherche de solutions</li> </ul>



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p><b>3.2. Techniques liées aux traitements thermiques</b></p> <p>3.2.1. <u>Techniques de cuisson</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les modes de cuisson <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuire dans un liquide</li> <li>• cuire à la vapeur</li> <li>• cuire sous vide</li> <li>• griller</li> <li>• cuire au four</li> <li>• rôtir, cuire à la broche</li> <li>• poêler</li> <li>• sauter, cuire en ragoût</li> <li>• braiser</li> <li>• frire</li> <li>• gratiner, glacer</li> </ul> </li> <li>- Les règles de base de la conduite des différents modes de cuisson</li> <li>- La prise en compte de l'état des produits - notamment semi-élaborés, des productions visées</li> <li>- Les particularités liées aux préparations destinées à être conditionnées et cuites sous vide, réfrigérées, surgelées</li> <li>- Le suivi des cuissons, .</li> </ul> <p>3.2.2. <u>Techniques d'utilisation du froid</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La maturation des produits</li> <li>- La mise en état des produits</li> <li>- La modulation des durées et températures en fonction des produits et préparations</li> <li>- Le suivi de l'évolution des produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La détermination du mode de cuisson en fonction de <ul style="list-style-type: none"> <li>• la nature du produit</li> <li>• la fabrication visée</li> </ul> </li> <li>- La maîtrise de tous les paramètres de la cuisson afin d'optimiser le rendement et la qualité</li> <li>- La pratique de l'ensemble des techniques de cuisson</li> <li>- La maîtrise des températures et durées et leur justification</li> <li>- L'adaptation des modes de cuisson en fonction du type de production : <ul style="list-style-type: none"> <li>• cuisine légère</li> <li>• cuisine d'assemblage</li> <li>• cuisine sous vide</li> <li>• fabrications différées</li> </ul> </li> <li>- Les règles et normes à appliquer</li> <li>- La recherche des causes (liaison avec la connaissance des produits, les sciences appliquées)</li> <li>- l'analyse des résultats, les rectifications</li> <li>- Les règles et normes à appliquer</li> <li>- Les moyens de maintenir pour tout produit traité : <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'aspect marchand</li> <li>• les qualités hygiéniques</li> <li>• les qualités organoleptiques</li> </ul> </li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>3.3. Les fabrications et leurs techniques</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La programmation en fonction des quantités de produits attendues               <ul style="list-style-type: none"> <li>• ordonnancement des opérations</li> <li>• détermination des matières d'oeuvre selon fiches techniques</li> </ul> </li> <li>- La maîtrise des opérations sur les matières d'oeuvre à l'état brut</li> </ul> <p><b>3.3.1. La panification et ses techniques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les types des produits à réaliser               <ul style="list-style-type: none"> <li>• pains courants, spéciaux, décorés</li> <li>• viennoiserie</li> <li>• produits salés</li> </ul> </li> <li>- Opérations de pesage, mesurage</li> <li>- Pétrissage               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types de pétrissage</li> <li>• méthodes et température</li> <li>• résultat</li> </ul> </li> <li>- Fermentation               <ul style="list-style-type: none"> <li>• agents de fermentation</li> <li>• actions de la levure, des enzymes</li> <li>• facteurs d'influences</li> <li>• temps de fermentation</li> <li>• types de fermentation ("sur direct, sur pâte fermentée, sur "poolish", sur levain naturel, sur levain levure)</li> </ul> </li> <li>- Particularités liées aux fabrications différées               <ul style="list-style-type: none"> <li>• fermentation contrôlée matières premières et matériel diagramme de fabrication - règles, défauts et moyens de correction précuit</li> <li>• surgélation des pâtes crues et des pâtes en cours de fermentation</li> </ul> </li> <li>- Résultat : qualité de la pâte nature des défauts et correctifs</li> <li>- Mise en forme et division</li> <li>- Cuisson               <ul style="list-style-type: none"> <li>températures et temps</li> <li>étapes de la transformation de la pâte</li> <li>réaction de Maillard en panification</li> </ul> </li> <li>- Evolution des produits après cuisson</li> <li>- Résultat : qualité des pains défauts et altérations microbiennes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'inventaire des types de pain</li> <li>- L'apprentissage de toutes les techniques</li> <li>- Le calcul des quantités d'ingrédients en fonction des différents taux d'hydratation</li> <li>- La définition du mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir</li> <li>- Les règles à respecter pour éviter l'oxydation</li> <li>- L'influence du choix du pétrin sur la qualité</li> <li>- La relation durée de pétrissage - modes de fermentation</li> <li>- Les transformations qui se déroulent dans la pâte, les facteurs qui favorisent</li> <li>- Le phénomène de la prise de force</li> <li>- Les diverses méthodes, leurs avantages et inconvénients</li> <li>- Les facteurs favorisant la tolérance des pâtes</li> <li>- Les effets des méthodes sur le produit fini</li> <li>- Les caractéristiques des matières premières</li> <li>- Les règles de fabrication à respecter</li> <li>- Les méthodes, leurs avantages, inconvénients</li> <li>- L'inventaire de tous les défauts et causes, les moyens de remédiation</li> <li>- L'influence du mode de cuisson sur la qualité</li> <li>- L'évaluation des pertes d'eau selon la nature, la taille, la forme des pains</li> <li>- L'étude du ressuage, du rassissement</li> <li>- L'inventaire des causes, des conséquences les moyens de remédiation</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>3.3.2. <u>Les productions charcuterie-traiteur et leurs techniques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes de préparation et de fabrication des produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>• produits émulsionnés à froid et à chaud</li> <li>• produits hachés,</li> <li>• produits à base d'abats</li> <li>• charcuterie traditionnelle (terrines et pâtés...)</li> <li>• de charcuterie fine (foie gras, suprêmes...)</li> <li>• pièces traitées en salaison crues, étuvées ou non, fumées ou non spécialités régionales</li> </ul> </li> <li>- Techniques d'utilisation du sous vide</li> <li>- méthodes de confection culinaire <ul style="list-style-type: none"> <li>• des hors-d'oeuvre</li> <li>• des entrées</li> <li>• des plats cuisinés à l'avance, à emporter ou livrer</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'établissement des fiches techniques, l'énonciation des propositions d'éléments requis, en fonction des quantités de produits finis souhaités</li> <li>- Les processus de fabrication</li> <li>- La pratique des techniques</li> <li>- Les conditionnements et emballages possibles</li> <li>- Les règles d'hygiène, de la législation à respecter dans la fabrication, la distribution, le transport</li> <li>- Les notions de rendement de qualité</li> </ul>
<p>3.3.3. <u>Les fabrications en pâtisserie - confiserie - chocolaterie - glacerie et leurs techniques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Méthodes de préparation</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* des préparations à base de fruits : (marmelades, pulpes, purées, compotes, confitures, gelées, confits... corbeilles de fruits)</li> <li>. d'une ganache</li> <li>* des pâtes complexes : (pâtes battues lourdes/légères, pâtes crémeuses poussées, meringues, appareils meringués macarons)</li> </ul> </li> <li>- <u>Méthodes de fabrication</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <u>des petits fours</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>. frais à base de pâte à choux, friable, biscuit, feuilleté, savarin...</li> <li>. glacés à base de fondant chocolat</li> <li>pâte à glacer, sucre cuit</li> <li>. amandes (façonnées, macaronnées...)</li> <li>. secs (tuiles, palets, rochers, financiers...)</li> </ul> </li> <li>* <u>des crèmes</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>. préparation à chaud</li> <li>. préparation à froid</li> <li>crème fouettée, chantilly</li> <li>crème mousse, bavaroise</li> </ul> </li> <li>* <u>les entremets complexes</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>bavarois, mousses, charlottes</li> <li>entremets</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>les conditions d'hygiène et de conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'établissement des fiches techniques, l'énonciation des dosages d'éléments en fonction des quantités de produits finis souhaités</li> <li>- L'apprentissage des techniques, y compris techniques d'agréage</li> <li>- L'utilisation de ces préparations</li> <li>- Les conditions de conservation</li> <li>- La différenciation des pâtes</li> <li>- Le rôle des composants</li> <li>- Les techniques diverses de préparation</li> <li>- L'utilisation des pâtes dans les diverses compositions pâtisseries</li> <li>- Le classement des variétés de petits fours en fonction de leur composition et de leur préparation</li> <li>- Les techniques de fabrication</li> <li>- les techniques de glaçage de façonnage de dressage</li> <li>- la différenciation des crèmes</li> <li>- les diverses techniques de confection</li> <li>- les conditions d'utilisation et de conservation</li> <li>- le classement des entremets</li> <li>- les techniques de montage</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>- <u>Méthodes de confection des gâteaux (individuels/entiers)</u>  choux, éclairs.....  tartelettes, barquettes  tartes soufflées aux fruits  entremets divers à base de génoise et de biscuit</p> <p>savarins, babas  succès dacquois</p> <p>- <u>Méthodes de fabrication des confiseries, en chocolaterie</u>  * le travail du sucre  tiré, soufflé, coulé  filé, pastillage  * les caramels  * les nougats  * les bonbons chocolat  * les masses :  pralinés, gianduja,  pâtes d'amandes  * les pâtes de fruits  * des sujets moulés, enrobés, garnissage, nappage</p> <p>- <u>Méthodes de fabrication en glacerie :</u>  glaces, sorbets  crèmes/préparations glacées</p> <p>- <u>Méthodes de décoration</u>  * glaçage  * décor à la poche, au pistolet  * décor en sucre cuit  * copeaux, éventails,  * feuilles en chocolat  * petits montages</p> <p>- Analyse des résultats :  qualité - saveur des produits  défauts, altération microbiennes  rectifications possibles</p>	<p>- les types de gâteaux individuels  - les diverses techniques de fabrication, d'assemblage  - les techniques de mise au point des fondants, des sirops, des trempages</p> <p>- les processus de fabrication  - la pratique des techniques  - l'étude des modifications intervenues en cours d'élaboration  - le choix des techniques en fonction de la réalisation  - la législation et réglementation applicables</p> <p>- les méthodes de cuisson du sucre  - les précautions et difficultés  - les techniques de fabrication  - l'utilisation des produits déshydratants  - les techniques de conservation</p> <p>- les types de préparations  - les techniques de fabrication et d'assemblage  - les techniques de conservation  - la législation applicable</p> <p>- les critères de choix de la décoration  - les différentes techniques et leur bon usage  - les caractéristiques d'une composition  - la création de décor par thème</p> <p>- L'inventaire des causes, conséquences  les solutions de remédiations.</p>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p><b>3.4. L'évolution des produits et leurs techniques</b></p> <p>3.4.1. <u>"L'habillage" des produits en vue de la vente</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maîtrise des opérations sur les produits à l'état brut</li> <li>- La préparation et l'"habillage" des volailles, gibiers, abats et ses techniques <ul style="list-style-type: none"> <li>• plumer, dépouiller, vider</li> <li>• brider, détailler, désosser, hacher, mélanger, assembler, farcir</li> <li>• échauder, parer, raffiner</li> </ul> </li> <li>- La préparation et l'"habillage" des viandes de boucherie et ses techniques <ul style="list-style-type: none"> <li>• fendre les carcasses</li> <li>• découper</li> <li>• désosser</li> <li>• séparer</li> <li>• éplucher - parer</li> <li>• découper - détailler</li> <li>• hacher, mélanger, assembler, farcir, former, peser</li> <li>• classer les produits selon leur destination</li> </ul> </li> <li>- L'"habillage" des poissons et ses techniques <ul style="list-style-type: none"> <li>• sélectionner les poissons</li> <li>• éviscérer, écailler</li> <li>• désarêter, voire étêter</li> <li>• peeler, lever les filets</li> <li>• détailler en darnes, tronçons, escaloper</li> <li>• préparer roulades et spécialités</li> <li>• dresser un poisson pour une préparation</li> </ul> </li> <li>- Techniques de préparation des coquillages, mollusques, crustacés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• gratter, laver, ébarber, nettoyer, saigner</li> <li>• éviscérer</li> <li>• décortiquer ou trancher</li> </ul> </li> <li>- Techniques d'habillage de tout autre produit nécessitant une finition</li> <li>- Suivi des évolutions (tous produits) détection des anomalies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise en oeuvre des techniques usuelles</li> <li>- L'identification des produits</li> <li>- L'apprentissage des techniques professionnelles</li> <li>- L'identification des viandes et morceaux</li> <li>- L'apprentissage des méthodes professionnelles de transformation</li> <li>- Les normes de commercialisation et législation en vigueur</li> <li>- La mise en conformité des morceaux</li> <li>- Les exigences professionnelles</li> <li>- Les types des demandes des clients</li> <li>- Les notions de rendement et de pertes</li> <li>- L'identification de tout type de poisson</li> <li>- L'apprentissage de toutes les techniques professionnelles</li> <li>- Les règles d'hygiène</li> <li>- Les conditions de mise en état pour la vente à observer</li> <li>- Les exigences professionnelles</li> <li>- L'évolution des demandes des clients</li> <li>- L'identification de ces produits</li> <li>- Les exigences professionnelles</li> <li>- Les règles d'hygiène</li> <li>- Les points de repères à ne pas négliger</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>3.4.2. <u>Techniques de constitution des plateaux de fruits de mer</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La sélection des produits</li> <li>- L'ouverture des mollusques</li> <li>- La cuisson appropriée de certains produits</li> <li>- La réalisation de l'assemblage</li> </ul> <p>3.4.3. <u>Techniques de finition</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dressage, montage</li> <li>- Ecriture au cornet</li> <li>- Garnissage</li> <li>- Nappage</li> <li>- Décor</li> <li>• composition et conception des appareils et des décorations</li> <li>• législation spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les compositions - types et les rapports qualité / prix</li> <li>- L'apprentissage des techniques professionnelles</li> <li>- Les précautions et les règles</li> <li>- Les types de finition selon les produits, les destinations</li> <li>- L'apprentissage des techniques</li> <li>- Les exigences professionnelles</li> <li>- L'adaptation de la finition aux produits</li> <li>- Les précautions et règles</li> <li>- Les décors classiques</li> <li>- Les décors modernes aux légumes, aux fruits, utilisation de gel décor ...</li> <li>- Les règles applicables</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**4 - PRESENTATION MARCHANDE**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p><b>4.1. Techniques de conditionnement et de conservation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les diverses techniques de conditionnement</li> <li>- Les techniques de conservation <ul style="list-style-type: none"> <li>• par le froid</li> <li>• par le chaud (déshydratation, pasteurisation, appertisation, hyophilisation)</li> <li>• sous vide, ionisation</li> </ul> </li> </ul> <p><b>4.2. Présentation, commercialisation sur le lieu de vente</b></p> <p><b>4.2.1. Le cadre de l'exploitation - vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'emplacement, la clientèle</li> <li>- La concurrence</li> <li>- Les choix de production et de vente</li> <li>- Les principes d'organisation du magasin et de présentation des produits</li> <li>- L'assortiment - produits</li> </ul> <p><b>4.2.2. La mise en place marchande</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparation <ul style="list-style-type: none"> <li>• sélection des produits</li> <li>• composition des unités de vente</li> <li>• pré-emballage conditionnement (en vue de la vente)</li> </ul> </li> <li>- Décoration des produits, pièces, morceaux</li> <li>- Disposition rationnelle des produits</li> <li>- Mise en avant des promotions</li> <li>- Mise en valeur des vitrines et produits, animation</li> <li>- Réglementation applicable aux produits, prix, conditions d'exercice, fiscalité</li> </ul> <p><b>4.2.3. Les techniques de vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La vente de contact avec le client <ul style="list-style-type: none"> <li>• les éléments d'identification des produits, leurs utilisations, les tendances</li> <li>• les arguments, les réponses aux objections</li> <li>• le dialogue de vente</li> <li>• les comportements d'achat et de vente</li> </ul> </li> <li>- Le merchandising, le contrôle de la démarque</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'inventaire des techniques et moyens</li> <li>- Les précautions à prendre</li> <li>- Les critères de choix en fonction des produits transformés</li> <li>- La pratique des techniques</li> <li>- Les critères de choix en fonction des produits et de leur destination</li> <li>- Les normes techniques et hygiéniques à observer</li> <li>- Des exemples d'exploitations commerciales alimentaires</li> <li>- L'analyse de choix ( productions et ventes)</li> <li>- L'étude des principes à partir de diagnostics de points de vente</li> <li>- La liaison entre assortiment et demande de la clientèle</li> <li>- Dans une (des) exploitation(s) alimentaire(s) :</li> <li>- Des pratiques <ul style="list-style-type: none"> <li>• de préparation</li> <li>• de décoration</li> <li>• d'aménagement de l'espace et de disposition rationnelle des produits en fonction de leur nature , forme, couleur, destination.....</li> </ul> </li> <li>• de choix de promotion</li> <li>- Des règles d'esthétique</li> <li>- Des critères d'analyse de situations observées <ul style="list-style-type: none"> <li>• la détection des produits à retirer</li> <li>• des suggestions d'amélioration</li> </ul> </li> <li>- Les règles observées, les manquements à éviter</li> <li>- L'observation des situations de vente dans le commerce alimentaire</li> <li>- L'apprentissage de la vente réelle, la conduite de la vente-conseil en fonction des profils des clients (de la prise de commande ... au paiement)</li> <li>- Les principes au travers d'exemples</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div data-bbox="180 331 768 373" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <b>4.3. Coopération à des prestations extérieures</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation de prestations de restauration à partir de productions différées               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types des productions</li> <li>• systèmes de stockage</li> <li>• conditionnement</li> <li>• transport et distribution</li> <li>• législation spécifique</li> </ul> </li> <li>- La réalisation de restauration à distance ou à emporter               <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prise en compte des commandes, des budgets-clients, la combinaison des compositions</li> <li>• le lancement et la conduite de productions différées (cf. 3 technologies)</li> <li>• la réalisation des pièces de décor, les arrangements floraux</li> <li>• le dressage d'un buffet à thème et son suivi</li> </ul> </li> <li>- L'analyse des résultats               <ul style="list-style-type: none"> <li>• la détection des erreurs, difficultés</li> <li>• les rectifications</li> </ul> </li> <li>- Les supports de vente               <ul style="list-style-type: none"> <li>• catalogue ou cartes des prestations</li> <li>• législation applicable</li> </ul> </li> <li>- La prise de commande et la facturation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les potentialités de l'entreprise</li> <li>- Les principes à observer</li> <li>- La réglementation, les règles d'hygiène applicables</li> <li>- des exemples de réalisation</li> <li>- La recherche des causes et des solutions</li> <li>- L'analyse d'exemples de cartes, les modifications à apporter</li> </ul>



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**5 - GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'EVOLUTION DES PRODUITS**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <b>5.1 Ingénierie des implantations et des équipements</b> </div> <p><b>5.1.1. <u>Connaissance des matériels et de leur utilisation</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>Les fours et appareils annexes</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Types de fours</li> <li>• Chauffage direct, indirect</li> <li>• Appareils annexes pyromètres, générateurs de vapeur, brûleurs ...</li> </ul> </li> <li>- <u>Principaux autres matériels :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de refroidissement</li> <li>• de remise à température</li> <li>• de conditionnement</li> <li>• de conservation</li> <li>• de transport-distribution</li> <li>• de stockage, de présentation</li> <li>• de lavage, d'entretien</li> </ul> </li> <li>- <u>Matériels spécifiques selon les spécialités, notamment :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• doseur - mélangeur .                      • hachoir</li> <li>• pétrin, cuves                                      • trancheur</li> <li>• batteur .    • scie</li> <li>• diviseuse - peseuse .                      • éplucheuse</li> <li>• matériel de mélange, broyage .              • écouaneuse</li> <li>• matériels de chocolaterie .                  • rotissoires</li> <li>• matériels de glacerie</li> </ul> </li> <li>- Mobiliers adaptés - plans de travail</li> <li>- Ingénierie de la ventilation</li> <li>- Utilisation des sources d'énergie</li> </ul> <p><b>5.1.2. <u>Organisation des locaux et implantation des matériels</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aménagement de l'espace <ul style="list-style-type: none"> <li>• surfaces et zones spécifiques</li> <li>• installations selon les concepts de production</li> <li>• postes de travail</li> </ul> </li> <li>- Circuits d'organisation de la production, de la distribution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La différenciation des fours en termes de caractéristiques, avantages, inconvénients</li> <li>- Les contraintes d'installation : emplacement, alimentation électrique, évacuation ...</li> <li>- L'influence des modes de transmission de la chaleur sur la qualité de la cuisson</li> <li>- L'organisation des cuissons selon les types de fours</li> <li>- L'ergonomie, les règles d'hygiène</li> <li>- Les dispositifs de régulation, de sécurité</li> <li>- L'organisation de la maintenance</li> <li>- Les critères de choix</li> </ul> <p>Pour chaque type :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le principe de fonctionnement</li> <li>- les caractéristiques</li> <li>- les fonctions et utilisations</li> <li>- les transformations des produits dans les appareils</li> <li>- les critères de choix</li> <li>- l'ergonomie, les règles d'hygiène</li> <li>- la détection et les causes d'un fonctionnement défectueux</li> <li>- les dispositifs de régulation, de sécurité</li> <li>- les conditions de maintenance</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles et dispositifs de sécurité</li> <li>- Les incidences économiques et ergonomiques</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analyse des plans d'implantation</li> <li>- Les règles à observer</li> <li>- La mise en conformité des locaux</li> <li>- Les règles d'ergonomie</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<b>5.2 Gestion des approvisionnements et des stocks</b>	<b>Nota :</b> sont appréhendés, tout au long de l'étude : <ul style="list-style-type: none"> <li>la connaissance des documents usuels</li> <li>le traitement informatisé des informations</li> </ul>
<b>5.2.1. Organisation de l'approvisionnement</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Importance des achats prix - qualités - délais - systèmes d'achat</li> <li>- Détermination des besoins</li> <li>- Recherche et choix des fournisseurs consultation des fichiers, recherche de fournisseurs (centres, marchés, coopératives, groupements ...) mise à jour des documentations-produits</li> <li>- Passation des commandes</li> <li>- Réception - contrôle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La définition des besoins d'achats à partir des stocks et des prévisions de production et de la connaissance des marchés</li> <li>- L'analyse des offres en termes de rapport qualité/prix/délais ...</li> <li>- Les critères de choix</li> <li>- La négociation d'achat, les formes d'achat</li> <li>- Les supports de la commande et les documents (bons de commande, factures ...)</li> <li>- L'opération de réception</li> <li>- Les contrôles : quantités, qualité, prix</li> <li>- La formulation de réserves, les réclamations</li> <li>- Les particularités liées à la fonction d'agréage en matière de fruits et légumes</li> </ul>
<b>5.2.2. Gestion des stocks</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures</li> <li>- L'organisation physique stockage des produits frais, semi-élaborés, élaborés</li> <li>- Le suivi des stocks, les rotations</li> <li>- La valorisation les fiches comptables des stocks : <ul style="list-style-type: none"> <li>valorisation des ENTREES au prix d'achat, au coût d'achat</li> <li>valorisation des SORTIES : au coût moyen pondéré selon la méthode du "premier-entré premier sorti".</li> <li>inventaire physique et contrôle des quantités avec la fiche tenue aux économats</li> <li>Traduction comptable des opérations : saisie des informations application informatique</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation du stockage selon la nature des produits, la législation en vigueur</li> <li>- Les exigences économiques, commerciales et légales</li> <li>- La tenue à jour des stocks (fichier manuel ou informatisé)</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div data-bbox="245 405 634 447" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <b>5.3 Concepts de production</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisine et leurs diverses tendances ("allégées", "légères", "minceur", à "thèmes" ...)</li> <li>- La cuisine d'assemblage et l'utilisation de produits semi-ouvrés de l'industrie agro-alimentaire</li> <li>- Les techniques de fabrication différées (réfrigérée, surgelée, sous vide)</li> </ul> <div data-bbox="172 747 712 789" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <b>5.4 Organisation du travail et du contrôle</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programmation des activités</li> <li>- Répartition du travail entre les membres de l'équipe Analyse des tâches et des postes de travail</li> <li>- Aménagement des horaires</li> <li>- Animation de l'équipe de travail (diffusion des consignes, rappel des règles, gestion des problèmes de travail ...)</li> <li>- Coordination des productions</li> <li>- Systèmes de contrôle les contrôles : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de sorties de matières d'oeuvre</li> <li>• de la production et des coûts</li> <li>• des rendements</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'identification des buts recherchés et des conséquences sur les produits</li> <li>- L'utilisation pertinente des nouvelles technologies</li> <li>- L'organisation du travail dans le temps, l'espace, conformément : <ul style="list-style-type: none"> <li>• aux exigences de chaque type de composition/production</li> <li>• à la législation sociale</li> </ul> </li> <li>- L'observation et l'analyse de situations concrètes</li> <li>- Des exemples de procédures</li> <li>- Des exemples de standards de production de présentation (selon les métiers)</li> <li>- Les coûts prévus / les coûts réels</li> <li>- L'analyse d'écarts sur poids, prix ...</li> <li>- L'étude du rendement aux divers stades</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**6 - ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'EXPLOITATION**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p><b>6.1 Environnement économique, juridique, social</b></p> <p><b>6.1.1. Cadre économique des échanges</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entreprise dans le tissu économique : branches, secteurs, filières Les "exploitations alimentaires" : leurs produits et leur place dans l'activité économique nationale.</li> <li>- La diversité des entreprises : <ul style="list-style-type: none"> <li>• critères de classification juridique, économique : conséquences de l'appartenance à une catégorie sur les caractéristiques de la gestion de l'entreprise. (Les entreprises individuelles, les sociétés, les chaînes, les entreprises affiliées, la franchise).</li> <li>• évolution</li> </ul> </li> <li>- L'environnement de l'entreprise et ses contraintes : <p>A. <u>Marchés et partenaires de l'entreprise</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• marché commercial, concurrents, clients, appareils de distribution</li> <li>• marché du travail, population active, le personnel</li> <li>• marché financier, les banques, les associés</li> <li>• marché des biens et services, matière premières, produits finis</li> </ul> <p>B. <u>Les organisations</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les organisations de consommateurs</li> <li>• les syndicats de salariés</li> <li>• les organisations patronales syndicales et professionnelles</li> <li>• les pouvoirs publics et les administrations</li> </ul> <p>C. <u>L'environnement technologique et socio-culturel</u></p> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La situation d'une entreprise</li> <li>- L'importance relative d'entreprises- exploitations alimentaires connues, étudiées</li> <li>- Des classifications d'entreprises, connues ou</li> <li>- L'identification d'entreprises- exploitations alimentaires</li> <li>- A partir d'exemples d'exploitations et de documentation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analyse des divers marchés et partenaires, des contraintes</li> <li>- L'identification de concurrents</li> </ul> </li> <li>- Les emplois dans les exploitations alimentaires, l'évolution des qualifications</li> <li>- La différenciation entre acheteurs, utilisateurs, prescripteurs, payeurs</li> <li>- L'offre et la demande de produits et services alimentaires ; les formules de consommation de produits à emporter</li> <li>- Les types d'organisations et leurs rôles</li> <li>- Les structures professionnelles et leurs évolutions</li> <li>- Etude appliquée à la production et à la consommation alimentaire : évolution de l'art culinaire, influence des nouvelles techniques, introduction de nouveaux produits, modifications des comportements alimentaires</li> <li>- Des notions de géographie culinaire, l'analyse de quelques spécialités régionales et étrangères</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>6.1.2. <u>Environnement juridique et social</u></p> <p>A. <u>Environnement réglementaire, fiscal et professionnel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les formalités réglementaires, administratives à accomplir lors de : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la création de l'entreprise ou reprise</li> <li>• au cours de la vie courante de l'entreprise</li> <li>• la croissance de l'entreprise</li> <li>• la fermeture de l'entreprise</li> </ul> </li> <li>- Panorama de la fiscalité concernant l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la T.V.A.</li> <li>• les déclarations fiscales</li> <li>• la déclaration annuelle des salaires (D.A.D.S.)</li> <li>• la déclaration annuelle des résultats</li> </ul> </li> <li>- Les contrats : <ul style="list-style-type: none"> <li>• contrat de vente</li> <li>• contrat d'assurance</li> <li>• contrat de bail commercial</li> <li>• contrat de crédit-bail</li> <li>• contrat de franchise</li> </ul> </li> <li>- Les caractéristiques d'une : <ul style="list-style-type: none"> <li>• obligations de résultat</li> <li>• obligations de moyen</li> </ul> </li> <li>- Les responsabilités de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> <li>• responsabilité contractuelle</li> <li>• responsabilité délictuelle</li> <li>• responsabilité pénale</li> </ul> </li> </ul> <p>B. <u>Environnement social</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eléments de droit du travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le contrat de travail, ses caractéristiques ; le contrat d'apprentissage</li> <li>• la durée légale de travail</li> <li>• les conditions d'hygiène et de sécurité</li> <li>• les repos et les congés</li> <li>• le bulletin de salaire : les mentions obligatoires</li> <li>• la représentation du personnel</li> <li>• les conflits du travail, les voies de règlement</li> </ul> </li> </ul> <p>C. <u>Les conseils et les sources d'informations de l'entreprise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les Centres de Gestion Agréés</li> <li>- Les organismes professionnels et les Chambres de Commerce et d'Industrie (C.C.I.), les Chambres de métiers</li> <li>- L'inspection du travail et les administrations</li> <li>- La presse professionnelle</li> <li>- Les experts et spécialistes (dont l'expert-comptable de l'entreprise).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'identification des documents administratifs et réglementaires courants</li> <li>- <u>Le montage d'un projet</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la recherche des informations</li> <li>• l'analyse de la situation</li> <li>• l'étude des propositions, et modalités</li> <li>• l'argumentation, la présentation</li> </ul> </li> <li>- L'identification des documents fiscaux usuels, leur préparation</li> <li>- Les vérifications de vraisemblance et de cohérence à assurer</li> <li>- La notion de contrat, son application à l'entreprise d'alimentation</li> <li>- Les parties au contrat, l'objet</li> <li>- Les obligations des contractants</li> <li>- La différenciation des obligations</li> <li>- Application à l'entreprise alimentaire, à partir de situations concrètes : reconnaissance des types de responsabilité</li> <li>- Les éléments du contrat de travail (parties, obligations, formes, durée)</li> <li>- Les principales règles du droit du travail et leur application à des situations simples</li> <li>- quelques spécialités régionales et étrangères</li> <li>- L'identification des sources d'informations</li> <li>- La réception et production de messages avec les organismes compétents</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div data-bbox="253 331 716 373" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <b>6.2 Communication professionnelle</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les situations de communications internes et externes et les techniques cf. 4.2.3. et 5.4. 5.2., 6.1.</li> <li>- L'art de convaincre et de persuader, l'argumentation</li> <li>- La vente (cf. 4.2.3.)</li> <li>- La participation à une réunion de travail, à un travail de groupe cf. 4.2.3.</li> <li>- L'élaboration des messages (médiatisés ou non) en direction de tout partenaire de l'entreprise ( cf. 4.2., 5.2., 6.1. ...)</li> </ul>	<p>A partir de situations concrètes : Dans les métiers de l'alimentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'étude de diverses situations de communication orale, voire écrite               <ul style="list-style-type: none"> <li>• observation, écoute active</li> <li>• repérage des malentendus, des obstacles</li> <li>• attitudes , ex. : reformulation ...)</li> </ul> </li> <li>- Les règles et conseils à mettre en application</li> <li>- L'analyse de situations de vente simulées ou réelles, réussies ou ratées</li> <li>- La maîtrise du comportement du vendeur</li> <li>- La prise en compte des impératifs de production au cours de la vente</li> <li>- Le traitement de réclamation</li> <li>- La présentation des consignes, les interventions de régulation, de médiation</li> <li>- La formulation des messages reçus</li> <li>- La mise au point du contenu du message, sa justification</li> <li>- Le choix de la forme</li> <li>- Le suivi des relations</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-bottom: 10px;"><b>6.3 Gestion</b></div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les concepts de base</li> <li>L'entreprise du secteur de l'alimentation :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• les grandes fonctions de l'entreprise,</li> <li>• les différents modes d'organisation interne d'une entreprise</li> <li>• la situation patrimoniale : le bilan</li> <li>• le résultat de l'activité : sa détermination</li> </ul> </li> </ul> <p>6.3.1. La gestion commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Introduction :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• connaissance du marché ; détermination du/des produits en fonction du marché</li> <li>• analyse commerciale du produit offert</li> <li>• détermination du prix de vente</li> </ul> </li> <li>- Traitement de la commande du client et suivi (bon, note, encaissement)</li> <li>- Analyse des ventes réalisées et des marges Analyse de la structure de la carte proposée Etude des principes d'OMNES Etude des ratios de référence</li> <li>- La T.V.A. sur les ventes : les différents taux de T.V.A. selon les prestations</li> <li>- Traduction comptable des opérations de vente Application informatique</li> </ul> <p>6.3.2. Les ressources humaines et leur valorisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le recrutement et la formation du personnel de l'entreprise (définition de poste, critères d'embauche, la gestion de carrière)</li> <li>- Les différents modes de rémunération du personnel des métiers de l'alimentation La fiche de paye Le coût du personnel (salaires et charges connexes)</li> <li>Le avantages</li> <li>- Traduction comptable de la paye Application informatique</li> </ul>	<p>Nota : tout l'enseignement a pour point d'appui des entreprises relevant des cinq spécialités d'alimentation repérées.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les notions de base illustrées par des exemples</li> <li>- L'identification des relations</li> <li>- Les responsabilités d'un poste de travail</li> <li>- La structure, l'analyse d'un bilan simplifiée</li> <li>- La lecture du compte de résultat</li> <li>- L'ordinateur, les logiciels, les applications</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La connaissance des clientèles et l'adaptation des produits offerts à la demande</li> <li>- Les caractéristiques commerciales des produits</li> <li>- Les composantes du prix, l'analyse de la démarque</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le processus : de la prise de commande à son traitement, à la facturation, au paiement</li> <li>- Analyse par périodes; par produits</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Des exemples de calculs</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principe et son application</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude menée à partir d'exemples dans les métiers de l'alimentation</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablissement de bulletins de paye</li> <li>- Calcul des coûts notamment ratios des frais de personnel</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le principe et son application</li> </ul>

**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<p>6.3.3. <u>La gestion des investissements et du capital technique</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les investissements <ul style="list-style-type: none"> <li>• leur importance</li> <li>• les fiches d'immobilisations et leur suivi</li> <li>• l'amortissement : linéaire, dégressif son rôle pour l'entreprise</li> <li>• les annexes au bilan : <ul style="list-style-type: none"> <li>. tableau des immobilisations</li> <li>. tableau des amortissements</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Les modes de financement des investissements : <ul style="list-style-type: none"> <li>• ressources propres</li> <li>• ressources étrangères <ul style="list-style-type: none"> <li>. crédit fournisseurs</li> <li>. crédit bancaire</li> <li>. emprunt</li> <li>. crédit C.E.P.M.E.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>6.3.4. <u>La gestion de la trésorerie</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévisions</li> <li>- Situation de trésorerie</li> </ul> <p>6.3.5. <u>De l'étude des charges et des produits à l'analyse de gestion</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les coûts des moyens mis en oeuvre : <ul style="list-style-type: none"> <li>• coûts des moyens humains</li> <li>• coûts des moyens techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>. entretien et maintenance</li> <li>. amortissement</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Coût des moyens de financement</li> <li>- Autres charges</li> <li>- Les classifications <ul style="list-style-type: none"> <li>• par nature</li> <li>• par degré de variabilité</li> </ul> </li> <li>- Présentation des tableaux de gestion <ul style="list-style-type: none"> <li>• présentation du Compte RESULTAT</li> <li>• le tableau des soldes intermédiaires de gestion</li> <li>• présentation du tableau CEPME (marges successives)</li> </ul> </li> <li>- Le contrôle de gestion (éléments) Il portera essentiellement sur les points principaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le chiffre d'affaires</li> <li>• le coût matières</li> <li>• le coût du personnel direct</li> </ul> </li> </ul>	<p>A partir de situations concrètes simples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les types d'investissements dans les "exploitations alimentaires"</li> <li>- L'étude d'opportunité d'un investissement</li> </ul> <p>- Les caractéristiques des modes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les critères de choix</li> <li>- L'application à des besoins de l'entreprise</li> <li>- La préparation d'un dossier de demande de crédit</li> </ul> <p>A partir de situations concrètes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'établissement de prévisions</li> <li>- Le suivi de la trésorerie</li> <li>- L'étude des difficultés et solutions</li> </ul> <p>Dans le cadre d'une "exploitation alimentaire" :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les calculs de coûts élémentaires contenus dans une prestation,</li> <li>- L'établissement du coût de revient d'une fabrication / transformation</li> <li>- Les catégories de charges</li> <li>- Les charges fixes, les charges variables,</li> <li>- La détermination du seuil de rentabilité et son intérêt</li> <li>- L'analyse des tableaux utilisés par les professions alimentaires</li> <li>- La signification économique des indicateurs les plus courants</li> <li>- Les notions de base avec exemples</li> <li>- Le rapprochement des réalisations et des prévisions</li> <li>- L'analyse et le commentaire d'écarts</li> </ul>



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**7 - QUALITE ET STRATEGIES DANS L'ENTREPRISE DU SECTEUR DE  
L'ALIMENTATION**

CONNAISSANCES	LIMITES : s'en tenir aux éléments suivants
<div data-bbox="198 554 665 590" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-bottom: 10px;"> <b>7.1 La démarche qualité totale</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'analyse sensorielle des produits dans leur contexte</li> <li>- L'inventaire des facteurs de "non qualité"</li> <li>- La mise en place d'une exigence qualité à tous les stades : de la transformation des matières d'oeuvre, du maintien permanent du bon état sanitaire ... à la satisfaction du client</li> </ul> <div data-bbox="160 1014 703 1050" style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px;"> <b>7.2 Les stratégies de l'entreprise dynamique</b> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entreprise du secteur de l'alimentation face au grand marché européen, <ul style="list-style-type: none"> <li>• la souplesse d'adaptation</li> <li>• les accords entre entreprises (groupements, réseau ...)</li> </ul> </li> <li>- Les décisions stratégiques <ul style="list-style-type: none"> <li>• créativité en production</li> <li>• innovation - produits et services</li> <li>• innovation dans l'assortiment - produits en fonction des clientèles</li> <li>• stratégie de commercialisation</li> <li>• stratégie de services</li> <li>• stratégie de développement de l'entreprise (reprise, extension ...)</li> </ul> </li> </ul> <p>(cf. montage de projet : 6.1.)</p>	<p>A partir de situations concrètes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La réalisation d'analyses sensorielles simples, l'exploitation des résultats</li> <li>- L'identification des signes de "non qualité", de leurs causes</li> <li>- L'analyse de "procédure qualité"</li> <li>- La recherche de solutions correctrices (adaptées / et préventives)</li> <li>- La formation du personnel à la qualité</li> <li>- Les atouts de l'organisation performante</li> <li>- L'utilisation des documents de gestion, de la démarche du gestionnaire comme composante de la qualité globale de l'entreprise</li> </ul> <p>A partir d'exemples concrets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les conséquences économiques juridiques <ul style="list-style-type: none"> <li>• sur la consommation, les comportements</li> <li>• les pratiques d'entreprise</li> </ul> </li> <li>- Le repérage d'opportunités</li> <li>- Des exemples de diagnostic à partir de l'analyse qualité et du tableau de bord des indicateurs (cf.6.3.)</li> <li>- La préparation des décisions</li> <li>- Les liaisons entre décisions</li> </ul>

**UNITÉS CONSTITUTIVES DU RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION**

## UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## UNITE 11

## EPREUVE E 1 / Sous-épreuve A 1 technologie

<b>Savoirs associés</b>	<b>S1</b> sciences appliquées à l'alimenta- tion	<b>S2</b> connaissanc e des matières premières et origine	<b>S3</b> technologie des métiers de l'alimenta- tion	<b>S4</b> présenta- tion marchande	<b>S5</b> gestion de la production et de l'évolution des produits	<b>S6</b> environne- ment et gestion de l'exploita- tion	<b>S7</b> qualité et stratégie dans l'entre- prise du secteur de l'alimen- -tation
<b>CAPACITES-CLES</b>							
<b>compétences terminales</b>							
<b>CONCEVOIR-REALISER</b>							
<b>ORGANISER LES POSTES DE TRAVAIL :</b>							
mettre en place							
prévoir							
ordonnancer, coordonner, réguler							
maintenir les postes en état de fonctionnement, d'hygiène, de sécurité							
<b>METTRE EN OEUVRE PREPARATIONS, COMPOSITIONS, FABRICATIONS :</b>							
confectionner préparations et appareils de base (fonds, sauces, fumets, marinades, farces)							
conduire les traitements thermiques							
transformer							
conduire l'évolution des prduits jusqu'à la finition							
<b>PRESENTER</b>							
préparer la présentation-conditionner							
rendre les produits attractifs							
maintenir les produits en parfait état							
rassembler les informations-produits							
traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts							
<b>GERER L'EXPLOITATION</b>							
<b>APPROVISIONNER</b>							
spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)							
choisir, passer les commandes courantes							
suivre l'état du stock							
réceptionner, contrôler les produits livrés							
stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation							
<b>GERER LES PRODUCTIONS-COMPOSITIONS ET LES VENTES</b>							
préparer les choix							
déterminer des objectifs de vente, de production							
analyser coûts de revient et ventes							
suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats							
suggérer des mesures / améliorations							
<b>GERER LES MOYENS</b>							
promouvoir les ressources humaines							
gérer la trésorerie							
suivre l'état des équipements							

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL DES METIERS DE L'ALIMENTATION

<b>U 11</b>  <b>Savoirs associés</b>  <b>CAPACITES-CLES</b> <b>compétences terminales</b>	<b>S1</b> sciences appliquées à l'alimenta-tion	<b>S2</b> connaissan ce des matières premières et origine	<b>S3</b> technologi e des métiers de l'alimenta-tion	<b>S4</b> présenta-tion marchande	<b>S5</b> gestion de la production et de l'évolution des produits	<b>S6</b> environne-ment et gestion de l'exploita-tion	<b>S7</b> qualité et stratégie dans l'entre-prise du secteur de l'alimen-tation
<b>GERER LE FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION PARTICIPER A SON EXPANSION</b>							
traiter les informations, établir les documents							
communiquer							
monter un projet de reprise, de création, de développemant d'entreprise							
<b>OPTIMISER</b>							
DEVELOPPER UNE DEMARCHE QUALITE TOTALE : PRODUIRE MIEUX AUX MEILLEURS COUTS, EN SATISFAISANT LES CLIENTS							
mettre en place une exigence à tous les stades							
contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits							
contribuer à la rigueur de la gestion							
CONTRIBUER A L'INNOVATION ET AU DYNAMISME DE L'EXPLOITATION							

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL DES METIERS DE L'ALIMENTATION

## UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

### UNITE U 12

#### EPREUVE E 1. / Sous-épreuve B 1 : sciences appliquées

<b>CAPACITES-CLES compétences terminales</b>	<b>Savoirs associés</b>	<b>S1</b> sciences appliquées à l'alimenta- -tion	<b>S2</b> connaissan- ce des matières primières et origine	<b>S3</b> technologie des métiers de l'alimenta- -tion	<b>S4</b> présenta- -tion marchande	<b>S5</b> gestion de la production et de l'évolution des produits	<b>S6</b> environne- -ment et gestion de l'exploita- -tion	<b>S7</b> qualité et stratégie dans l'entre- -prise du secteur de l'alimen- -tation
<b>CONCEVOIR-REALISER</b>								
<b>ORGANISER LES POSTES DE TRAVAIL :</b>								
mettre en place								
prévoir								
ordonnancer, coordonner, réguler								
maintenir les postes en état de fonctionnement, d'hygiène, de sécurité								
<b>METTRE EN OEUVRE PREPARATIONS, COMPOSITIONS, FABRICATIONS :</b>								
confectionner préparations et appareils de base (fonds, sauces, fumets, marinades, farces)								
conduire les traitements thermiques								
transformer								
conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition								
<b>PRESENTER</b>								
préparer la présentation-conditionner								
rendre les produits attractifs								
maintenir les produits en parfait état								
rassembler les informations-produits								
traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts								
<b>GERER L'EXPLOITATION</b>								
<b>APPROVISIONNER</b>								
spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)								
choisir, passer les commandes courantes								
suivre l'état du stock								
réceptionner, contrôler les produits livrés								
stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation								
<b>GERER LES PRODUCTIONS-COMPOSITIONS ET LES VENTES</b>								
préparer les choix								
déterminer des objectifs de vente, de production								
analyser coûts de revient et ventes								
suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats								
suggérer des mesures / améliorations								
<b>GERER LES MOYENS</b>								
promouvoir les ressources humaines								
gérer la trésorerie								
suivre l'état des équipements								

# BACCALAUREAT PROFESSIONNEL DES METIERS DE L'ALIMENTATION

<b>Savoirs associés</b>	<b>S1</b> sciences appliquées à l'alimenta- -tion	<b>S2</b> connaissanc e des matières primières et origine	<b>S3</b> technologi e des métiers de l'alimenta- -tion	<b>S4</b> présenta- -tion marchande	<b>S5</b> gestion de la production et de l'évolution des produits	<b>S6</b> environne- -ment et gestion de l'exploita- -tion	<b>S7</b> qualité et stratégie dans l'entre- -prise du secteur de l'alimen- -tation
<b>CAPACITES-CLES</b> <b>compétences terminales</b>							
GERER LE FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION PARTICIPER A SON EXPANSION							
traiter les informations, établir les documents							
communiquer							
monter un projet de reprise, de création, de développemant d'entreprise							
<b>OPTIMISER</b>							
DEVELOPPER UNE DEMARCHE QUALITE TOTALE : PRODUIRE MIEUX AUX MEILLEURS COUTS, EN SATISFAISANT LES CLIENTS							
mettre en place une exigence à tous les stades							
contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits							
contribuer à la rigueur de la gestion							
CONTRIBUER A L'INNOVATION ET AU DYNAMISME DE L'EXPLOITATION							

**UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION**
**UNITE 13**
**EPREUVE E 1. / Sous-épreuve C 1 : techniques de fabrication**

<b>Savoirs associés</b>	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>	<b>S6</b>	<b>S7</b>
<b>CAPACITES-CLES compétences terminales</b>	sciences appliquées à l'alimenta- tion	connaissan- ce des matières premières et origine	technologie des métiers de l'alimenta- tion	présenta- tion marchande	gestion de la production et de l'évolution des produits	environne- ment et gestion de l'exploita- tion	qualité et stratégie dans l'entre- prise du secteur de l'alimen- tation
<b>CONCEVOIR-REALISER</b>							
<b>ORGANISER LES POSTES DE TRAVAIL :</b>							
mettre en place							
prévoir							
ordonnancer, coordonner, réguler							
maintenir les postes en état de fonctionnement, d'hygiène, de sécurité							
<b>METTRE EN OEUVRE PREPARATIONS, COMPOSITIONS, FABRICATIONS :</b>							
confectionner préparations et appareils de base (fonds, sauces, fumets, marinades, farces)							
conduire les traitements thermiques							
transformer							
conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition							
<b>PRESENTER</b>							
préparer la présentation-conditionner							
rendre les produits attractifs							
maintenir les produits en parfait état							
rassembler les informations-produits							
traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts							
<b>GERER L'EXPLOITATION</b>							
<b>APPROVISIONNER</b>							
spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)							
choisir, passer les commandes courantes							
suivre l'état du stock							
réceptionner, contrôler les produits livrés							
stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation							
<b>GERER LES PRODUCTIONS-COMPOSITIONS ET LES VENTES</b>							
préparer les choix							
déterminer des objectifs de vente, de production							
analyser coûts de revient et ventes							
suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats							
suggérer des mesures / améliorations							
<b>GERER LES MOYENS</b>							
promouvoir les ressources humaines							
gérer la trésorerie							
suivre l'état des équipements							

U 13	Savoirs associés						
	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
CAPACITES-CLES compétences terminales	sciences appliquées à l'alimenta- -tion	connaiss ance des matières primières et origine	technologi e des métiers de l'alimenta- -tion	présenta- -tion marchand e	gestion de la production et de l'évolution des produits	environne- -ment et gestion de l'exploita- -tion	qualité et stratégie dans l'entre- -prise du secteur de l'alimen- -tation
GERER LE FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION PARTICIPER A SON EXPANSION							
traiter les informations, établir les documents							
communiquer							
monter un projet de reprise, de création, de développement d'entreprise							
<b>OPTIMISER</b>							
DEVELOPPER UNE DEMARCHE QUALITE TOTALE :							
PRODUIRE MIEUX AUX MEILLEURS COUTS, EN SATISFAISANT LES CLIENTS							
mettre en place une exigence à tous les stades							
contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits							
contribuer à la rigueur de la gestion							
CONTRIBUER A L'INNOVATION ET AU DYNAMISME DE L'EXPLOITATION							



# UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## UNITE 21

### EPREUVE E 2 / Sous-épreuve A2 : techniques de gestion, environnement économique et juridique

<b>Savoirs associés</b>	<b>S1</b>	<b>S2</b>	<b>S3</b>	<b>S4</b>	<b>S5</b>	<b>S6</b>	<b>S7</b>
<b>CAPACITES-CLES</b> <b>compétences terminales</b>	sciences appliquées à l'alimentation	connaissance des matières premières et origine	technologie des métiers de l'alimentation	présentation marchande	gestion de la production et de l'évolution des produits	environnement et gestion de l'exploitation	qualité et stratégie dans l'entreprise du secteur de l'alimentation
<b>CONCEVOIR-REALISER</b>							
<b>ORGANISER LES POSTES DE TRAVAIL :</b>							
mettre en place							
prévoir							
ordonnancer, coordonner, réguler							
maintenir les postes en état de fonctionnement, d'hygiène, de sécurité							
<b>METTRE EN OEUVRE PREPARATIONS, COMPOSITIONS, FABRICATIONS :</b>							
confectionner préparations et appareils de base (fonds, sauces, fumets, marinades, farces)							
conduire les traitements thermiques							
transformer							
conduire l'évolution des produits jusqu'à la finition							
<b>PRESENTER</b>							
préparer la présentation-conditionner							
rendre les produits attractifs							
maintenir les produits en parfait état							
rassembler les informations-produits							
traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts							
<b>GERER L'EXPLOITATION</b>							
<b>APPROVISIONNER</b>							
spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)							
choisir, passer les commandes courantes							
suivre l'état du stock							
réceptionner, contrôler les produits livrés							
stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation							
<b>GERER LES PRODUCTIONS-COMPOSITIONS ET LES VENTES</b>							
préparer les choix							
déterminer des objectifs de vente, de production							
analyser coûts de revient et ventes							
suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats							
suggérer des mesures / améliorations							
<b>GERER LES MOYENS</b>							
promouvoir les ressources humaines							
gérer la trésorerie							
suivre l'état des équipements							

U 21	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
		sciences appliquées à l'alimentation	connaissance des matières premières et origine	technologie des métiers de l'alimentation	présentation marchande	gestion de la production et de l'évolution des produits	environnement et gestion de l'exploitation	qualité et stratégie dans l'entreprise du secteur de l'alimentation
<b>CAPACITES-CLES</b> <b>compétences terminales</b>								
GERER LE FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION PARTICIPER A SON EXPANSION								
traiter les informations, établir les documents								
communiquer								
monter un projet de reprise, de création, de développemant d'entreprise								
<b>OPTIMISER</b>								
DEVELOPPER UNE DEMARCHE QUALITE TOTALE :								
PRODUIRE MIEUX AUX MEILLEURS COUTS, EN SATISFAISANT LES CLIENTS								
mettre en place une exigence à tous les stades								
contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits								
contribuer à la rigueur de la gestion								
CONTRIBUER A L'INNOVATION ET AU DYNAMISME DE L'EXPLOITATION								

**Epreuve E1 / Sous-épreuve B1 : mathématiques**

Les objectifs, capacités et compétences de l'unité de mathématiques sont définis par l'arrêté du 9 mai 1995 modifié relatif aux programmes de mathématiques applicables dans les classes préparant au baccalauréat professionnel ( B.O.E.N. spécial n°11 du 15 juin 1995)

Ils sont constitués des éléments suivants :

- (I) Activités numériques et graphiques
- (II 1&2) Fonctions numériques
- (III) Activités statistiques

# UNITES CONSTITUTIVES DU REFERENTIEL DE CERTIFICATION

## UNITE U 3

### EPREUVE E 3 : épreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel

Savoirs associés	S1 sciences appliquées à l'alimenta- -tion	S2 connaissanc e des matières premières et origine	S3 technologie des métiers de l'alimenta- -tion	S4 présenta- -tion marchande	S5 gestion de la production et de l'évolution des produits	S6 environne- -ment et gestion de l'exploita- -tion	S7 qualité et stratégie dans l'entre- -prise du secteur de l'alimen- -tation
<b>CAPACITES-CLES</b>							
<b>compétences terminales</b>							
<b>CONCEVOIR-REALISER</b>							
ORGANISER LES POSTES DE TRAVAIL :							
mettre en place							
prévoir							
ordonnancer, coordonner, réguler							
maintenir les postes en état de fonctionnement, d'hygiène, de sécurité							
METTRE EN OEUVRE PREPARATIONS, COMPOSITIONS, FABRICATIONS :							
confectionner préparations et appareils de base (fonds, sauces, fumets, marinades, farces)							
conduire les traitements thermiques							
transformer							
conduire l'évolution des prduits jusqu'à la finition							
<b>PRESENTER</b>							
préparer la présentation-conditionner							
rendre les produits attractifs							
maintenir les produits en parfait état							
rassembler les informations-produits							
traduire en termes commerciaux les produits préparés et offerts							
<b>GERER L'EXPLOITATION</b>							
<b>APPROVISIONNER</b>							
spécifier les besoins (en matières d'oeuvre)							
choisir, passer les commandes courantes							
suivre l'état du stock							
réceptionner, contrôler les produits livrés							
stocker et maintenir les produits dans le respect des normes et de la réglementation							
<b>GERER LES PRODUCTIONS-COMPOSITIONS ET LES VENTES</b>							
préparer les choix							
déterminer des objectifs de vente, de production							
analyser coûts de revient et ventes							
suivre productions-compositions, ventes, marges, résultats							
suggérer des mesures / améliorations							
<b>GERER LES MOYENS</b>							
promouvoir les ressources humaines							
gérer la trésorerie							
suivre l'état des équipements							

U3	Savoirs associés	S1	S2	S3	S4	S5	S6	S7
		sciences appliquées à l'alimenta-tion	connaissanc e des matières premières et origine	technologi e des métiers de l'alimenta-tion	présenta-tion marchand e	gestion de la production et de l'évolution des produits	environne-ment et gestion de l'exploita-tion	qualité et stratégie dans l'entre -prise du secteur de l'alimen-tation
CAPACITES-CLES								
compétences terminales								
GERER LE FONCTIONNEMENT DE L'EXPLOITATION PARTICIPER A SON EXPANSION								
traiter les informations, établir les documents								
communiquer								
monter un projet de reprise, de création, de développemant d'entreprise								
OPTIMISER								
DEVELOPPER UNE DEMARCHE QUALITE TOTALE :								
PRODUIRE MIEUX AUX MEILLEURS COUTS, EN SATISFAISANT LES CLIENTS								
mettre en place une exigence à tous les stades								
contribuer à la permanence de l'état sanitaire, à l'hygiène, à la conservation des produits								
contribuer à la rigueur de la gestion								
CONTRIBUER A L'INNOVATION ET AU DYNAMISME DE L'EXPLOITATION								

## **UNITE U 4**

Epreuve E4 : Epreuve de Langue vivante

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés dans l'arrêté du 23 mars 1988 relatif aux programmes de langues vivantes étrangères des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. n° 18 du 12 mai 1988).

## **UNITE U 51**

Epreuve E5, Sous-épreuve A5 : français

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux objectifs, contenus et capacités de l'enseignement du français dans les classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. n°11 du 15 juin 1995)

## **UNITE U 52**

Epreuve E5, Sous-épreuve B5 : histoire, géographie

L'unité est définie par les compétences établies par l'arrêté du 9 mai 1995 relatif aux objectifs et contenus de l'enseignement de l'histoire et de la géographie dans les classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. n°11 du 15 juin 1995).

## **UNITE U 6**

Epreuve E6 : Epreuve d'éducation artistique - arts appliqués<sup>4</sup>

L'unité englobe l'ensemble des capacités et des compétences présentées par le programme - référentiel défini par l'annexe III de l'arrêté du 17 août 1987 relatif au programme des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. n° 32 du 17 septembre 1987)

## **UNITE U 7**

Epreuve E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive au lycée (B.O. n° 46 du 14 décembre 1995).

## **UNITE FACULTATIVE UF 2**

Epreuve facultative d'hygiène-prévention-secourisme

L'unité englobe l'ensemble des objectifs, capacités et compétences énumérés à l'annexe I de l'arrêté du 25 janvier 1988 relatif au programme d'hygiène-prévention-secourisme des classes préparant au baccalauréat professionnel (B.O. n° 13 du 31 mars 1988).

**ANNEXE II**

**FORMATION EN MILIEU  
PROFESSIONNEL**



**BACCALAUREAT PROFESSIONNEL**  
**Métiers de l'alimentation**

**P E R I O D E   D E   F O R M A T I O N   E N**  
**M I L I E U   P R O F E S S I O N N E L**

La durée minimale de la formation en milieu professionnel est de 18 semaines qui se répartissent sur le temps de formation (deux années pour les candidats en formation initiale).

Ces périodes de formation en milieu professionnel devront être réalisées au sein d'unités d'exploitation des métiers de l'alimentation telles qu'elles ont été inventoriées dans le référentiel des activités professionnelles de ce baccalauréat professionnel :

- a) boucher - préparation produits carnés,
- b) charcutier - traiteur,
- c) boulanger - pâtissier,
- d) pâtissier - glacier - chocolatier - confiseur,
- e) poissonnier.

Le candidat complète sa formation dans une seconde entreprise d'accueil, si la première ne couvre pas tout le champ de la spécialité choisie.

L'activité menée en milieu professionnel détermine le choix de la spécialité à l'examen parmi les cinq spécialités prévues dans le référentiel cité ci-dessus.

La durée des Périodes de Formation en Milieu Professionnel et leur place dans le temps de formation sont laissées à l'initiative de l'établissement de formation et de l'entreprise d'accueil. La prolongation des PFMP peut concerner les vacances scolaires mais à condition que soit respectée, pour l'élève notamment, une période de 4 semaines de vacances en été. La fin de la PFMP doit intervenir au plus tard quinze jours avant le début des épreuves de l'examen.

Pour les candidats issus de la voie scolaire, la formation en milieu professionnel doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement scolaire où ces derniers sont scolarisés .

La convention doit être conforme à la convention type définie par la note de service n° 96-241 du 15 octobre 1996 (BO n°38 du 24 octobre 1996) .

La durée totale est de seize semaines qui seront réparties, de façon générale, entre les deux années de formation.

Au cours d'une même année, les huit semaines seront fractionnées de préférence en deux périodes. Ces périodes de formation en milieu professionnel devront être réalisées au sein de petits ou grands commerces de détail (vente de biens et/ou de services), sachant que huit à dix semaines doivent se dérouler dans des entreprises appartenant au secteur de l'approfondissement choisi.

La durée des périodes et leur place dans l'année scolaire sont laissées à l'initiative de l'établissement, en accord avec l'entreprise d'accueil. La dernière période de formation devra toutefois se terminer au plus tard quinze jours avant le début des épreuves .

La prolongation, dans la limite de deux semaines, des périodes de formation sur les vacances scolaires doit être prévue dans la convention signée entre l'établissement et l'entreprise d'accueil. Il apparaît souhaitable que l'élève ait été en contact avec au moins deux entreprises.

Pour les candidats en formation sous contrat de travail, la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs et aux modalités générales définies ci-dessus. L'équipe de formateurs doit être associée à la mise en place et au suivi de la formation en entreprise.

#### **Durée de la période de formation en milieu professionnel :**

-durée normale : **18 semaines**

-durée minimale pour les candidats positionnés par décision du recteur (art. 15 du décret n° 95-663 du 9 mai 1995 modifié)

-candidats issus de la voie scolaire : **10 semaines**

-candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue : **10 semaines**

---

Note : La recherche de la ou des entreprises d'accueil est assurée conjointement par l'élève et l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, sous la responsabilité de l'équipe pédagogique.

**ANNEXE IV**

**REGLEMENT D'EXAMEN**

## REGLEMENT D'EXAMEN

BACCALAUREAT PROFESSIONNEL DES METIERS DE L'ALIMENTATION		Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous-contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité, formation professionnelle continue dans un établissement public			Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissements privés, CNED, candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles		Candidats de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité (a)	
		Unités	Coef	Forme	Durée	Forme	Durée	Forme
<b>E.1 Epreuve technologique et scientifique</b> Coef : 7								
- Sous-épreuve A 1 : technologie	U.11	1,5	écrite	2h	écrite	2h	écrite	2h
- Sous-épreuve B 1 : sciences appliquées	U.12	1,5	écrite	2h	écrite	2h	écrite	2h
- Sous-épreuve C 1 : techniques de fabrication	U.13	4	écrite et pratique	4h30 à 6h30	écrite et pratique	4h30 à 6h30	écrite et pratique	4h30 à 6h30
<b>E.2 Epreuve de gestion</b> Coef : 4								
- Sous-épreuve A 2 : techniques de gestion, environnement économique et juridique	U.21	3	écrite	3 h	écrite	3 h	C.C.F.	
- Sous-épreuve B 2 : mathématiques	U.22	1	écrite	1 h	écrite	1 h	C.C.F.	
<b>E.3 Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel</b> Coef : 7	U.3	7	C.C.F.		orale	1 h	C.C.F.	
<b>E.4 Epreuve de langue vivante</b> Coef : 2	U.4	2	écrite	2 h	écrite	2 h	C.C.F.	
<b>E.5 Epreuve de français, histoire géographie</b> Coef : 5								
- Sous-épreuve A 5 : français	U.51	3	écrite	2h30	écrite	2h30	C.C.F.	
- Sous-épreuve B 5 : histoire-géographie	U.52	2	écrite	2 h	écrite	2 h	C.C.F.	
<b>E.6 Epreuve d'éducation artistique - arts appliqués</b> Coef : 1	U.6	1	C.C.F.		écrite	3 h	C.C.F.	
<b>E.7 Epreuve d'éducation physique et sportive</b> Coef : 1	U.7	1	C.C.F.		pratique		C.C.F.	
<b>Epreuve facultative</b>								
- Langue vivante (b)	UF1		orale	20 min	orale	20 min	orale	20 min

N.B. : CCF : Contrôle en Cours de Formation. La description, la durée et le coefficient des différentes situations d'évaluation en CCF figurent dans l'annexe V, définition des épreuves.

(a) L'épreuve E.1 doit être obligatoirement passée sous forme ponctuelle.

(b) Les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.

## ANNEXE V

### DÉFINITION DES ÉPREUVES

**EPREUVE E.1 : EPREUVE TECHNOLOGIQUE ET SCIENTIFIQUE****Coefficient : 7****U 11 - U 12 - U 13****● Finalités et objectifs de l'épreuve :**

Cette épreuve permet de valider :

- les connaissances technologiques de l'ensemble des métiers de l'alimentation, ainsi que les connaissances scientifiques fondamentales et appliquées aux métiers de l'alimentation et leur mobilisation dans un contexte professionnel.

- et de vérifier les capacités et savoir-faire du candidat dans le domaine sectoriel qu'il a choisi et qu'il confirme lors de l'inscription à l'examen, soit :

- ↳ boucherie, préparation produits carnés
- ↳ charcuterie, préparation traiteur
- ↳ boulangerie, pâtisserie
- ↳ pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie
- ↳ poissonnerie

Une note supérieure ou égale à 10 sur 20 obtenue à l'épreuve E1 peut entraîner la délivrance par l'établissement de formation d'une attestation du domaine professionnel choisi par le candidat.

**SOUS - EPREUVE A1 : TECHNOLOGIE****Coefficient : 1,5****U 11****● Contenus de la sous-épreuve :**

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales relatives aux capacités-clés : CONCEVOIR - REALISER, PRESENTER.

Pour évaluer les savoirs associés, se référer aux parties : " CONNAISSANCE DES MATIERES D'OEUVRE ET DE LEUR ORIGINE ", et, " TECHNOLOGIE DES METIERS DE L'ALIMENTATION ".

**● Evaluation :**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

a) exprimer des connaissances, voire des concepts :

- des matières d'oeuvre utilisées
- des méthodes et techniques
- des caractéristiques des matériels

b) identifier les problèmes spécifiques :

- analyser avec pertinence
- trouver des réponses adaptées

**→ Critères d'évaluation :**

- \* exactitude des connaissances mobilisées ( technologiques / techniques )
- \* degré d'analyse des situations proposées
- \* pertinence des réponses et/ou des solutions aux problèmes

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 2 heures**

Cette épreuve est composée d'un ensemble de questions concernant la connaissance des matières d'œuvre et leur origine, ainsi que la technologie des métiers de l'alimentation. Le sujet proposé doit "recouvrir" toutes les spécialités prévues par le référentiel, sans exception.

**SOUS - EPREUVE B1 : SCIENCES APPLIQUEES**

Coefficient : 1,5

U 12

● **Contenus de la sous-épreuve :**

La sous-épreuve porte sur le référentiel de sciences des métiers de l'alimentation du baccalauréat professionnel. 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.

● **Evaluation :**

La sous-épreuve permet d'évaluer :

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

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 2 heures**

La sous-épreuve peut s'appuyer sur une ou plusieurs situations à caractère professionnel. Elle comporte plusieurs questions liées ou indépendantes conformément au contenu défini.

Elle peut faire appel à l'exploitation de documents relatifs aux divers secteurs 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...).

**SOUS - EPREUVE C1 : TECHNIQUES DE FABRICATION**

Coefficient : 4

U 13

● **Contenus de la sous-épreuve :**

Cette sous-épreuve est liée au domaine sectoriel choisi par le candidat au moment de son inscription à l'examen (boucherie, produits carnés ; charcuterie, traiteur ; boulangerie, pâtisserie ; pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie ; poissonnerie).

Elle porte sur tout ou partie des compétences terminales relatives aux capacités clés :

CONCEVOIR-REALISER, PRESENTER, GERER L'EXPLOITATION, OPTIMISER.

Les savoirs associés évalués sont référencés dans :

## Baccalauréat professionnel métiers de l'alimentation

- CONNAISSANCE DES MATIERES D'OEUVRE ET DE LEUR ORIGINE
- TECHNOLOGIE DES METIERS DE L'ALIMENTATION
- PRESENTATION MARCHANDE
- GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'EVOLUTION DES PRODUITS
- QUALITE ET STRATEGIE DANS L'ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION

La sous-épreuve technique comporte deux phases :

1° une phase de conception et d'organisation, sous forme écrite

2° une phase de transformation-réalisation, sous forme pratique.

### ● Evaluation

→ Critères d'évaluation : pour la 1° phase, écrite :

- \* créativité
- \* rédaction précise d'une fiche technique
- \* prévision des besoins en matières d'oeuvre
- \* planification du travail demandé
- \* respect des contraintes d'organisation

→ Critères d'évaluation : pour la 2° phase, pratique :

- \* le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- \* le contrôle et l'appréciation des denrées livrées
- \* la maîtrise des techniques traditionnelles et/ou nouvelles
- \* le contrôle des rendements, de la qualité gustative, de la présentation
- \* l'organisation et la conduite du travail

### ● Formes de l'évaluation :

→ Ponctuelle écrite et pratique :

Cette sous-épreuve doit se dérouler dans un centre équipé pour le domaine sectoriel choisi par le candidat lors de l'inscription à l'examen.

Le sujet proposé au candidat est celui propre au domaine sectoriel choisi :

⇒ **BOUCHERIE, PRODUITS CARNES : durée 6 H. 30**

- préparation des viandes (3 types de viande dont le bœuf), volaille, abats.
- un plat cuisiné et/ou un produit de charcuterie

ou

⇒ **CHARCUTERIE, TRAITEUR : durée 6 H. 30**

- un produit de charcuterie et/ou
- un plat cuisiné et/ou
- une pâtisserie-charcuterie

OU

⇒ **BOULANGERIE, PATISSERIE : durée 6 H. 30**

- une variété de pains spéciaux
- une variété de viennoiserie
- la décoration ou pièces décorées



ou

⇒ **PÂTISSERIE, GLACERIE, CHOCOLATERIE, CONFISERIE : durée 6 H. 30**

- un entremets spécialisé avec décor à thème
- un produit de confiserie
- une réalisation en glacerie
- une réalisation en chocolaterie

ou

⇒ **POISSONNERIE : durée 4 H. 30**

- la reconnaissance des espèces
- un plateau de fruits de mer
- l'habillage de poissons

La commission de correction est composée de professeurs du domaine sectoriel, associés obligatoirement à des professionnels.

<b>EPREUVE E2 : Gestion</b>
-----------------------------

<b>Coefficient : 4</b>
------------------------

<b>U.21 - U. 22</b>
---------------------

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

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances acquises dans les diverses composantes de la formation relevant du domaine de la gestion de l'exploitation (techniques de gestion, environnement économique et juridique, mathématiques), et à les utiliser dans une perspective professionnelle.

<b>SOUS - EPREUVE A2 : Techniques de gestion, environnement économique et juridique</b>
---

<b>Coefficient : 3</b>
------------------------

<b>U 21</b>
-------------

● **Contenus de la sous-épreuve :**

Cette sous-épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales relatives aux capacités clés :

- GERER L'EXPLOITATION
- OPTIMISER

Et les savoirs associés correspondant à :

- LA PRESENTATION MARCHANDE
- GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'EVOLUTION DES PRODUITS
- ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'EXPLOITATION
- QUALITE ET STRATEGIE DANS L'ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION

● **Evaluation :**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat son aptitude à :

- analyser une situation d'entreprise
- identifier des problèmes liés à la gestion et justifier les solutions envisagés
- analyser les documents à caractère comptable, commercial, juridique et économique
- établir des documents commerciaux

- interpréter des statistiques
- exploiter une documentation économique et/ou juridique

→ **Critères d'évaluation :**

- \* exactitude du vocabulaire
- \* qualité de l'analyse des situations et de la pertinence des réponses
- \* maîtrise des connaissances mobilisées.
- \* cohérence et vraisemblance des commentaires

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite : durée 3 heures**

Cette sous-épreuve a la forme d'une étude de cas de synthèse, essentiellement basée sur des situations concrètes illustrées par des documents fournis dans le texte du sujet.

Les candidats devront effectuer :

- une analyse de documents extraits d'un projet de création, d'expansion ou de reprise d'entreprise
- des études quantitatives et qualitatives de gestion, accompagnées de commentaires circonstanciés, permettant des contrôles de cohérence et de vraisemblance,
- des travaux de rédaction de documents fournis en annexe dans le sujet

→ **Contrôle en cours de formation :**

Tout au long de sa formation, tant en entreprise qu'en établissement de formation, le candidat établit un dossier comprenant :

- 1° des documents portant sur un projet de création, d'expansion ou de reprise d'entreprise
- 2° des études quantitatives et qualitatives de gestion, accompagnées de commentaires
- 3° des travaux de rédaction de documents à caractère commercial, juridique et/ou économique.

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation. Leur degré d'exigence est équivalent à celui requis dans le cadre de l'épreuve ponctuelle correspondante.

\* La première situation d'évaluation portera sur la **composition et la structure du dossier**, tel qu'il est décrit ci-dessus (cf. 1°, 2°, 3°).

\* La deuxième situation d'évaluation s'appuiera sur un entretien avec un professeur de l'équipe pédagogique et le responsable de la formation en entreprise. Elle portera sur la présentation orale, ainsi que sur l'analyse et les commentaires du candidat face à son dossier.

➤ **Répartition du coefficient entre les deux situations d'évaluation :**

- \* première situation d'évaluation 1,5
- \* deuxième situation d'évaluation 1,5

A l'issue des situations d'évaluation l'équipe pédagogique de l'établissement de formation adresse au jury une fiche d'évaluation du travail réalisé par le candidat, accompagnée d'une proposition de note.

Le jury pourra éventuellement demander à avoir communication de tous documents tels que les sujets proposés lors de chaque 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.

**SOUS - EPREUVE B2 : mathématiques**

Coefficient : 1

U 22

● **Contenus de la sous-épreuve :**

Le contenu de cette sous-épreuve est celui défini à l'unité U22 du référentiel de certification

● **Objectifs**

L'évaluation en mathématiques a pour objectifs :

- d'apprécier la solidité des connaissances des candidats et leur capacité à les mobiliser dans des situations liées à la profession ;
- de vérifier leur aptitude au raisonnement et leur capacité à analyser correctement un problème, à justifier les résultats obtenus et à apprécier leur portée ;
- d'apprécier leurs qualités dans le domaine de l'expression écrite et de l'exécution de tâches diverses (*tracés graphiques, calculs à la main ou sur machine*).

● **Formes de l'évaluation :**

→ **Ponctuelle écrite**

Elle se déroule impérativement sur une durée de 1 heure.

Le formulaire officiel de mathématiques est intégré au sujet de l'épreuve. L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est autorisée dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Le sujet proposé est une étude de cas comptable permettant de vérifier que le candidat est capable de mobiliser ses connaissances et de mettre au point un raisonnement pour résoudre un problème en liaison avec une situation professionnelle.

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

Le formulaire officiel de mathématiques est intégré au sujet de l'épreuve.

→ **Contrôle en cours de formation :**

La sous-épreuve mathématiques comporte trois situations d'évaluation comptant chacune pour un tiers du coefficient de cette unité.

- Deux situations d'évaluation, situées respectivement dans la seconde partie et en fin de formation, respectent les points suivants :
  - a) Ces évaluations sont écrites et la durée de chacune est d'environ une heure trente.
  - b) Les situations comportent des exercices de mathématiques recouvrant une part très large du programme. Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats pour qu'ils puissent gérer leurs travaux.

Dans chaque spécialité de baccalauréat professionnel les thèmes mathématiques qu'ils mettent en jeu portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les autres enseignements. Lorsque les situations s'appuient sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative aux disciplines considérées n'est exigible des candidats pour l'évaluation en mathématiques et toutes les explications et indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

- c) Il convient d'éviter toute difficulté théorique et toute technicité mathématique excessive. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à un candidat moyen de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- d) L'utilisation des calculatrices pendant chaque situation d'évaluation est définie par la réglementation en vigueur aux examens et concours relevant de l'Education Nationale.
- e) Les deux points suivants doivent être impérativement rappelés aux candidats :
  - La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies ;
  - L'usage des calculatrices et du formulaire officiel de mathématiques est autorisé.
- Une troisième situation d'évaluation est la réalisation écrite (individuelle ou en groupe restreint) et la présentation orale (individuelle) d'un dossier comportant la mise en oeuvre de savoir-faire mathématiques en liaison directe avec la spécialité de chaque baccalauréat professionnel. Ce dossier peut prendre appui sur le travail effectué au cours des périodes de formation en milieu professionnel. Au cours de l'oral dont la durée maximale est de vingt minutes, le candidat sera amené à répondre à des questions en liaison directe avec le contenu mathématique du dossier.

<b>EPREUVE E3 : pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel</b>
---

<b>Coefficient : 7</b>
------------------------

<b>U 3</b>
------------

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

Elle vise à évaluer les compétences professionnelles de la spécialité acquises en milieu professionnel ou dans le cadre de son expérience professionnelle, ainsi que les compétences liées aux autres spécialités.

● **Contenus :**

Cette épreuve porte sur tout ou partie des compétences terminales relatives aux capacités clés:

CONCEVOIR-REALISER, PRESENTER, GERER L'EXPLOITATION

Pour l'évaluation des savoirs associés, se référer à :

- CONNAISSANCE DES MATIERES D'OEUVRE ET DE LEUR ORIGINE
- TECHNOLOGIE DES METIERS DE L'ALIMENTATION
- PRESENTATION MARCHANDE
- GESTION DE LA PRODUCTION ET DE L'EVOLUTION DES PRODUITS
- ENVIRONNEMENT ET GESTION DE L'EXPLOITATION
- QUALITE ET STRATEGIE DANS L'ENTREPRISE DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION

● **Evaluation :**

Elle vise à apprécier l'aptitude du candidat à :

## Baccalauréat professionnel métiers de l'alimentation

- s'exprimer et présenter ses réalisations techniques en mettant en valeur le degré d'implication personnelle
- appréhender l'ensemble du secteur des métiers de l'alimentation ainsi que de le domaine sectoriel choisi
- mener une analyse de situations professionnelles réelles
- faire preuve des qualités nécessaires à l'exercice de la profession.

Cette appréciation chiffrée doit prendre en compte deux éléments d'importance sensiblement égale :

- a) les acquis professionnels liés au domaine sectoriel (coefficient : 4)
- b) les acquis professionnels transversaux ou liés aux autres domaines sectoriels (coefficient : 3)

### → Critères d'évaluation :

- \* le degré de maîtrise des compétences professionnelles et des savoirs
- \* la diversité et la pertinence des activités présentées
- \* la clarté et la rigueur des analyses, des présentations

### ● Formes de l'évaluation :

#### → Ponctuelle orale : durée 1 H.

1° Le dossier professionnel établi par le candidat et remis au jury comprend les 10 fiches descriptives d'activités professionnelles transversales ( 5 fiches hors domaine sectoriel choisi et 5 fiches du domaine sectoriel choisi ) établies à partir des situations rencontrées lors des périodes de formation en milieu professionnel.

Ces fiches, obtenues à l'aide d'un traitement de texte, doivent comporter :

- une description de la situation de travail correspondant à l'activité (présentation du contexte, des objectifs à atteindre, des contraintes à respecter, des modes opératoires utilisés...)
- un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à cette activité, des résultats obtenus, des conséquences et règles pratiques tirées de l'expérience.

Le dossier professionnel doit comporter par ailleurs les documents destinés à permettre de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en milieu professionnel (attestations de la durée des périodes, de la nature des entreprises d'accueil) ou de l'activité salariée du candidat, authentifiés par l'établissement.

Si cette conformité n'est pas constatée, l'épreuve E. 3 ne peut donner lieu à notation et le diplôme ne peut pas être délivré.

#### 2° La communication orale comporte :

- la présentation par le candidat, pendant une durée maximum de 15 minutes, d'activités ou de situations (l'une relevant de l'activité transversale, l'autre de l'activité du domaine sectoriel choisi) choisie par le jury parmi celles décrites dans les fiches descriptives d'activités professionnelles. Le candidat dispose des fiches choisies et peut s'y référer pour étayer son exposé.
- un entretien avec le jury, d'une durée de 45 minutes maximum. L'entretien prend appui sur le dossier et peut intégrer, le cas échéant, un ou plusieurs tests pratiques décidés par le jury.

Le Recteur fixe la date à laquelle le dossier doit être remis en deux exemplaires au service chargé de l'examen.

**→ Contrôle en cours de formation :**

Le dossier professionnel établi par le candidat et remis au jury comprend les 10 fiches descriptives d'activités professionnelles transversales ( 5 fiches hors domaine sectoriel choisi et 5 fiches du domaine sectoriel choisi ) établies à partir des situations rencontrées lors des périodes de formation en milieu professionnel.

Ces fiches, obtenues à l'aide d'un traitement de texte, doivent comporter :

- une description de la situation de travail correspondant à l'activité (présentation du contexte, des objectifs à atteindre, des contraintes à respecter, des modes opératoires utilisés...)
- un relevé des difficultés rencontrées par le candidat face à cette activité, des résultats obtenus, des conséquences et règles pratiques tirées de l'expérience.

Le dossier professionnel doit comporter par ailleurs les documents destinés à permettre de vérifier la conformité à la réglementation des périodes de formation en entreprise (attestations de la durée des périodes, de la nature des entreprises d'accueil) ou de l'activité salariée du candidat, authentifiés par l'établissement.

Si cette conformité n'est pas constatée, l'épreuve E.3 ne peut donner lieu à notation et le diplôme ne peut pas être délivré.

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation :

- ❶ La première situation d'évaluation, réalisée en entreprise, a pour but d'évaluer les acquis professionnels liés au domaine sectoriel choisi et les acquis professionnels transversaux ou liés aux autres domaines sectoriels.
- ❷ La deuxième situation d'évaluation portera sur la composition et la structure du dossier professionnel. Une proposition de note est attribuée par les professeurs responsables des enseignements dispensés dans l'ensemble du domaine professionnel.

**➤ Répartition du coefficient entre les deux situations d'évaluation :**

- ❶ évaluation en entreprise      ⇨ 3,5 ( / 70 )
- ❷ le dossier                              ⇨ 3,5 ( / 70 )
  - ↳ fiches portant sur les activités de la spécialité / 40
  - ↳ fiches portant sur les activités hors spécialité / 30

**EPREUVE E4 : Epreuve de langue vivante  
(COEFFICIENT 2)**

**U 4**

⇒ Forme ponctuelle : épreuve écrite, durée 2 heures (Arrêté du 6 avril 1994 B.O. n° 21 du 26 mai 1994).

Cette épreuve vise à apprécier la compréhension de la langue étrangère et l'expression dans cette langue. Elle porte sur des thèmes liés à la vie socio-professionnelle en général ou à un aspect de la civilisation du pays. Elle comprend deux parties notées respectivement sur 12 points et 8 points.

● 1ère partie : Compréhension

A partir d'un document en langue étrangère, le candidat doit répondre en français à des questions en français révélant sa compréhension du texte en langue étrangère.

Il pourra être invité à justifier ses réponses par une citation extraite du document et à fournir la traduction de quelques passages choisis.

● 2ème partie : Expression

Cette partie de l'épreuve consiste en :

- d'une part des exercices visant à tester en situation les compétences linguistiques (4 points)
- d'autre part une production semi-guidée qui pourra être liée au document proposé pour l'évaluation de la compréhension (4 points).

L'utilisation du dictionnaire bilingue est autorisée.

⇒ Forme contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est constitué de quatre situations d'évaluation correspondant aux quatre capacités :

- A - compréhension écrite
- B - compréhension de l'oral
- C - expression écrite
- D - expression orale

**A - Compréhension écrite**

A partir d'un ou deux supports en langue vivante étrangère la compréhension de la langue considérée sera évaluée par le biais de :

- réponses en français à des questions
- résumé en français du document
- compte rendu du document
- traduction

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- repérage/identification
- mise en relation des éléments identifiés
- inférence

Critères : intelligibilité et pertinence de la réponse

**B - Compréhension orale**

A partir d'un support audio-oral ou audio-visuel, l'aptitude à comprendre le message auditif en langue vivante étrangère sera évaluée par le biais de :

En français :

- réponses à des questions factuelles simples sur ce support,
- QCM
- reproduction des éléments essentiels d'information compris dans le document.

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- anticipation
- repérage/ identification
- association des éléments identifiés
- inférence

**C - Production écrite**

La capacité à s'exprimer par écrit en langue vivante étrangère sera évaluée par le biais d'une production semi guidée (tertiaire) ou guidée (industriel) d'un paragraphe de 10 à 15 lignes. Le message portera sur l'expérience professionnelle ou personnelle du candidat ou bien sur un aspect de civilisation (questions pouvant prendre appui sur un court document écrit ou une image).

Le candidat devra faire la preuve des compétences suivantes :

- mémorisation
- mobilisation des acquis
- aptitude à la reformulation
- aptitude à combiner les éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles
- utilisation correcte et précise des éléments linguistiques contenus dans le programme de consolidation de seconde : éléments grammaticaux : déterminants, temps, formes auxiliaires, modalité, connecteurs...

Eléments lexicaux :

Cf liste contenue dans le référentiel BEP ou programme de BEP

Construction de phrase simples, composées, complexes.

**D - Production orale**

La capacité à s'exprimer oralement en langue vivante étrangère de façon pertinente et intelligible sera évaluée.

Le support proposé par le formateur permettra d'évaluer l'aptitude à :

- dialoguer en langue vivante étrangère à l'aide de constructions simples, composées, dans une situation simple de la vie courante. Ce dialogue pourra porter sur des faits à caractère personnel, de société ou de civilisation.

Le candidat devra faire preuve des compétences suivantes :

- mobilisation des acquis
- aptitude à la reformulation
- aptitude à combiner les éléments acquis en énoncés pertinents et intelligibles

Exigences lexicales et grammaticales : Cf programme de consolidation de seconde et référentiel BEP ou programme BEP



**EPREUVE E5 : Epreuve de français, histoire géographie**  
**COEFFICIENT 5**

**U 51 - U52**

**SOUS - EPREUVE A : Français**  
**coefficient 3**

**U51**

→ **Forme ponctuelle** : sous-épreuve écrite, durée 2h30

L'évaluation comporte deux parties :

- une première partie, notée sur 8 à 12 points, évalue les capacités de compréhension,
- une deuxième partie, notée sur 8 à 12 points, évalue les capacités d'expression.

L'évaluation s'appuie sur un ou plusieurs textes ou documents (textes littéraires, textes argumentatifs, textes d'information, essais, articles de presse, documents iconographiques).

Dans la première partie, deux ou trois questions permettent de vérifier la capacité du candidat de comprendre le sens global des documents, d'en dégager la construction, d'en caractériser la visée, le ton, l'écriture...

La seconde partie permet d'évaluer la capacité du candidat d'exposer un point de vue ou d'argumenter une opinion. Le type d'écrit attendu s'inscrit dans une situation de communication précisée par l'énoncé (lettre, synthèse rédigée, article...). Le sujet précise la longueur du texte à rédiger.

Le nombre de points attribués à chacune des parties de l'épreuve est indiqué dans le sujet. Dans tous les cas, la note globale est attribuée sur 20 points.

→ **Forme contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de quatre situations d'évaluation permettant de tester les capacités de compréhension et d'expression du candidat. Elles sont de poids équivalent. Elles reposent à la fois sur des supports fonctionnels et sur des supports fictionnels ou littéraires. On précisera chaque fois que nécessaire la situation de communication : destinataire, auditoire, etc...

● **situation A**

a) Objectif : évaluation de la capacité du candidat d'analyser ou synthétiser.

b) Exemples de situation :

- . supports fonctionnels : fiche d'analyse de tâches ; prises de notes
- . supports fictionnels/littéraires : fiche de lecture ; synthèse d'une activité de lecture

● situation B

a) Objectif : évaluation de la capacité du candidat de rendre compte ou transposer ou développer.

b) Exemples de situation :

- supports fonctionnels : rapport d'intervention en milieu professionnel ; fiche de présentation d'un produit ; rédaction d'un texte publicitaire à partir de documents ; lettre, articles ; argumentation à partir d'un dossier
- supports fictionnels/littéraires : commentaire de lettre, d'images ; argumentation à partir d'une lecture.

● situation C

a) Objectif : évaluation de la capacité du candidat à exposer ou transmettre un message oral.

b) Exemples de situation :

- présentation d'un dossier disciplinaire ou interdisciplinaire
- compte rendu de lecture, de visite, de stage...
- rapports des travaux d'un groupe

● situation D

a) Objectif : évaluation de la capacité du candidat à participer ou animer.

b) exemples de situation :

- participation à un entretien (embauche...)
- participation à un débat
- participation à une réunion
- animation d'un groupe, d'une équipe (entreprise)

<b>SOUS - EPREUVE B : Histoire, géographie</b> <b>coefficient 2</b>
--

<b>U52</b>
------------

→ Forme ponctuelle : épreuve écrite, durée 2 heures

Cette sous-épreuve porte sur le programme de la classe de terminale du baccalauréat professionnel, sur un thème précis et les notions qui lui sont associées.

Le candidat a le choix entre deux sujets. Il doit faire la preuve de ses capacités de comprendre et d'analyser une situation historique ou géographique en s'appuyant sur l'étude d'un dossier de trois à cinq documents de nature variée.

Il répond à une série de questions qui visent à évaluer ses compétences à :

- repérer et relever des informations dans une documentation,
- établir des relations entre les documents,
- utiliser des connaissances sur le programme.

Ces questions, qui ne peuvent se réduire à une demande de définitions, permettent au candidat de faire la preuve qu'il maîtrise les méthodes d'analyse des documents et qu'il sait en tirer parti pour comprendre une situation historique ou géographique.

Il élabore ensuite une courte synthèse intégrant les éléments apportés par le dossier et ses connaissances.

Les documents constituent un ensemble cohérent qui permet une véritable mise en relation. La cohérence réside dans la situation envisagée et la (ou les) notion(s) qui s'y rapporte(ent).

La synthèse consiste en un texte rédigé qui peut être accompagné par une carte, un croquis ou un schéma à l'initiative du candidat ou en réponse à une question expressément formulée.

### → **Forme contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation est constitué de quatre situations d'évaluation : deux situations d'évaluation en histoire fondées sur un sujet accompagné de documents et deux situations d'évaluation en géographie.

### **Objectifs**

Les différentes évaluations visent à évaluer les compétences du candidat à :

- repérer et relever des informations dans un ensemble de trois à cinq documents,
- établir des relations entre ces documents,
- utiliser des connaissances sur le programme,
- élaborer une courte synthèse intégrant les informations apportées par les documents proposés et ses connaissances.

### **Modalités**

Les quatre situations d'évaluation portent chacune sur des sujets d'étude différents, se rapportant au programme de terminale baccalauréat professionnel. Chaque situation d'évaluation est écrite et dure (environ) deux heures.

Les documents servant de supports aux différentes situations d'évaluation constituent des ensembles cohérents permettant une mise en relation. La cohérence réside dans la situation historique ou géographique envisagée et la (ou les) notion (s) qui s'y rapporte (ent).

Deux des quatre situations d'évaluation doivent donner lieu à la réalisation d'un croquis ou d'un schéma.

La synthèse demandée comporte une vingtaine de lignes : elle est guidée par un plan indicatif ou un questionnement.

**EPREUVE E6 : Epreuve d'éducation artistique - arts appliqués**  
**COEFFICIENT 1**

**U 6**

**Finalités objectifs de l'évaluation**

L'évaluation a pour objet de vérifier que le candidat sait utiliser des méthodes d'analyse et sait communiquer en utilisant le vocabulaire plastique et graphique.  
Elle permet également de s'assurer que le candidat sait mobiliser ses connaissances relatives à l'esthétique du produit, à la production artistique et son implication dans l'environnement contemporain et historique.

**Evaluation**

L'évaluation porte sur les compétences définies par le programme-référentiel, en relation directe ou indirecte avec le champ professionnel concerné.

**Formes de de l'évaluation**

Les dispositions relatives au contrôle ponctuel et au contrôle en cours de formation sont communes à tous les baccalauréats professionnels excepté les baccalauréats « artisanat et métiers d'art ».

**⇒ Forme ponctuelle (épreuve écrite et graphique/durée 3 heures/coefficient 1)**

Cette épreuve comporte une analyse formelle et stylistique des éléments présentés dans un dossier comportant quelques planches documentaires (images/textes).

Elle se complète d'une recherche personnelle effectuée par le candidat à partir de l'analyse du dossier documentaire, en fonction d'une demande précise et/ou d'un cahier des charges.

L'analyse implique un relevé documentaire sélectif assorti d'annotations.

Le contenu de l'analyse peut porter sur la comparaison entre l'organisation plastique et l'organisation fonctionnelle d'un ou plusieurs objets (ou supports), ou sur la mise en relation des éléments représentés avec leur contexte historique et artistique.

La recherche porte sur un problème appartenant à l'un des domaines des arts appliqués. Elle doit être présentée sous forme d'esquisse(s) graphique(s) et/ou colorée(s), assortie(s) d'un commentaire écrit, justifiant les choix effectués par le candidat.

L'épreuve obligatoire, dont le sujet est élaborée au plan national, se déroule, sous la responsabilité des recteurs, dans les centres d'examen de chaque académie, dans le respect du calendrier national. Elle est organisée en séance ininterrompue de trois heures.

Un jury académique composé de professeurs de la discipline procède à la correction et la notation de l'épreuve.

**⇒ Forme contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation s'établit à partir de trois situations d'évaluation organisées au cours de la formation.

Les trois situations comportent 1 à 2 séances de 2 heures et sont affectées chacune d'un coefficient particulier :

- . première situation d'évaluation : coefficient 1
- . deuxième situation d'évaluation : coefficient 2
- . troisième situation d'évaluation : coefficient 2

Le total des points (notes coefficientées) acquis aux trois situations est ramené au coefficient 1 et constitue la note définitive présentée au jury pour l'obtention de l'unité.

#### Première situation d'évaluation

L'évaluation de cette première situation porte sur la mise en oeuvre des compétences suivantes :

- analyser les relations entre les constituants plastiques et les éléments fonctionnels d'un produit d'art appliqué (relations formes, matières, couleurs/fonctions)
- mettre en oeuvre des principes d'organisation
- mettre en oeuvre et maîtriser des outils et des techniques imposées

Les éléments et les données sont imposés.

#### Deuxième situation d'évaluation

L'évaluation de cette deuxième situation porte sur la mise en oeuvre des compétences suivantes :

- traduire plastiquement les observations concernant les données du réel
- analyser des produits d'art appliqué à l'industrie et à l'artisanat
- rendre compte plastiquement des relations entre les constituants plastiques et les éléments fonctionnels d'un produit d'art appliqué (relations formes, matières, couleurs/fonctions)
- sélectionner, transférer et adapter des éléments pour répondre à un problème d'art appliqué dans le respect d'un cahier des charges ou des contraintes imposées
- maîtriser des techniques appropriées à la traduction des réponses données au problème d'art appliqué imposé.

Un dossier documentaire et un cahier des charges sont imposés. Néanmoins, le candidat doit sélectionner des documents et/ou des éléments dans les sources documentaires proposées. Il doit également faire un choix en ce qui concerne la mise en oeuvre d'outils et de techniques pour communiquer son projet.

#### Troisième situation d'évaluation

L'évaluation de cette troisième situation porte sur la mise en oeuvre des compétences suivantes :

- identifier une production artistique et repérer son implication dans son environnement culturel, spécialement dans celui du cadre de vie, de la fabrication industrielle et artisanale ou de la communication visuelle
- situer un produit, un support de communication, un espace construit dans l'environnement artistique et culturel de son époque
- évaluer la qualité esthétique d'un produit.

Le problème est imposé ainsi que l'objet d'étude, en revanche, les références (images et textes) sont proposées, le candidat sélectionne des documents ou des éléments documentaires en fonction de son analyse personnelle et de son argumentaire.

<b>EPREUVE E7 : Epreuve d'éducation physique et sportive</b> <b>COEFFICIENT 1</b>
--

**U 7**

⇒ Forme ponctuelle et Forme contrôle en cours de formation.

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal pour l'éducation physique et sportive au lycée (journal officiel du 30 novembre 1995).

<b>EPREUVE FACULTATIVE DE LANGUE VIVANTE</b>
--

**UF 1**

épreuve orale, durée 20 minutes

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

## ANNEXE VI

### TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉPREUVES ET UNITES

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES EPREUVES OU UNITES**

<b>Baccalauréat professionnel section métiers de l'alimentation (arrêté du 15 décembre 1994 modifié)</b>	<b>Baccalauréat professionnel spécialité métiers de l'alimentation défini par le présent arrêté</b>
<b><u>EPREUVES</u></b>	<b><u>EPREUVES - UNITES</u></b>
<b><u>Epreuve E1</u></b>  Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel	<b><u>Epreuve E3</u></b>  Epreuve pratique prenant en compte la formation en milieu professionnel U3
<b><u>Epreuve E2</u></b>  Epreuve technologique et scientifique	<b><u>Epreuve E1</u></b>  Epreuve technologique et scientifique U11 - U12 - U13
<b><u>Epreuve E3</u></b>  Epreuve de gestion	<b><u>Epreuve E2</u></b>  Epreuve de gestion U21 - U22
<b><u>Epreuve E4</u></b>  Epreuve de langue vivante	<b><u>Epreuve E4</u></b>  Epreuve de langue vivante U4
<b><u>Epreuve E5</u></b>  Epreuve de français connaissance du monde contemporain	<b><u>Epreuve E5</u></b>  Epreuve de français, histoire géographie U51 - U52
<b><u>Epreuve E6</u></b>  Epreuve d'éducation artistique - arts appliqués	<b><u>Epreuve E6</u></b>  Epreuve d'éducation artistique - arts appliqués U6
<b><u>Epreuve E7</u></b>  Epreuve d'éducation physique et sportive	<b><u>Epreuve E7</u></b>  Epreuve d'éducation physique et sportive U7