

PERIODE DE FORMATION EN ENTREPRISE

La préparation au certificat d'aptitude professionnelle *charcutier-traiteur* comporte une période de formation en entreprise.

Elle est de 16 semaines : 8 semaines en première année de formation, 8 semaines en deuxième année, pouvant être fractionnées par périodes de 4 semaines.

Le choix des dates est laissé à l'initiative de l'établissement, en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et l'entreprise d'accueil, pour tenir compte des conditions locales.

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en œuvre des compétences en termes de savoir-faire et de savoir être.

Les activités pouvant être confiées à l'élève sont répertoriées dans le référentiel des activités professionnelles.

Elles se situent dans des entreprises justifiant l'utilisation d'un laboratoire de fabrication de charcuterie traiteur.

Les lieux choisis et les activités confiées à l'élève pendant les différentes périodes de formation en entreprise doivent permettre de répondre aux exigences des situations d'évaluation définies dans le règlement d'examen.

La recherche de la ou les 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.

Pour les candidats issus de la voie scolaire, la période de formation en entreprise fait obligatoirement l'objet d'une convention entre le chef d'entreprise accueillant les élèves et le chef d'établissement où ils sont scolarisés.

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

Elle comprend une annexe pédagogique ainsi qu'un livret de formation précisant les modalités et le contenu des formations en entreprise.

Pour les apprentis, le document de liaison établi par le centre de formation d'apprentis en concertation avec le conseiller de l'enseignement technologique et les représentants locaux des charcutiers traiteurs précise les modalités et le contenu des formations en entreprise.

ANNEXE II

REGLEMENT D'EXAMEN

LISTE DES DOMAINES

❶ **Domaine professionnel**

❷ **Domaines généraux :**

- Expression française
- Mathématiques
- Vie sociale et professionnelle
- Education physique et sportive

REGLEMENT D'EXAMEN

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE CHARCUTIER TRAITEUR				
INTITULE DES EPREUVES	Coef.	Scolaires (établissements publics et privés sous contrat) Apprentis (CFA habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés) Enseignement à distance Candidats libres	Durée de l'épreuve ponctuelle
DOMAINE PROFESSIONNEL				
EP 1 Pratique professionnelle	10	CCF	Ponctuelle pratique et orale	7 h
EP 2 Technologie - arts appliqués	4	CCF	Ponctuelle écrite	2 h
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	1	Ponctuelle écrite		1h
EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique juridique et social	1	Ponctuelle écrite		30min
DOMAINES GENERAUX				
EG1 Expression française	2	ponctuelle écrite		2h
EG2 Mathématiques	2	ponctuelle écrite		1h
EG3 Vie sociale et professionnelle	1	ponctuelle écrite		1h
EG4 Education physique et sportive	1	CCF	ponctuelle	
Epreuve facultative de langue vivante étrangère (*)		Ponctuelle orale		20 min

(*) Ne sont autorisées que les langues vivantes étrangères enseignées dans l'académie, sauf dérogation accordée par le recteur.

ANNEXE III

DEFINITION DES EPREUVES

Epreuve EP1 Pratique professionnelle	Coefficient 10
---	-----------------------

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

L'épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable de réaliser et de présenter des produits de charcuterie et traiteur.

- **Contenu :**

La pratique professionnelle porte sur tout ou partie des compétences listées dans les savoir-faire définis dans le référentiel de certification :

C1 APPROVISIONNER
C2 PRODUIRE ET REALISER
C3 COMMERCIALISER ET VENDRE
C4 ENTRETENIR
C5 CONTRÔLER LA QUALITE

- **Critères d'évaluation**

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à réaliser et à présenter des produits de charcuterie et traiteur, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les évaluateurs tiennent également compte du maintien de la propreté du poste de travail pendant toute la durée de l'épreuve, et du rangement du matériel en fin d'épreuve.

1^{ère} PHASE : *Travail des viandes et poissons*

- Conformité des produits crus.
- Précision du geste.
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.

2^{ème} et 3^{ème} PHASES : *Réalisations charcutières et traiteur*

- Cohérence, pertinence et précision de l'information orale sur le produit défini dans le sujet.
- Organisation rationnelle du travail
(gestes professionnels, enchaînements chronologiques)
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité.
- Utilisation rationnelle des matériels
- Maintien de la qualité des produits
- Conformité des produits
- Tenue à la coupe
- Goût, saveur, texture conformes aux produits
- Présentations appétissantes et conformes au sujet

• **Modalités de l'évaluation :**

A) Evaluation par épreuve ponctuelle

L'évaluation des candidats se fait sur la base d'une épreuve ponctuelle pratique et orale d'une durée de 7 heures, avec une interruption définie dans le cadre du sujet.

L'épreuve comprend trois phases :

1^{ère} PHASE : *Travail des viandes et poissons crus* : Coef. 3

- Découpage
- Parage
- Désossage
- Triage



Porc obligatoire, volaille et/ou poisson

En fonction du sujet, les pièces crues sont préparées pour la vente et/ou les fabrications charcutières et traiteurs.

2^{ème} PHASE : *Réalisations charcutières* : Coef. 3,5

- Fabrication de deux produits de charcuterie traditionnelle et régionale crus et/ou cuits : coef. 3.

Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat, il réserve quelques tranches pour la dégustation.

Il fait part oralement des caractéristiques du produit au jury (5 minutes maximum, coef. 0,5).

3^{ème} PHASE : *Réalisation traiteur* : coef. 3,5

- Fabrication d'un produit traiteur choisi parmi : les entrées froides, entrées chaudes et desserts.

- Fabrication d'un plat cuisiné 4 parts.

Le sujet peut comporter pour une partie des réalisations à partir de produits semi - élaborés.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

B) Evaluation par contrôle en cours de formation

Les compétences des candidats sont évaluées sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de trois situations d'évaluation :

- La première situation d'évaluation a lieu au cours de la formation en entreprise.
- La deuxième et la troisième ont lieu dans l'établissement de formation et dans le cadre des activités habituelles de formation. L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de ces évaluations, organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

Chaque situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés. Un professionnel au moins y est associé. Chaque situation fait l'objet d'une proposition de note établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

1^{ère} situation : évaluation au cours de la formation en entreprise : coef. 2

L'évaluation a lieu au cours de la dernière année de formation.

L'évaluation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles réelles et sur des critères établis par le référentiel de certification. Ces critères sont explicités dans un document servant de support à l'évaluation. Le document est remis à l'entreprise par l'établissement de formation, il doit être validé sur le plan académique.

L'évaluation en entreprise est complémentaire de l'évaluation en établissement de formation. Elle permet d'évaluer le candidat en prenant en compte toutes les parties du référentiel de certification. Le comportement du candidat dans l'entreprise est également évalué.

La synthèse de l'évaluation peut être faite en présence le cas échéant du candidat.

La proposition de note est jointe au dossier du candidat et transmise au jury.

2ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 4

Elle a lieu au cours du dernier trimestre de l'année civile précédant l'examen.

Elle comprend obligatoirement trois phases : le travail des viandes crues, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases.

TRAVAIL DES VIANDES CRUES :

- reconnaissance de différents morceaux de porc
- découpage, parage, poitrine
- désossage d'épaule, palette, jambonneau, poitrine
- triage
- habillage, bridage de volailles

} et/ou

REALISATIONS CHARCUTIERES :

- embossage simple : saucisses, chipolatas.
- préparation de saumure
- pompage de morceaux : tête, langue, jambonneau, palette, épaule.
- reconnaissance des boyaux
- fabrication de boudin noir
- fabrication de pâtés : de campagne, de viande.

} et/ou

REALISATIONS TRAITEUR :

- réalisation et présentation d'entrées froides
- réalisation d'une pâte Brisée
- fonçage
- réalisation d'une pâte à choux
- réalisation d'une béchamel
- réalisation d'un appareil à crème prise salée.

} et/ou

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...)

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

3ème situation : évaluation en établissement de formation : coef. 4

Elle a lieu au cours du 2ème trimestre de l'année civile de l'examen.

La situation d'évaluation comprend trois phases : le travail des viandes et poissons crus, les réalisations charcutières et les réalisations traiteur. Les trois phases sont d'égale pondération.

On demande au candidat de réaliser une ou plusieurs des opérations listées pour chacune des phases :

TRAVAIL DES VIANDES ET POISSONS CRUS :

- désossage d'un filet et/ou carré de porc
- ficelage d'un morceau de porc
- habillage d'un poisson ou d'une volaille
- désossage d'un poisson ou d'une volaille
- triage

} et/ou

REALISATIONS CHARCUTIERES :

- préparation et/ou embossage, ficelage de saucissons (chaudins, droits)
- fabrication d'un fromage de tête, tête roulée (à partir d'éléments cuits)
- fabrication de terrine et/ou galantine et/ou ballotine et/ou de pâté en croûte : proportion, assaisonnement, liaison, montage
- présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni.

} et/ou

REALISATIONS TRAITEUR :

- réalisation d'une pâte feuilletée ou levée
- réalisation d'une sauce
- réalisation d'une entrée chaude
- réalisation d'un plat cuisiné pour 4 parts
- réalisation d'un dessert
- réalisation et présentation d'un plat de poisson ou de volaille (avec ou sans garniture).

} et/ou

Le candidat présente ses réalisations décorées sur plat, et il réserve quelques tranches pour la dégustation.

Le candidat donne par oral les caractéristiques d'un produit aux évaluateurs.

Le carnet personnel de recettes est autorisé à l'exclusion de tout ouvrage professionnel (photocopie, fiche...).

Tous les éléments de décor doivent être réalisés par le candidat pendant son épreuve dans le cadre défini par le sujet.

B) Evaluation par contrôle en cours de formation :

Elle a lieu au cours d'une situation d'évaluation en établissement de formation. La technologie et les arts appliqués sont évalués conjointement par le professeur du candidat et un professionnel désigné par le conseiller de l'enseignement technologique. La technologie compte pour trois quarts de la note, les arts appliqués pour un quart.

En technologie, on vérifie les connaissances du candidat, par des questions simples écrites ou orales.

Les questions doivent être choisies dans chaque partie du référentiel de technologie. La rédaction d'une fiche technique est obligatoire.

- technologie générale
- technologie de matières premières
 - les viandes
 - les matières premières complémentaires
- technologie professionnelle
 - les techniques
 - les fabrications

En arts appliqués, on vérifie l'aptitude du candidat à réaliser un ou plusieurs exercices permettant de traiter les volumes, les surfaces, les couleurs et les styles.

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement.

EP3 SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS. Coefficient 1
--

- **Contenu :**

L'épreuve porte sur tout ou partie des connaissances associées listées dans le référentiel en S.3.

- **Modalités de l'évaluation :**

→ Ponctuelle écrite : durée 1h

Le sujet comprend des questions indépendantes ou liées portant respectivement sur :

les sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène.

les sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels.

- **Critères d'évaluation :**

Il s'agit d'apprécier chez le candidat :

ses connaissances en sciences

son aptitude à utiliser un vocabulaire adapté pour présenter des choix, des modes d'action et/ou des solutions en rapport avec des situations concrètes de la vie professionnelle.

EP4 CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT, ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL Coefficient 1
--

- **Contenu :**

La connaissance de l'entreprise porte sur tout en partie des connaissances associées listées dans le référentiel en S.4.

- **Modalités de l'évaluation :**

→ Ponctuelle écrite : durée 30 minutes

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents comptables, administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues, etc..., plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement sont posées au candidat.

• **Critères d'évaluation :**

Il s'agit d'apprécier l'aptitude du candidat à
faire part de ses connaissances sur l'environnement économique, juridique
et social de l'entreprise
lire et comprendre les éléments du sujet
traiter simplement des documents comptables (compléter par exemple)
exploiter des informations
détecter des erreurs

EPREUVE EG 1 – EXPRESSION FRANÇAISE

Coefficient : 2

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 2 heures.

Cette épreuve est définie par l'arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve porte sur un texte de vingt à trente lignes, emprunté à un ouvrage français moderne, d'une langue et d'un style aisément accessibles et parfaitement corrects, les idées générales étant appuyées sur des faits ou illustrées par des exemples ; il peut être accompagné de notes explicatives. On choisira de préférence un texte évoquant une situation ou un problème de la vie moderne.

L'épreuve comporte trois parties :

- 1) Le candidat doit résumer le texte ou en indiquer la composition, ou simplement faire un inventaire du contenu, la nature de l'exercice demandé étant clairement précisée.
- 2) On pose deux ou trois questions portant sur le sens de mots ou d'expressions du texte, le but étant de vérifier si le candidat a une connaissance suffisante de la langue commune, s'il est capable de préciser le sens d'un mot usuel dans un contexte donné et de montrer par là qu'il comprend le texte qui lui est soumis.
- 3) On demande au candidat, en un développement concret et succinct, et éventuellement en lui posant une question précise, d'exprimer un jugement personnel et motivé sur tout ou partie du texte proposé.

On accordera une importance particulière à la présentation du travail, à l'orthographe et à la correction de l'expression, chaque commission d'examen établissant à cet égard le barème qui lui paraît convenable, compte tenu à la fois des possibilités des candidats et des exigences de leur formation professionnelle.

EPREUVE EG 2 – MATHEMATIQUES

Coefficient : 2

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure.

Cette épreuve est définie par l'arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

Le sujet de mathématiques comporte plusieurs exercices recouvrant une part aussi large que possible du programme. Les thèmes mathématiques qu'ils mettent en oeuvre portent principalement sur les chapitres les plus utiles pour les sciences, la technologie ou l'économie.

Instructions complémentaires :

Pour l'ensemble de l'épreuve le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué aux candidats.

La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre aux candidats de traiter le sujet et de le rédiger posément dans le temps imparti.

L'utilisation des calculatrices pendant l'épreuve est définie par la circulaire n° 99-018 du 1er février 1999 publiée au bulletin officiel n° 6 du 11 février 1999.

Les deux points suivants doivent être rappelés en tête des sujets :

- la clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront pour une part importante dans l'appréciation des copies
- l'usage des instruments de calcul est autorisé

EPREUVE EG 3 – VIE SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

Coefficient : 1

→ Epreuve ponctuelle écrite d'une durée de 1 heure.

Cette épreuve est définie par arrêté du 11 janvier 1988 modifié portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

L'épreuve devra porter sur les notions essentielles contenues dans le programme commun aux diverses sections de préparation au certificat d'aptitude professionnelle.

Elle doit amener le candidat à réfléchir sur l'attitude à adopter devant une situation donnée qui peut concerner soit la vie professionnelle, soit le milieu familial et social.

EPREUVE EG 4 : EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

Coefficient : 1

Cette épreuve se déroule dans les conditions définies par l'arrêté du 22 novembre 1995 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen ponctuel terminal prévus pour l'éducation physique et sportive en lycées (B.O. N° 46 du 14 décembre 1995).

EPREUVE FACULTATIVE : LANGUE VIVANTE ETRANGERE

Epreuve orale

Durée : 20 minutes

Cette épreuve comporte :

- soit un entretien se rapportant à un document étudié en classe (texte, images ...)
- soit un entretien sur un sujet se rapportant à la profession et qui prend appui sur un document (qui peut être un bref enregistrement sur bande magnétique)

ANNEXE IV

TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'EPREUVES

TABLEAU DE CORRESPONDANCE

Certificat d'aptitude professionnelle <i>charcutier</i> <i>Préparation traiteur</i> (Arrêté du 01/09/1988)	Certificat d'aptitude professionnelle <i>charcutier traiteur régi par le</i> <i>présent arrêté</i>
DOMAINE PROFESSIONNEL	
EP1 Pratique professionnelle	EP1 Pratique professionnelle
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements
EP4 Connaissance de l'entreprise de son environnement économique, juridique et social	EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social
Unité terminale du domaine professionnel (*)	Domaine professionnel EP1 - EP2 - EP3 – EP4
DOMAINES GENERAUX	
EG1/UT Expression française	EG1 Expression française
EG2/UT Mathématiques	EG2 Mathématiques
EG3/UT Vie sociale et professionnelle	EG3 Vie sociale et professionnelle
EG4/UT Education physique et sportive	EG4 Education physique et sportive

(*) Les candidats ayant acquis, conformément au titre IV du décret du 19 octobre 1987, l'unité capitalisable terminale du domaine professionnel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier préparation traiteur régi par l'arrêté du 1^{er} septembre 1988, sont dispensés du domaine professionnel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur régi par le présent arrêté.