

ANNEXE II

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

POISSONNIER

A - L I S T E D E S D O M A I N E S

LISTE DES DOMAINES	COEFFICIENTS
1. <u>PROFESSIONNEL</u>	16
2. <u>GENERAUX</u>	
- FRANCAIS	2
- MATHEMATIQUES	2
- ECONOMIE FAMILIALE ET SOCIALE	1
- EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE	1

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

POISSONNIER

B- EXAMEN PAR EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF.	DUREE	NATURE
DOMAINE PROFESSIONNEL			
EP1 Pratique professionnelle	10	4 H 30	pratique et orale
EP2 Technologie professionnelle;	2	1 H	écrite
EP3 Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements;	2	1 H	écrite
EP4 Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social;	2	30 mn	écrite
DOMAINES GENERAUX			
EG1 Expression française;	2	1 H	écrite
EG2 Mathématiques	2	1 H	écrite
EG3 Economie familiale et sociale;	1	1 H	écrite
EG4 Education physique et sportive.	1		
<u>EPREUVES FACULTATIVES (1)</u>			
Préparation traiteur		1 H	écrite
ou			
Langue vivante étrangère (2)		0 H 20	orale

(1) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour l'obtention du diplôme

(2) Ne sont autorisées à l'examen que les langues vivantes étrangères enseignées dans les lycées professionnels de l'académie, sauf dérogation accordée par le Recteur. L'épreuve n'est organisée que dans la mesure où il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

=====

E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE

a) But de l'épreuve :

Cette épreuve a pour but de vérifier si le candidat est capable de :

"BIEN ACHETER"

- Situer un produit dans sa catégorie, sa famille et lui donner l'appellation spécifique qui convient,
- Mesurer son état de fraîcheur,
- Préciser son origine ou sa provenance.

"BIEN PREPARER ou TRANSFORMER"

- Effectuer, dans les meilleures conditions d'exécutions techniques, d'hygiène et de sécurité, les opérations de : vidage, écaillage, dépeçage, filetage, ficelage, tronçonnage, préparation des différents poissons et crustacés,
- Ouvrir différents coquillages et mollusques,
- Présenter un plateau de fruits de mer.
- Savoir effectuer quelques préparations culinaires simples à base de produits de la pêche.

"BIEN VENDRE"

- Etre un bon vendeur,
- Bien connaître ses produits (rendement, conservation, conseils à la clientèle),
- Savoir peser et déterminer le juste prix (à l'aide de balances mécaniques exclusivement),

b) Description de l'épreuve :

1. Désignation - reconnaissance des produits

En présence d'un étalage de produits composé d'un échantillonnage le plus vaste et le plus diversifié possible, les candidats doivent préciser, pour un produit désigné, l'appellation et éventuellement, la catégorie, la famille, l'origine ou la provenance, les modes de pêche, la taille marchande, la transformation subie...

.../...

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

=====

E.P.1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE (suite et fin)

2. Préparation - transformation des produits

Un échantillonnage de produits à préparer ou à transformer, identique pour tous les candidats, est mis à leur disposition par le jury qui leur précise les conditions dans lesquelles les travaux doivent être effectués.

3. Vente

A partir d'un étalage de produits, et face aux membres du jury agissant comme "client", chaque candidat doit :

- argumenter sur les produits en vente promotionnelle,
- donner des informations et conseils (y compris culinaires) et répondre aux questions des clients,
- servir effectivement le client (pesée-prix).

c) Evaluation

1. Désignation - reconnaissance des produits (8 points)

L'évaluation porte de façon privilégiée sur :

- la reconnaissance-réflexe du produit à partir de ses caractéristiques technologiques,
- la qualité des précisions demandées sur tel ou tel produit,
- la qualité de l'expression et de la communication.

2. Préparation - transformation des produits (8 points)

L'évaluation porte davantage sur les méthodes, les conditions d'exécution technique que sur les résultats obtenus; cela implique une (ou des) évaluations en cours d'épreuve.

Cette partie de l'épreuve permet d'évaluer :

- les techniques de préparation et de transformation,
- l'organisation du travail,
- l'hygiène personnelle et professionnelle,
- les conditions d'exécution et les résultats obtenus en matière culinaire (organisation du travail, présentation, dégustation de la préparation).

3. Vente (4 points)

L'évaluation porte sur :

- les qualités de "vendeur" du candidat (accueil du client, connaissance des produits, argumentation de vente, tenue et présentation),
- la précision des pesées effectuées (poids - prix).

.../...

E.P.2 : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

a) But de l'épreuve

Cette épreuve a pour but de vérifier les connaissances du candidat relatives :

- aux produits de la pêche ou à une famille de produits déterminés,
- aux caractères anatomiques de l'espèce ou de la famille,
- aux appellations commerciales utilisées,
- à la taille, à l'habitat, au mode de pêche, de reproduction de l'espèce ou de la famille,
- aux modalités et aux conditions de commercialisation des produits de la pêche.

b) Evaluation

L'évaluation portera sur la précision des connaissances exposées et sur l'exactitude du vocabulaire professionnel.

E.P.3 : SCIENCES APPLIQUEES A L'ALIMENTATION, A L'HYGIENE ET AUX EQUIPEMENTS

Cette épreuve comprend deux questions d'égale valeur qui peuvent être indépendantes ou liées et portent respectivement sur les référentiels :

- de sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
- de sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.

Le jury apprécie :

- l'exactitude des connaissances de sciences appliquées,
- l'aptitude du candidat à mobiliser les connaissances voulues pour présenter et justifier scientifiquement des choix, des modes d'action et/ou des solutions en réponse à des questions qui peuvent se poser dans la vie professionnelle.

E.P.4 : CONNAISSANCE DE L'ENTREPRISE ET DE SON ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE, JURIDIQUE ET SOCIAL

A partir de situations simples et concrètes, présentées sous la forme de documents administratifs, juridiques, sociaux, commerciaux, de graphiques, de lettres, d'articles de presse ou de revues etc... plusieurs questions guidant la recherche et le raisonnement dont une expressément en droit du travail sont posées au candidat. Ces questions permettent de tester le fait que celui-ci est capable :

- d'analyser une situation
- d'exprimer des connaissances utiles à la compréhension de la situation proposée.
- d'exploiter des informations.

DEFINITION DES EPREUVES TERMINALES DES DOMAINES GENERAUX

Ces définitions figurent en annexe de l'arrêté du 11 janvier 1988 portant définition des épreuves sanctionnant les domaines généraux des brevets d'études professionnelles et des certificats d'aptitude professionnelle.

DEFINITION DE L'EPREUVE FACULTATIVE
PREPARATION TRAITEUR

PREPARATION TRAITEUR

Durée : 1 heure maximum

Il est posé au candidat des questions simples dans chacune des cinq parties énoncées dans le référentiel.