

**RÉFÉRENTIEL**

**BREVET D'ÉTUDES**

**PROFESSIONNELLES**

**ALIMENTATION**

L 9305762 A



MINISTERE  
DE L'EDUCATION NATIONALE

PARIS, le

DIRECTION DES LYCEES ET COLLEGES

S/Direction des enseignements  
et des diplômes

ARRETE portant création de l'option  
PATISSIER GLACIER CHOCOLATIER  
CONFISEUR au BREVET d'ETUDES  
PROFESSIONNELLES ALIMENTATION.

DLC 4 NP/MCV

patglac

LE MINISTRE DE L'EDUCATION NATIONALE

- VU le code de l'enseignement technique ;
- VU le code du travail ;
- VU la loi n° 71-577 du 16 juillet 1971 d'orientation sur l'enseignement technologique ;
- VU la loi n° 75-620 du 11 juillet 1975 relative à l'éducation ;
- VU la loi de programme n° 85-1371 du 23 décembre 1985 relative à l'enseignement technologique et professionnel ;
- VU la loi n° 87-572 du 23 juillet 1987 modifiant le titre premier du code du travail et relative à l'apprentissage ;
- VU la loi d'orientation n° 89-486 du 10 juillet 1989 sur l'éducation ;
- VU la loi n° 92-675 du 17 juillet 1992 portant diverses dispositions relatives à l'apprentissage, à la formation professionnelle et modifiant le code du travail ;
- VU le décret n° 72-607 du 4 juillet 1972 relatif aux commissions professionnelles consultatives ;
- VU le décret n° 76-1304 du 28 décembre 1976 relatif à l'organisation des formations dans les lycées ;
- VU le décret n° 87-851 du 19 octobre 1987 modifié portant règlement général des Brevets d'études professionnelle délivrés par le Ministre de l'Education nationale ;
- VU le décret n° 92-23 du 8 janvier 1992 relatif à l'homologation des titres et diplômes de l'enseignement technologique ;
- VU l'arrêté du 9 novembre 1989 fixant les conditions de dispense de l'évaluation dans le domaine de l'éducation physique et sportive dans les examens de Brevet d'études professionnelles et Certificat d'aptitude professionnelle ;
- VU l'arrêté du 29 août 1990 portant création du Brevet d'études professionnelles ALIMENTATION ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des Brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'arrêté du 29 juillet 1992 fixant les conditions d'habilitation des Centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des Brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative compétente,

#### A R R E T E

**Article 1er.-** Les dispositions relatives à l'analyse d'activité et aux savoir-faire figurant en annexe I de l'arrêté du 29 août 1990 susvisé sont abrogés et remplacés par l'annexe I du présent arrêté.

**Article 2.-** Le référentiel de sciences appliquées figurant en annexe I de l'arrêté du 29 août 1990 susvisé est abrogé et remplacé par le référentiel figurant en annexe I du présent arrêté.

**Article 3.-** Le deuxième alinéa de l'article 10 de l'arrêté du 29 août 1990 est complété comme suit :

- Certificat d'aptitude professionnelle Pâtissier-Glacier-Chocolatier-Confiseur.

**Article 4.-** Les conditions de délivrance de l'option **PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR** du **BREVET d'ETUDES PROFESSIONNELLES ALIMENTATION** sont fixées conformément aux dispositions des articles énoncés ci-dessous.

**Article 5.-** L'évaluation des compétences des candidats est organisée par domaine. Chaque domaine est constitué d'une ou plusieurs des matières mentionnées à l'article 11 du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé.

**Article 6.-** Le Brevet d'études professionnelles **ALIMENTATION, option PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR** est attribué au vu des résultats obtenus :

- soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales dont la liste, le coefficient, le contenu, la durée et la définition figurent en annexe II du présent arrêté;

- soit en totalité à des épreuves ponctuelles terminales dans les conditions définies en annexe II du présent arrêté.

L'évaluation de chaque domaine est sanctionnée par une note variant de 0 à 20 en points entiers.

**Article 7.-** Conformément aux dispositions de l'article 8 du décret du 19 octobre 1987 modifié susvisé une période de formation en entreprise de 8 semaines obligatoires est introduite dans la préparation au Brevet d'études professionnelles **ALIMENTATION option PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR.**

Elle se déroule en dernière année de formation et est validée pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat sous forme d'un contrôle en cours de formation dans les conditions fixées en annexe II du présent arrêté.

Pour les apprentis issus de Centres de formation d'apprentis habilités, la formation en entreprise, dont la durée est fixée par le contrat d'apprentissage, est évaluée par contrôle en cours de formation au cours des derniers mois précédant la session d'examen.

**Article 8.-** Le Brevet d'études professionnelles **ALIMENTATION option PATISSIER-GLACIER-CHOCOLATIER-CONFISEUR** est délivré aux candidats ayant obtenu d'une part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'ensemble des domaines et d'autre part une note égale ou supérieure à 10 sur 20 au domaine professionnel.

L'absence à une épreuve obligatoire est éliminatoire sauf si elle est dûment justifiée. Dans ce dernier cas, elle donne lieu à l'attribution de la note zéro.

**Article 9.-** Les candidats titulaires d'un Brevet d'études professionnelles du même secteur professionnel ou d'un diplôme classé au moins au niveau IV sont dispensés de l'évaluation prévue dans les domaines généraux.

Les domaines dont ils sont dispensés ne sont pas pris en compte pour l'obtention du diplôme.

**Article 10.-** Pour les candidats ne pouvant subir l'épreuve d'éducation physique et sportive pour une raison médicale, sont applicables les dispositions fixées par le décret n° 92-109 du 30 janvier 1992 relatif aux conditions de dispense de l'épreuve d'éducation physique et sportive dans les examens de l'enseignement du second degré.

**Article 11.-** Les candidats non admis conservent pendant cinq ans le bénéfice des notes égales ou supérieures à 10 obtenues à un ou plusieurs domaines.

Lorsqu'un candidat n'a pas obtenu au domaine professionnel une note égale ou supérieure à 10, il conserve pendant cinq ans le bénéfice de la note égale ou supérieure à 10 obtenue à une ou deux des épreuves constitutives de ce domaine.

Les notes ainsi conservées par les candidats sont prises en compte avec celles obtenues aux autres domaines lors de sessions ultérieures pour l'attribution du diplôme. S'ils renoncent à ce bénéfice de notes, ils subissent l'examen dans l'ensemble des domaines. Seules les notes alors obtenues sont prises en compte pour l'attribution du diplôme.

**Article 12.-** Les dispositions du présent arrêté sont applicables à la session de 1995.

**Article 13.-** Le Directeur des lycées et collèges et les recteurs sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 23 AOUT 1993

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

Jean-Louis DEVAUX

**N.B.** Le présent arrêté et son annexe II seront publiés au Bulletin officiel du -7 OCT. 1993 au prix de 12,50F. disponible au Centre national de documentation pédagogique 13, rue du Four 75006 PARIS, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.

L'arrêté et ses annexes seront diffusés par les centres précités.

**MINISTERE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR  
ET DE LA RECHERCHE**

**DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

*Service des formations*

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

Arrêté portant modification du brevet d'études  
professionnelles *alimentation*.

NORMEN E 0002861 A

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA  
RECHERCHE**

Vu l'arrêté du 29 août 1990 modifié portant création du brevet d'études professionnelles alimentation ;

Vu l'arrêté du 29 juin 1992 fixant les conditions d'habilitation des centres de formation d'apprentis à mettre en oeuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 29 juillet 1992 modifié fixant les modalités d'organisation et de prise en compte des épreuves organisées sous forme d'un contrôle en cours de formation en établissement ou en centre de formation d'apprentis et en entreprise pour la délivrance des brevets d'études professionnelles et certificats d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 25 octobre 1999 portant création du certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur,

**A R R E T E**

**Article 1.** - L'arrêté du 29 août 1990 susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

I. - Ajouter un article 5 bis ainsi rédigé :

« Art. 5 bis. - Le brevet d'études professionnelles dominante charcutier traiteur est attribué au vu des résultats obtenus soit par combinaison d'épreuves se déroulant sous forme d'un contrôle en cours de formation et d'épreuves ponctuelles terminales, soit en totalité, à des épreuves ponctuelles terminales. »

II. - A l'article 10, remplacer les mots : « certificat d'aptitude professionnelle charcutier préparation traiteur » par les mots : « certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur ».

III. - Dans le référentiel du diplôme, remplacer les mots : « certificat d'aptitude professionnelle charcutier préparation traiteur » par les mots : « certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur ».

IV. - Le règlement d'examen et la définition des épreuves EP 1 et EP 2 figurant en annexe III sont remplacés, en ce qui concerne la dominante charcutier traiteur, par le règlement d'examen et la définition des épreuves EP 1 et EP 2 figurant en annexe au présent arrêté.

**Article 2.** - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le 10 novembre 2000

P. le Ministre et par délégation  
Le Directeur de l'enseignement scolaire  
  
Jean-Paul de GAUDEMAR

JOURNAL OFFICIEL DU 18 novembre 2000.

Nota. - Le présent arrêté et son annexe seront publiés au Bulletin officiel de l'éducation nationale du 11 février 2001.  
L'arrêté et son annexe sont disponibles au Centre national de documentation pédagogique, 13, rue du Four, 75006 Paris, ainsi que dans les centres régionaux et départementaux de documentation pédagogique.  
Ils sont diffusés en ligne à l'adresse suivante : <http://www.cndp.fr/dep/>

**MINISTÈRE DE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE**

**DIRECTION  
DE L'ENSEIGNEMENT SCOLAIRE**

**Service des formations**

Sous-direction des formations professionnelles

Bureau de la réglementation  
des diplômes professionnels

Arrêté du 4 février 2005 modifiant les arrêtés  
du 9 août 1989 portant création du brevet d'études professionnelles  
*Optique lunetterie* ;  
du 19 juin 1990 modifié par l'arrêté du 23 août 1993 portant création  
du brevet d'études professionnelles *Conduite et services dans le  
transport routier* ;  
du 29 août 1990 portant création du brevet d'études professionnelles  
*Alimentation* ;  
du 7 août 1991 modifiant l'arrêté du 23 août 1990 portant création du  
brevet d'études professionnelles *Mise en œuvre des matériaux* ;  
du 29 août 1991 portant création du brevet d'études professionnelles  
*Outillages* ;  
du 29 août 1994, portant création du brevet d'études professionnelles  
*Carrosserie* ;

**NORMEN E 0500183 A**

**LE MINISTRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE**

Vu l'arrêté du 9 août 1989 portant création du brevet d'études professionnelles *Optique lunetterie* ;

Vu l'arrêté du 19 juin 1990 modifié par l'arrêté du 23 août 1993 portant création du brevet d'études professionnelles *Conduite et services dans le transport routier* ;

Vu l'arrêté du 29 août 1990 portant création du brevet d'études professionnelles *Alimentation* ;

Vu l'arrêté du 7 août 1991 modifiant l'arrêté du 23 août 1990 portant création du brevet d'études professionnelles *Mise en œuvre des matériaux* ;

Vu l'arrêté du 29 août 1991, portant création du brevet d'études professionnelles *Outillages* ;

Vu l'arrêté du 29 août 1994, portant création du brevet d'études professionnelles *Carrosserie* ;

**ARRÊTE**

**Article 1<sup>er</sup>** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 8 et 9 de l'arrêté du 9 août 1989 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Optique lunetterie* sont abrogés.

**Article 2** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 13 et 14 de l'arrêté modifié du 19 juin 1990 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Conduite et services dans le transport routier* sont abrogés

**Article 3** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 10 et 11 de l'arrêté du 29 août 1990 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Alimentation* sont abrogés.

**Article 4** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 8 et 9 de l'arrêté du 7 août 1991 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Mise en œuvre des matériaux* sont abrogés.

**Article 5** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 8 et 9 de l'arrêté du 29 août 1991 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Outillages* sont abrogés.

**Article 6** - A l'issue de la session d'examen 2005, les articles 11 et 12 de l'arrêté du 19 août 1994 susvisé portant création du brevet d'études professionnelles *Carrosserie* sont abrogés.

**Article 7** - Le directeur de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 4 février 2005.

Journal officiel du 17/02/2005.  
BOEN n° 9 du 03/03/2005

P. le Ministre et par délégation  
Le Directeur de l'enseignement scolaire

Patrick GERARD

## B.E.P. ALIMENTATION

### ANALYSE DE L'ACTIVITÉ

Le titulaire du B.E.P. ALIMENTATION exerce généralement son activité dans des entreprises artisanales et dans le commerce alimentaire sous toutes ses formes.

Sa compétence en matière de transformation et/ou de production s'exprime dans un des secteurs professionnels suivants :

- Boulangerie
- Charcuterie
- Poissonnerie
- Produits carnés
- Pâtisserie-glacerie-chocolaterie-confiserie

en fonction de l'option choisie.

Cette compétence technique spécifique de niveau V est définie dans l'analyse d'activité des CAP suivants :

- Boulanger
- Charcutier préparation traiteur
- Poissonnier
- Préparateur en produits carnés
- Pâtissier glacier chocolatier confiseur

Elle est associée à des connaissances générales et technologiques élargies en sciences appliquées. Elle intègre la préparation traiteur et la commercialisation.

Cette compétence globale élargie devrait lui permettre de :

- s'adapter à l'évolution du secteur professionnel,
- accéder progressivement à des postes de responsabilité,
- entreprendre d'autres formations professionnelles.

# Annexe

## À L'ARRETÉ PORTANT MODIFICATION DU BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES ALIMENTATION POUR LA DOMINANTE CHARCUTIER TRAITEUR

### Liste des domaines

#### 1 - Domaine professionnel

#### 2 - Domaines généraux

- Expression française
- Mathématiques
- Histoire-géographie
- Langue vivante étrangère
- Éducation physique et sportive

### RÈGLEMENT D'EXAMEN

INTITULÉ DES ÉPREUVES	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
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>				
<b>EP 1</b> Pratique professionnelle	6	CCF *	ponctuelle pratique et orale	7 h
<b>EP2</b> Sciences appliquées à l'alimentation, technologie professionnelle, arts appliqués	5	CCF *	ponctuelle écrite	3 h 30 maxi
<b>EP3</b> Vie économique et juridique de l'entreprise - Commercialisation	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h 30
<b>DOMAINES GÉNÉRAUX</b>				
<b>EG1</b> Expression française	4		ponctuelle écrite	2 h
<b>EG2</b> Mathématiques	2		ponctuelle écrite	1 h
<b>EG3</b> Histoire-géographie	1		ponctuelle écrite	1 h
<b>EG4</b> Langue vivante étrangère (1)	1		ponctuelle écrite	1 h
<b>EG5</b> Éducation physique et sportive	1	CCF *	ponctuelle	
Épreuves facultatives (2) :				
- Langue vivante étrangère (1)			orale	0 h 20
- Éducation esthétique			écrite	1 h 30

\* CCF : contrôle en cours de formation.

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

(2) Les points supérieurs à 10 obtenus à ces épreuves sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. L'une des deux épreuves au choix du candidat.

## S A V O I R - F A I R E

### - Capacités, connaissances et savoir-faire requis :

Cette compétence implique la mise en oeuvre des capacités générales suivantes :

- ORGANISER
- REALISER
- APPRECIER
- COMMUNIQUER

Les capacités générales

- ORGANISER
- REALISER
- APPRECIER

s'exprime à travers les compétences spécifiques qui sont définies pour chaque CAP dans le référentiel correspondant:

- C.A.P. Charcutier préparation traiteur
- C.A.P. Boulanger
- C.A.P. Poissonnier
- C.A.P. Préparateur en produits carnés
- C.A.P. Pâtissier glacier chocolatier confiseur

La capacité COMMUNIQUER s'exprime à travers les compétences générales caractéristiques du BEP Alimentation :

- COMMUNIQUER, c'est à dire :
  - o établir des relations commerciales,
  - o effectuer les opérations nécessaires à la vente,
  - o assurer la présentation marchande des produits,
  - o recevoir et passer des messages (oraux, écrits, par télématique)
  - o suivre les relations avec les fournisseurs et les clients.

Savoirs associés

1. SCIENCES APPLIQUÉES

1.0 référentiel de Sciences Appliquées du BEP Alimentation reprend pour chaque option (Boulangier - Charcutier-préparation traiteur - Préparateur en produits carnés - Poissonnier) le référentiel du C.A.P. correspondant (repère 0) auquel s'ajoutent des exigences complémentaires (repère X).

1 A) Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boulang.	C.A.P. Char.-tr.	C.A.P. Pr. cam.	C.A.P. Poiss.	C.A.P. P.A.S.
<p>1. Les constituants chimiques des aliments :</p> <p>1.1. Nature des constituants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• glucides</li> <li>• protéides</li> <li>• lipides</li> <li>• minéraux</li> <li>• vitamines</li> <li>• eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples les principaux constituants :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• de la farine (amidon, gluten)</li> <li>• du lait (caséine, lactose, matières grasses)</li> <li>• de l'œuf (albumine)</li> <li>• de la viande ou poisson (albumine, matières minérales)</li> </ul> </li> <li>- Différencier glucose, saccharose, amidon, et citer des aliments qui les contiennent</li> <li>- Différencier acide aminé, polypeptide, protéine (ex : albumine)</li> <li>- Citer quelques protéines d'origine animale et d'origine végétale</li> <li>- Nommer les principaux lipides entrant dans la constitution des corps gras alimentaires</li> <li>- Citer les principaux éléments minéraux (calcium, phosphore, fer, sodium, potassium)</li> <li>- Citer les vitamines hydrosolubles, les vitamines liposolubles</li> <li>- Indiquer les pourcentages d'eau dans la composition du lait, de la viande, du poisson, d'un légume frais, du pain</li> </ul>	X	0	X	X	X
<p>1.2. Structure de la matière vivante d'origines animale et végétale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cellules</li> <li>• tissus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Décrire une cellule animale (à partir de schémas)</li> <li>- Décrire une cellule végétale (donnés)</li> <li>- Donner les caractéristiques du tissu musculaire</li> <li>- Donner les caractéristiques des tissus végétaux</li> </ul>	X	0	0	X	X

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boulang.	C.A.P. Char.-tr.	C.A.P. Pr. cam.	C.A.P. Poiss.	C.A.P. P.A.S.
<p>1.3. Evolution post-mortem des tissus animaux (point 3 du C.A.P. Préparateur en produits carnés option A)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en évidence à l'aide d'expériences simples, quelques propriétés des constituants</li> <li>- Mettre en relation les propriétés et les applications de la spécialité professionnelle : boulangier, charcutier, préparation traiteur, poissonnier, préparateur en produit carnés....</li> <li>- Mettre en relation les propriétés et les applications culinaires (modes de cuisson, préparation de fonds, de fumets, de sauces, de pâtes)                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• explication ou justification de techniques</li> <li>• explication des transformations nutritionnelles, physiques, organoleptiques</li> </ul> </li> <li>- Donner les étapes de l'hydrolyse de l'amidon et indiquer le résultat final</li> <li>- Citer les vitamines les plus fragiles</li> <li>- Citer les facteurs qui accélèrent l'oxydation des vitamines</li> <li>- Justifier les méthodes de préparation, de cuisson, de conservation des aliments, permettant d'éviter l'oxydation des vitamines</li> </ul>	X	X	0	X	X
<p>1.4. Principales propriétés des constituants alimentaires :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etat physique</li> <li>• Solubilité</li> <li>• Diffusion</li> <li>• Suspension</li> <li>• Emulsion</li> <li>• Action de la chaleur sèche (sur les glucides, les lipides, les protéides)</li> <li>• Action de la chaleur en milieu aqueux (sur les protéides, les glucides)</li> <li>• Hydrolyse de l'amidon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Destruction des vitamines</li> </ul>	X	0	0	0	0
<p>2. Les aliments</p> <p>2.1. Classification des aliments en groupes selon leurs apports nutritionnels caractéristiques</p> <p>2.2. Valeur alimentaire des principaux aliments de chaque groupe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Répartir en groupes une liste d'aliments proposés</li> <li>- Déduire la valeur nutritionnelle d'un aliment de l'étude de sa composition</li> <li>- Comparer les valeurs nutritionnelles de plusieurs aliments dont les compositions sont données</li> <li>- Expliquer en utilisant une table de composition des aliments, les substitutions possibles à 100 g de viande, à 100 g de lait, à 100 g de pain (au point de vue de l'apport énergétique des teneurs en protéides et en calcium)</li> </ul>	X	0	0	0	0

LUNDAISSANGES		Boulang.	Char.-tr.	Pr. cam.	Poss.	Fig. 13-
2.2. (suite) Equivalences entre les divers aliments d'un groupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier les équivalences : <ul style="list-style-type: none"> <li>• entre viandes, poissons, œufs,</li> <li>• entre produits laitiers,</li> <li>• entre aliments riches en amidon</li> </ul> </li> </ul>	X	0	0	X	X
2.3. Perception sensorielle des aliments	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Propriétés organoleptiques des aliments et des préparations</li> <li>• Rôle des organes sensoriels</li> <li>• Notion d'analyse sensorielle</li> </ul>	X	X	X	X	X
3. Nutrition	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Énumérer des critères d'acceptabilité des aliments et des préparations</li> <li>- Expliquer physiologiquement la perception des saveurs élémentaires et des odeurs</li> <li>- Citer les facteurs modifiant les perceptions sensorielles (liées à l'individu, à l'environnement, à l'alimentation)</li> <li>- Répertorier les différents stimuli : métaboliques, psycho-sensoriels, socio-culturels</li> <li>- Indiquer les facteurs qui concourent à mettre en valeur les aliments ou les préparations</li> </ul>	X	0	0	X	0
3.1. Comportement alimentaire :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France</li> <li>- Énoncer les conséquences d'une alimentation hyperlipidique et/ou hyper-glucidique</li> <li>- Énumérer les principales carences alimentaires et leurs conséquences sur l'organisme</li> </ul>	X	X	X	X	X
3.2. Digestion	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Situer sur un schéma de l'appareil digestif les principales étapes de la digestion des aliments</li> <li>- Citer les substances assimilables qui résultent de la digestion</li> <li>- Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal</li> </ul>	0	0	0	0	0
3.3. Destinée des produits de l'absorption	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Différencier la voie de l'absorption des glucides et protides de celle des lipides</li> </ul>	0	0	0	X	0
• Stockage des glucides (fonction glycoénergétique du foie)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner le principe de la régulation de la glycémie</li> <li>- Citer les principaux rôles dans l'organisme des glucides, des protides, des lipides, de l'eau, du calcium, des vitamines C et D</li> <li>- Indiquer l'apport énergétique par gramme de glucides, de protides, de lipides</li> </ul>	0	0	0	0	0
• Devenir des nutriments dans l'organisme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer les besoins nutritionnels, qualitatifs de l'organisme pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les enfants d'âge scolaire,</li> <li>• les adolescents,</li> <li>• les adultes d'activité moyenne,</li> <li>• les personnes âgées.</li> </ul> </li> <li>- Donner les besoins énergétiques pour l'adulte d'activité moyenne</li> <li>- Évaluer les besoins quantitatifs en eau</li> <li>- Définir la ration alimentaire</li> </ul>	0	0	0	0	0
• Rôle du foie et du tissu adipeux dans l'utilisation et le stockage des lipides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A partir des menus d'une journée, vérifier qualitativement la couverture des besoins nutritionnels d'une personne</li> <li>- Proposer les modifications nécessaires de composition des préparations élaborées en vue d'un meilleur équilibre alimentaire</li> </ul>	0	0	0	0	0
3.4. Besoins de l'organisme et rations alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer les besoins nutritionnels nécessaires de composition des préparations élaborées en vue d'un meilleur équilibre alimentaire</li> </ul>	0	0	0	0	0
4. Hygiène et prévention	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes (bactéries, champignons et levures protozoaires).</li> <li>- Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu)</li> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0
4.1. Microbiologie appliquée	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0
4.1.1. Diversité du monde microbien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0
• Critères de classification	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0
• Conditions de vie et de multiplication des micro-organismes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0
• Commensalisme et saprophytisme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les différents agents vecteurs de micro-organismes</li> </ul>	0	0	0	0	0

<p>4.1.2. Pouvoir pathogène des micro-organismes ; hygiène et prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modes de contamination et voies de pénétration dans l'organisme</li> <li>• Origine du pouvoir pathogène</li> <li>• Résistance de l'organisme à l'infection</li> <li>• Lutte contre la multiplication et la diffusion des germes</li> <li>• Règles d'hygiène professionnelle</li> <li>• Législation en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les principales voies de pénétration des micro-organismes</li> <li>- Définir la virulence (multiplication et diffusion)</li> <li>- Définir le pouvoir toxique et différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories</li> <li>- Préciser les principaux niveaux et moyens de résistance de l'organisme à l'infection : peau et muqueuses, réaction inflammatoire, phagocytose, production d'anticorps</li> <li>- Citer les principales étapes d'une maladie infectieuse</li> <li>- Citer et justifier les règles de prophylaxie : <ul style="list-style-type: none"> <li>• en ce qui concerne le personnel (réglementation en vigueur)</li> <li>• en ce qui concerne le matériel et les locaux (réglementation en vigueur)</li> </ul> </li> <li>- Proposer et justifier les règles d'hygiène, les actions et les comportements adaptés à une situation professionnelle donnée</li> <li>- Justifier le choix des produits et de techniques de nettoyage et de désinfection dans des cas proposés</li> <li>- Expliquer le mode d'action des désinfectants couramment utilisés (légalisation en vigueur)</li> <li>- Différencier aseptise et antiseptise</li> </ul>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>		
<p>4.1.3. Dispositif réglementaire de contrôle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs des denrées et préparations alimentaires</li> <li>• Mesures d'hygiène et de santé publique</li> <li>• Marque de salubrité : estampille, étiquette...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les services qui assurent les contrôles sanitaires et qualitatifs des denrées</li> <li>- Préciser le rôle de l'inspection sanitaire</li> <li>- Préciser le rôle du Service de la répression des fraudes et de la qualité</li> <li>- Préciser le but du règlement sanitaire départemental</li> <li>- Interpréter une marque ou une étiquette de salubrité</li> <li>- Indiquer les lieux d'intervention des différents services tout au long de la chaîne alimentaire</li> </ul>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	
<p>4.2. Transformations biochimiques dues aux micro-organismes</p> <p>4.2.1. Les fermentations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rôles et utilisations</li> </ul> <p>4.2.2. Applications à la technologie alimentaire ou culinaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fermentation alcoolique/panaire</li> <li>• Fermentation lactique</li> <li>• Fermentation acétique</li> </ul> <p>4.2.3. Altérations des aliments :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Causes d'altération ; principes des modes de conservation des aliments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpréter une expérience de fermentation (alcoolique ou lactique) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• citer l'agent microbien responsable</li> <li>• énumérer les facteurs favorables à la fermentation (température, composition du milieu)</li> <li>• énoncer les produits formés</li> </ul> </li> <li>- Expliquer les phénomènes mis en jeu dans ces fabrications : <ul style="list-style-type: none"> <li>• nature et rôle des produits</li> <li>• rôle de l'agent</li> <li>• justification des techniques professionnelles utilisées</li> </ul> </li> <li>- Citer les principales causes d'altération des aliments</li> <li>- Citer les principaux modes de conservation des aliments : par la chaleur, par le froid, par modification de la composition du milieu (désydratation, lyophilisation, et atmosphère modifiée ou raréfiée (sous vide), sel, sucre, vinaigre, alcool), par irradiation</li> <li>- Indiquer les principes de ces modes de conservation</li> <li>- Préciser leur mode d'action et leur limite sur le développement microbien</li> <li>- Justifier la réglementation en vigueur concernant le stockage des denrées et la conservation des préparations et des plats cuisinés à l'avance</li> <li>- Définir l'allison froide, l'allison chaude</li> <li>- Préciser les caractéristiques de température de chaque l'allison</li> <li>- Indiquer leur intérêt et leurs limites</li> <li>- Citer les principaux types d'intoxications alimentaires</li> <li>- Citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires</li> <li>- Citer les aliments vecteurs d'intoxications alimentaires les plus fréquemment impliqués</li> </ul>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	
<p>4.3. Intoxications et parasitoses alimentaires</p> <p>4.3.1. Aliments vecteurs d'intoxication</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les principaux types d'intoxications alimentaires</li> <li>- Citer les signes les plus caractéristiques des intoxications alimentaires</li> <li>- Citer les aliments vecteurs d'intoxications alimentaires les plus fréquemment impliqués</li> </ul>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boulang.	C.A.P. Char.-tr.	C.A.P. Pt. cam.	C.A.P. Poiss.	CAP PAYS.
4.3.2. Mesures réglementaires Critères micro-biologiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier, pour des exemples donnés, les critères microbiologiques réglementaires</li> <li>- Prévoir dans une situation professionnelle donnée, les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation</li> <li>- Justifier pour une préparation culinaire donnée, les règles d'hygiène à mettre en œuvre lors de sa fabrication et de sa conservation</li> </ul>	X	X	X	X	X
4.3.3. Mesures d'hygiène dans la préparation et la conservation des : <ul style="list-style-type: none"> <li>• gelées, jus, bouillons,</li> <li>• fonds et fumets</li> <li>• sauces</li> <li>• pâtes et garnitures (farces)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les parasitoses les plus courantes</li> <li>- Donner les précautions à prendre pour les éviter</li> </ul>	X	0	0	0	X
4.3.4. Parasitoses		X	0	0	0	X
4.4. Toxicologie alimentaire		X	X	X	X	X
4.4.1. Toxicité intrinsèque (alcool, substances vénéneuses)	- Différencier la toxicité aiguë, la toxicité à court terme, la toxicité à long terme	X	X	X	X	X
4.4.2. Toxicité extrinsèque : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Environnement et pollution</li> <li>• Contamination chimique par les métaux, matériaux d'emballages, produits d'entretien</li> </ul>	- Enumérer les sources possibles de contamination dans le cadre de l'activité professionnelle	X	X	X	X	X
4.4.3. Conséquences : risques d'utilisation des ustensiles, des matériels, des emballages, des produits d'entretien	- Donner et justifier les règles d'utilisation des ustensiles, des matériels, des emballages, des produits d'entretien dans le cadre de la prévention contre les contaminations	X	X	X	X	X
5. Qualité alimentaire au cours de la fabrication de la commercialisation (y compris transport et stockage)		X	X	X	X	X
5.1. Composantes de la qualité alimentaire (aspects nutritionnels, sanitaires, organoleptiques)	- Enoncer les composantes de la qualité alimentaire	X	X	X	X	X
5.2. Assurance de la qualité au cours de la fabrication	- Donner pour une fabrication précise, les précautions à prendre pour concilier toutes les composantes de la qualité	X	X	X	X	X

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boulang.	C.A.P. Char.-tr.	C.A.P. Pt. cam.	C.A.P. Poiss.	CAP PAYS.
5.3. Maintien de la qualité lors de la commercialisation des produits : (y compris transport et stockage) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conditions de conservation</li> <li>• Durée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indiquer et justifier les paramètres à contrôler lors de la commercialisation d'un produit donné : <ul style="list-style-type: none"> <li>• température et durée</li> <li>• critères de qualité marchande</li> </ul> </li> <li>- Indiquer les mesures à prendre lorsque ces paramètres n'assurent plus la qualité alimentaire</li> </ul>	X	X	X	X	X
5.4. Dispositions réglementaires relatives à l'information des consommateurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analyser les étiquettes de produits préemballés pour mettre en évidence les mentions obligatoires</li> <li>- Préciser les règles d'affichage des prix dans le cadre de l'activité professionnelle</li> </ul>	X	X	X	X	X

**1 B) Sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels**

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boulang.	C.A.P. Char.-tr.	C.A.P. Pr. cam.	C.A.P. Poiss.	C.A.P. Pâtis.
<p><b>1. Principes généraux relatifs aux locaux</b></p> <p>1.1. Dispositions générales relatives aux locaux professionnels par réglementation au règlement sanitaire départemental (hygiène de l'alimentation)</p> <p>1.2. Installation rationnelle des locaux professionnels (laboratoires et ateliers, magasins, locaux annexes)</p>	<p>- <i>Énoncer les principes généraux des dispositions relatives :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aux magasins d'alimentation</li> <li>• aux transports des denrées</li> </ul> <p>parallèlement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aux ateliers et laboratoires de préparation</li> <li>• aux locaux annexes</li> </ul> <p>- <i>Expliquer le principe de la « marche en avant »</i></p> <p>- <i>Analyser un plan et mettre en évidence les secteurs et les circuits (dentrées, personnes)</i></p> <p>- <i>Justifier la conception des locaux par rapport aux règles d'hygiène</i></p>	X	X	X	X	X
<p><b>2. Alimentation en énergie</b></p> <p>2.1. Énergie électrique</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Compteur et tarifications</li> <li>• Principales grandeurs utilisées en électricité : tension, intensité du courant, puissance maximale d'une installation, d'une résistance</li> </ul>	<p>- Lire une consommation d'énergie électrique sur un compteur</p> <p>- Calculer le coût de la consommation</p> <p>- Donner des exemples de tarifications</p> <p>- Lire et interpréter les indications figurant sur le compteur électrique</p> <p>- Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques</p> <p>- Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée. Conséquences au niveau d'un achat d'appareils</p> <p>- Indiquer les possibilités de branchement simultané de plusieurs appareils proposés, dans un circuit donné</p> <p>- Indiquer les grandeurs qui influent sur la production de chaleur par effet Joule</p> <p>- Définir : puissance totale et puissance utile d'un moteur</p> <p>- Définir le rendement d'un appareil électrique</p> <p>- Expliquer le rôle d'un disjoncteur</p> <p>- Justifier l'utilisation des isolants électriques</p> <p>- Citer des isolants électriques</p> <p>- Justifier la réglementation et la sécurité d'une installation électrique</p> <p>- Expliquer le rôle d'une prise de terre</p> <p>- Citer les risques du non respect des règles de sécurité : électrocution, court-circuit et incendie</p>	0	0	0	0	0
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de l'énergie électrique par transformation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- en énergie thermique (effet Joule)</li> <li>- en énergie mécanique (moteurs)</li> </ul> </li> <li>• Sécurité <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique d'un laboratoire</li> <li>- réglementation et contrôle</li> </ul> </li> </ul>	<p>- Définir une eau potable</p> <p>- Préciser l'origine de l'eau potable collective d'eau</p> <p>- Donner le principe de la distribution collective d'eau</p> <p>- Lire une consommation d'eau sur un compteur</p> <p>- Calculer le coût d'une consommation à partir d'une tarification</p> <p>- Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure</p> <p>- Expliquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</p>	0	0	0	0	0
<p><b>3. Alimentation en eau froide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution collective d'eau potable</li> <li>• Compteur et tarification</li> <li>• Adoucissement de l'eau</li> </ul>	<p>- Lire une consommation de gaz sur un compteur</p> <p>- Calculer le coût d'une consommation à partir d'une tarification</p> <p>- Expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur</p> <p>- Définir et comparer différents types de brûleurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>• brûleurs à flamme pilote</li> <li>• brûleurs à flamme autostabilisée</li> <li>• brûleurs séquentiels</li> </ul> </p> <p>- Justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation</p> <p>- Citer les risques de non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie)</p>	0	0	0	0	0
<p><b>CONNAISSANCES</b></p> <p>2.2. Combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Classification des principaux combustibles utilisés actuellement</li> <li>• Réaction de combustion : <ul style="list-style-type: none"> <li>- production de chaleur par combustion</li> <li>- nécessité d'une arrivée d'air</li> <li>- nécessité d'une évacuation des gaz provenant de la combustion</li> </ul> </li> <li>• Combustibles gazeux : compteur et tarifications dans le cas de distribution collective</li> <li>• Différents types de brûleurs à gaz</li> <li>• Combustibles solides : scories de bois (pour production de fumée), nécessité d'une évacuation particulière</li> <li>• Sécurité concernant l'alimentation en combustibles, éventuellement le stockage ou la distribution, l'installation des appareils</li> </ul> <p>3. Alimentation en eau froide</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribution collective d'eau potable</li> <li>• Compteur et tarification</li> <li>• Adoucissement de l'eau</li> </ul>	<p>- Classer les combustibles utilisés dans la profession</p> <p>- Écrire une réaction de combustion</p> <p>- Donner le bilan de la réaction</p> <p>- Expliquer l'influence du réglage d'arrivée d'air</p> <p>- Justifier l'installation des appareils utilisant des combustibles</p> <p>- Lire une consommation de gaz sur un compteur</p> <p>- Calculer le coût d'une consommation à partir d'une tarification</p> <p>- Expliquer le principe de fonctionnement d'un brûleur</p> <p>- Définir et comparer différents types de brûleurs : <ul style="list-style-type: none"> <li>• brûleurs à flamme pilote</li> <li>• brûleurs à flamme autostabilisée</li> <li>• brûleurs séquentiels</li> </ul> </p> <p>- Justifier la réglementation concernant la sécurité d'une installation</p> <p>- Citer les risques de non-respect des règles de sécurité (asphyxie, explosion, incendie)</p>	0	0	0	0	0





**COMPÉTENCES ÉCONOMIQUES, SOCIALES,  
JURIDIQUES ET INSTITUTIONNELLES**

**CONDITIONS DE RÉALISATION**

**A partir :** — d'une situation simple posant un problème fondamental, formulé dans un langage adapté au niveau des candidats, et matérialisé par un ou plusieurs documents, — d'un questionnement guidant la recherche et le raisonnement, — d'une documentation brève, lorsque des renseignements complémentaires sont nécessaires pour traiter le cas.

**Le candidat doit être capable de**

- a - ANALYSER** une situation économique, sociale, juridique ou institutionnelle, c'est-à-dire :
- Identifier les éléments de la situation présentée ;
  - En dresser l'inventaire ;
  - Etablir des relations entre les éléments analysés.
- b - EXPRIMER** des CONNAISSANCES utiles à la compréhension de la situation proposée, c'est-à-dire :
- Citer, définir des termes, et/ou des mécanismes fondamentaux.
- c - EXPLOITER** des informations, c'est-à-dire :
- Classer les éléments de la situation proposée et justifier ce classement ;
  - Formuler dans le langage adapté, les problèmes que pose la situation analysée ;
  - Effectuer des choix raisonnés, faire application de règles et/ou principes au cas considéré ;
  - Formuler une appréciation et la justifier.

CONNAISSANCES	ÊTRE CAPABLE DE	C.A.P. Boudang	C.A.P. Char.-It.	C.A.P. Pr. cam.	C.A.P. Poiss.	CAP A.H.s.
7.1. (suite)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</li> <li>- Choisir dans un cas précis, les techniques et produits à utiliser pour réaliser un nettoyage</li> </ul>	0	0	0	0	0
7.2. Le matériel de nettoyage et d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser rationnellement le matériel manuel de balayage humide et de lavage</li> <li>- Expliquer le fonctionnement d'un appareil électrique d'entretien : mono-brosse, aspirateur, laveur haute pression</li> <li>- Expliquer le fonctionnement de divers lave-vaisselle, d'une plonge</li> </ul>	0	0	0	0	0
7.3. Nettoyage des locaux professionnels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer les étapes successives de nettoyage d'un local</li> <li>- Choisir : procédés, matériels, produits</li> <li>- Indiquer les règles d'hygiène et d'économie à respecter dans la réalisation du travail</li> </ul>	0	0	0	0	0
7.4. Nettoyage : • Du matériel de fabrication, de conservation, de transport • des ustensiles, de la vaisselle...	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Déterminer les étapes successives du nettoyage du matériel, des ustensiles, de la vaisselle</li> <li>- Organiser le travail</li> <li>- Evaluer le coût d'utilisation d'un lave-vaisselle</li> </ul>	x	x	x	x	x

# DÉFINITION DES ÉPREUVES

## EP1 PRATIQUE PROFESSIONNELLE - COEFFICIENT 6

### 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 du certificat d'aptitude professionnelle "charcutier traiteur" :

- C1 Approvisionner
- C2 Produire et réaliser
- C3 Commercialiser et vendre
- C4 Entretenir
- C5 Contrôler la qualité

### 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.

1ère phase : Travail des viandes et poissons

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

2ème et 3ème 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) Évaluation 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 :

1ère phase : Travail des viandes et poissons crus : coef. 2

- |             |   |                   |
|-------------|---|-------------------|
| - Découpage | ] |                   |
| - Parage    | ] | Porc obligatoire, |
| - Désossage | ] | volaille et/ou    |
| - Triage    | ] | poisson           |

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

2ème phase : Réalisations charcutières : coef. 2

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

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 ).

3ème phase : Réalisation traiteur : coef. 2

- 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) Évaluation 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).

1ère situation : évaluation au cours de la formation en entreprise : coef. 1,5

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. 2

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 ] et/ou
- triage ]
- habillage, bridage de volailles ]

#### **Réalisations charcutières**

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

#### **Réalisations traiteur**

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

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. 2,5

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 ] et/ou
- désossage d'un poisson ou d'une volaille ]
- triage ]

#### **Réalisations charcutières**

- 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 ] et/ou
- présentation décorée d'un produit de charcuterie fourni ]

#### **Réalisations traiteur**

- réalisation d'une pâte feuilletée ou levée ]
- réalisation d'une sauce ]
- réalisation d'une entrée chaude ] et/ou
- 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 ) ]

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.

## **EP2 - SCIENCES APPLIQUÉES, TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE, ARTS APPLIQUÉS - COEFFICIENT 5**

L'épreuve comprend 3 parties :

### **Partie sciences appliquées : 8 points**

#### **Contenu**

L'épreuve porte sur tout ou partie des connaissances associées listées dans le référentiel du BEP alimentation (arrêté du 29 août 1990).

La partie "sciences appliquées" comporte trois questions d'égale valeur, indépendantes ou liées dont :

- deux questions portant sur les exigences communes au BEP et au CAP charcutier traiteur (repères O du référentiel). Ces questions sont issues respectivement des référentiels de :
  - sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène,
  - sciences appliquées aux équipements et installations des locaux professionnels.
- une question portant sur les exigences complémentaires à acquérir pour la dominante charcutier traiteur du BEP (repères X du référentiel).

Le candidat au BEP traite les trois questions.

#### **Critères d'évaluation**

- Exactitude des connaissances des sciences appliquées.
- Aptitude à mobiliser les connaissances 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.
- Qualité de l'expression écrite.

## **Partie technologie professionnelle : 8 points**

### **Contenu**

La technologie porte sur tout ou partie des savoirs associés, listés dans le référentiel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur en :

- S1.1 Technologie générale
- S1.2 Technologie des matières premières
- S1.3 Technologie professionnelle.

Le sujet comporte une série de questions simples, choisies dans chaque partie du référentiel de technologie. Il comporte la rédaction d'une fiche technique.

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

### **Critères d'évaluation**

Il s'agit d'apprécier les connaissances du candidat sur le métier de charcutier traiteur, les matières d'œuvre utilisées, les techniques de fabrication couramment mises en œuvre dans l'exercice du métier.

## **Partie arts appliqués : 4 points**

### **Contenu**

Les arts appliqués à la profession portent sur tout ou partie des connaissances associées, listées en S.2 dans le référentiel du certificat d'aptitude professionnelle charcutier traiteur.

Le sujet propose un ou plusieurs exercices comprenant la réalisation d'un ensemble qui permet de traiter les volumes, les surfaces, les couleurs et les styles.

### **Critères d'évaluation**

L'évaluation porte sur l'aptitude du candidat à mettre en œuvre des compétences artistiques adaptées à l'exercice de la profession de charcutier traiteur .

### **Modalités de l'évaluation**

#### **A- Évaluation par épreuve ponctuelle**

Épreuve ponctuelle écrite, d'une durée de 3 h 30 maximum.

#### **B- Évaluation par contrôle en cours de formation**

Elle a lieu au cours d'une situation d'évaluation dans l'établissement de formation, en dernière année de formation.

La proposition de note à l'épreuve est établie conjointement par l'équipe pédagogique et le(s) professionnel(s) associé(s).

L'inspecteur de l'éducation nationale de la spécialité veille au bon déroulement de l'épreuve qui est organisée sous la responsabilité du chef d'établissement.



**A N N E X E I I**

**R E G L E M E N T D ' E X A M E N**

**A - LISTE DES DOMAINES**

- 1 - PROFESSIONNEL
- 2 - GENERAUX
  - FRANCAIS
  - MATHEMATIQUES
  - MONDE CONTEMPORAIN  
(histoire-géographie  
instruction civique,  
législation professionnelle) (1)
  - LANGUE VIVANTE ETRANGERE (2)
  - EDUCATION PHYSIQUE ET SPORTIVE

(1) L'évaluation des compétences porte sur l'histoire-géographie.

(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.

\*

\*       \*

Les candidats autres que scolaires ou apprentis sont dispensés de l'évaluation dans le domaine de l'Education Physique et Sportive.

## B - LISTE DES EPREUVES TERMINALES

EPREUVES	COEF	FORME		DUREE	Not Eli
		Scolaires ou apprentis ou adultes form. continue	Autres candidats		
<b>DOMAINE PROFESSIONNEL</b>					
EP1 - Pratique professionnelle technologie professionnelle, dessin	8	CCF (1)	(pratique et orale)	9 H 30 maximum	< 10/20
EP2 - Sciences appliquées préparation traiteur	3	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 H 30max.	
EP3 - Vie économique et juridique de l'entre- prise -Commerciali- sation	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 H 30 max.	
<b>DOMAINES GENERAUX</b>					
EG1 - Expression française	3	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	2 h	
EG2 - Mathématiques	2	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h	
EG3 - Connaissance du monde contemporain (Histoire-géographie)	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h	
EG4 - Langue vivante étran- gère (2)	1	ponctuelle écrite	ponctuelle écrite	1 h	
EG5 - Education physique et Sportive	1				
<u>Epreuve facultative</u> Langue vivante (3)		orale	orale	20 min	

(1) Contrôle en cours de formation pour les candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat ou de CFA habilités par le recteur, y compris la formation en entreprise.

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

(3) Seuls les points au-dessus de 10 sont pris en compte pour la délivrance du diplôme. Toutefois, l'épreuve n'est organisée que s'il est possible d'adjoindre au jury un examinateur compétent.

## DEFINITION DES EPREUVES DU DOMAINE PROFESSIONNEL

-----

### **EP1 - PRATIQUE PROFESSIONNELLE-TECHNOLOGIE-DESSIN**

**a) Evaluation par CCF (candidats issus d'établissements publics, privés sous contrat et de CFA habilités)**

L'évaluation porte sur des situations professionnelles. Chaque situation permet l'évaluation tant de savoir-faire que de savoirs technologiques associés, elle porte sur des compétences caractéristiques du diplôme.

S'agissant de compétences en matière de réalisation des produits de glacerie, de chocolaterie-confiserie, leurs évaluations ont lieu soit en entreprise, soit en établissements, pour tenir compte des conditions locales.

#### **Première situation d'évaluation en centre de formation :**

A la fin du dernier trimestre de l'année civile précédant l'examen ou au début du premier trimestre de l'année civile de l'examen, dans le cadre des activités de formation professionnelle habituelle.

**Compte tenu des conditions locales, et suivant l'organisation retenue par les professionnels et l'équipe pédagogique,** le candidat doit être capable de :

- *en glacerie :*

Réaliser une glace aux oeufs ou un sorbet, en appliquant les techniques de fabrication, de mise en forme de décors simples, et en respectant l'hygiène générale, l'attitude professionnelle, l'organisation et le maintien en état sanitaire du poste de travail.

- *en chocolaterie-confiserie :*

Réaliser des bonbons de chocolat à partir d'intérieurs à tremper, ou sujet moulé et, ou éléments de décors simples.

Réaliser un modelage et ou un sucre cuit (sauf sucre tiré et soufflé), en respectant l'hygiène générale, l'attitude professionnelle, l'épaisseur, la régularité, l'aspect lisse et brillant du produit.

- Au cours de l'évaluation en établissement, on vérifie des connaissances choisies dans le référentiel de technologie.

Au cours de cette situation d'évaluation le candidat doit être capable de réaliser un dessin appliqué à la profession.

## **Deuxième situation d'évaluation en centre de formation**

A la fin du deuxième trimestre de l'année civile de la session d'examen, le candidat doit être capable de mettre en oeuvre les techniques permettant des réalisations de pâtisserie courante et régionale comprenant :

- la fabrication de :

- feuilletage et garniture, et/ou, autres pâtes (levée, sucrée, brisée...)
- pâte à choux et garniture, et/ou, appareils crévés et meringués,
- entremets et garniture.

- l'application des techniques :

. tournage, dressage, glaçage, détaillage, montage, écriture au cornet, décors simples.

En fonction de l'équipement de l'établissement et des produits demandés, les fabrications sont réalisées manuellement et (ou) mécaniquement.

Pour chaque fabrication, l'évaluation tient compte de :

- l'hygiène générale, l'attitude professionnelle,
- la mise en oeuvre, la régularité, la dextérité,
- l'organisation dans le temps et l'espace,
- le produit fini est conforme au sujet.

Pour l'évaluation des situations 1 et 2, un professionnel est obligatoirement associé.

Les propositions de notes pour les situations 1 et 2 sont établies par l'équipe pédagogique et les professionnels associés. *conjointement*

L'I.E.N. veille au bon déroulement des évaluations organisées sous la responsabilité du chef d'établissement ou du directeur du C.F.A.

## **Situation d'évaluation au cours de la Formation en entreprise**

### 1) - Durée

Pour les candidats issus d'établissements d'enseignement publics ou privés sous contrat, l'évaluation porte sur 8 semaines se déroulant en dernière année de formation. Elles se répartissent en plusieurs périodes de 2 à 3 semaines.

Le choix des dates de ces périodes de formation en entreprise est laissé à l'initiative des établissements en concertation avec les milieux professionnels et les Conseillers de l'Enseignement Technologique, pour tenir compte des conditions locales.

Pour les apprentis, la durée de formation en entreprise est fixée par le contrat d'apprentissage.

## 2) - Evaluation en entreprise

La formation en entreprise permet d'acquérir et de mettre en oeuvre des compétences en terme de savoir-faire et de savoir-être et fait l'objet d'une évaluation.

L'évaluation de la formation en entreprise s'appuie sur des situations professionnelles et sur des critères établis sur la base du référentiel et explicités dans un document remis à l'entreprise par l'établissement de formation et validé au plan académique.

L'évaluation en entreprise doit-être complémentaire avec celles réalisées en établissement.

La synthèse est faite par le formateur de l'entreprise et un membre de l'équipe pédagogique au sein de l'entreprise, en présence le cas échéant du candidat.

Compte tenu des conditions locales, et suivant l'organisation retenue par les professionnels et l'équipe pédagogique, l'évaluation peut porter sur les compétences acquises en glacerie et en chocolaterie-confiserie, ainsi qu'en pâtisserie si le candidat se trouve dans une entreprise relevant de ces secteurs professionnels.

Notation : la répartition des coefficients est la suivante :

- 1ère situation : coef 4
- 2ème situation : coef 2
- formation en entreprise : coef 2.

**b) Evaluation par épreuve ponctuelle terminale (autres candidats)**

### **1ère partie**

1° - Le candidat doit être capable de réaliser un dessin : le thème choisi peut être le support de la partie décors de la réalisation (1 heure) (coef. 1)

2° - Le candidat doit être capable de répondre par écrit à des questions simples choisies dans le référentiel de technologie (1 heure) (coef. 2)

3° - Le candidat doit être capable :

#### **1) En glacerie (coef 1)**

De réaliser une glace aux oeufs ou un sorbet aux fruits :

- en appliquant les techniques de cuisson de l'appareil à glace aux oeufs ou le contrôle et la rectification éventuelle du sorbet, et les techniques de moulage, démoulage, décors,

- en respectant l'hygiène générale, l'attitude professionnelle, l'organisation et le maintien en état sanitaire du poste de travail.

## **2) En chocolaterie-confiserie (coef 1)**

De réaliser des bonbons de chocolat à partir d'intérieurs à tremper fournis ou à détailler et façonner ou des sujets moulés, et, ou des éléments de décors :

- en appliquant les techniques de mise au point, de moulage et (ou) trempage et (ou) chablonnage, de modelage et (ou) sucre cuit,

- en respectant l'hygiène générale, l'attitude professionnelle, l'épaisseur, la régularité, l'aspect lisse et brillant du produit.

### **2ème partie**

#### **Pâtisserie courante et régionale (coef 3)**

De réaliser de la pâtisserie courante et régionale comprenant :

- la fabrication de :

- . feuilletage et garniture, et/ou, autres pâtes (levée, sucrée, brisée...)
- . pâte à choux et garniture, et/ou, appareils crévés et meringués,
- . entremets et garniture.

- l'application des techniques :

. tournage, dressage, glaçages ; détaillage, montage, écriture au cornet, décors simples.

L'épreuve est sanctionnée par une note globale sur 20 en points entiers.

#### **EP2 - SCIENCES APPLIQUEES - PREPARATION TRAITEUR**

. *Parties sciences appliquées* : (14 points)

La partie "sciences appliquées" comporte trois questions d'égale valeur, indépendantes ou liées dont :

- Deux questions portant respectivement sur les référentiels de :

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

Ces deux questions permettent d'évaluer les exigences communes au BEP et au CAP pâtissier glacier chocolatier confiseur (repères O du référentiel).

- Une question portant sur les exigences complémentaires à acquérir pour l'option pâtissier glacier chocolatier confiseur du BEP (repères X du référentiel).

Le candidat au BEP traite donc les trois questions.

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.
- les qualités d'expression écrite.

. *Partie préparation traiteur* : (6 points)

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

### **EP3 - VIE ECONOMIQUE ET JURIDIQUE DE L'ENTREPRISE COMMERCIALISATION**

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 commercialisation 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.

\*

\* \*

#### **Cas des candidats au B.E.P. relevant de l'évaluation par CCF postulant à la même session le C.A.P. pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur.**

La note moyenne obtenue à l'évaluation de la 1ère situation en centre de formation et à l'évaluation de la formation en entreprise de l'épreuve EP 1 du B.E.P. est reportée sur l'épreuve EP 1 du C.A.P. affectée du coefficient correspondant.

La note obtenue à l'évaluation de la deuxième situation en centre de formation est reportée sur l'épreuve EP 2 du C.A.P. affectée du coefficient correspondant.

#### **Cas des candidats au B.E.P. relevant de l'évaluation par épreuves ponctuelles postulant à la même session le C.A.P. pâtissier-glacier-chocolatier-confiseur.**

La note obtenue à la 1ère partie de l'épreuve EP 1 du B.E.P. est reportée sur l'épreuve EP 1 du C.A.P. affectée du coefficient correspondant.

La note obtenue à la deuxième partie de l'épreuve EP 1 du B.E.P. est reportée sur l'épreuve EP 2 du C.A.P. affectée du coefficient correspondant.

**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.