

# CAP BOUCHER



ACCOMPAGNER

FORMER

DIPLÔMER



GUIDE REPÈRE POUR LA  
FORMATION 2023

# GUIDE REPÈRE POUR LA FORMATION 2023

## SOMMAIRE

### I PROPOS INTRODUCTIFS

- Mot de l'Inspecteur général..... P2
- Une rénovation souhaitée par la profession..... P3
- Un secteur d'activité dynamique..... P4

### II LES INTENTIONS DU RÉFÉRENTIEL

- Structure du référentiel..... P5

### III L'ARCHITECTURE DU RÉFÉRENTIEL : BLOCS DE COMPÉTENCES ET PÔLES DU DOMAINES PROFESSIONNEL

- Le découpage en blocs..... P6
- Bloc 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes..... P7
- Bloc 2 : Préparation à la commercialisation  
Les différents pôles professionnels..... P8

### IV LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

- Stratégie d'enseignement..... P10
- Transversalité sur les pôles..... P13
- Travaux pratiques, ateliers expérimentaux, technologie définition.... P16
- La suppression de l'Eejs un choix raisonné..... P19
- Les travaux pratiques illustration..... P21
- Les ateliers expérimentaux illustration..... P27
- La technologie - Réflexion et choix stratégique..... P33
- Les sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements..... **P35**
- Le numérique dans les apprentissages..... P36

### V LA MISE EN ŒUVRE DE LA CERTIFICATION

- Préconisations - CCF EP1..... P37
- EP1 Épreuve ponctuelle..... P41
- Préconisations - CCF EP2..... P45
- EP2 Épreuve ponctuelle..... P46

### ANNEXES

- Annexe 1 Sujet 0 épreuve EP1..... P49
- Grilles d'évaluation EP1 mode ponctuel (projet)..... P61
- Annexe 2 Sujet 0 épreuve EP2..... P68
- Grilles d'évaluation EP2 mode ponctuel (projet)..... P73
- Webographie et bibliographie..... P79

**Crédit photos CFBCT**

## PRÉAMBULE

*Ce guide repère est destiné à aider les formateurs et enseignants ; il explicite le référentiel. Il s'adresse aux équipes pédagogiques, responsables d'unités pédagogiques et aux inspecteurs chargés de la mise en œuvre de la formation de ce diplôme.*

*Ce guide contribue à mettre en exergue des points clés de la formation à dispenser et ouvre des pistes de réflexions pédagogiques et ne se veut aucunement un modèle à reproduire.*



### Mot de l'Inspecteur général

La rénovation d'un diplôme est une dynamique collective de réflexion sur un métier et ses évolutions. Il s'agissait pour les professionnels de la boucherie de repositionner le CAP Boucher par rapport aux autres diplômes de la filière et de l'inscrire dans un nouveau parcours avec la création de la Mention complémentaire « vendeur-conseil en boucherie ». C'est donc un recentrage sur les fondamentaux du métier d'ouvrier qualifié en boucherie qui a été opéré.

Je tiens à remercier à nouveau tous les membres du groupe de rénovation du CAP Boucher, ainsi que les nombreux professionnels que nous avons rencontrés pour bien appréhender leurs besoins qu'ils soient des professionnels de terrain ou les représentants nationaux de la profession. Nous sommes parvenus à écrire un référentiel qui répond aux intentions initiales et qui a su tenir compte des points de vue de tous les professionnels associés notamment ceux rencontrés sur leur lieu de travail qui ont su nous exprimer leurs attentes et leur intérêt pour cette rénovation.

Les membres du groupe de rénovation sont engagés bien au-delà de l'écriture du référentiel notamment par la réflexion menée pour la formation et l'accompagnement indispensable à sa mise en œuvre. Ce guide témoigne de la dynamique et de la volonté commune de préparer les futurs candidats au CAP Boucher.

Ce guide d'accompagnement précise les intentions du référentiel, et cherche à le rendre opérationnel en termes de formation des apprenants. Il s'agit donc de guider les formateurs et enseignants sur le plan pédagogique et didactique en privilégiant le développement des compétences professionnelles indispensables à l'exercice de leur métier. Cela passe par des pistes de travail et de mise en œuvre, des modalités d'organisation, d'évaluation et des projections vers la certification. Ce guide d'accompagnement a vocation à évoluer. Il pourra être enrichi par des praticiens voulant apporter leur contribution pour une bonne préparation des jeunes et moins jeunes voulant devenir boucher ou bouchère.

Gageons que comme les professionnels avec qui nous avons travaillé ce nouveau référentiel, les élèves et apprentis trouveront leur vocation dans ce métier d'engagement et de passion. Nous comptons sur vous qui formez et préparez les futurs candidats pour leur apporter cette volonté de qualité pour nourrir la France, en développant les compétences professionnelles et la culture indispensables pour répondre aux évolutions du métier.

Nous souhaitons à tous de bons moments de partage avec les élèves et apprentis qui seront les promoteurs du métier et participeront à son avenir.

Dominique Catoir, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche



### Mot du Président de la CFBCT

Dans nos entreprises et CFA, nous avons la chance d'accueillir des apprentis motivés, qui s'y plaisent et s'y épanouissent.

En tant que chefs d'entreprise, nous-mêmes issus de l'apprentissage, nous devons de d'accompagner cette jeunesse et de lui donner sa chance. En tant qu'organisation professionnelle, nous nous devons de mettre en place les formations adaptées pour qu'elle réussisse. N'oublions pas que nos apprentis d'aujourd'hui sont nos salariés de demain et nos repreneurs d'après-demain.

Pour nos jeunes, la profession agit sur tous les leviers de la formation :

- En réformant le diplôme du CAP dont la nouvelle version résolument tournée vers les « fondamentaux du métier » sera effective dès la rentrée 2023.
- En mettant en place une mention complémentaire vente à la rentrée 2024, que pourront suivre nos apprentis à l'issue de leurs deux années de CAP.
- En développant des formations supérieures et en investissant massivement dans les ressources pédagogiques, le digital et notre École Nationale.

De nombreux chefs d'entreprise et maîtres d'apprentissage déplorait le niveau des jeunes diplômés du CAP.

C'est pourquoi, en lien avec l'Éducation nationale, notre Confédération et sa commission formation – que je tiens à remercier vivement – ont travaillé d'arrache-pied pour remettre les bases du Métier au cœur de ce diplôme qui est la porte d'entrée principale dans la profession.

Désossage, parage, séparation des morceaux, travail de carcasses entières : bref, nous avons remis les fondamentaux au cœur du référentiel du CAP après avoir sondé et écouté les professionnels pour répondre au mieux à leurs attentes.

C'est dans ce sens que nous avons présenté le « nouveau CAP » à plus de 200 professeurs en CFA et inspecteurs de l'Éducation nationale.

En parallèle, et comme nous sommes à la fois artisans et commerçants, nous travaillons sur la création d'une mention complémentaire « vente » qui permettra aux jeunes titulaires du nouveau CAP de développer leurs compétences en vente et de donner une chance supplémentaire à ceux qui n'étaient jusque-là pas en mesure de poursuivre vers un BP.

Nouveau CAP, mention complémentaire : l'un ne va pas sans l'autre.

Jean-François Guihard, Président de la CFBCT



**Jean-François  
Guihard**

**Président de la  
CFBCT**

**Le mot du  
Président**



Un métier au savoir-faire unique, au service de la gastronomie

La Boucherie est une des professions de la filière viandes qui comprend un ensemble d'activités allant de la prise en charge de l'animal vivant chez l'éleveur, jusqu'à la vente de morceaux préparés et parfois cuisinés. Les consommateurs plébiscitent cet artisan pour son attachement à la qualité et sa connaissance de l'origine des produits. La spécificité du métier de boucher charcutier lui permet de répondre aux souhaits exacts de ses clients, il peut réaliser du « sur mesure ».

### Le métier en chiffres



(Sources Confédération Française de la Boucherie, Boucherie-Charcuterie, Traiteurs)

Pour aller plus loin

[https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/12/TB\\_BOUCHERIE2022-VF.pdf](https://www.observatoire-metiers-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/12/TB_BOUCHERIE2022-VF.pdf)

Tableau de bord 2022 Boucherie - Observatoire prospectif des métiers et des qualifications dans les métiers de l'alimentation

## II LES INTENTIONS DU RÉFÉRENTIEL

Le référentiel d'un diplôme correspond au cahier des charges de la formation qu'il faudra dispenser pour atteindre les objectifs professionnels du diplôme afin de l'obtenir (certification).

Les compétences professionnelles sont au cœur du processus de certification et par conséquent du processus de formation. Elles sont l'aiguillon de la formation et donc la garantie de la qualité de celle-ci.

Les activités professionnelles décrites dans le **référentiel des activités professionnelles (RAP)** sont les prescriptions professionnelles du métier, c'est-à-dire les passages obligés pour acquérir les compétences professionnelles. Le RAP définit le champ des activités professionnelles du métier correspondant au diplôme, ainsi que les pôles d'activités, les activités et les tâches à partir des situations de travail. Il précise les conditions d'exercice et les résultats attendus.

Pour que ces activités professionnelles puissent être menées sous un angle professionnalisant, il faudra parvenir à l'atteinte des résultats attendus en mobilisant des ressources (physiques et intellectuelles) correspondant à des situations professionnelles réelles ou simulées. Pour évaluer le degré d'atteinte des objectifs fixés et donc des compétences professionnelles visées, on se fondera sur les résultats attendus au regard des compétences. **Le référentiel de compétences** identifie les compétences professionnelles mises en œuvre pour réaliser les activités professionnelles. Il répertorie les savoirs associés et précise les résultats attendus ou critères d'évaluation.

Le processus d'élaboration du référentiel est un calque intéressant pour élaborer le processus de formation. En effet, en partant de situations professionnelles variées, proches du réel, voire réelles (la stratégie de formation), les élèves/apprentis devront répondre aux objectifs fixés (objectifs précis et clairs, en termes de compétences) en mobilisant des moyens matériels, mais aussi des ressources intellectuelles tels que les savoirs associés répertoriés et précisés dans le référentiel (voir les limites des savoirs).

C'est ainsi que l'écriture du référentiel en blocs de compétences améliore cette approche par compétences en simplifiant la lecture en termes de processus.

La loi de mars 2014 relative à la formation professionnelle a institué le compte personnel de formation permettant aux salariés et demandeurs d'emploi de bénéficier de formations lorsque celles-ci sont inscrites au registre national des certifications professionnelles (RNCP). Le CAP Boucher est inscrit au RNCP. Pour être accessible via le compte personnel de formation, il est nécessaire qu'il soit organisé en blocs de compétences indépendants permettant aux salariés ou demandeurs d'emploi de mobiliser leurs heures de CPF pour la préparation d'un bloc dans une approche progressive de préparation au diplôme ou dans un souci d'acquisition des compétences spécifiques au bloc. Cette possibilité est réservée à la formation continue et à la VAE depuis peu.

Un diplôme professionnel constitué de 2 unités professionnelles (le cœur de métier se concentre sur les blocs 1 et 2 du référentiel), de 5 unités générales et 2 unités facultatives.

Les blocs de compétences se définissent comme un ensemble homogène et cohérent de compétences. Un bloc de compétences correspond à une unité du diplôme et une seule.

La didactique professionnelle, initiée en France par **Pierre Pastré** dans les années 1990, inscrit ses recherches dans l'analyse de l'activité des personnes en situation de travail afin de détecter les conditions d'apparition et de développement des compétences professionnelles dans ces situations. C'est donc en toute logique que la démarche didactique préconisée pour les enseignements professionnels s'inspire de cette approche.

Ainsi, pour la didactique liée au métier de boucher à un niveau III (CAP), si les 2 grands blocs de compétences structurent le référentiel, il n'en demeure pas moins que **les situations d'apprentissage proposées aux apprenants doivent privilégier un décroisement des blocs et donc des enseignements, pour appréhender les réalités d'apprentissage au plus près des réalités professionnelles.**

Pour donner davantage de sens à la compétence et en donner une conscience aux apprenants, il importe d'utiliser individuellement et collectivement les activités réalisées lors des périodes en entreprises et de **concevoir des situations professionnelles proches de la réalité**, capables de traverser un ensemble de compétences et de savoirs des différents blocs et donc des enseignements.

<sup>1</sup> Didactique professionnelle : analyser le travail en vue de comprendre et d'agir sur les processus qui relèvent de la transmission et de l'acquisition des compétences, en vue de les améliorer dans une perspective de développement professionnel.

Depuis la session d'examen 2020, les scolaires et les apprentis **qui échouent à l'examen de l'un de ces diplômes (à l'exception du BTS) mais qui obtiennent une note égale ou supérieur à 10 à une ou plusieurs unités se voient délivrer une attestation ou plusieurs attestations reconnaissant l'acquisition d'un bloc de compétences.**

**TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS PROFESSIONNELS DE COMPÉTENCES DU CAP BOUCHER**

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<b>Unités professionnelles</b>		
<b>Bloc n° 1 :</b>		
<b>Pôle 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</b>  ▶ <b>Approvisionnement et stockage</b> ▶ <b>Organisation et transformation des viandes</b>	<b>Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser la réception des produits</li> <li>• Contrôler et réceptionner les produits livrés</li> <li>• Entreposer les produits et suivre les stocks</li> <li>• Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer</li> <li>• Effectuer des coupes de gros avec os</li> <li>• Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes</li> <li>• Mettre en œuvre les techniques de finition</li> </ul>	<b>UP 1</b>  <b>Approvisionnement, organisation et transformation des viandes</b>
<b>Bloc n°2 :</b>		
<b>Pôle 2 : Préparation à la commercialisation</b>  ▶ <b>Réalisation des préparations bouchères</b> ▶ <b>Sécurité et entretien</b>	<b>Préparation à la commercialisation</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur</li> <li>• Gérer les produits en cours d'élaboration et finis</li> <li>• Valoriser les viandes et produits préparés</li> <li>• Identifier les viandes et produits préparés</li> <li>• Appliquer les règles de sécurité alimentaire</li> <li>• Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail</li> <li>• Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel</li> </ul>	<b>UP 2</b>  <b>Préparation à la commercialisation</b>



## BLOCS DU DOMAINE GÉNÉRAL

### Unités générales

<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 1 :</b> <b>Français et histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p> <p><b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Communiquer : écouter, dialoguer et s'exprimer</li><li>• Reformuler, à l'écrit ou à l'oral, un message lu ou entendu</li><li>• Évaluer sa production orale ou écrite en vue de l'améliorer</li><li>• Lire, comprendre et présenter des textes documentaires ou fictionnels, des œuvres littéraires et artistiques</li><li>• Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier</li></ul> <p><b>Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser</li><li>• S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier, collaborer et échanger en histoire-géographie</li><li>• Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme</li><li>• Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement</li><li>• Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>UG 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Français et Histoire-géographie-enseignement moral et civique</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 2 :</b> <b>Mathématiques et physique-chimie</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Rechercher, extraire et organiser l'information</li><li>• Proposer, choisir, exécuter une méthode de résolution ou un protocole opératoire en respectant les règles de sécurité</li><li>• Expérimenter, utiliser une simulation</li><li>• Critiquer un résultat, argumenter : contrôler la vraisemblance d'une hypothèse, mener un raisonnement logique et établir une conclusion</li><li>• Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>UG 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Mathématiques et physique-chimie</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>Bloc n° 3 :</b> <b>Éducation physique et sportive</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Développer sa motricité</li><li>• S'organiser pour apprendre et s'entraîner</li><li>• Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter .Construire durablement sa santé</li><li>• Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique</li></ul>	<p style="text-align: center;"><b>UG 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Éducation physique et sportive</b></p>

<p align="center"><b>Bloc n° 4 :</b> <b>Prévention-santé-environnement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation</li> <li>• Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention</li> <li>• Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix</li> <li>• Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté</li> <li>• Agir face à une situation d'urgence</li> </ul>	<p align="center"><b>UG 4</b></p> <p align="center"><b>Prévention-santé-environnement</b></p>
<p align="center"><b>Bloc n° 5 :</b> <b>Langue vivante étrangère</b></p> <p>L'épreuve de langue vivante étrangère a pour objectif de vérifier, au niveau A2 (utilisateur élémentaire de niveau intermédiaire) du CECRL (art. D.312-16 du CE), les compétences du candidat à :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre la langue orale</li> <li>• Comprendre un document écrit</li> <li>• S'exprimer à l'écrit</li> <li>• S'exprimer à l'oral en continu</li> <li>• Interagir à l'oral</li> </ul> <p>dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.</p>	<p align="center">Unité UG 5</p> <p align="center">Langue vivante étrangère</p>
<b>Unités facultatives</b>	
<p align="center"><b>Bloc facultatif : Arts appliqués et cultures artistiques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respecter les consignes et mettre en œuvre un cahier des charges simple relatif à une démarche de création design</li> <li>• Établir des propositions cohérentes d'expérimentation et de réalisation en réponse à un problème posé</li> <li>• Réinvestir des notions repérées dans des références relatives aux différents domaines du design et des cultures artistiques</li> <li>• Opérer un choix raisonné parmi des propositions de création design</li> <li>• Consolider une proposition</li> <li>• Présenter graphiquement ou en volume une intention</li> <li>• Rendre compte à l'oral et/ou à l'écrit une démarche partielle de conception design</li> </ul>	<p align="center"><b>Unité facultative UF1</b></p> <p align="center"><b>Arts appliqués et cultures artistiques</b></p>
<p align="center"><b>Bloc facultatif : Mobilité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger</li> <li>• Caractériser le contexte professionnel étranger</li> <li>• Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger</li> <li>• Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France</li> <li>• Se repérer dans un nouvel environnement</li> <li>• Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil</li> </ul>	<p align="center"><b>Unité facultative UF2</b></p> <p align="center"><b>Mobilité</b></p>

## IV LA PROGRESSION PÉDAGOGIQUE

Cette construction par blocs de compétences ne saurait se souscrire à **une approche pédagogique intégrée des enseignements qui facilite l'acquisition des apprentissages et qui apporte la complémentarité au quotidien entre les disciplines générales et les enseignements professionnels.** Ce décloisonnement va au-delà des modalités certificatives. Nous aborderons dans le guide différentes modalités pédagogiques.

### La stratégie pédagogique

Ainsi, avant la mise en œuvre de ce nouveau référentiel, nous invitons les formateurs et professeurs à initier une **réflexion pédagogique collective**, afin de mettre en place un schéma prévisionnel de travail plus communément nommé « **progression pédagogique** ». Il est fortement conseillé, dès le début de la formation, de formaliser les choix retenus par l'équipe pédagogique qui seront de nature à faciliter l'atteinte des objectifs de formation ; les compétences à certifier. En effet, l'équipe enseignante a pour ambition d'assurer la qualité ainsi que la cohérence de l'apprentissage en fournissant un cadre pédagogique lisible par tous. Grâce à ce cadre, le professeur ou formateur abordera plus aisément et de manière plus cohérente des concepts ou savoirs associés avec les apprenants.

Comprendre la structure du référentiel et sa déclinaison dans les apprentissages.

Les différents tableaux annexés au référentiel synthétisent les exigences du diplôme et apporte la lecture du métier.

ANNEXE I Présentation synthétique du référentiel du diplôme

ANNEXE II Référentiel des activités professionnelles (Le RAP présente le métier visé par le titulaire du CAP, ainsi que les conditions d'exercice.

ANNEXE III Référentiel de compétences

- ▶ Compétences
- ▶ Savoirs associés

Une attention particulière sera portée sur **l'annexe III, c'est en effet cette dernière qui valide l'ensemble du processus de formation et définit le cadre des exigences fixées par les auteurs pour valider les tâches du métier de boucher.** Ces tâches nécessitent la **maîtrise de compétences globales** et de **compétences dites opérationnelles**. La complexité dans la mise en œuvre du plan prévisionnel de formation consistera à **connecter au maximum les savoirs associés avec les tâches et compétences visées** et de **mobiliser les connaissances dans un contexte donné**. Les apprenants des formations de niveau III (CAP) appréhendent plus aisément les connaissances lorsque celles-ci sont attachées à une réalisation concrète. Il faut donner du sens aux apprentissages et en border les limites dans le cadre du diplôme. Ce premier niveau de qualification vise à apporter un seuil minimum pour comprendre, connaître le produit et mettre en œuvre les activités confiées au laboratoire. Le niveau supérieur du **Brevet professionnel** viendra lui compléter les connaissances techniques acquises lors du CAP et lors de la **future Mention complémentaire**. Il s'agit d'éviter la connaissance empilée par chapitre et sans accroche.

Par son contenu, ce nouveau référentiel permet la mise œuvre de modalités pédagogiques variées. Au fil de la formation des **liaisons sont vivement recommandées notamment par la mise en œuvre de temps d'enseignement en commun (co-intervention ou co-enseignement)**. La mise en œuvre de la **démarche expérimentale** permettra de placer **l'apprenant dans l'analyse et la réflexion**.

Le tableau de page 11 schématise le processus de certification, les tableaux des pages 13 et 14 apportent une lecture transversale des apprentissages dans le cadre d'une progression pédagogique.

# La déclinaison vers les objectifs de formation (Exemple d'une activité professionnelle Bloc 1 – pôle 1)

## Annexe II (RAP - Référentiel des activités Professionnelles)

### Pôle 1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Activité professionnelle 1 – Approvisionnement et stockage	
<b>Tâches</b> 1. Préparation de l'espace de stockage 2. Vérification et réception des produits livrés 3. Stockage des produits livrés	
<b>Conditions d'exercice</b> <b>Moyens et ressources (informatisés ou non) :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bons de commande, bons de livraison</li> <li>Locaux, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage</li> <li>Consignes écrites ou orales</li> <li>Registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>Outils informatiques</li> <li>Documentation sur la sécurité au travail</li> </ul> <b>Autonomie et responsabilité :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie</li> <li>Information à la hiérarchie notamment en cas d'incidents</li> </ul>	
<b>Résultats attendus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation du matériel et des espaces en adéquation avec la livraison</li> <li>Vérification des marchandises réceptionnées sous l'autorité d'un responsable :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>conformité qualitative et quantitative entre le produit commandé et le produit livré</li> <li>température des marchandises</li> <li>durée de conservation</li> </ul> </li> <li>Stockage et rotation adaptés aux produits dans le respect des consignes</li> <li>Optimisation du rangement et du stockage</li> <li>Collecte des informations nécessaires à la traçabilité et à la sécurité alimentaire</li> <li>Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie</li> <li>Application des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	

## ANNEXE I - Présentation synthétique du référentiel du diplôme Spécialité « Boucher » du certificat d'aptitude professionnelle

TABLEAU DE PRÉSENTATION DES BLOCS DE COMPÉTENCES

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Unités professionnelles, générales et facultatives
<b>Unités professionnelles</b>		
Pôle 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes ► Approvisionnement et stockage ► Organisation et transformation des viandes	Bloc n° 1 : Approvisionnement, organisation et transformation des viandes <ul style="list-style-type: none"> <li>Organiser la réception des produits</li> <li>Contrôler et réceptionner les produits livrés</li> <li>Entreposer les produits et suivre les stocks</li> <li>Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer</li> <li>Effectuer des coupes de gros avec os</li> <li>Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes</li> <li>Mettre en œuvre les techniques de finition</li> </ul>	UP 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

**Légende**  
**Pour la maîtrise de mon métier j'ai besoin de compétences** ————  
**Mon environnement métier** ————

## Annexe III - Référentiel de Compétences

### Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 1 Approvisionnement et stockage	T1.1 – Préparation de l'espace de stockage	C1a Organiser la réception des produits	C1.1 Sélectionner les matériels nécessaires au stockage C1.2 Contrôler les températures des lieux de stockage C1.3 Préparer les matériels de contrôle
	T1.2 – Vérification et réception des produits livrés	C1b Contrôler et réceptionner les produits livrés	C1.4 Contrôler et consigner : - la température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison - les températures et l'état des conditionnements des produits livrés - les DLC, DDM et DCR - la traçabilité des marchandises C1.5 Vérifier l'adéquation de la qualité et de la quantité entre les marchandises livrées et le bon de livraison, et identifier la codification C1.6 Déconditionner les produits et effectuer un tri sélectif des emballages
	T1.3 – Stockage des produits livrés	C1c Entreposer les produits et suivre les stocks	C1.7 Ranger les produits carnés dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés C1.8 Répartir les produits par nature et par famille et pratiquer la rotation des stocks

### Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

#### Pôle 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Activité Professionnelle 1 - Approvisionnement et stockage				
► Compétence globale C1a – Organiser la réception des produits				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T1.1 – Préparation de l'espace de stockage	C1.1 – Sélectionner les matériels nécessaires au stockage	Préparation du matériel et des espaces en adéquation avec le bon de commande (tève carcasses, chariots, crochets, bacs et matériels divers)	Les lieux, matériels et équipements de stockage  Les produits  Les conditions de stockage	Identifier les conditions d'hygiène et de sécurité des lieux de stockage (chambres froides positives, négatives, armoires réfrigérées, vitrines, réserve sèche) selon l'entreprise et le secteur d'activité - Citer les différents matériels et équipements utilisés pour le stockage d'une livraison - Énoncer la technique de l'accrochage des morceaux - Identifier le ou les dysfonctionnements des matériels et équipements et rendre compte - Déterminer les incidences des dysfonctionnements sur les produits stockés - Citer les règles d'hygiène nécessaires à l'entretien des lieux, matériels et équipements de stockage - Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique du travail (troubles musculo-squelettiques) - Identifier les produits carnés bruts, emballés ou conditionnés (carcasses, morceaux de gros, produits prêts à découper, produits tripiers, volailles) et associer le matériel de stockage adapté - Identifier les autres produits périssables et non périssables liés à la boucherie en y associant le matériel de stockage adapté  - Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement  - Préciser les objectifs de la chaîne du froid - Décrire la chaîne du froid, en apprécier les enjeux énergétiques - Expliciter les incidences d'une rupture de la chaîne du froid sur les produits
	C1.2 – Contrôler les températures des lieux de stockage	Relevé des températures sous l'autorité d'un responsable	La chaîne du froid	



Le Bloc 1 « **Approvisionnement, organisation et transformation des viandes** » se décline en 2 activités professionnelles réparties en 7 tâches.

Le Bloc 2 « **Préparation à la commercialisation** » est lui décliné en 2 activités professionnelles réparties également en 7 tâches.

La mise en œuvre de ces activités professionnelles appelle des liens directs entre le cœur de métier et les sciences appliquées à l'hygiène et à l'alimentation. Le formateur ou professeur intervenant sur le cœur de métier et le professeur de sciences appliquées seront amplement impliqués dans l'acquisition des savoirs nécessaires à la maîtrise de la compétence.

Les enseignements des unités du domaine général concourent de façon plus complémentaire. Un travail interdisciplinaire est mené avec le professeur en charge de l'enseignement de la PSE (Prévention Santé Environnement) ; il permet de donner tout son sens à la prévention des risques professionnels.

Les contenus des matières générales contribueront de manière plus indirecte, mais elles faciliteront l'acquisition des compétences transversales par le biais des programmes et le cas échéant dans le cadre de la réalisation, du chef d'œuvre ou d'un projet portant sur le développement durable.

Globalement les enseignements s'installent selon une logique spiralaire (certaines notions sont reprises et approfondies tout au long du cursus de formation avec de la complexité).

#### Transversalité identifiée entre les enseignements

##### Transversalité PSE

Thématique B : L'individu responsable dans son environnement

Module B1 : Les ressources en eau

Thématique C : L'individu dans son milieu professionnel, impliqué dans la prévention des risques

Module C2 : Les enjeux de la « santé et sécurité au travail »

Module C3 : La démarche de prévention appliquée à une activité de travail

Module C4 : La démarche de prévention appliquée à un risque spécifique au métier

Module C6 : Les acteurs et les organismes de la prévention

(lien avec l'enseignement professionnel spécifique)

Module C7 : Le suivi médical des salariés et la vaccination (lien avec l'enseignement professionnel spécifique)

Module D3 : Les achats (DLC/DDM Allergènes, Stockage)

(Label rouge, Agriculture biologique, AOP, Commerce équitable)

##### Transversalité Français

Les bases de la communication orale et/ou écrite (en interne)

##### Transversalité mathématiques

Calculs numériques

##### Transversalité EDD - Éducation au Développement Durable

Le tri des déchets

Le recyclage, la valorisation des déchets, les filières..

<https://www.education.gouv.fr/les-objectifs-de-developpement-durable-4205>



## Transversalité identifiée Pôle 1

Interactions des enseignements avec le cœur de métier. Graduation de très forte, forte, modérée à possible	
****	Interaction disciplinaire très forte avec le cœur de métier
***	interaction disciplinaire forte avec le cœur de métier
**	Interaction complémentaire avec le cœur de métier
*	Interaction possible avec le cœur de métier

\*L'éducation au développement durable

	Pôle 1 Approvisionnement, organisation et transformation des viandes Compétences globales	Enseignement de spécialité Boucherie	Enseignements indissociables Sciences appliquées hygiène sécurité	Enseignements complémentaires et parcours EDD*
Activité Professionnelle 1 Approvisionnement et stockage	• Organiser la réception des produits	****	***	PSE **
	• Contrôler et réceptionner les produits livrés	****	***	PSE ** Français ▪ EDD ▪
	• Entreposer les produits et suivre les stocks	****	***	PSE ** EDD ▪
Activité Professionnelle 2 Organisation et transformation des viandes	• Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer	****	***	PSE ** Français ▪
	• Effectuer des coupes de gros avec os	****	***	PSE ▪
	• Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes	****	**	PSE ▪
	• Mettre en œuvre les techniques de finition	****		PSE ▪ EDD ▪

## Transversalité identifiée Pôle 2

Interactions des enseignements avec le cœur de métier. Graduation de très forte, forte, modérée à possible	
****	Interaction disciplinaire très forte avec le cœur de métier
***	interaction disciplinaire forte avec le cœur de métier
**	Interaction complémentaire avec le cœur de métier
*	Interaction possible avec le cœur de métier

\*EDD L'éducation au développement durable

	Pôle 2 Préparation à la commercialisation Compétences globales	Enseignement de spécialité Boucherie	Enseignements indissociables Sciences appliquées hygiène sécurité	Enseignements complémentaires et parcours EDD*
Activité Professionnelle 3  Réalisation des préparations bouchères	• Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur	****	***	Mathématiques **
	• Gérer les produits en cours d'élaboration et finis	****	***	
	• Valoriser les viandes et produits préparés	****	****	
Activité Professionnelle 4  Sécurité et entretien	• Identifier les viandes et produits préparés	****	****	Français ** PSE ** Mathématiques ** EDD **
	• Appliquer les règles de sécurité alimentaire	****	****	Français ** PSE **
	• Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	****	****	PSE ** EDD **
	• Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	****	****	

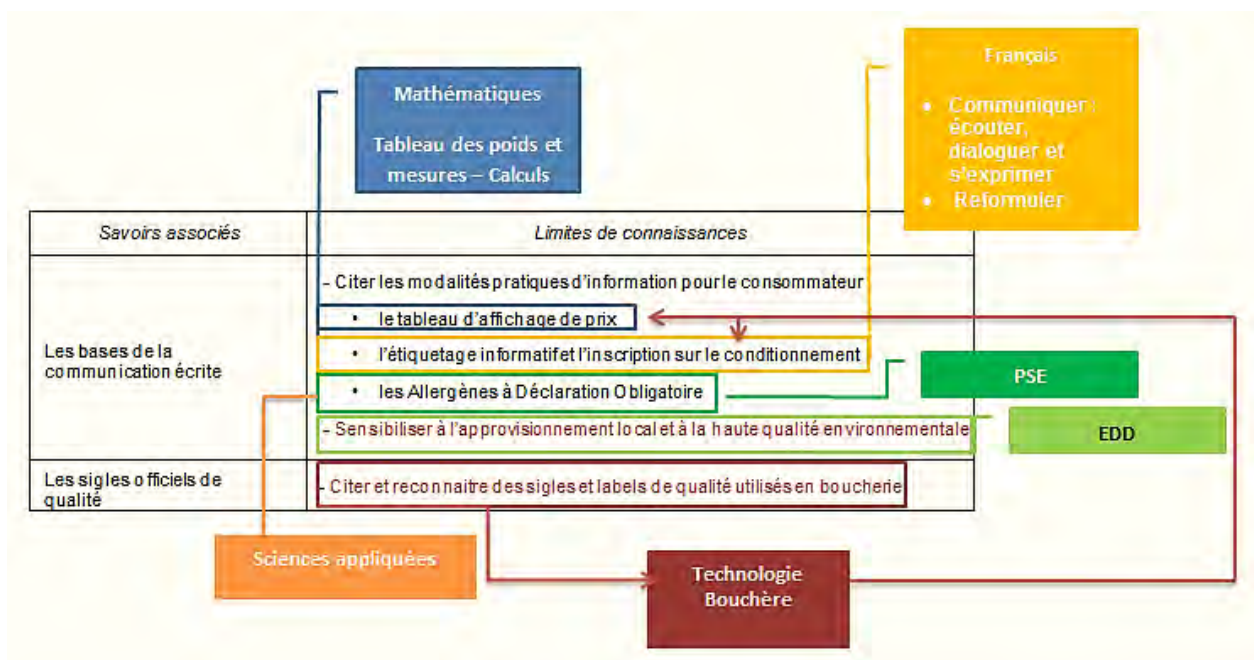
## Travaux pratiques, Ateliers expérimentaux, technologie - Définition

Comme synthétisé précédemment, l'imbrication des savoirs associés nécessaires à la maîtrise des compétences opérationnelles nécessite une **approche transversale**. Elle permettra en effet de **déterminer la répartition des enseignements, non pas avec une approche purement horaire mais afin de donner une cohérence aux enseignements**. Il s'agit d'éviter les redites et/ou de jouer la complémentarité, de contextualiser les savoirs associés identifiés dans une logique métier.

Exemple de lecture de répartition possible sur le Pôle 2 - Activité Professionnelle 4 Sécurité et entretien.

### C4a - Identifier les viandes et produits préparés

Activité Professionnelle 4 - Sécurité et entretien				
► Compétence globale C4a – Identifier les viandes et produits préparés				
Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T4.1 – Etiquetage des produits destinés à la vente	C4.1 – Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identification des informations à destination de la clientèle</li> <li>Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes</li> </ul>	Les bases de la communication écrite	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer les modalités pratiques d'information pour le consommateur :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• le tableau d'affichage de prix</li> <li>• l'étiquetage informatif et l'inscription sur le conditionnement</li> <li>• les Allergènes à Déclaration Obligatoire</li> </ul> </li> <li>- Sensibiliser à l'approvisionnement local et à la haute qualité environnementale</li> </ul>
	C4.2 – Apposer l'étiquette sur le produit correspondant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identification correcte du produit, de la pièce de viande</li> </ul>	Les sigles officiels de qualité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer et reconnaître des sigles et labels de qualité utilisés en boucherie</li> </ul>



Certaines thématiques pourraient s'illustrer par le biais de dossiers réalisés collectivement en classe. L'enchevêtrement des enseignements montre des points d'interaction entre les matières et potentiellement par le biais de co-animation ou co-intervention. La lecture d'une progression connue de tous permet à chacun d'orienter plus facilement ses enseignements sur une ligne de temps.

Si la construction du référentiel respecte une certaine logique de la chronologie du travail au laboratoire de boucherie ; de la réception des marchandises, au stockage, à la transformation en vue de la commercialisation et de l'entretien permanent du poste de travail. La progression pédagogique doit s'articuler sur une planification différente.

Dans le cadre de son enseignement le formateur de boucherie aura à cœur d'interroger sa pratique de pédagogie. Quelle organisation mettre en place ? Quelle transmission des savoirs dans le cadre de ma classe ? Quel enchaînement dans les apprentissages ?

Le formateur peut s'arrêter sur trois modalités pédagogiques, ces dernières sont par ailleurs pratiquées sur de nombreuses formations de la filière alimentation et hôtellerie.

- les séances de travaux pratiques,
- les ateliers expérimentaux,
- les séances de technologie professionnelle.



### Les travaux pratiques ou séances d'atelier

Ils mettent l'apprenant dans un fonctionnement proche de l'entreprise. Par ailleurs selon les structures ; certain CFA fonctionnant par convention avec un prêt de viande. La séance de travaux pratiques met en œuvre **tout ou partie des compétences opérationnelles** suivant le **niveau des apprenants et le degré d'autonomie** visé par le formateur. Les séances de travaux pratiques permettent le cas échéant la mise en application des techniques étudiées lors des ateliers expérimentaux. Les travaux pratiques visent par la **répétitivité** la maîtrise de plusieurs compétences professionnelles et l'acquisition de la rapidité **d'exécution des gestes**. Des temps de **synthèse intermédiaire viennent rythmer la séance**, ils permettent de se poser sur une technique, d'amener l'apprenant à **rendre compte de sa pratique**, de la compléter avec celle acquise dans le cadre de l'entreprise. Un **livret de suivi** par apprenant permet de **tracer** les compétences traversées ainsi que le degré d'acquisition. La traversée successive de la **compétence et sa complexité** croissante permet au formateur d'effectuer un **positionnement par profil**. Le livret de compétences est renseigné au fur et à mesure des apprentissages et sa communication en direction du maître d'apprentissage permet de suivre conjointement la progression de l'apprenant et ainsi d'affiner au plus juste le parcours de formation. Afin d'établir des liens directs avec la connaissance des produits, les fabrications et techniques mises en œuvre. **En fin de séance des temps d'échange à l'oral sont à privilégier au fil de la formation**. Ces temps permettront de préparer l'apprenant à l'oral de l'EP2.



### Les ateliers expérimentaux

Ils s'organisent au laboratoire hors situation professionnelle de production. L'objectif est de s'attarder non pas sur la tâche ou la compétence globale, mais est au contraire d'aborder la compétence opérationnelle sous une focale d'observation pointue. L'atelier se déroule généralement sur une durée courte avec des objectifs visés qui doivent être explicités le plus clairement possible pour l'apprenant.

Les ateliers expérimentaux ciblent des compétences opérationnelles du référentiel. Un geste, une technique de découpe, l'utilisation d'un matériel, d'outils, de démarche d'autocontrôle en hygiène... Le formateur sera à même de dégager dans le référentiel quelles sont les compétences opérationnelles qui méritent d'être abordées ou complétées par ce biais. En effet, toutes les compétences opérationnelles n'ont pas vocation à être mises en œuvre dans ces ateliers.



### Les séances de technologie.

Elles permettent l'étude, d'un environnement de travail, des produits et des méthodes employés dans l'exercice du métier. Cette technologie s'illustre dans le référentiel par le biais des savoirs associés et ses limites de connaissances. Elle est l'occasion de placer les apprenants devant des savoirs à comprendre et à maîtriser pour mettre en œuvre les compétences opérationnelles dans un cadre de référence commun (le référentiel). Le moment opportun de l'apport de ces savoirs interroge souvent le formateur lors de la mise en œuvre de sa progression pédagogique. Ce questionnement intervient également lors des évaluations. Nous éviterons de mobiliser les connaissances de manière déconnectée et conseillons au formateur de bien relier les savoirs associés en lien avec les compétences opérationnelles. Ce nouveau référentiel du CAP Boucher doit permettre au formateur de réinterroger sa pratique de mise en œuvre des séances de technologie. Quelles sont les activités confiées aux apprenants ? Quelle est la place de ces activités dans la progression ? Quel est le sens de ce qui est demandé ? Quelle place donner à l'analyse, la réflexion, la synthèse ? Quel est le degré d'investissement demandé à l'apprenant ? Comment intégrer les nouvelles tendances du métier dans mes enseignements. Comment intégrer dans mon enseignement les dossiers thématiques de la presse et des sites Internet liés à la profession.



D'autres modalités et actions pédagogiques peuvent également venir s'adosser au fil du parcours de formation ; les masterClass\*, l'accueil de professionnel, les voyages pédagogiques, la visite ou la participation à des salons et/ou Olympiades des métiers, une sélection MAF. Des d'activités pédagogiques qui apportent une culture métier ouverte sur l'environnement extérieur et contribuent au rayonnement de la filière.

\*Les masterClass, ou classe de maître en français, sont organisées sur le schéma d'une conférence, de temps d'échange en atelier, où l'intervenant partage son expérience ou sa maîtrise d'un sujet, et propose aux participants d'échanger à ce sujet.

## LA SUPPRESSION DE L'EEJS – UN CHOIX RAISONNÉ

### **La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social**

Ce nouveau référentiel axé sur le cœur de métier se caractérise par une mise en œuvre de compétences mobilisables sur le pôle 1 (Approvisionnement, organisation et transformation des viandes) et le pôle 2 (Préparation à la commercialisation). Cette redéfinition des activités du métier se caractérise par un recentrage des tâches effectuées au laboratoire.

Dans ce cadre, le groupe de travail a naturellement écarté les savoirs associés relatifs à la connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social de l'ancien référentiel. Il est à préciser que les connaissances de gestion appliquée seront abordées dans le cadre de la future Mention complémentaire spécifique à la profession. Toutefois, il est rappelé que certaines connaissances liées à l'initiation juridique et sociale de l'ancien référentiel sont traités dans le cadre de l'ECJS (l'éducation civique, juridique et sociale) en classe de CAP. La suppression des connaissances en Eejs, ouvre la possibilité aux équipes de réorienter le créneau dégagé vers les fondamentaux « **cœur de métier** ».

**Deux compétences opérationnelles liées à la réception des produits et à la gestion des stocks sont identifiables dans le référentiel.**

► Compétence globale C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés - T1.2 – Vérification et réception des produits livrés

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C1.5 – Vérifier l'adéquation de la qualité et de la quantité entre les marchandises livrées et le bon de livraison et identifier la codification	Vérification, sous l'autorité d'un responsable, de l'adéquation qualitative et quantitative entre les produits livrés et le bon de livraison	Les documents commerciaux liés à la livraison	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le type de document commercial (bon de livraison ou/et facture) et sa finalité</li> <li>• Sélectionner les informations utiles lors de la réception (bon de livraison ou/et facture)</li> <li>• Signaler les anomalies constatées</li> </ul>

► Compétence globale C1c - Entreposer les produits et suivre les stocks - T1.3 – Stockage des produits livrés

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C1.8 – Répartir les produits par nature et par famille et pratiquer la rotation des stocks	Rangement, stockage et rotation des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes	Le principe de la rotation des stocks	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguer les produits avec et sans date de conservation</li> <li>• Pratiquer la méthode du « premier entré - premier sorti » pour optimiser les coûts et prévenir le gaspillage</li> </ul>

La maîtrise de ces deux compétences opérationnelles nécessite la mobilisation de savoirs associés à travers les documents commerciaux liés à la livraison ainsi que le principe de la rotation des stocks. Le groupe de travail s'est interrogé sur les notions à s'approprier prioritairement dans le cadre de l'exercice du métier de boucher. Il s'agit précisément de se détacher de l'aspect comptable de ces documents. En effet, dans le quotidien de l'activité professionnelle, il appartient au supérieur et chef d'entreprise de traiter ces documents. Aussi, dans une volonté graduelle de compétences, ces aspects comptables sont abordés dans le cadre du BP. Par conséquent, les savoirs associés liés à ces compétences opérationnelles seront abordés par le professeur de pratique. Par ailleurs, et dans une volonté de décloisonnement des enseignements, il est à penser l'intervention du professeur de mathématiques dans le cadre des compétences du socle (conversions, pourcentage...).

Dans ce cadre, la focale sera portée sur la nature des produits livrés, les dénominations, la race, l'identification, la traçabilité. Par ailleurs, il est envisageable de profiter de l'ensemble des lieux de la formation (entreprise, centre de formation et lycée professionnel) pour appréhender ces compétences. Enfin, la rotation des stocks également s'avèrera centrée sur une approche concrète de la procédure du contrôle physique, en écartant l'option d'une étude statistique de document, ou de rédaction de calculs de coûts sur une fiche de stock manuelle. Au regard des évolutions de ce référentiel nous réaffirmons que le formateur de boucherie est pleinement habilité à mettre en œuvre ces compétences.

### La mise en œuvre des techniques bouchères au laboratoire



Temps fort de la formation, les séances de travaux pratiques sont au cœur des apprentissages. Ces séances viennent en complément de la formation dispensée en entreprise. La progression pédagogique reste toutefois de la liberté de chaque formateur mais **doit être cohérente et couvrir l'ensemble du référentiel en y intégrant dans sa stratégie le rôle complémentaire de l'entreprise et par conséquent une individualisation.**

**Les règles d'hygiène et de sécurité appliquées à l'apprenant, aux équipements et matières premières sont à aborder et à mettre en œuvre sur l'ensemble des séances de travaux pratiques.** Le groupe de travail a été très sensible au retour de l'enquête nationale auprès des professionnels du secteur sur le contenu du CAP actuel. **Les professionnels pointent parfois chez les jeunes une difficulté dans la mise en œuvre des procédures liées à l'hygiène dans leur activité. Nous recommandons vivement la nécessité d'un travail en continu entre le formateur de sciences appliquées et le formateur de boucherie. Lors de la formation l'apprenant doit intégrer en permanence que l'entretien, l'hygiène et la sécurité font partie des composantes indissociables du métier de boucher.**

**Des d'activités sont à mettre en œuvre dans le cadre de l'hygiène et la sécurité au fil de la formation tant sur les ateliers de pratique que sur les ateliers expérimentaux. Le retour d'une analyse de surface peut être exploité en amont d'une séance. L'hygiène et l'entretien sont par ailleurs observés de manière continue sur les deux pôles de certification.**



Remise en état des locaux professionnels

La mise en œuvre de la progression des travaux pratiques doit se faire au maximum dans le respect d'une progressivité des techniques et des viandes travaillées et en cohérence avec la mobilisation des savoirs associés.

### Exemple de progression possible en travaux pratiques sur les 3 premiers ateliers

1 <sup>re</sup> Année - Séance	Activités proposées lors de la séance de travaux pratiques	Résultats attendus	Savoirs associés
①	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adopter les bons gestes et postures</li> <li>• Se laver les mains</li> <li>• Découvrir des couteaux et autres outils</li> <li>• Travailler sans salir son tablier</li> <li>• Ranger et nettoyer le plan de travail</li> <li>• Définir le sens du port du tablier et du gant de protection</li> <li>• Définir le sens du désossage</li> <li>• Le nettoyage du plan de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>➤ Application des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>➤ Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail</li> <li>➤ Espace de travail organisé</li> <li>➤ Le désossage à blanc</li> <li>➤ Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole « Température Action mécanique Concentration Temps d'action »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Les règles d'hygiène</li> <li>▶ Le matériel et les outillages</li> <li>▶ L'outillage individuel</li> <li>▶ La technique du désossage</li> <li>▶ L'hygiène et la prévention des risques en milieu professionnel</li> <li>▶ La lutte contre les contaminations croisées</li> </ul>
②	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser son plan de travail</li> <li>• Respecter les règles de sécurité au désossage</li> <li>• Désosser les os long, court, plat sans coups de couteaux dans la viande</li> <li>• Le nettoyage du plan de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail</li> <li>➤ Utilisation de l'outillage adapté</li> <li>➤ Coupe franche, nette et réglementaire</li> <li>➤ Respect des règles et postures de sécurité</li> <li>➤ Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Le matériel et les outillages</li> <li>▶ Les produits : caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces autres que gros bovins</li> <li>▶ Les dénominations des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe)</li> <li>▶ La technique du désossage</li> </ul>
③	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éplucher la viande sans faire de trous</li> </ul> <p>(l'épluchage des viandes à rôtir et à bifteck)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De définir le sens de l'épluchage d'un muscle</li> <li>• Ficeler une pièce à rôtir en respectant les critères (espaces réguliers, parallélisme des ficelles et nœuds coupés à ras et alignés)</li> <li>• Le nettoyage du plan de travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Épluchage net des viandes</li> <li>➤ Utilisation du matériel adapté</li> <li>➤ Ficelage régulier (ficelle arrêtée)</li> <li>➤ Utilisation rationnelle de la ficelle</li> <li>➤ Application des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Les techniques de préparation</li> <li>▶ Les règles d'hygiène</li> <li>▶ Les principaux acteurs de la filière</li> </ul>

**Les savoirs associés portant sur la sécurité et l'hygiène seront abordés en continu et en lien direct avec la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire de la section de l'établissement.**

## Une démarche hygiène qualité et sécurité indissociée des techniques

Compétences à mobiliser en continu sur le cycle de formation

- ❖ Compétence globale C4b - Appliquer les règles de sécurité alimentaire
- ❖ Compétence globale C4c - Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
- ❖ Compétence globale C4d - Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel

Ces compétences traversent en permanence le pôle 1 et pôle 2 du référentiel.  
**Une maîtrise insuffisante de l'hygiène lors des épreuves pratiques certificatives entraîne la non délivrance du ou des pôle(s) concerné(s) (1-2)**

Il est important d'apporter une lecture de ce parcours aux différents acteurs (formateur, apprenant, maître d'apprentissage ou tuteur). Quelles tâches confier au début de la formation ? Comment appréhender la complexité de la tâche ou du geste professionnel ? Le formateur doit pouvoir guider le maître d'apprentissage et tuteur dans la chronologie, la complexité du geste à acquérir et la nature de la viande travaillée. Ce nouveau référentiel est une occasion pour revisiter les progressions existantes et partager une réflexion sur la traçabilité des apprentissages. Les fiches navettes utilisées dans les années 1990 comme document de liaison s'attachaient déjà à retracer les activités entre le centre de formation et l'entreprise. Lors de nos différents échanges avec les professionnels (maîtres d'apprentissage et formateurs) la notion de **traçabilité** des activités traversées par l'apprenant reste encore parfois difficile à mettre en oeuvre et demande à gagner en efficacité. Quelquefois faute de temps des acteurs ou faute d'une implication suffisante de la part de l'apprenant à suivre son parcours et sa progressivité.

Nous proposons pour les formateurs et maître d'apprentissage différents tableaux par espèces sur lesquels le groupe de travail a identifié la complexité croissante du travail de la viande ; ainsi l'ensemble des acteurs de la formation pourra porter un regard partagé sur la complexité des travaux confiés. Ces tableaux par espèce seront d'une aide certaine pour accompagner le formateur dans la mise en oeuvre de sa progression pédagogique, pour sensibiliser le maître d'apprentissage et le tuteur dans les techniques à confier, puis, comme nous le développerons dans ce guide pourront être utilisés comme élément de traçabilité dans le portfolio du jeune diplômé.

Une version complète met en avant l'ensemble des techniques à traverser dans le cadre de la formation, tel un panorama complet afin de sensibiliser l'entreprise sur les techniques à couvrir. Une seconde version sera proposée, avec pour objectif être complétée pour retracer le suivi des opérations techniques confiées sur le centre de formation et en entreprise. Le cas échéant ces documents offre une possibilité d'être utilisés dans un **portfolio**.

Ces tableaux seront proposés sous format libre sur le site national pédagogique de ressources en l'alimentation afin de laisser la possibilité aux utilisateurs d'intégrer ces supports dans les documents de suivi (tableaux de bord numérique, progression) ou dans le livret de d'apprentissage ou carnet de liaison des apprenants sur support papier ou digital.





## Complexité des techniques BŒUF

Morceaux de coupe		1 Couper		2 Désosser		3 Séparer		4 Parer		5 éplucher		6 Barder		7 Ficeler	
<b>BŒUF</b>															
<b>AV 5</b>															
COLLIER BC	Basse côte	Vertèbres cervicales	Vertèbres dorsales, parties de côtes	Pièce parée et 1 <sup>er</sup> talon	Collier, basse côte et 1 <sup>er</sup> talon	Pièce parée	Macreuse à rôtir	JumEAU à bifteck	Macreuse à rôtir						
Complexité	***	****	***	***	**	**	***	**	***	***	**	***	***	***	***
RAQUETTE	Jambe avec os	Radius, cubitus (olécrane), os du carpe	Scapulum humérus	Dessus de palette, jumEAU (à bifteck, à pot au feu), paleron, macreuse (à rôtir, à pot au feu)											
Complexité	**	**	****	**											
ALOYAU DEH	Levée de filet	Vertèbres dorsales (3), parties de côtes (3) vertèbres lombaires (6)		Séparer les bavettes		Bavette à pot au feu	Bavette d'aloyau	Bavette de flanchet	Filet	En rosbir ou tournedos					
Complexité	****	****		***		*	****	**							
ALOYAU	Levée de filet	Vertèbres dorsales (3), parties de côtes (3) vertèbres lombaires (6)		Séparer les bavettes, rumsteak, aiguillette de rumsteak et aiguillette baronne		Bavette à pot au feu	Bavette d'aloyau, aiguillette de rumsteak	Bavette de flanchet, aiguillette baronne	Aiguillette baronne	Aiguillette baronne					
Complexité	****	****		***		*	****	**	***	***	***	***	***	***	***
HANCHE		Coxal (ilium)/ sacrum		Aiguillette baronne		Aiguillette baronne	Aiguillette de rumsteak	Rumsteak	Aiguillette baronne	Aiguillette baronne					
Complexité		**		**		**	****	****	****	****	****	****	****	****	****
MILIEU DE TRAIN		Vertèbres dorsales, parties de côtes		Le dessus de côte	Dessus de côte										
Complexité		***		*	**										
CUISSE (BCU)	Jambe avec os	Coxal (ischium), fémur, rotule, tibia, os du tarse		Tende de tranche, tranche, semelle, araignée	Jarret, gîte nerveux de gîte	Tende de tranche à rôtir (dessus de tranche, poire, merlan)	Tranche (plat, rond, mouvant)	Semelle (rond de gîte, gîte rox, aiguillette baronne)	Rôtis	Rôtis					
Complexité	**	****		***	**	****	****	**	***	***	***	***	***	***	***
CUISSE (BCUH)	Jambe avec os	Coxal, sacrum, fémur, rotule, tibia, os du tarse		Tende de tranche, tranche, semelle, araignée, rumsteak, aiguillette de rumsteak et aiguillette baronne	Jarret, gîte nerveux de gîte	Tende de tranche à rôtir (dessus de tranche, poire, merlan)	Tranche (plat, rond, mouvant)	Semelle (rond de gîte, gîte rox, aiguillette baronne)	Rôtis	Rôtis					
Complexité	**	****		***	**	****	****	**	***	***	***	***	***	***	***

## Complexité des techniques VEAU – AGNEAU - PORC

Morceaux de coupe	1 Couper	2 Désosser	3 Séparer	4 Parer	5 Éplucher	6 Barder	7 Ficeler	
VEAU	ÉPAULE Complexité	Jarret	Scapulum, humérus		Épaule		Rôti	Rôti
		...	...		...		...	...
	CUISSÉAU	Jarret	Coxal, sacrum, fémur, rotule	Noix (noix pâtissière, sous-noix) Quasi, Bavettes, Tête de filet	Noix (noix pâtissière, sous-noix) Quasi, Bavettes, Tête de filet	Bavettes	Rôti et paupiettes	Rôti et paupiettes
		...	...	...	...		...	...
	COLLIER BC Complexité	Côtes découvertes	Vertèbres cervicales	Vertèbres dorsales et parties de côtes	Collier côtes découvertes		Côtes découvertes	Rôti à braiser
		...	...	...	...		...	...
	LONGE (ou partie) Complexité	Échine/ Carré/ Filet/ Palette	Vertèbres cervicales	Vertèbres dorsales et parties de côtes, vertèbres lombaires	Échine- Carré- Filet			Rôti
		...	...	...	...			...
		...	...	...	...			...
	PORC	PALETTE Complexité	Scapulum		Palette			Rôti
...			...	...			...	
AGNEAU	GIGOT Complexité	Sacrum et coxal, Fémur, rotule, os du tarse		Gigot entier			Gigot entier	
		...	...	...			...	
AGNEAU	ÉPAULE Complexité	Scapulum, humérus, radius, cubitus, os du carpe		Épaule		Épaule	Épaule à rôti	
		...	...	...			...	

## Complexité des techniques VOLAILLES - ABATS

	Morceaux de coupe	1 Couper	4 Parer	5 Éplucher	7 Ficeler	Habiller
VOLAILLE	POULET	Poulet				Poulet
	Complexité	■ ■				■ ■
VOLAILLE	PINTADE	Pintade			Brider en continu	Pintade
	Complexité	■ ■			■ ■ ■	■ ■
ABATS	ROGNON (porc ou bœuf)		Rognon	Rognon		
	Complexité		■	■		
	CŒUR (bœuf)		Cœur	Cœur		
	Complexité		■	■		

### Légende globale de la technicité sur les espèces

<b>Complexité</b>	■ ■ ■ ■	Techniques complexes qui nécessitent une bonne agilité du geste, de la prise en main des outils. Connaissances anatomiques des animaux poussées
<b>Complexité</b>	■ ■ ■	Techniques intermédiaires, maîtrise du geste et des outils. Connaissances anatomiques de base
<b>Complexité</b>	■ ■	Techniques de base sans difficulté majeure, prise en main aisée. Connaissance générale sur le produit
<b>Complexité</b>	■	Techniques simples

**Suggestions d'ateliers expérimentaux en CAP BOUCHER en lien avec les compétences opérationnelles du référentiel**

Démarche pédagogique	Matière première	Matériel	Compétence opérationnelle	Limite des connaissances
<p>Suite à une livraison de matière première, donner comme consigne aux apprenants (par groupe de 2) de stocker les matières premières à l'aide du matériel mis à disposition.</p>	<p><u>Exemple</u> : Épaule de veau, morceau de détail sous-vide, abats (rognon, langue), volaille...</p>	<p>Crochets ou esses, bacs plastiques, plateaux plastiques et grilles....</p>	<p>C1.1 Sélectionner les matériels de stockage</p> <p>C1.4 Contrôler et consigner les DLC, DDM et DCR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Identifier les produits carnés bruts, emballés ou conditionnés (carcasses, morceaux de gros, produits prêts à découper, produits tripiers, volailles) et associer le matériel de stockage adapté</li> <li>▶ Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement.</li> <li>▶ Définir la date limite de consommation, la date de durabilité minimale et la date de consommation recommandée</li> </ul>
<p><b>Co- animation avec les Sciences Appliquées</b>  <b>À la fin du TP, réaliser des prélèvements sur :</b>                      -une main lavée et une après avoir vidé les poubelles                      - une planche à découper après nettoyage                      - une poignée de porte de chambre froide  <b>Placer les prélèvements en culture en étuve.</b>  <b>Interpréter en cours en salle</b></p>		<p><b>Boîtes de Pétri et lames gélosées, plan de travail, locaux...</b></p>	<p>C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Expliquer la réglementation et l'importance de son application spécifiquement sur le lavage des mains.</li> <li>▶ Spécifier les éléments essentiels du guide de bonnes pratiques en insistant sur les points d'autocontrôle.</li> <li>▶ Sensibiliser à l'utilisation d'outils d'autocontrôle</li> </ul>
<p>Mettre à disposition 3 petits morceaux de bœuf avec une coupe transversale (jarret, entrecôte, merlan ou steak). Chaque groupe observe et note (présence de tissus conjonctif, sens des fibres, présence de gras périphérique et interne) Les morceaux sont découpés et chaque groupe fait une cuisson rapide d'un petit bout départ à chaud et sans matière grasse. Observation, dégustation sensorielle et analyse.</p>	<p><u>Exemple Bœuf</u> :                      1 entrecôte, 1 tranche de jarret, 1 steak....</p>	<p>Poêles, fourchettes, planches, assaisonnement                      Plaque électrique ou induction mobile</p>	<p>C3.14 Contribuer à la mise en valeur des vitrines</p> <p>C2.6 Séparer les morceaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Citer les deux principales destinations culinaires (lente et rapide)</li> <li>▶ Classer les morceaux de détail en fonction de la destination culinaire</li> </ul>

Démarche pédagogique	Matière première	Matériel	Compétence opérationnelle	Limite des connaissances
Placer sous vide deux pièces de viande de bœuf sous vide (une brute et une épluchée) Identifier chacune en précisant son poids ; Stocker 2 semaines en chambre froide (tranche brute sur plateau et rond de tranche sur grille). Observer au bout de 2 semaines (exsudat, couleur) Dessouvider et égoutter séparément, peser l'exsudat. Observer la couleur	<u>Exemple Bœuf</u> : 1 tranche brute et 1 rond de tranche épluché.....	Bac gastronormes à trous et pleins, balance	C3.10 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure  C3.12 Stocker	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Identifier les différentes réglementations en matière d'étiquetage et de stockage</li> <li>▶ Préciser les protocoles de « dessouvidage »</li> <li>▶ Définir la maturation, la dessiccation et l'exsudation des viandes</li> </ul>


Ci-contre 2 illustrations sur la démarche illustrée.

Atelier expérimental « Paupiettes »

Atelier expérimental « la machine à sous-vide. Fonctionnement et application professionnelle »

Les fiches seront proposées sous le format Word sur le site national de ressource en alimentation pour pouvoir être téléchargées, modifiées et adaptées par les formateurs.



Co-animation possible : <input type="checkbox"/> Mathématiques <input type="checkbox"/> Autre .....		<b>FICHE ATELIER EXPÉRIMENTAL BOUCHERIE</b>	Classe : CAP Boucher Temps de la séance : 1h
---	---	---	---

<u>Compétences opérationnelles</u> C3.5 Farcir, C3.6 Façonner, C2.12 Barder, C2.13 Ficeler	<b>Thème: Les paupiettes</b> 
<b>SAVOIRS ASSOCIES :</b> - respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce - adapter le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...) - Respecter la réglementation pour l'emploi de la barde	

### Définition d'une paupiette

*Une paupiette est une tranche de viande fine, le plus souvent à base de bœuf ou de veau mais aussi de volaille, que l'on recouvre d'une farce puis que l'on roule, barde et ficelle avant cuisson.*

#### ATELIERS EXPÉRIMENTAUX (par groupe de 2 apprenants)


<b>PROCOLE n°1</b>	Temps requis en min :	5	10	15	
Matériels	1 balance 1 plat moyen	Risques et précautions			
Matières d'œuvre	3 escalopes de dinde régulières à 100 g 150 g de farce	Données (prérequis)	Utiliser une balance Peser avec précision		
<b>Ce que je fais (réalisation)</b>			<b>Je note ce que j'observe (résultat)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Je pèse 3 boules de farce des poids suivants (30 g, 50 g, 70 g).</li> <li>▶ J'étale les 3 escalopes de dinde sur le plan de travail.</li> <li>▶ Je dispose au centre de chaque escalope une boule de farce.</li> <li>▶ Je replie les escalopes autour des boules.</li> <li>▶ Je range mes paupiettes côte à côte sur le plat inox.</li> </ul>			<p style="color: red;">Les paupiettes sont irrégulières. Il y en a une petite, une moyenne et une grosse.</p>		
<b>Ce que je retiens</b>	Je dois être régulier lors de ma pesée de farce pour obtenir une paupiette régulière.				

<b>PROCOLE n°2</b>	Temps requis en min :	5	10	15	
Matériels	1 balance, 1 plat inox,	Risques et précautions			
Matières d'œuvre	Idem protocole n°1	Données (prérequis)	Utiliser une balance Peser avec précision		
<b>Ce que je fais (réalisation)</b>			<b>Je note ce que j'observe (résultat)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Je démonte les paupiettes, dispose les escalopes sur mon plan de travail, rassemble et remalaxe la farce.</li> <li>▶ Avec le poids de farce, je calcule et divise cette dernière pour réaliser les trois paupiettes.</li> <li>▶ Je note le résultat du poids de farce obtenu.</li> </ul>			<p style="color: red;">J'obtiens 3 tas de farce de 50g.</p>		
<b>Ce que je retiens</b>	Le poids de farce réglementaire pour réaliser une paupiette est de 50 g.				

<b>PROTOCOLE n°3</b>		Temps requis en min :		5	10	15
Matériels	1 balance, 1 plat inox, ficelle, couteau	Risques et précautions				
Matières d'œuvre Par groupe	Idem protocole n°1 200 g de barde de porc	Données (prérequis)	Ficeler ficelle arrêtée			
<b>Ce que je fais (réalisation)</b>			<b>Je note ce que j'observe (résultat)</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Je place chaque tas de farce sur chaque escalope.</li> <li>▶ Je referme les escalopes et mets en forme les paupiettes en long.</li> <li>▶ Je tare le plat, pèse les 3 paupiettes et note le poids obtenu.</li> <li>▶ Je remets les paupiettes sur le plan de travail et je cerce chaque paupiette avec de la barde, puis je les ficelle technique ficelle arrêtée.</li> <li>▶ Je pèse les 3 paupiettes finies et note le poids.</li> <li>▶ A l'aide des deux poids, je calcule le pourcentage du poids barde/ficelle utilisé.</li> </ul>			<p>Poids des paupiettes non ficelées : .....</p> <p>Poids des paupiettes finies : .....</p> <p>Poids barde/ficelle : .....</p> <p>Calcul du % du poids barde/ficelle</p>			
<b>Ce que je retiens</b>	<b>L'utilisation de la barde et de la ficelle a de l'importance dans le produit fini.</b>					



**À RETENIR : RÉGLEMENTATION À RESPECTER LORS DE LA RÉALISATION DES PAUPIETTES**

Photos <small>Source : ENSMV</small>	JE NOTE
	<p>Le poids de farce dans une paupiette doit être de 50 g.</p> <p>Le poids d'une paupiette finie doit être environ de 150 g.</p> <p>Le poids de barde/ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total de la paupiette (Source : DGCCRF).</p>



Co-animation possible :

- Sciences appliquées
- Autre .....

**FICHE  
ATELIER EXPÉRIMENTAL  
BOUCHERIE**

Classe : CAP Boucher  
Temps de la séance : 1h

**OBJECTIFS de découverte :**

- utiliser une machine sous-vide ;
- comprendre le principe de l'évacuation de l'oxygène d'un produit alimentaire lors de la mise sous vide
- comprendre le respect du protocole lors du conditionnement sous-vide



**Thème :** La machine sous vide  
C3.8 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure

**Façade de la machine sous-vide**



**Mode d'emploi de la machine sous-vide**

- ① Interrupteur « power on » ⇒ Appuyer sur l'interrupteur, la lumière s'allume
- ② Écran de contrôle ⇒ l'écran affiche le % de vide
- ③ **SEL** ⇒ bouton d'accès aux réglages du vide et de la soudure  
+ et - ⇒ boutons de réglage de la puissance du vide et de la soudure en fonction du produit
- ④ Bouton « stop » ⇒ arrêt souhaité

**ATELIERS EXPÉRIMENTAUX (par groupe de 2 apprenants)**

<b>PROTOCOLE n°1</b>	Temps requis en mins :	5	10	15	
Matériels	1 ramequin en verre. 1 machine sous-vide.	Risques et précautions	Ne pas renverser l'eau dans la machine		
Matières d'œuvre Par groupe	Eau froide	Données (prérequis)			
Ce que je fais (réalisation)		Je note ce que j'observe (résultat)			
Allumer la machine sous vide et régler l'intensité du vide à 90%. Prendre le ramequin et le remplir de 1/3 avec de l'eau froide. Le disposer directement dans la machine et fermer la cloche pour faire le vide. Lorsque la cloche s'ouvre, toucher l'eau avec un doigt.		Au travers de la cloche, je vois que l'eau fait des bulles. Quand je touche, elle est froide.			
Ce que je retiens	La pression atmosphérique ne s'exerce plus : lorsque le vide se fait, l'oxygène contenu dans l'eau s'échappe en faisant « buller » l'eau mais l'eau ne chauffe pas.				

<b>PROTOCOLE n°2</b> Temps requis en mins :		5	10	15	
Matériels	1 sac plastique sous-vide taille « 15 par 15 » 1 machine sous-vide.	Risques et précautions			
Matières d'œuvre Par groupe	100g de bande de porc	Données (prérequis)		Savoir utiliser la machine sous-vide	
Ce que je fais (réalisation)			Je note ce que j'observe (résultat)		
<p>Régler l'intensité du vide à 99%.</p> <p>Prendre la poche plastique et y introduire la bande</p> <p>Placer la poche dans la machine, laisser dépasser la poche largement du bord de la machine</p> <p>Baisser la cloche, la machine se lance et fait le sous vide.</p>			<p><i>La poche gonfle, elle éclate à une extrémité.</i></p> <p><i>A l'ouverture de la cloche, la poche est ouverte, le produit n'est pas sous vide.</i></p> <p><i>Au niveau de la soudure il y du gras, la soudure est sale.</i></p>		
Ce que je refiles	L'ouverture de la poche doit être bien disposée sur la barre de soudure, sans traces de matière première et rester au sein de la cloche.				



**À RETENIR : PROTOCOLE DE MISE SOUS-VIDE D'UNE VIANDE OU D'UN PRODUIT**

Etapes	Photos <small>Source : <a href="https://fr.multivac.com/fr/">https://fr.multivac.com/fr/</a></small>	Commentaires
1		Allumer et effectuer les réglages du vide et de la soudure adaptés en fonction du produit
2		Sélectionner un (ou des) sacs plastiques adaptés en fonction du (ou des) produit à conditionner
3		Plier le bord du sac vers l'extérieur sur une hauteur de 8 cm environ et y introduire la viande/le produit.
4		Déplier le bord du sac et le placer dans la cloche
5		Ranger l'ouverture du sac sans plis sur la barre de soudure et baisser la cloche
6		Quand la cloche s'ouvre à la fin du cycle, vérifier que la soudure soit propre et sans colonne d'air.

Le conditionnement sous-vide du produit s'accompagne toujours d'un étiquetage





La rénovation du CAP Boucher s'est attachée à la demande des professionnels à revenir sur les fondamentaux et sur le geste professionnel ; davantage de désossage et de parage ce qui induit un travail de carcasse avec os.

Cette orientation dans la formation nécessite d'adapter sa stratégie pédagogique et d'appréhender le plus justement possible le temps consacré à l'apport des savoirs-associés de technologie, sans que ces derniers empiètent de manière trop importante sur le geste métier. Si la démarche expérimentale permet comme nous l'avons vu une prise de recul sur la pratique de l'apprenant. Comprendre ce que je fais, être en mesure de justifier et d'analyser les incidences. La progression des savoirs associés de technologie doit être adaptée au plus proche de la chronologie des travaux pratiques afin d'éviter un empilement des connaissances sans lien réel et provoquer l'ennui et le risque de décrochage de l'apprenant qui ne trouvera pas de lien immédiat.



Sur la compétence globale C2a – Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer. Le formateur abordera de préférence les matériels et outillages utilisés lors de la séance en atelier.

Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
C2.1 – Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place le poste de travail et la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité	Mise en place du poste de travail en fonction des consignes de la production à effectuer	Le matériel et les outillages	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les différents types de plans de travail et leur fonction (billot, table inox, planches à découper)</li> <li>- Énumérer les règles d'organisation d'un poste de travail et son adaptation pour le personnel en situation de handicap</li> <li>- Décrire les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation</li> <li>- Identifier les différents matériels et outillages</li> <li>- Citer le matériel et sa réglementation :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le matériel de pesage</li> <li>▪ le matériel de transformation (machine à hacher, scie à os, coupe-côtelettes, mélangeur, poussoir)</li> <li>▪ le matériel de conditionnement (machine sous-vide)</li> <li>▪ le matériel de déconditionnement (la table à dessouvider)</li> </ul> </li> <li>- Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage</li> <li>- Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
	Sélection de la matière d'œuvre en adéquation avec les opérations à réaliser  Espace de travail organisé  Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail  Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité		
		Les bases de la communication orale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les techniques de l'écoute active (questionnement, formulation)</li> </ul>
C2.2 – Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils	Outils en état et conformes  Outils tranchants	Outillage individuel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citer et décrire les principaux outils, préciser leur utilisation spécifique : couteaux, feuilles, scies, lardoir, aiguille à brider, coupeuret, aplatisseur, grattoir, fusil, rolls</li> <li>- Lister les techniques de base d'affutage et d'affilage des outils tranchants</li> </ul>

▪ le matériel de transformation (machine à hacher, scie à os, coupe-côtelettes, mélangeur, poussoir)

▪ le matériel de conditionnement (machine sous-vide)

Ces matériels interviendront certainement plus tardivement dans la formation, ils auront de ce fait vocation à être abordés au moment opportun. Le matériel de conditionnement (machine sous-vide) pourrait être lui abordé sous la forme d'un atelier expérimental comme étudié précédemment. Afin de trouver un ancrage plus solide la connaissance des matériels et outillages gagnera à être dispensé directement à l'atelier.



Au-delà de la progression réalisée autour des savoirs associés, nous invitons le formateur à s'interroger sur sa pédagogie.

« La pédagogie porte sur l'articulation du processus enseignement-apprentissage au niveau de la structuration du savoir et de son appropriation par l'apprenant. »\*

\*Marguerite Altet, La formation professionnelle des enseignants, Paris, PUF, 1994

Pour synthétiser, la pédagogie va s'intéresser :

- aux interactions élèves/élèves.
- aux interactions formateur/élèves.
- à l'organisation de la classe pour favoriser les apprentissages.

Par ce biais une interrogation portera également lors de la transmission des savoirs associés sur le développement des compétences transversales dans les apprentissages.

#### Compétences transversales Identifiées en CAP

- Lire, comprendre et présenter des textes documentaires
- Rendre compte, à l'oral ou à l'écrit, d'une expérience en lien avec le métier
- Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme
- Rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit en utilisant des outils et un langage appropriés
- Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation
- Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

....

Le formateur veillera à proposer des interactions et une organisation de classe qui facilitera la traversée de ces compétences. Il doit jouer sur différents canevas afin d'optimiser l'apprentissage et garder l'ensemble des apprenants concentrés. Entrecouper l'approche magistrale et varier par des durées et des supports différents. Il s'attachera à proposer des contenus suffisamment stimulants pour susciter l'intérêt de chacun. On parlera parfois de scénario pédagogique (une situation professionnelle est proposée et l'on invite l'apprenant à mobiliser les connaissances technologiques au regard de la problématique posée).

#### Au cœur de la classe des modalités pédagogiques à varier pour susciter l'attention des apprenants



Travaux en classe



Travaux et réflexions  
de groupes



Travail individuel -  
Dossier, Chef d'œuvre



Co-animation et/ou  
intervenant extérieur

Comme nous l'avons souligné précédemment, **l'enseignement des sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements est au cœur de la formation.** Cette approche intégrée nécessite une **construction commune de la progression avec le formateur de boucherie.** Le groupe de travail conseille aux enseignants d'approcher les savoirs associés de manière complémentaire et à **s'autoriser des temps de présence communs au laboratoire.** Les deux enseignants s'attarderont à repérer dans le référentiel **les phases et points critiques** qui nécessitent une présence de l'enseignant des **sciences appliquées.**

Les **phases de transformation des produits, de l'entretien des matériels et des locaux** sont des occasions de **mettre en pratique des gestes, des postures** qui intègrent des compétences techniques spécifiques aux **sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements.** Des temps forts de **démonstrations** faites par le professeur de sciences appliquées tels que ; **l'entretien d'un plan de travail, d'un matériel, de la mise en œuvre d'un prélèvement de surface,** sont autant d'occasion d'aborder avec les apprenants de manière concrète les différentes techniques. Ainsi cet enseignement n'est pas perçu par l'apprenant comme **abstrait.** Lors de ces phases techniques, la **prise de vue numérique, la réalisation de capture vidéo,** apporteront de la matière pédagogique à **exploiter** lors des cours théoriques.

Pour les nouveaux formateurs sur le champ disciplinaire des sciences appliquées, nous leur recommandons vivement de **s'acculturer au secteur professionnel** des métiers de la boucherie.

Pour synthétiser

Des contenus qui ont été recentrés sur le cœur de métier

- Une **contextualisation** qui prend un appui sur le quotidien du métier de boucher
- Des **modalités d'intervention à planifier** avec le formateur de spécialité (**prélèvements de surface, utilisation des produits d'entretien, interprétation des retours d'analyses bactériologiques, lecture des notices et plan de nettoyage...**)
- Un **geste professionnel de l'entretien des locaux** à mettre en œuvre dans le respect des protocoles
- Une identification des **activités à risque** (santé et sécurité)

Une mise en œuvre facilitée par des temps de co-animation



**Le numérique dans les apprentissages** Des études variées, menées depuis maintenant une dizaine d'années, identifient les compétences nécessaires pour une insertion et un développement professionnel pérenne au 21<sup>e</sup> siècle. Certaines, telles la collaboration, la communication, les compétences liées au numérique, l'habileté sociale et culturelle se retrouvent dans la quasi-totalité des référentiels. En parallèle et de façon tout à fait complémentaire, d'autres sont régulièrement identifiées comme essentielles et particulièrement recherchées : l'autonomie, la créativité, l'exercice de la pensée critique, la résolution de problèmes, la capacité à développer des produits de qualité et la productivité.

Les compétences liées à la maîtrise et à l'utilisation du numérique constituent un élément fondamental en termes d'insertion et de développement professionnel. À ce titre, au-delà du cœur de métier de boucher, par le choix de sa pédagogie le formateur se doit d'inscrire sa pratique d'enseignement dans cet environnement. Depuis l'épisode de la Covid19 de nombreux centres de formation ont été contraints d'accélérer cette transition numérique dans le contexte de la formation. Cette utilisation du numérique est essentielle dans le cadre de la mise en œuvre d'une pédagogie qui se veut évolutive et innovante.

L'apprenant pourra être sensibilisé à l'existence des outils informatiques spécifiques à son métier et qui constitueront son futur environnement professionnel, plus spécifiquement ceux portant sur la collecte de la traçabilité et sur le suivi du plan de maîtrise sanitaire. On parlera de numérique professionnalisant.



Dans le cadre des enseignements, la collecte de photos au fil de la formation est un excellent support pédagogique qui permet d'appréhender de manière plus dynamique les apprentissages. L'image et la vidéo sont des vecteurs importants dans la formation.

Le **numérique au cœur des laboratoires pédagogiques** s'installe progressivement et facilite les apprentissages. La diffusion d'une technique en amont d'une séance de travaux pratiques, l'arrêt sur un geste spécifique, la diffusion de photos en cours de séance, la prise de vue des réalisations pratiques des apprenants, sont autant de moments qui vont permettre un retour réflexif sur la pratique. Ces ressources photos collectées sur le fil de la formation peuvent aisément être utilisées pour différentes productions ou projets. Réalisation du chef-d'œuvre, promotion de la filière, portrait d'apprenant, dossier technique de technologie sur la connaissance des races et des filières. Nous recommandons d'installer l'apprenant dans de la création de ressources documentaires synthétiques en individuel ou collectif.

## Pistes sur les usages du numérique dans la formation

Revenir sur les techniques à un moment clef d'une séance



Réaliser une synthèse de fin de séance à l'atelier ou en technologie. Commenter sa production

Illustrer des documents pédagogiques (ateliers expérimentaux, technologie, dossiers thématiques,..)



Nourrir le portfolio de l'apprenant au fil de la formation



Créer des ressources au sein de la section magazines, publications. Se réapproprier la technologie



Créer de la ressource d'un Chef-d'œuvre collectif



3 modes de certifications possibles suivant la structure de formation

Spécialité « boucher » du Certificat d'Aptitude Professionnel			Scolaire (établissement public et privé sous contrat)		Formation professionnelle continue (établissement public au CCF intégral)		Scolaire (établissement privé hors contrat)	
			Apprentissage (CFA habilité ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique)				Apprentissage (CFA non habilité)	
							Formation professionnelle continue (établissement non habilité CCF)	
							Individuel Enseignement à distance	
Épreuves	Unité	Coef.	Mode	Durée	Mode	Mode	Durée	
UNITÉS PROFESSIONNELLES								
EP 1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	UP 1	11 <sup>1</sup>	Ponctuel Écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	CCF <sup>2</sup>	Ponctuel Écrit et pratique	4 h 30 dont 30 min d'écrit	
EP 2 – Préparation à la commercialisation	UP 2	7	CCF		CCF	Ponctuel Pratique et oral	2 h 00 dont 10 min d'oral	

LA MISE EN ŒUVRE DU CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION  
 RECOMMANDATIONS POUR LES ÉPREUVES EP1 et EP2

Un cadre pédagogique sur le contrôle en cours de formation

L'évaluation continuée : principe du contrôle en cours de formation.

Propos introductifs

Tout au long du cursus de formation, les situations professionnelles abordées en centre de formation, les périodes d'alternances en entreprise, offrent la possibilité de traverser à plusieurs reprises et selon différents degrés de difficultés des compétences inhérentes au métier pour lequel les apprenants se forment.

Il s'agit donc pour l'équipe pédagogique à partir d'outils simples de suivre l'acquisition tout au long du cycle de ces compétences afin d'apprécier à l'issue l'acquisition des compétences métiers emblématiques correspondantes aux missions confiées au futur salarié.

À cet effet, une proposition d'organisation pédagogique aidante à la mise en place du **système d'évaluation continuée** dans le cadre de la formation tant en entreprise qu'en centre de formation est proposée aux centres de formation désirant mettre œuvre le système d'évaluation en cours de formation.



## Les enjeux

Le préalable réside à la **mise en place d'une continuité de situations professionnelles dans lesquelles un ensemble de compétences sont sollicitées** dans une ambition finale de satisfaction d'une demande exprimée dans le contexte. Il ne s'agit en aucun cas, d'une situation professionnelle « artificielle » ayant pour objectif de reprendre un ensemble de compétences emblématiques réalisées et organisées sous les modalités d'un examen final ponctuel. Aussi, est-il absolument nécessaire, pour la réussite de ce **dispositif continué** de s'équiper de bons outils de suivis, tel qu'un **tableau de bord de compétences**, pour consigner au fil de l'eau le niveau d'acquisition des compétences de chaque apprenant. Par ailleurs, ce système trouve un prolongement intéressant dans le cadre du suivi des missions lors des périodes d'apprentissage en entreprise.

### Le suivi des compétences : le tableau de bord

Nous proposons sur le site national de ressources quelques tableaux de bord de suivi des compétences et des tâches. Ces derniers ne modélisent en rien la mise en œuvre du contrôle en cours de formation mais offrent des pistes de réflexion pour les équipes de formateurs.

De même au-delà du CCF dans la continuité de l'acquisition de compétences progressives tout au long du cursus, il serait intéressant d'expérimenter la **mise en place d'un portfolio de compétences**. En effet, cet outil, de la responsabilité de l'élève, pourrait être un outil judicieux notamment pour **optimiser l'insertion professionnelle des jeunes diplômés**. Ce cadre pourrait être envisagé dès le début du cycle de formation.

## Épreuve E1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes (UP1) – Coefficient 11

### Un cadre réglementaire

#### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».

#### 2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Approvisionnement et stockage,
- Organisation et transformation des viandes.

#### 3. Modalités d'évaluation

##### 3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants ou formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique s'appuie sur les évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

Des outils de **suivi des compétences** seront proposés sous fichier « **Excel** » et déposés sur le site national de ressources des métiers de l'alimentation de l'éducation nationale. Ils renseignent les compétences traversées et la temporalité dans le cycle de formation. Il ne conviendrait en aucun cas de définir des valeurs et des formules de calcul pour noter le candidat. Cette évaluation finale doit être faite en concertation avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. La grille proposée dans le cadre du contrôle en cours de formation est identique à la grille finale de la forme ponctuelle. Nous invitons le formateur à collecter dans un dossier final les différents éléments qui ont pu nourrir la réflexion dans la définition du **profil** (travaux de l'apprenant, évaluations et/ou étude de cas sur le cœur de métier et sciences appliquées (compétences du bloc 1), **traçabilité** des évaluations et/ou **étude de cas des sciences appliquées**, traçabilité des enseignements pratiques. Il convient de donner du sens à l'ensemble du projet de formation et de proscrire les évaluations composées exclusivement de savoirs non contextualisés pour évaluer l'épreuve E1.

L'inspecteur de l'éducation nationale en charge de la spécialité veille à la conformité du contrôle en cours de formation et à l'harmonisation de l'évaluation des candidats.

Un dossier récapitulatif de positionnement qui rassemble des éléments du parcours de formation

**DOSSIER INDIVIDUEL CANDIDAT**

**CAP BOUCHER**

**EP1 – Contrôle en cours de formation**

**COEFFICIENT 11\***

(coefficient à l'exception du chef d'œuvre)

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

NOTE CCF PROPOSÉE EP1 /20

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1 \*120

Contenu des travaux réalisés dans le dossier

- Plan de suivi technique et sanitaire de l'élevage
- Plan de traçabilité des produits
- Plan de gestion des déchets
- Plan d'hygiène et de sécurité

Des grilles de compétences traversées en centre et entreprise au cours du cursus

**GRILLE INDIVIDUELLE DE SUIVI - EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**

Nom - Prénom

Activité 1 : Approvisionnement et stockage

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes

Tableau de suivi des compétences avec des cases colorées (vert, orange, rouge) indiquant le niveau de maîtrise.

Expérimentations	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Bœuf</b>	EPABLE (meat)	CEVISE (meat)	CEVISE (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)
<b>Vieilles</b>	EPABLE	CEVISE (meat)	CEVISE (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)
<b>Porc</b>	EPABLE	CEVISE (meat)	CEVISE (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)
<b>Volaille</b>	EPABLE	CEVISE (meat)	CEVISE (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)	ALOUAT (meat)

**Document 1.2** Le bœuf, les produits de la mer, les produits laitiers et les viandes de qualité

Situation :

Vous êtes responsable de la vente de produits de qualité. Vous devez vous assurer que les produits sont de qualité et que les clients sont satisfaits.

Travail à faire :

- Compléter le mini guide formation ci-dessous de votre site au 15/05/2023.
- Prendre les documents de référence des produits de qualité de votre site (1.2) et vous faire accompagner par votre responsable de formation.

**Document 1.1** Les animaux de boucherie

Situation :

Le règlement de l'élevage est actuellement en cours de révision. Vous devez vous assurer que les animaux de boucherie sont de qualité et que les clients sont satisfaits.

Travail à faire :

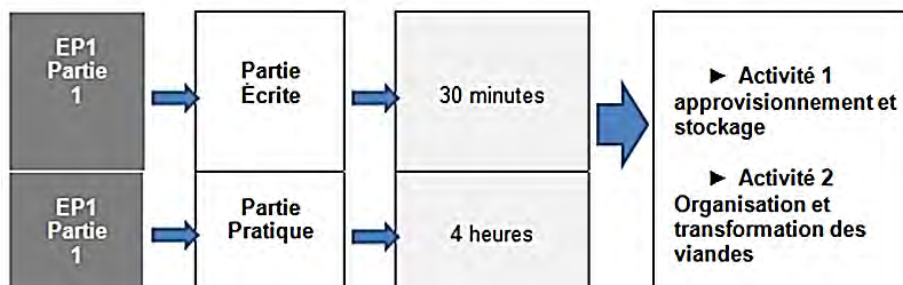
- En annexe 1.1, remplir les numéros manquants sur la fiche comparative.

Un dossier qui est composé ; des travaux de l'apprenant (étude de cas, évaluations), d'un tableau de traçabilité du travail des espèces et des compétences traversée au fil de la formation.



### 3.2 Forme ponctuelle (écrite, pratique). Durée : 4h30 minutes

Cette épreuve s'appuie sur un contexte professionnel en deux parties, l'une écrite et l'autre pratique qui sont liées entre elles. Elles permettent d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 1 : « Approvisionnement organisation et transformation des viandes ».



**Des sujets, un contexte et une commande, des savoirs associés liés au contexte et des réalisations pratiques. Sujet EP1 complet et projet de grilles annexe 1 page 49**

**1re partie : « Écrite ». Durée : 30 min**

**2e partie : « Pratique ». Durée : 4h**

Le sujet s'appuie sur une **situation professionnelle** et un **questionnement** mobilisant les compétences professionnelles du pôle 1 et les **savoirs associés**. Cette partie écrite est en partie en lien avec les activités à réaliser dans la partie pratique.

L'évaluation concoure à la délivrance du domaine professionnel pratique du bloc 1.

Cette phase pratique comporte la planification du travail, l'organisation et la réalisation des tâches correspondant aux deux activités professionnelles du pôle 1.

L'épreuve pratique porte obligatoirement sur le travail :

- de la viande de bœuf,
- de deux viandes d'autre nature : agneau, veau ou porc.

Le travail d'un produit tripié peut en outre être demandé.



**L'entretien et la remise en état du laboratoire font partie intégrante de l'évaluation**





1re partie : « Écrite ». Durée : 30 min

En salle banalisée, assis, les candidats composent à l'écrit sur la première partie du sujet (activité 1 et 2 du pôle 1). Au terme des 30 min le sujet est remis à la commission. Par mesure d'hygiène cette partie écrite ne doit pas se dérouler au sein du laboratoire.



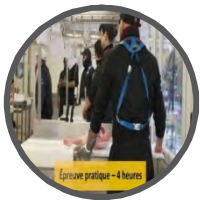
Un ou deux membres de la commission effectue(nt) la correction de la partie « écrite ». Le positionnement s'effectue ensuite par profil sur la grille de compétences globales du pôle 1.

EP1 - Les savoirs associés de l'activité 1 et 2 sont des parties intégrantes de la pratique et contribueront à déterminer le profil final du candidat sur l'acquisition des compétences globales nécessaires à l'exercice du métier.

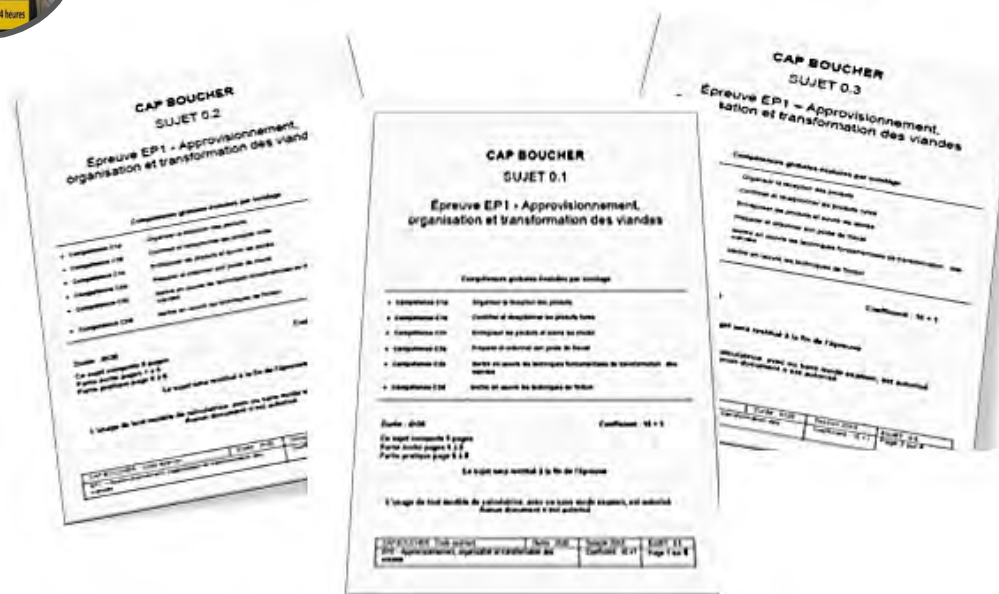
Profil du candidat sur l'acquisition des compétences intégrant les savoirs associés au regard des activités 1 et 2

	NA	ED	AC	EX
C1a - Organiser la réception des produits			X	
C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés			X	
C1c - Entreposer les produits et suivre les stocks		X		
C2a - Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer			X	
C2b - Effectuer des coupes de gros avec os		X		
C2c - Mettre en oeuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes			X	
C2d - Mettre en oeuvre les techniques de finition			X	





## 2e partie : « Pratique ». Durée : 4h



Les sujets pratiques **diffèrent** au sein d'une même session pour la partie bœuf, cela dans un souci d'**optimisation de la matière d'œuvre**, de réduction des coûts liés à l'organisation des examens et afin de faciliter les approvisionnements. Les candidats sont amenés à composer un sujet différent lors d'une journée. Pour une session de 6 candidats : 6 variantes sur le bœuf sont proposées. Les sujets sont proposés en fonction de l'anatomie du bœuf. Les membres de la commission proposent différentes variantes de sujets sur **l'ART 8 et l'AV5**.



Épreuve EP1 : Préconisations pour la conception de 6 sujets pratiques à partir d'1/2 bœuf et autres espèces

N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Épaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un ART 8			Rognon de génisse ou deux de porc
1	Épaule	Collier bas de carré		Carré filet	Globe	Tende de tranche	Tende de tranche (dessus de tranche + poire)	Rognon de génisse ou deux de porc
2	Gigot	Épaule sans jarret	ou	Carré de côtes	Coquille (faux filet avec os)	Tranche (plat, rond, mouvant)	Tranche (Plat + mouvant)	Rognon de génisse ou deux de porc
3	Épaule	Cuisseau sans jarret		Échine	Hanche ou milieu de train + jambe arrière	Hanche ou Semelle (gîte noix, rond de gîte, gîte nerveux de gîte)	Tranche (rond) + aiguillette baronne ou bavette d'aloiau	Rognon de génisse ou deux de porc
N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Epaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un AV 5 (plus jeu de bavette de l'ART8)			Rognon de génisse ou deux de porc
4	Gigot	Épaule sans jarret		Échine	Basse côte + jambe avant	Basse côte (premier talon, persillé, basse côte)	Dessus de palette + « merlan »	Rognon de génisse ou deux de porc
5	Gigot	Collier bas de carré	ou	Carré de côtes	Raquette sans jambe	Raquette sans jarret en totalité (dessus de palette, jumeau bifteck, jumeau pot au feu, paleron, macreuse à rôtir, macreuse à pot au feu)	Macreuse à rôtir	Rognon de génisse ou deux de porc
6	Épaule	Cuisseau sans jarret		Carré filet	Collier	Bavettes (flanchet, aloiau)	Jumeau à bifteck + bavette d'aloiau	Rognon de génisse ou deux de porc

PS : ces préconisations tiennent compte :

- De la forme des os (plats, ronds, courts)
- Du niveau de technicité
- De la gestion de la traçabilité

L'organisation de l'épreuve est facilitée lorsque le nombre de candidats est un multiple de 3 (ex : 6 candidats = agneau (3 culottes ou 6 épaules), bœuf (1/2), veau (1 pièce), porc (2 longues), abats (3 à 6 pièces selon la nature de l'espèce).



# EP1- Évaluations des compétences mobilisées lors de la phase « pratique »

Une fiche de commande et des matières premières sont mises à disposition des candidats. Le chef de centre peut proposer au regard de l'organisation de l'examen un ordonnancement du travail. **L'évaluation est en continu sur l'épreuve de la prise de poste à la remise en état des locaux sur une durée de 4 heures.** Un jury d'évaluation se compose d'un membre enseignant, et d'un professionnel. Le groupe de travail recommande un nombre de 6 candidats à évaluer par binôme (enseignant/professionnel). Les évaluateurs positionnent le candidat sur une « **grille intermédiaire de l'EP1** ». À l'issue de l'épreuve, les évaluateurs **harmonisent** et renseignent la « **grille globale de l'EP1** ». La partie écrite contribue à l'élaboration du profil final. La commission d'évaluation doit justifier la note proposée. **Une maîtrise non acquise (NA) des compétences relatives à l'hygiène en pratique entraîne la non délivrance de l'unité.**

SUJET 0.1  
EP1 - Partie 2 Pratique - Durée 4 heures

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

**Bon de commande**

- > Agneau : 1 épaule découverte, parer et foie.
- > Veau : 1 rôti pour 4 personnes, bandé et foie foie arrière. (Découpé par le chef)
- > Bœuf : 1 dessus de tranche et 1 poire.
- > Produit tripler : 1 rognon de génisse

Vous réalisez la commande à partir des indications et de la matière d'œuvre mise à votre disposition :

- une épaule d'agneau ;
- un collier côtes découvertes de veau ;
- un globe de bœuf ;
- un rognon de génisse.

**Indications pour la réalisation de la commande**

Découper	Séparer, parer, épouiser	Bänder, rognon noie arrière	Parer un produit tripler
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaule d'agneau (humérus coupé)</li> <li>Le globe de bœuf</li> <li>Le collier côtes découvertes de veau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parer l'épaule d'agneau (à rôti)</li> <li>Parer le morceau de côte découverte coupé par le professeur ressources</li> <li>Séparer le tendon de tranche et la semelle</li> <li>Épouiser le dessus de tranche et la poire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaule d'agneau en long (sans bande)</li> <li>Un rôti de veau dans les côtes découvertes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parer le rognon de génisse</li> </ul>

NB : L'application et le respect des règles d'hygiène et de sécurité fait partie intégrante de cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 400	Séance : 2000	SUJET 0.1
EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10=1	Parti : 11 sur 11

Grille d'évaluation globale de l'EP1. Elle est divisée en deux parties : la partie écrite (à gauche) et la partie pratique (à droite).

**Partie Écrite (Grille Intermédiaire) :**

- Adresse 2 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)
- Adresse 3 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)
- Adresse 4 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)

**Partie Pratique (Grille Globale) :**

- Adresse 1 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)
- Adresse 2 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)
- Adresse 3 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)
- Adresse 4 :** Organisation et transformation des viandes (Compétences opérationnelles)

Chaque compétence est évaluée sur une échelle de 0 à 5 (0 = Non maîtrisée, 1 = Maîtrisée avec aide, 2 = Maîtrisée avec aide, 3 = Maîtrisée, 4 = Maîtrisée, 5 = Maîtrisée).

Grille individuelle candidate pour le CAP Boucher EP1 - Épreuve Ponctuelle Coefficient 11\*.

**Section 2023**  
 Numéro annuel convocation du candidat : \_\_\_\_\_ Numéro de sujet : \_\_\_\_\_  
 Nombre de poste : \_\_\_\_\_  
 Centre d'examen : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

**CAP BOUCHER**  
**EP1 - ÉPREUVE PONCTUELLE**  
**COEFFICIENT 11\***  
 (\* étant coefficient 1 réalisation de chef d'œuvre)

**EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**

**GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT**

Appréhension globale de l'épreuve par l'enseignant, le candidat

**NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1** /20

Évaluateurs : \_\_\_\_\_  
 - Formateurs/Professeurs  
 - Membres de la profession

1

## Épreuve E2 – Préparation à la commercialisation (UP2) – Coefficient 7

### Un cadre réglementaire

#### 1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2 « Préparation à la commercialisation ».

#### 2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

- Réalisation des préparations bouchères,
- Sécurité et entretien.

#### 3. Modalités d'évaluation

### EP2 - Contrôle en cours de formation

#### 3. Modalités d'évaluation EP2 - Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences (format papier ou numérique) tout au long du cycle de formation :

- en établissement de formation, tout au long de l'année scolaire, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel afin d'évaluer l'acquisition des compétences ; des savoirs associés ;
- en entreprise(s), par les enseignants ou formateurs de spécialité et le/les professionnels, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

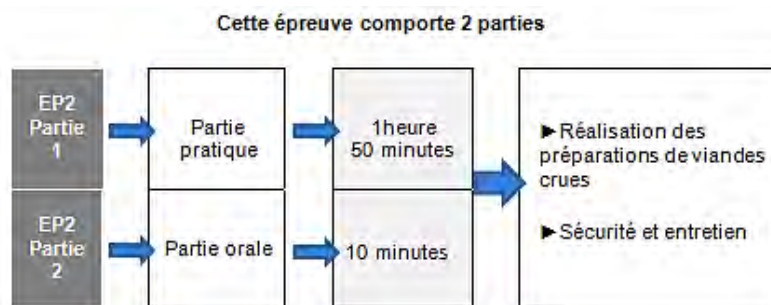
En fin de cursus de formation, l'équipe pédagogique **s'appuie sur ces évaluations** effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprises. Ces évaluations permettent de **dégager un profil de compétences** s'exprimant en **note finale** pour l'épreuve.

Les recommandations et outils proposés pour L'EP2 du CCF sont construits sur la même approche et traçabilité de l'EP1 CCF. Les grilles seront proposées sur le site national de ressources en alimentation. Les savoirs associés de l'EP2 pourront être mobilisés à l'oral comme à l'écrit. En effet, durant le cursus de formation, ces **sondages** de compétences peuvent être organisés **séparément ou conjointement** par le formateur de spécialité et **le formateur des sciences appliquées**. Il est à rappeler que toutes les évaluations réalisées feront l'objet de traces matérialisées sur un support laissé à l'initiative des formateurs. Outre, la facilitation pour l'équipe de positionner chaque apprenant, ces outils de traçabilité progressif d'acquisition de compétences sauraient être sollicités dans le cadre de procédure de recours.



3.2 Forme ponctuelle (pratique, orale). Durée : 2h00 dont 10 min d'oral

Cette épreuve s'appuie sur un contexte professionnel en deux parties : l'une pratique, l'autre orale. Elle permet d'évaluer l'acquisition de tout ou partie des compétences et savoirs associés du pôle 2 : « Préparation à la commercialisation ».



**Un sujet unique, un contexte et une commande, des savoirs associés questionnés oralement en lien avec les réalisations pratiques, l'hygiène et à la sécurité.**

**Sujet EP2 complet et projet de grilles annexe 2 page 68**

1re partie : « Pratique ». Durée : 1 heure 50 min

2e partie : « Orale ». Durée : 10 min

Cette phase pratique porte obligatoirement sur :

- l'élaboration des préparations bouchères suivantes : farce et pièces farcies (paupiettes, rôti, volaille...) et, selon le sujet, brochettes, émincés, sautés, saucisse (chair fournie),
- le conditionnement sous-vide et l'étiquetage d'un produit en vue de son stockage,
- l'étiquetage et la disposition sur plat des produits réalisés en vue de la vente,
- **le nettoyage et la désinfection de l'environnement de travail.**

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échange avec le candidat :

- sur l'organisation de son travail
- ses préparations bouchères
- sur le **conditionnement** sous-vide
- sur **l'étiquetage** des produits et sur leur conservation
- **sur la sécurité, le nettoyage et la désinfection.**

Cette partie concoure à la délivrance du pôle 2.



**L'entretien et la remise en état du laboratoire font partie intégrante de l'évaluation**







# 1re partie : « Pratique ». Durée : 1 heure 50 min

## EP2 - 1<sup>re</sup> partie pratique 1h50

Votre chef vous sollicite pour réaliser des préparations et opérations en fonction de la fiche de travail ci-dessous, de la fiche technique suivante et de l'annexe 1.

**Fiche de travail \***

- > Habiller 1 poulet effilé (abats présentés propres à coté), découper à cru en 8 morceaux
- > Réaliser 6 paupiettes de dinde (farce fournie), calibrer à 150 g environ, barder et ficeler (3 rondes et 3 longues)
- > Réaliser à partir de la chair de dinde restante 4 brochettes (cubes de dinde de 20 g)
- > Réaliser à partir du rôti de veau fourni l'étiquette de traçabilité (annexe 1)
- > Conditionner sous vide l'épaule d'agneau fournie et réaliser son étiquette pour le stockage (annexe 1)

\*Les productions demandées seront présentées par chaque candidat sur des plats et/ou plateaux plastiques mis à disposition par le centre et seront accompagnées des étiquettes produits complétées.

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échangera avec le candidat.

Fiche technique de fabrication pour 6 paupiettes		
Intitulé: Paupiettes de dinde		
Ingédients	Unité	Quantité
Escalope de dinde	p	6
Farce assaisonnée	g	300
Barde de porc	g	100

Vous réalisez ces préparations à partir de la matière d'œuvre mise à disposition :

- 1 poulet effilé
- un filet de dinde (piécer 6 escalopes de taille adaptée);
- 300 g de farce;
- un rôti de veau ficelé;
- une épaule d'agneau désossée, ficelée, roulée;
- de la barde de porc.

Pour effectuer cette production vous serez amené(e) à mobiliser des compétences opérationnelles :

- avant la production (mise en place et organisation du poste de travail);
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail);
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

**NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et du matériel fait partie intégrante de cette épreuve et fait l'objet d'une évaluation.**

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	SUJET 0_1
EP2 - Préparation à la commercialisation		Coefficient: 7	Page 3 sur 4

CAP BOUCHER EP2 - Préparation à la commercialisation	N° anonymat du candidat ou numéro de poste:
--	---

### ANNEXE 1: étiquettes à compléter et à joindre aux préparations et/ou productions

#### 1. Étiquetage du rôti de veau

Consignes : à partir des informations suivantes, choisir 5 éléments obligatoires et compléter l'étiquette de traçabilité du rôti de veau ci-dessous.

Date de naissance	ZA (jeune bovin mâle de 8 à 12 mois)
Date d'abattage	V (veau moins de 8 mois)
Date de livraison	N° de Lot
Date d'expédition	Lieu d'abattage
ORIGINE	Lieu de découpe

**RÔTI DE VEAU**

▶

▶

▶

▶

▶

CAP BOUCHER EP2 - Préparation à la commercialisation	N° anonymat du candidat ou numéro de poste:
--	---

#### 2. Étiquetage du produit sous vide

Consignes : à la date du jour, conditionner l'épaule d'agneau sous-vide. Votre chef vous informe que ce produit a une durée de vie sous vide de 10 jours. Le numéro de lot est le suivant : 1616-04. L'épaule devra être conservée à une température réglementaire. Compléter les rubriques de l'étiquette ci-dessous.

Désignation : .....

Date de conditionnement : .....

Date limite de conservation : .....

À conserver à : .....

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	SUJET 0_1
EP2 - Préparation à la commercialisation		Coefficient: 7	Page 4 sur 4

Une fiche de travail et des matières premières sont mises à la disposition du candidat. L'évaluation est en continu sur l'épreuve de la prise de poste à la remise en état des locaux sur une durée de 1 heure 50 minutes. Un jury d'évaluation se compose d'un membre enseignant, et d'un professionnel. Le groupe de travail recommande un nombre de 6 candidats à évaluer par binôme (enseignant/professionnel). Les évaluateurs positionnent le candidat sur une « grille globale de l'EP2 ». **Une maîtrise non acquise (NA) en pratique des compétences relatives à l'hygiène entraîne une non délivrance de l'unité.**

Numéro anonymat convocation candidat :	Numéro de sujet :
Numéro de poste :	Date de l'épreuve :

#### Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles - Partie pratique

NA	non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
ED	en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
AC	acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
EX	expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences.

Activité 3 Réalisation des préparations bouchères	Compétences opérationnelles	Positionnement NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert	Résultats attendus				
			NA	ED	AC	EX	
C3.1 Peser, mesurer				X		Utilisation du matériel de pesée. Pesée conforme. Le respect des dosages pour les mélanges.	
C3.2 Piécer				X		Régularité des pièces en fonction de leur utilisation.	
C3.3 Hâcher				X		Montage, démontage et utilisation conforme du matériel. Hachage dans le respect de la réglementation.	
C3.4 Mélanger			X			Préparations homogènes.	
C3.5 Farcer				X		Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie.	
C3.6 Façonner				X		Préparations régulières en termes de forme et de poids.	
C3.7 Embosser						Préparations détaillées et de poids réguliers.	
C3.8 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure				X		Conditionnement choisi correspondant au produit et aux consignes données. Respect de la réglementation de la mise sous vide et des autres procédés de conditionnement.	
C3.9 Étiqueter selon l'usage du produit				X		Étiquetage conforme à la réglementation.	
C3.10 Stocker				X		Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés. Rangement adapté de produits préparés.	
C3.11 Participer à l'approvisionnement des vitrines				X		Mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire).	
C3.12 Contribuer à la mise en valeur des vitrines				X		Aménagement des vitrines conformes aux consignes.	
Activité 4 Sécurité et entretien			NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation				X		Identification des informations à destination de la clientèle. Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes.
C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant				X		Identification correcte du produit, de la pièce de viande.
C4.3 Appliquer les protocoles de la traçabilité				X		Participation au suivi de la traçabilité des produits.
C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid				X		Maintien de la chaîne du froid lors de la production.
C4.6 Identifier la ou les allergènes présents dans une production			X			Identification des allergènes présents dans une production.
C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection			X			Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole, température, action mécanique, concentration, temps d'action.
C4.9 Agir en respectant l'environnement			X			Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et électrique).
C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel			X			Nettoyage, désinfection et rangement de l'environnement de travail et des matériels conformes aux consignes.



## 2e partie : « Orale ». Durée : 10 min



Cette phase orale consiste en un entretien de 10 minutes maximum en présence du candidat. Dans un premier temps la commission d'interrogation invite le candidat à faire un rapide bilan sur sa production. Il s'en suit un échange portant sur des **questions ouvertes, contextualisées** et en lien avec le sujet de l'épreuve pratique. Il ne s'agit pas d'une interrogation orientée sur la connaissance pure, mais d'une **mobilisation des savoirs associés dans un contexte donné**. Le questionnement doit se limiter **par sondage au Pôle 2** - Préparation à la commercialisation - Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères et Activité Professionnelle 4 - Sécurité et entretien.

### Type de questionnement non contextualisé à exclure



- Citer les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation.
- Lister les grilles du hachoir en fonction des préparations.
- Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage.
- Expliquer le terme de Toxi Infection Alimentaire (TIA).

### Type de questionnement à privilégier dans le contexte de l'oral EP2



- Vous avez réalisé votre farce, selon vous, quels sont les points incontournables pour réaliser une farce de qualité ? Que se passe-t-il si vous choisissez une grille non adaptée ?
- Sur le plan de l'hygiène, quelles sont les règles et protocoles que vous estimez avoir mis en place pour sécuriser cette fabrication de farce et pourquoi ?

À l'issue de l'échange la commission d'interrogation positionne sur la grille des compétences le degré de maîtrise.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences (Interrogation orale)	NA	ED	AC	EX	Positionnement	
					Résultats attendus	Conformes aux exigences des activités 3* et 4*
C 3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques					*Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles	
C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis						
C 3c – Valoriser les viandes et produits préparés						
C4a – Identifier les viandes et produits préparés					*Activité 4 Sécurité et entretien	
C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire						
C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail						
C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel						

# **ANNEXE 1**

## **CAP BOUCHER**

### **SUJET 0.1**

**Épreuve EP1 - Approvisionnement,  
organisation et transformation des viandes**

# CAP BOUCHER

## SUJET 0.1

### Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

CAP BOUCHER EP1 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes	N° anonymat du candidat :
---	---------------------------

#### Compétences globales évaluées par sondage

- Compétence C1a Organiser la réception des produits
- Compétence C1b Contrôler et réceptionner les produits livrés
- Compétence C1c Entreposer les produits et suivre les stocks
- Compétence C2a Préparer et ordonner son poste de travail
- Compétence C2b Effectuer des coupes de gros avec os
- Compétence C2c Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes
- Compétence C2d Mettre en œuvre les techniques de finition

**Durée : 4h30**

**Coefficient : 10 + 1**

**Ce sujet comporte 11 pages**

**Partie écrite pages 1 à 9**

**Partie pratique pages 10 à 11**

**Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve**

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé  
Aucun document n'est autorisé**

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 1 sur 11



Cette épreuve comporte 2 parties



### Situation professionnelle

Vous êtes employé en qualité d'ouvrier (e) au sein de la boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions et opérations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène en vigueur dans le secteur d'activité.



CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 2 sur 11

SUJET 0.1

## CAP BOUCHER

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

# Partie 1 « Écrite ». Durée : 30 min

Le sujet complet est à remettre au jury à l'issue des 30 minutes  
La partie pratique sera restituée à l'entrée dans le laboratoire

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 3 sur 11

Les parties grisées sont réservées à l'évaluation pour les correcteurs


C1 NA ED AC EX

**EP1 : Partie 1 écrite - Durée 30 min**

Pour effectuer votre production vous devez mobiliser des compétences opérationnelles:

- avant la production (réception et stockage des matières d'œuvre, mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

Votre chef vous charge de réceptionner la livraison du jour. Le livreur vous remet le document ci-dessous.

<b>Fournisseur</b> SCA Viandes Zi du Pont Long 89000 Limoges				N°58  Boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.	
Date : 16 novembre 2022 Votre commande n° 112 du 13 novembre 2022					
Référence	Désignation	Unité	Quantité		
Lot n°22813	ART 8 Bœuf Race Limousine EURL La Mamiséle	kg	160 kg		
Lot n°23415	5 Colliers cotes découvertes	kg	55 kg		
Lot n°27578	10 Épaules d'agneau	kg	20kg		
Réf n°4413	1 Colis de 10 rognons de génisse	p	1		
Observations :		Date : XX Signature : XX			

<b>Question n°1</b> - Identifier ce document commercial et donner sa finalité.	C1b	NA	ED	AC	EX









.....  
 .....  
 .....

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 4 sur 11



Vous préparez le matériel nécessaire pour effectuer le stockage dans les lieux adaptés.

<b>Question n°2</b> Relier par une flèche le matériel adapté pour le stockage des matières premières ci-dessous.	C1a	NA	ED	AC	EX

Matière d'œuvre	Matériel
<b>1 ART 8 de Bœuf de race Limousine</b> 	
<b>5 colliers côte découverte</b> 	
<b>5 Epaules d'agneau</b> 	
<b>10 rognons de génisse</b> 	

<b>Question n°3</b> - Préciser 4 contrôles que vous allez effectuer lors de cette livraison.	C1b	NA	ED	AC	EX

⊕

Contrôles à la livraison
➤ -
➤ -
➤ -
➤ -

□

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 5 sur 11



Lors du déconditionnement de la livraison et de la transformation de la matière d'œuvre vous allez générer des déchets.

**Question n°4** Procéder au tri sélectif en plaçant chaque type de déchets dans le bac correspondant.

C1c	NA	ED	AC	EX

Déchets recyclables

Autres déchets

Poubelle réfrigérée



Carton






Papier






Sac plastique





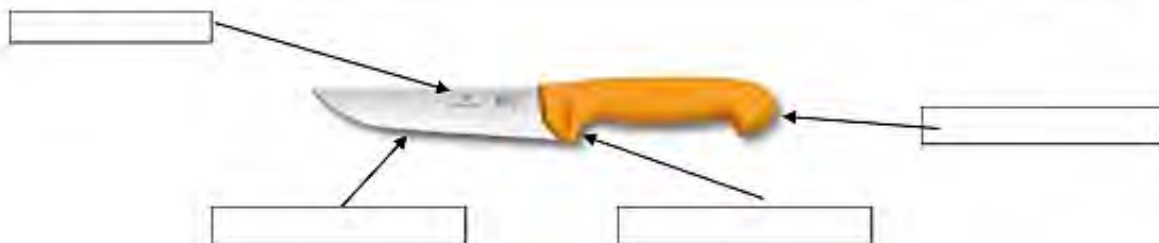

Os et suifs






**Question n°5** Vous préparez vos couteaux pour réaliser votre production. Replacer les termes suivants : **la lame, le manche, la garde, le tranchant ou le fil.**

C2a	NA	ED	AC	EX



CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10+1	Page 6 sur 11

Le chef d'entreprise tient à ce que le bœuf soit issu de circuit court et local. La carcasse est accompagnée du document suivant qui atteste de sa qualité.



<b>Question n°6</b> - Relever le signe officiel de qualité.	C2b	NA	ED	AC	EX

Signe officiel de qualité : .....

Décoder la classification officielle apposée sur l'ART 8.

C : .....

R : .....

3 : .....

Votre chef effectue la coupe de gros avec os de l'ART8 et vous confie le BCU à désosser et à séparer.

<b>Question n°7</b> - Préciser la signification des termes ART8 et BCU.	C2b	NA	ED	AC	EX

ART8 : .....

BCU : .....

Votre chef vous demande d'effectuer le désossage du collier côtes découvertes.

<b>Question n°8</b> - Citer le nom et le nombre des os composant le collier côtes découvertes de veau.	C2e	NA	ED	AC	EX

Nom des os			
Nombre			

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 7 sur 11

**Question n°9** - Dans la liste ci-dessous identifier et cocher les morceaux de détail issus de la séparation du BCU.

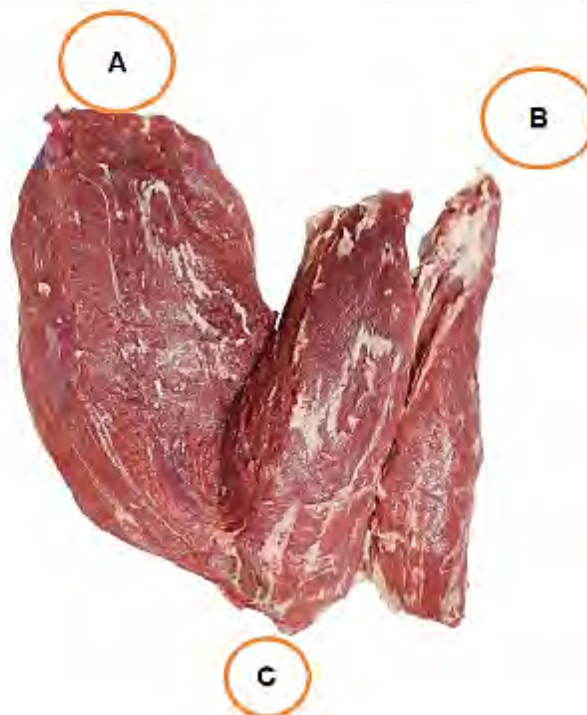
C2c	NA	ED	AC	EX

<input type="checkbox"/> Pièce parée (persillé)	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (poire)	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (à rôtir)	<input type="checkbox"/> Macreuse à pot au feu	<input type="checkbox"/> Paleron
<input type="checkbox"/> Jumeau à pot au feu	<input type="checkbox"/> Rumsteck (milieu)	<input type="checkbox"/> Dessus de palette	<input type="checkbox"/> Tranche (rond)	<input type="checkbox"/> Gîte noir
<input type="checkbox"/> Gîte (nerveux de gîte)	<input type="checkbox"/> Jumeau à bifteck	<input type="checkbox"/> Rond de gîte	<input type="checkbox"/> Jarret	<input type="checkbox"/> Macreuse à bifteck
<input type="checkbox"/> Filet	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (merlan)	<input type="checkbox"/> Entrecôte	<input type="checkbox"/> Tranche (plat)	<input type="checkbox"/> Rumsteck (aiguillette)
<input type="checkbox"/> Bavette d'aloyau	<input type="checkbox"/> Aiguillette baronne	<input type="checkbox"/> Tranche (mouvant)	<input type="checkbox"/> Araignée	<input type="checkbox"/> Tende de tranche (dessus de tranche)

À la suite de la séparation du BCU, vous effectuez l'accrochage des différents morceaux pour les stocker en chambre froide.

**Question n°10** – Parmi les points indiqués par les lettres suivantes (A,B,C,), entourer la lettre qui correspond au point d'accrochage de la tranche (mouvant).

C2c	NA	ED	AC	EX





CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	SUJET 0.1
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 8 sur 11



Votre chef d'entreprise vous demande de réaliser un rôti de bœuf d'environ 1,5kg et 6 pavés façons « tournedos » de 150 g pièce.

**Question n°11** – Nommer les produits ci-dessous en précisant la réglementation à respecter pour le taux de bardage (barde + ficelle) pour chacun des produits.  
Préciser la technique de ficelage que vous allez utiliser.  
Donner 3 conseils pour un ficelage réussi.

C2d	NA	ED	AC	EX

Produit	Règlementation	Technique de ficelage	Conseils pour un ficelage réussi
 <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>▶</p> <p>▶</p> <p>▶</p>
 <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p>	

Crédit photos François Mulette - Ensmv

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 9 sur 11



SUJET 0.1

## CAP BOUCHER

Épreuve EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Partie 2  
« Pratique ». Durée : 4h

Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 10 sur 11

**SUJET 0.1**  
**EP1 - Partie 2 Pratique – Durée 4 heures**

Votre chef vous sollicite pour la préparation de la commande ci-dessous.

<b>Bon de commande</b>
➤ Agneau : 1 épaule désossée, parée et ficelée.
➤ Veau : 1 rôti pour 4 personnes, bardé et ficelé ficelle arrêtée. <b>(Découpé par le chef)</b>
➤ Bœuf : 1 dessus de tranche et 1 poire.
➤ Produit tripier : 1 rognon de génisse

Vous réalisez la commande à partir des indications et de la matière d'œuvre mise à votre disposition :

- **une épaule d'agneau ;**
- **un collier côtes découvertes de veau ;**
- **un globe de bœuf ;**
- **un rognon de génisse.**

Indications pour la réalisation de la commande*			
Désosser ▼	Séparer, parer, éplucher ▼	Barder, ficeler ficelle arrêtée ▼	Parer un produit tripier ▼
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaule d'agneau (humérus coulé)</li> <li>Le globe de bœuf</li> <li>Le collier côtes découvertes de veau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parer l'épaule d'agneau (à rôtir)</li> <li>Parer le morceau de côte découverte (coupé par le professeur ressource)</li> <li>Séparer le tendre de tranche et la semelle</li> <li>Éplucher le dessus de tranche et la poire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'épaule d'agneau en long (sans barde)</li> <li>Un rôti de veau dans les côtes découvertes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parer le rognon de génisse</li> </ul>

\*Pour des raisons liées à l'organisation de l'épreuve, le responsable de centre pourra imposer une chronologie du travail des viandes au candidat.

**NB : L'application et le respect des règles d'hygiène et de sécurité fait partie intégrante de cette épreuve. Elle fait l'objet d'une évaluation.**

CAP BOUCHER - Code examen:	Durée : 4h30	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Approvisionnement, organisation et transformation des viandes		Coefficient : 10 +1	Page 11 sur 11

Numéro anonymat convocation candidat :  
Numéro de poste:

Numéro de sujet :  
Date de l'épreuve :

Nom du Jury

## GRILLE INTERMÉDIAIRE EP1 PARTIE 2

Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
- EX** expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Positionnement	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
	▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►					
C2.1 Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité						Mise en place du poste de travail en fonction des consignes de la production à effectuer. Sélection de la matière d'œuvre en adéquation avec les opérations à réaliser. Espace de travail organisé. Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail. Consignes respectées. Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*
C2.2 – Entretien et mettre en état les couteaux et autres outils						Outils en état et conformes Outils tranchants
C2.4 – Effectuer les coupes avec l'outillage adapté						Respect des règles et postures de sécurité

\*L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. Le positionnement NA sur la compétence C2.1 relative à l'hygiène entraîne la non délivrance de l'unité

Prise de note du jury en cours d'épreuve



Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Espèces travaillées				Positionnement						Aide au positionnement Résultats attendus		
	Agneau	Veau	Porc	Bœuf	NA	ED	AC	EX					
C2.3 Identifier les repères anatomiques													Utilisation de l'outillage adapté. Coupe franche, nette et réglementaire.
C2.5 Désosser des morceaux de coupe													Désossage à blanc. Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération. Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande). Respect de la réglementation en vigueur.
C2.6 Séparer les morceaux													Respect des séparations anatomiques.
C2.7 Parer ou éplucher suivant les types de viande selon leur destination culinaire													Degré de parage suivant la destination culinaire du produit.
C2.8 Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes													Utilisation du matériel adapté. Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre.
C2.10 Éplucher une viande dans le respect de la matière													Utilisation du matériel adapté. Épluchage net des viandes.
C2.11 Mettre en forme les pièces de viande													Homogénéité d'une pièce.
C2.12 Barder													Barde adaptée au morceau.
C2.13 Ficeler													Ficelage régulier (ficelle arrêtée). Utilisation rationnelle de la ficelle.
C2.14 Gérer les déchets issus des opérations de transformation													Triage et entreposage des déchets dans les contenants et le local adapté.

Profil pratique du candidat avant harmonisation des jurys et report sur grille globale	Positionnement								Remarques
	▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►								



---

Session 20XX

Numéro anonymat convocation du candidat :

Numéro de sujet :

Numéro de poste :

---

Centre d'examen :

Date :

---

**CAP BOUCHER**  
**EP1 – ÉPREUVE PONCTUELLE**  
**COEFFICIENT 11\***

(\*dont coefficient 1 réalisation du chef-d'œuvre)

**EP1 - Approvisionnement, organisation et transformation des viandes**

**GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT**

Appréciation obligatoire du jury sur l'acquisition des compétences du candidat

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1 /20

Évaluateurs

- Formateurs/Professeurs
- Membres de la profession

Signatures

Numéro anonymat convocation candidat :  
 Numéro de poste:

Numéro de sujet :  
 Date de l'épreuve :

**Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie écrite**

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Les réponses proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les réponses proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les réponses perfectibles relevées sur certaines compétences ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.
- EX** expert, la maîtrise des compétences est très satisfaisante.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences intégrant les savoirs associés au regard des activités 1 et 2	NA	ED	AC	EX
C1a - Organiser la réception des produits			X	
C1b - Contrôler et réceptionner les produits livrés			X	
C1c- Entreposer les produits et suivre les stocks		X		
C2a- Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer			X	
C2b-Effectuer des coupes de gros avec os		X		
C2c- Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes			X	
C2d- Mettre en œuvre les techniques de finition			X	

**Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles partie pratique**

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
- EX** expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Positionnement ▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
C2.1 Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité						Mise en place du poste de travail en fonction des consignes de la production à effectuer. Sélection de la matière d'œuvre en adéquation avec les opérations à réaliser. Espace de travail organisé. Mise en place rationnelle de l'outillage et du matériel sur le plan de travail. Consignes respectées. Consignes appliquées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité*
C2.2 – Entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils						Outils en état et conformes Outils tranchants
C2.4 – Effectuer les coupes avec l'outillage adapté						Respect des règles et postures de sécurité

\*L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité. Le positionnement NA sur la compétence C2.1 relative à l'hygiène entraîne la non délivrance de l'unité

Numéro anonymat convocation candidat :  
 Numéro de poste:

Numéro de sujet :  
 Date de l'épreuve :

Activité 2 : Organisation et transformation des viandes Compétences opérationnelles	Espèces travaillées				Positionnement				Aide au positionnement Résultats attendus
	Agneau	Veau	Porc	Bœuf	NA	ED	AC	EX	
C2.3 Identifier les repères anatomiques									Utilisation de l'outillage adapté. Coupe franche, nette et réglementaire.
C2.5 Désosser des morceaux de coupe									Désossage à blanc. Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération. Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande). Respect de la réglementation en vigueur.
C2.6 Séparer les morceaux									Respect des séparations anatomiques.
C2.7 Parer ou éplucher suivant les types de viande selon leur destination culinaire									Degré de parage suivant la destination culinaire du produit.
C2.8 Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes									Utilisation du matériel adapté. Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre.
C2.10 Éplucher une viande dans le respect de la matière									Utilisation du matériel adapté. Épluchage net des viandes.
C2.11 Mettre en forme les pièces de viande									Homogénéité d'une pièce. Adapter un façonnage en adéquation avec la forme du morceau de viande
C2.12 Barder									Barde adaptée au morceau.
C2.13 Ficeler									Ficelage régulier (ficelle arrêtée). Utilisation rationnelle de la ficelle.
C2.14 Gérer les déchets issus des opérations de transformation									Triage et entreposage des déchets dans les contenants et le local adapté. Utilisation rationnelle des consommables
Profil candidat Partie 1 et Partie 2 après harmonisation des jurys	Positionnement ▼								Remarques
	NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►								



Épreuve EP1 : Préconisations pour la conception de 6 sujets pratiques à partir d'1/2 bœuf et autres espèces

N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Épaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un ART 8			Rognon de génisse ou deux de porc
1	Épaule	Collier bas de carré	ou	Carré filet	Globe	Tende de tranche	Tende de tranche (dessus de tranche + poire)	Rognon de génisse ou deux de porc
2	Gigot	Épaule sans jarret		Carré de côtes	Coquille (faux filet avec os)	Tranche (plat, rond, mouvant)	Tranche (Plat + mouvant)	Rognon de génisse ou deux de porc
3	Épaule	Cuisseau sans jarret		Échine	Hanche ou milieu de train + jambe arrière	Hanche ou Semelle (gite noix, rond de gite, gite nerveux de gite)	Tranche (rond) + aiguillette baronne ou bavette d'aloyau	Rognon de génisse ou deux de porc

N° sujet	AGNEAU	VEAU	ou	PORC	BŒUF	Séparation	Épluchage	ABAT
Matière d'œuvre	Epaule ou gigot	Une basse simple sans poitrine et un cuisseau	ou	Une longe	Correspond à un AV 5 (plus jeu de bavette de l'ART8)			Rognon de génisse ou deux de porc
4	Gigot	Épaule sans jarret	ou	Échine	Basse côte + jambe avant	Basse cote (premier talon, persillé, basse cote)	Dessus de palette + « merlan »	Rognon de génisse ou deux de porc
5	Gigot	Collier bas de carré		Carré de côtes	Raquette sans jambe	Raquette sans jarret en totalité (dessus de palette, jumeau bifteck, jumeau pot au feu, paleron, macreuse à rôtir, macreuse à pot au feu)	Macreuse à rôtir	Rognon de génisse ou deux de porc
6	Épaule	Cuisseau sans jarret		Carré filet	Collier	Bavettes (flanchet, aloyau)	Jumeau à bifteck + bavette d'aloyau	Rognon de génisse ou deux de porc

PS : ces préconisations tiennent compte :

- De la forme des os (plats, ronds, courts)
- Du niveau de technicité
- De la gestion de la traçabilité

L'organisation de l'épreuve est facilitée lorsque le nombre de candidats est un multiple de 3 (ex : 6 candidats = agneau (3 culottes ou 6 épaules), bœuf (1/2), veau (1 pièce), porc (2 longues), abats (3 à 6 pièces selon la nature de l'espèce).



## **ANNEXE 2**

### **CAP BOUCHER**

#### **SUJET 0.1**

Épreuve EP2 - Préparation à la  
commercialisation

# CAP BOUCHER

## SUJET 0.1

### Épreuve EP2 - Préparation à la commercialisation

#### Compétences globales évaluées par sondage

- 
- Compétence C3a Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques
  - Compétence C3b Gérer les produits en cours d'élaboration et finis
  - Compétence C3c Valoriser les viandes et produits préparés
  - Compétence C4a Identifier les viandes et produits préparés
  - Compétence C4b Appliquer les règles de sécurité alimentaire
  - Compétence C4c Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail
  - Compétence C4d Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel
- 

**Durée : 2 h**

**Coefficient : 7**

**Ce sujet comporte 4 pages, numérotées de 1/4 à 4/4  
Le candidat doit s'assurer que le sujet remis est complet**

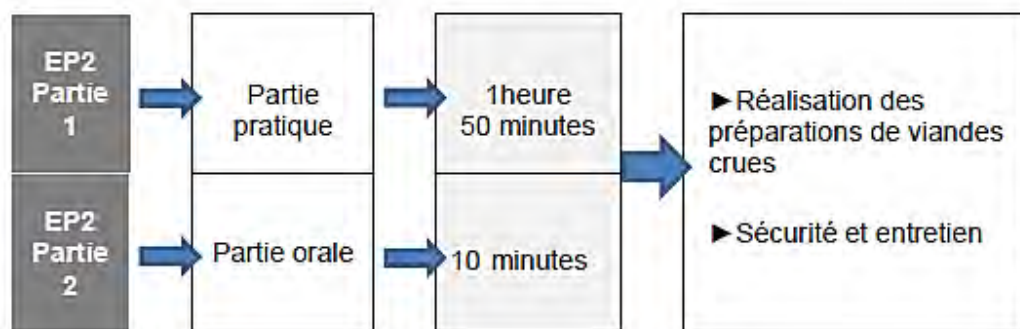
**Le sujet sera restitué à la fin de l'épreuve**

**L'usage de tout modèle de calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé**

**Aucun document n'est autorisé**

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 1 sur 4

### Cette épreuve comporte 2 parties



### Situation professionnelle

Vous êtes employé(e) en qualité d'ouvrier(ière) au sein de la boucherie « Au pré des saveurs » 8 rue Anatole France 89000 Limoges.

Cet établissement applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions et opérations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène en vigueur en boucherie.



Crédit photos - Ensmv

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 2 sur 4

## EP2 - 1<sup>re</sup> partie pratique 1h50

Votre chef vous sollicite pour réaliser des préparations et opérations en fonction de la fiche de travail ci-dessous, de la fiche technique suivante et de l'annexe 1.

### Fiche de travail \*

- Habiller 1 poulet effilé (abats présentés propres à coté), découper à cru en 8 morceaux
- Réaliser 6 paupiettes de dinde (farce fournie), calibrer à 150 g environ, barder et ficeler (3 rondes et 3 longues)
- Réaliser à partir de la chair de dinde restante 4 brochettes (cubes de dinde de 20 g)
- Réaliser à partir du rôti de veau fourni l'étiquette de traçabilité (annexe 1)
- Conditionner sous vide l'épaule d'agneau fournie et réaliser son étiquette pour le stockage (annexe 1)

\*Les productions demandées seront présentées par chaque candidat sur des plats et/ou plateaux plastiques mis à disposition par le centre et seront accompagnées des étiquettes produits complétées.

En prenant appui sur ses réalisations, la commission d'interrogation échangera avec le candidat.

Fiche technique de fabrication pour 6 paupiettes		
<b>Intitulé:</b> Paupiettes de dinde		
Ingredients	Unité	Quantité
Escalope de dinde	p	6
Farce assaisonnée	g	300
Barde de porc	g	100

Vous réalisez ces préparations à partir de la matière d'œuvre mise à disposition :

- 1 poulet effilé
- un filet de dinde (piécer 6 escalopes de taille adaptée) ;
- 300 g de farce ;
- un rôti de veau ficelé ;
- une épaule d'agneau désossée, ficelée, roulée ;
- de la barde de porc.

Pour effectuer cette production vous serez amené(e) à mobiliser des compétences opérationnelles :

- avant la production (mise en place et organisation du poste de travail) ;
- lors de la production (utilisation des matières premières, mise en œuvre de techniques de travail) ;
- à l'issue de la production (conditionnement et stockage des produits transformés, remise en état des locaux).

**NB : La remise en état des plans de travail, de l'outillage et du matériel fait partie intégrante de cette épreuve et fait l'objet d'une évaluation.**

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 3 sur 4



CAP BOUCHER EP2 – Préparation à la commercialisation	N° anonymat du candidat ou numéro de poste :
--	--

**ANNEXE 1: étiquettes à compléter et à joindre aux préparations et/ou productions**

**1. Étiquetage du rôti de veau**

Consignes : à partir des informations suivantes, choisir 5 éléments obligatoires et compléter l'étiquette de traçabilité du rôti de veau ci-dessous.

Date de naissance	ZA (jeune bovin mâle de 8 à 12 mois)
Date d'abattage	V (veau moins de 8 mois)
Date de livraison	N° de Lot
Date d'expédition	Lieu d'abattage
ORIGINE	Lieu de découpe

**RÔTI DE VEAU**

▶

▶

▶

▶

▶

- - - - -

CAP BOUCHER EP2 – Préparation à la commercialisation	N° anonymat du candidat ou numéro de poste
--	--

**2. Étiquetage du produit sous vide**

Consignes : à la date du jour, conditionner l'épaule d'agneau sous-vide. Votre chef vous informe que ce produit a une durée de vie sous vide de 10 jours. Le numéro de lot est le suivant : 1616-04. L'épaule devra être conservée à une température réglementaire. Compléter les rubriques de l'étiquette ci-dessous.

Désignation : .....

Date de conditionnement : .....

Date limite de conservation : .....

À conserver à : .....

CAP BOUCHER - Code examen :	Durée : 2h00	Session 20XX	<b>SUJET 0.1</b>
EP2 – Préparation à la commercialisation		Coefficient : 7	Page 4 sur 4

---

Session 2025

Numéro anonymat convocation du candidat :

Numéro de sujet :

Numéro de poste:

Centre d'examen :

Date :

---

**CAP BOUCHER**  
**EP2 – ÉPREUVE PONCTUELLE**  
**COEFFICIENT 7**

---

**EP2 - Préparation à la commercialisation**  
**GRILLE INDIVIDUELLE CANDIDAT**

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat

---

NOTE PROPOSÉE PAR LE JURY EP1     /20

---

Évaluateurs

- Formateurs/Professeurs
- Membres de la profession

Signatures

Numéro anonymat convocation candidat :  
 Numéro de poste:

Numéro de sujet :  
 Date de l'épreuve :

**Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie pratique**

- NA** non acquis, les résultats sont très inférieurs aux exigences. Absence totale de maîtrise, les écarts observés compromettent totalement la production finale et/ou les règles relatives à l'hygiène et à la sécurité appliquées par le candidat sont incompatibles avec les exigences et la réglementation liée au métier.
- ED** en difficulté, les résultats sont en dessous des exigences. Les écarts observés compromettent la production finale.
- AC** acquis, les résultats sont conformes aux exigences. Les écarts perfectibles constatés n'entravent pas la production finale.
- EX** expert, la maîtrise est très satisfaisante. Les résultats obtenus sont supérieurs aux exigences

Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles	Positionnement ▼ NA : non acquis ED : en difficulté AC : acquis EX : expert ►	NA	ED	AC	EX	Aide au positionnement Résultats attendus
C3.1 Peser, mesurer				X		Utilisation du matériel de pesée. Pesée conforme. Le respect des dosages pour les mélanges.
C3.2 Piécer				X		Régularité des pièces en fonction de leur utilisation
C3.3 Hacher				X		Montage, démontage et utilisation conforme du matériel. Hachage dans le respect de la réglementation.
C3.4 Mélanger			X			Préparations homogènes.
C3.5 Farcir			X			Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie.
C3.6 Façonner				X		Préparations régulières en termes de forme et de poids.
C3.7 Embosser						Préparations de tailles et de poids réguliers.
C3.8 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure				X		Conditionnement choisi correspondant au produit et aux consignes données Respect de la réglementation de la mise sous-vide et des autres procédés de conditionnement
C3.9 Etiqueter selon l'usage du produit					X	Etiquetage conforme à la réglementation
C3.10 Stocker					X	Stockage des produits conditionnés dans les lieux appropriés Rangement adapté de produits préparés
C3.11 Participer à l'approvisionnement des vitrines					X	Mise en place rationnelle (rangement par espèce et par destination culinaire)
C3.12 Contribuer à la mise en valeur des vitrines					X	Aménagement de/des vitrines conforme aux consignes
<b>Activité 4 Sécurité et entretien</b>		NA	ED	AC	EX	<b>Aide au positionnement Résultats attendus</b>

L'application et le respect des règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel sont indispensables pour l'obtention de l'unité.

C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation				X		Identification des informations à destination de la clientèle Conformité de l'étiquetage dans le respect des consignes
C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant					X	Identification correcte du produit, de la pièce de viande
C4.3 Appliquer les protocoles de la traçabilité				X		Participation au suivi de la traçabilité des produits
C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid				X		Maintien de la chaîne du froid lors de la production
C4.6 Identifier le ou les allergènes présents dans une production			X			Identification des allergènes présents dans une production
C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection				X		Locaux, matériels, équipements nettoyés et désinfectés dans le respect du protocole Température Action mécanique Concentration Temps d'action
C4.9 Agir en respectant l'environnement				X		Utilisation raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz et électricité)
C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel				X		Nettoyage, désinfection et rangements de l'environnement de travail et des matériels conformes aux consignes



Numéro anonymat convocation candidat :  
 Numéro de poste:

Numéro de sujet :  
 Date de l'épreuve :

**Positionnement du candidat l'acquisition des compétences globales et compétences opérationnelles – Partie orale**

<b>NA</b>	Non acquis, les informations sont imprécises, incapacité à répondre aux questions, même avec une aide et des relances. Les réponses orales proposées par le candidat compromettent la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
<b>ED</b>	En difficulté, les connaissances sont présentes, mais peinent à être mobilisées en situation à l'occasion des questions du jury. Les réponses orales proposées compromettent partiellement la mise en œuvre de(s) compétence(s) dans l'exercice du métier.
<b>AC</b>	Acquis, les connaissances sont précises, une capacité à les mobiliser en réponses aux questions du jury avec éventuellement quelques relances. Les réponses orales proposées sont parfois perfectibles, mais ne sont pas de nature à mettre en difficulté le candidat dans l'exercice du métier.
<b>EX</b>	Expert, les connaissances sont maîtrisées, les réponses aux questions du jury témoignent d'une capacité à mobiliser ces connaissances à bon escient et à les exposer clairement dans le contexte donné. L'excellente maîtrise de l'oral met en évidence une qualité d'analyse et d'argumentation.

Profil du candidat sur l'acquisition des compétences (interrogation orale)	NA	ED	AC	EX	Positionnement	
					Résultats attendus	Conformes aux exigences des activités 3* et 4*
C 3a – Elaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques					*Activité 3 Réalisation des préparations bouchères Compétences opérationnelles	
C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis						
C 3c – Valoriser les viandes et produits préparés						
C4a – Identifier les viandes et produits préparés					*Activité 4 Sécurité et entretien	
C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire						
C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail						
C4d – Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel						

Commentaires relatifs à la prestation orale du candidat



# CAP BOUCHER EP2

## Guide d'aide à l'interrogation orale

### Pôle 2 - Préparation à la commercialisation

Cette phase orale consiste en un entretien de 10 minutes maximum en présence du candidat. Dans un premier temps la commission d'interrogation invite le candidat à faire un rapide bilan sur sa production. Il s'en suit un échange portant sur des questions ouvertes, contextualisées et en lien avec le sujet de l'épreuve pratique. Il ne s'agit pas d'une interrogation orientée sur la connaissance pure, mais d'une mobilisation des savoirs associés dans un contexte donné. Le questionnement doit se limiter par sondage au Pôle 2 - Préparation à la commercialisation - Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères et Activité Professionnelle 4 - Sécurité et entretien.

#### Type de questionnement non contextualisé à exclure



Citer les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation.  
Lister les grilles du hachoir en fonction des préparations.  
Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage.  
Expliquer le terme de Toxi Infection Alimentaire (TIA).

#### Type de questionnement à privilégier dans le contexte de l'oral EP2



Vous avez réalisé votre farce, selon vous, quels sont les points incontournables pour réaliser une farce de qualité ? Que se passe-t-il si vous choisissez une grille non adaptée ?  
Sur le plan de l'hygiène, quelles sont les règles et protocoles que vous estimez avoir mis en place pour sécuriser cette fabrication de farce et pourquoi ?

À l'issue de l'échange la commission d'interrogation positionne sur la grille des compétences EP2 le degré de maîtrise.

### Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations bouchères

#### Compétence globale C3a – Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T3.1</b> Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisserie).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les modes opératoires des matériels de hachage.</li> </ul>	- les principales fonctionnalités d'une balance de laboratoire, - les opérations nécessaires pour une pesée, - les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail), - les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue, - les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation, - les grilles du hachoir en fonction des préparations, - les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La fiche technique.</li> </ul>	- l'utilité de la fiche technique et de son respect, - l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce, - répartition de façon homogène la farce dans la préparation, - le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les boyaux et leur utilisation.</li> </ul>	Les boyaux : - les différents types de boyaux et leur utilisation. - précision des opérations nécessaires avant l'embossage (préparation : des boyaux, du plan de travail, du matériel...), - les étapes nécessaires à la réalisation de l'embossage et du façonnage.

#### Compétence globale C3b – Gérer les produits en cours d'élaboration et finis

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T 3.2</b> Suivi des produits en cours d'élaboration et finis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédés de conditionnement et de conservation.</li> </ul>	- les principaux procédés de conditionnement (sous-vide, Unité de Vente Client Industrielle, Unité de Vente Client Magasin) et de conservation (la réfrigération, la congélation), - les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit, - les différentes réglementations en matière d'étiquetage et de stockage, - le protocole de dessouvidage.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'évolution de la viande.</li> </ul>	- définition de la maturation, la dessiccation et l'exsudation des viandes.

#### Compétence globale C3c – Valoriser les viandes et produits préparés

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T3.3</b> Mise en valeur des viandes et produits préparés.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'espace de vente des produits carnés.</li> </ul>	- les différents types de vitrine de vente, - la liste des supports de présentation, - l'énonciation des règles de présentation selon les produits, - connaissance des deux principales cuissons (lente, rapide), - les appellations commerciales traditionnelles et les morceaux correspondants, - les règles et grands principes de disposition des viandes et produits à respecter lors de l'approvisionnement d'une vitrine (alternance des viandes, séparation des espèces et des produits), - le respect du protocole de nettoyage.

## Activité Professionnelle 4 - Sécurité et entretien

### Compétence globale C4a – Identifier les viandes et produits préparés

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T4.1</b> Étiquetage des produits destinés à la vente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bases de la communication écrite.</li> </ul>	- les modalités pratiques d'information pour le consommateur : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le tableau d'affichage de prix,</li> <li>• l'étiquetage informatif et l'inscription sur le conditionnement,</li> <li>• les Allergènes à Déclaration Obligatoire.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sigles officiels de qualité.</li> </ul>	- citation et reconnaissance des sigles et labels de qualité utilisés en boucherie, - l'approvisionnement local et à la haute qualité environnementale.

### Compétence globale C4b – Appliquer les règles de sécurité alimentaire

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T 4.2</b> Application des règles de sécurité alimentaire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La traçabilité des différentes espèces de la filière.</li> </ul>	- but de la traçabilité d'un produit, - définition des étapes de la traçabilité depuis la naissance à la commercialisation de détail.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La viande et la microbiologie.</li> </ul>	- les incidences d'une rupture de la chaîne du froid sur la viande (couleur, conservation, oxydation, rendement), - différenciation d'un micro-organisme aérobie et anaérobie, - explication du terme de Toxi Infection Alimentaire (TIA).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bases de la communication orale et/ou écrite interne.</li> </ul>	- identification des anomalies et rendre compte. - la liste des Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO).

### Compétence globale C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T4.3</b> Remise en état de l'environnement de travail.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'hygiène et la prévention des risques en milieu professionnel.</li> <li>• La lutte contre les contaminations croisées.</li> </ul>	- justification des règles d'hygiène relatives au personnel, au matériel et aux locaux dans le respect de la réglementation tout au long de la production jusqu'à la vente au consommateur, - précision de la réglementation dans le cadre de l'hygiène du poste de travail, du matériel utilisé et des locaux, - définition du principe la marche en avant et l'explication de l'intérêt de lutter contre les contaminations croisées, - définition du risque microbiologique, - identification des spécificités des produits d'entretien, - justification dans le choix des produits, des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le plan de maîtrise sanitaire.</li> <li>• Le plan de nettoyage et de désinfection.</li> </ul>	- définition du principe de base du Plan de Maîtrise Sanitaire et du plan de nettoyage et de désinfection, - explication du lien entre le PMS et le plan de nettoyage et de désinfection, - énumération de chaque étape dans un protocole de nettoyage des matériels.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pratiques professionnelles respectueuses de l'environnement.</li> </ul>	- citation des méthodes permettant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la prévention de la pollution des eaux,</li> <li>• la réduction de la consommation d'énergie et de fluide.</li> </ul>

### Compétence globale C4c – Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail

<i>Tâches</i>	<i>Thèmes associés</i>	<i>Limites de questionnement</i>
<b>T 4.4</b> Vérification de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.</li> </ul>	- spécification des éléments essentiels du guide de bonnes pratiques en insistant sur les points d'autocontrôles, - sensibilisation à l'utilisation d'outils d'autocontrôles.

## **ANNEXE 3**

### **CAP BOUCHER**

Ressources pédagogiques  
Webographie et bibliographie



<a href="https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Temperature-de-conservation">https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Temperature-de-conservation</a>	<b>Fiches pratiques sectorielles</b>
<a href="https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/temperature-de-conservation.pdf?v=1640181683">https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/temperature-de-conservation.pdf?v=1640181683</a>	Température de conservation des aliments
<a href="https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM">https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM</a>	Date limite de consommation et date de durabilité minimale : ce que vous devez savoir
<a href="https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Chaine-du-froid">https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Chaine-du-froid</a>	La chaîne du froid : adoptez les bons réflexes !
<a href="https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Conservation-des-aliments">https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Conservation-des-aliments</a>	Conservation des aliments : toutes les techniques
<a href="https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne">https://www.anses.fr/fr/content/le-paquet-hygi%C3%A8ne</a>	Le Paquet hygiène La réglementation européenne pour la filière agroalimentaire
<a href="https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire">https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire</a>	La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire
<a href="https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire">https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire</a>	Gaspillage alimentaire
<a href="https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boucherie-charcuterie.html">https://www.inrs.fr/metiers/commerce-service/boucherie-charcuterie.html</a>	Prévenir les risques professionnels Les activités du secteur de la boucherie
<a href="https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil71">https://www.inrs.fr/media.html?refINRS=outil71</a>	Outil d'évaluation des risques professionnels - Boucherie - Charcuterie
<a href="https://www.inrs.fr/metiers/agroalimentaire/filiere-viande.html">https://www.inrs.fr/metiers/agroalimentaire/filiere-viande.html</a>	Filière viandes Prévention dans l'industrie et l'artisanat de la viande et des produits carnés
<a href="https://www.charcutiers-traiteurs.com/sites/default/files/files/ressources/LIVRET%20ACCUEIL%20risques%20professionnels%20VD_1.pdf">https://www.charcutiers-traiteurs.com/sites/default/files/files/ressources/LIVRET%20ACCUEIL%20risques%20professionnels%20VD_1.pdf</a>	Livret de prévention des risques en charcuterie fait le point en détail sur les risques professionnels de manière pédagogique. Des rubriques sont applicables à la Boucherie-Charcuterie
<a href="http://agrotheque.free.fr/HACCP%20boulangier%20charcutier.pdf">http://agrotheque.free.fr/HACCP%20boulangier%20charcutier.pdf</a>	Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour bouchers-charcutiers
<a href="https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph">https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph</a>	Guides de bonnes pratiques français validés à télécharger (Boucherie - partie 1, partie 2, partie 3)
<a href="https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g003/_documents/G-003v2_FR_20151120.pdf">https://www.favv-afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/g003/_documents/G-003v2_FR_20151120.pdf</a>	Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie
<a href="https://www.la-viande.fr/sites/default/files/images/securite-sanitaire/docs/Cahier-securite-Maitrise-hygiene-filiere-viande-eleveur-au-consommateur.pdf">https://www.la-viande.fr/sites/default/files/images/securite-sanitaire/docs/Cahier-securite-Maitrise-hygiene-filiere-viande-eleveur-au-consommateur.pdf</a>	Maîtrise de l'hygiène dans la filière viande De l'éleveur au consommateur

<a href="https://www.boucherie-france.org/">https://www.boucherie-france.org/</a>	Organisation professionnelle des artisans bouchers-charcutiers-traiteurs, la CFBCT contribue à la promotion du métier auprès du public et des institutions
<a href="https://www.la-viande.fr/brochures">https://www.la-viande.fr/brochures</a>	Ressources pédagogiques sur les filières, de l'élevage à la commercialisation
<a href="https://www.interbev.fr/">https://www.interbev.fr/</a>	Interprofession bétail et viande ; nombreuses ressources (enjeux sociétaux, actualité sur la filière,..)
<a href="https://www.rungisinternational.com/produits-de-saison/page/3/">https://www.rungisinternational.com/produits-de-saison/page/3/</a>	Découverte des produits de saison
<a href="https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO">https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO</a>	Les signes officiels de la qualité et de l'origine, SIQO
<a href="https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique77">https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique77</a>	Site national de ressources des métiers de l'alimentation de l'éducation nationale. l'actualité de la filière des métiers de l'alimentation au service des formateurs et enseignants. Nombreuses ressources pédagogiques

Ouvrages pédagogiques CFBCT - ENSMV

François Mulette, Formateur (Mof) – Ressources pour apprendre



RESSOURCES POUR APPRENDRE

BOUCHER DÉTAILLANT

AGNEAU

COUPES ET DECOUPES SERVICE DETAIL

CFBCT ENSMV

Fascicule n°1

RESSOURCES POUR APPRENDRE

BOUCHER DÉTAILLANT

VEAU

COUPES ET DECOUPES SERVICE DETAIL

CFBCT ENSMV

Fascicule n°2

RESSOURCES POUR APPRENDRE

BOUCHER DÉTAILLANT

BOEUF

COUPES ET DECOUPES SERVICE DETAIL

CFBCT ENSMV

Fascicule n°3

RESSOURCES POUR APPRENDRE

BOUCHER CHARCUTIER DÉTAILLANT

PORC

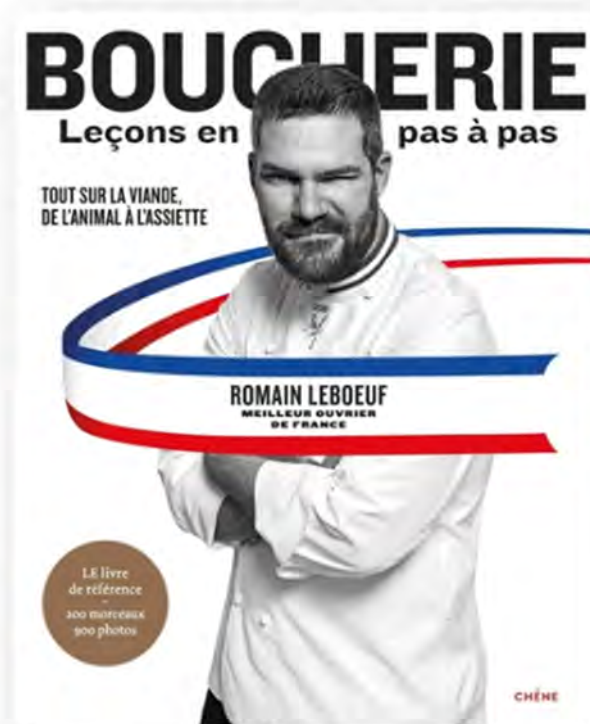
COUPES ET DECOUPES SERVICE DETAIL

CFBCT ENSMV

Fascicule n°4

## Ouvrages pédagogiques

Romain Le Bœuf, professionnel (Mof)  
Boucherie - Leçons en pas à pas







**Contribution à la rédaction du référentiel - Guide repère et outils pour la formation  
Membres Professionnels**

**MULETTE François MOF, LEBOEUF Romain MOF, IP YAN FAT Christophe MOF  
CFBCT**

**JASNOT Anne-Marie**

**Directrice de la formation et des ressources humaines**

**CLAVEL Pascal**

**Président de la commission formation – Vice-président groupe de travail RH**

**Membres enseignants - Formateurs**

**DUMORA Alain (Éducation nationale), PAULMIER Patrick, LORTHIOS Xavier, LAMOUR Claude-Jean  
Éducation nationale**

**CATOIR Dominique IGESR,**

**LAMATY Anaïs DGESCO Chargée d'ingénierie des diplômes**

**VENTURI Laëtitia IEN, BEUVANT Hervé IEN, CHARRIERAS Anne IEN**

**Remerciements CFBCT  
Crédit photo CFBCT – ENSMV**