

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Arrêté du 4 juillet 2017 portant création de la spécialité « Crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle et fixant ses modalités de délivrance

NOR : MENE1720008A

Le ministre de l'éducation nationale,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1 ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2003 modifié fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 23 juin 2014 relatif à l'obtention de dispenses d'unités aux examens du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles ;

Vu l'arrêté du 24 juillet 2015 fixant les conditions d'habilitation à mettre en œuvre le contrôle en cours de formation en vue de la délivrance du certificat d'aptitude professionnelle, du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel, de la mention complémentaire, du brevet des métiers d'art et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 10 mai 2017 fixant les conditions dans lesquelles les candidats ajournés aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle peuvent conserver des notes qu'ils ont obtenues ;

Vu l'avis de la Commission nationale de la certification professionnelle en date du 16 octobre 2015 ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative « Alimentation » en date du 31 mai 2017,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Il est créé la spécialité « Crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Sa présentation synthétique fait l'objet d'une annexe introductive jointe au présent arrêté.

Art. 2. – Le référentiel des activités professionnelles et le référentiel de certification de cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle sont définis respectivement en annexe Ia et annexe Ib au présent arrêté.

Art. 3. – Les unités constitutives et le règlement d'examen de cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle sont fixés respectivement en annexes IIa et IIb au présent arrêté.

La définition des épreuves est fixée en annexe IIc au présent arrêté.

Art. 4. – La préparation à cette spécialité de certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de quatorze semaines définie en annexe III au présent arrêté.

Art. 5. – Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D. 337-10 du code de l'éducation.

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

Art. 6. – La première session de la spécialité « Crémier-fromager » de certificat d'aptitude professionnelle organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2020.

Art. 7. – La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 juillet 2017.

Pour le ministre et par délégation :

*La directrice générale
de l'enseignement scolaire,*

F. ROBINE

ANNEXES

ANNEXE INTRODUCTIVE

Certificat d'aptitude professionnelle
Crémier fromager

Sommaire

ANNEXE I – RÉFÉRENTIELS DU DIPLÔME

Annexe I a Référentiel des activités professionnelles

Annexe I b Référentiel de certification

ANNEXE II – MODALITÉS DE CERTIFICATION

Annexe II a Unités constitutives du diplôme

Annexe II b Règlement d'examen

Annexe II c Définition des épreuves

ANNEXE III - PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Tableau de synthèse
Activités - Compétences – Unités
Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Bloc de compétences</i>	<i>Unités</i>
Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	Bloc n° 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
L'approvisionnement et le stockage Les soins Les préparations pour la commercialisation L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> - Gérer les produits de la réception au stockage - Assurer le suivi des produits stockés - Veiller à la qualité des produits - Gérer son temps et organiser son travail - Réaliser des prestations en amont de la commercialisation - Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères 	
Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers	Bloc n° 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers
L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité La commercialisation et le service	<ul style="list-style-type: none"> - Garantir la salubrité de l'espace de vente - Aménager l'espace de vente - Vendre des fromages et des produits laitiers 	
	Bloc n° 3 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique	UG1 Français - Histoire-géographie - Enseignement moral et civique
	Français <ul style="list-style-type: none"> - Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer - Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire - Devenir un lecteur compétent et critique - Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle. Histoire Géographie et Enseignement moral et civique <ul style="list-style-type: none"> - Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures - Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace - Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés - Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien 	

	<p align="center">Bloc n° 4 Mathématiques-Sciences physiques et chimiques</p> <ul style="list-style-type: none"> - Argumenter avec précision - Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques - Participer à la conception d'un protocole - Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale - Respecter les règles de sécurité 	<p align="center">UG2 Mathématiques- Sciences physiques et chimiques</p>
	<p align="center">Bloc n° 5 Éducation physique et sportive</p> <p>Compétences de niveau 3 du référentiel de compétences attendues</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser une performance motrice maximale - Se déplacer en s'adaptant à des environnements variés et incertains - Réaliser une prestation corporelle à visée artistique ou acrobatique - Conduire et maîtriser un affrontement individuel ou collectif - Respecter les règles de vie collective et assumer les différents rôles liés à l'activité 	<p align="center">UG3 Éducation physique et sportive</p>
	<p align="center">Bloc n° 6 Langue vivante</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compétences de niveau A2 du CECRL - S'exprimer oralement en continu - Interagir en langue étrangère - Comprendre un document écrit rédigé en langue étrangère 	<p align="center">UG4 Langue vivante</p>

ANNEXE I a

Référentiel des activités professionnelles Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

1.1 Définition

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » contribue à la préparation, à la valorisation des produits laitiers et participe à leur commercialisation.

Il/elle travaille dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité conformément à la législation en vigueur. Il/elle met en application des préconisations liées au développement durable en lien avec la filière laitière.

1.2 Contexte professionnel

1.2.1 Emplois concernés

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut accéder au poste d'employé/ée qualifié/ée crémier-fromager.

1.2.2 Secteur d'activité économique

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » peut exercer :

- dans les crémeries-fromageries artisanales sédentaires ou non sédentaires,
- dans les grandes, moyennes et petites surfaces (rayon à la coupe),
- dans la restauration commerciale ou spécialisée (bar à vins/fromages),
- dans les magasins de vente directe (coopérative, exploitation laitière, entreprise privée...).

1.3 Environnement technique du métier

Le/la crémier-fromager se caractérise par sa connaissance des produits. Il/elle possède une sensibilité organoleptique développée et une habileté manuelle. Rigoureux et imaginatif, le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » doit également faire preuve d'aptitudes commerciales (accueil, conseil, vente...) et techniques.

Une dimension culturelle (géographie, histoire, patrimoine...) et artistique est nécessaire.

Le/la titulaire du CAP « Crémier-fromager » exerce son activité dans un environnement technique réglementé et diversifié (cave d'affinage, magasin, laboratoire de préparation, marché...) selon le secteur d'activité. Il/elle sait adapter sa posture professionnelle selon le contexte.

Le respect de normes d'hygiène et de sécurité est indispensable dans l'exercice de ce métier.

Selon le secteur d'activité, il/elle peut être amené(e) à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

1.4 Description des activités professionnelles

Quels que soient le type et la taille de l'entreprise, les activités professionnelles exercées en crémérie-fromagerie peuvent être regroupées dans les pôles suivants :

- Pôle 1 : « Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers »
- Pôle 2 : « Commercialisation des fromages et des produits laitiers »

Pôle 1 – Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers**Activité professionnelle ① - L'approvisionnement et le stockage****Tâches**

1. Réceptionner les produits
2. Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection
3. Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés
4. Collaborer au suivi de la traçabilité des produits
5. Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisées ou non) :**

- Bons de commande, bons de livraison et factures
- Locaux, équipements et matériels de rangement, de contrôle et de stockage
- Consignes
- Registre de traçabilité, guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Réalisation de tâches dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré
- Optimisation du rangement et du stockage
- Rotation adaptée des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes
- Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie
- Fiabilité du recueil des étiquetages en vue de la traçabilité
- Application des règles d'hygiène et de sécurité

Activité professionnelle ② - Les soins**Tâches**

1. Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés
2. Détecter des défauts d'affinage

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisées ou non) :**

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Application des soins conformément aux « usages et traditions »
- Respect des techniques de traitement et de stockage propres à l'entreprise

Activité professionnelle ③ - Les préparations pour la commercialisation**Tâches**

1. Ordonnancer et organiser ses tâches
2. Préparer les matières d'œuvre
3. Travailler les fromages de base
4. Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activités

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisées ou non) :**

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Besoins journaliers et/ou de la période, recettes, consignes, diagrammes de production et fiches techniques
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Valorisation des produits conformément à la réglementation en veillant aux « usages et traditions » sans exclure la créativité
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
- Obtention d'un produit fini avec une utilisation rationnelle des matières d'œuvre

Activité professionnelle ④ - L'élaboration de recettes à base de produits laitiers**Tâches**

1. Fabriquer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées
2. Conditionner, étiqueter et stocker les préparations

Conditions d'exercice**Moyens et ressources (informatisées ou non) :**

- Locaux, matériels, outils, équipements et matières d'œuvre
- Les besoins journaliers et/ou de la période, les recettes, consignes, diagrammes de production et fiches techniques
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Outil informatique

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Mise en place du poste de travail en conformité avec la fiche technique
- Respect des consignes (hygiène, sécurité, méthode, résultat)
- Élaboration de préparations lactières et fromagères conformément à la réglementation en veillant aux « usages et traditions » sans exclure la création de produits innovants
- Respect des techniques de production, de traitement et de stockage propres à l'entreprise
- Obtention d'un produit fini avec une utilisation rationnelle des matières d'œuvre

Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Activité professionnelle ⑤ - L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité

Tâches

1. Entretien des locaux et des matériels
2. Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non) :

- Locaux, matériels, outils, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène
- Plan de maîtrise sanitaire

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Communication et posture adaptées au travail en équipe
- Respect des procédures et des protocoles liés au plan de maîtrise sanitaire
- Conformité, équilibre et harmonie de l'agencement et de la mise en place
- Respect des consignes données
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession

Activité professionnelle ⑥ - La commercialisation et le service

Tâches

1. Prendre en charge la clientèle
2. Servir
3. Encaisser

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisées ou non)

- Locaux, matériels spécifiques, outils professionnels, équipements
- Matières d'œuvre
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Autonomie et responsabilité :

- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Information à la hiérarchie en cas d'incidents

Résultats attendus

- Posture adaptée à l'entreprise
- Maîtrise des gestes professionnels
- Maîtrise du vocabulaire professionnel
- Communication et argumentation adaptées à la situation
- Optimisation des ventes
- Service de qualité
- Contribution à la valorisation de l'image de l'entreprise et de la profession
- Conformité des encaissements

ANNEXE I b

Référentiel de certification

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Mise en relation du « Référentiel des Activités Professionnelles » et du « Référentiel de Certification »

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers			
1 L'approvisionnement et le stockage	T1.1 - Réceptionner les produits	C1a Gérer les produits de la réception au stockage	C1.1 - Contrôler la livraison C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets
	T1.2 - Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection		C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit
	T1.3 - Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés		C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés
	T1.4 - Collaborer au suivi de la traçabilité des produits	C1b Assurer le suivi des produits stockés	C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité
	T1.5 - Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins		C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle C1.13 - Réaliser l'inventaire des produits
2 Les soins	T2.1 - Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	C2 Veiller à la qualité de l'affinage	C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité
	T2.2 - Détecter des défauts d'affinage		C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)
3 Les préparations pour la commercialisation	T3.1 - Ordonnancer et organiser ses tâches	C3a Gérer son temps et organiser son travail	C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail
	T3.2 - Préparer les matières d'œuvre		C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement
	T3.3 - Travailler les fromages de base	C3b Réaliser des prestations en amont de la commercialisation	C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation
	T3.4 - Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité		C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits
4 L'élaboration de recettes à base de produits laitiers	T4.1 - Fabriquer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées	C4 Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières et fromagères	C4.1 - Élaborer des préparations lactières/fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication
	T4.2 - Conditionner, étiqueter et stocker les préparations		C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature

Activités Prof.	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Pôle 2 – Commercialisation des fromages et des produits laitiers			
5 L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité	T5.1 - Entretenir les locaux et les matériels	C5a Garantir la salubrité de l'espace de vente	C5.1 - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter C5.2 - Agir en respectant l'environnement
	T5.2 - Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité	C5b Aménager l'espace de vente	C5.3 - Agencer l'environnement de commercialisation C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits
6 La commercialisation et le service	T6.1 - Prendre en charge la clientèle	C6 Vendre des fromages et des produits laitiers	C6.1 - Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie C6.6 - Prendre une commande en restauration C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle
	T6.2 - Servir		C6.8 - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide... C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation
	T6.3 - Encaisser		C6.11 - Gérer les encaissements

Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers

Compétences

Résultats attendus

Savoirs associés

Limites de connaissances

Activité Professionnelle 1 L'approvisionnement et le stockage	
► Compétence globale C1a - Gérer les produits de la réception au stockage	
<p>T1.1 Réceptionner les produits</p>	<p>Verification sous l'autorité d'un responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - adéquation qualité et quantité entre le produit commandé et le produit livré - température des marchandises - durée de conservation <p>Détection des anomalies et signalement à la hiérarchie</p> <p>Application des règles d'hygiène et de sécurité</p>
<p>C1.1 - Contrôler la livraison</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les outils de contrôle de température et de poids ● Les points de vigilance relatifs à la qualité des produits ● Les documents commerciaux liés à la commande et à la livraison ● Les fournisseurs
<p>C1.2 - Retirer l'emballage du transport, déconditionner les produits si nécessaire et traiter les déchets</p>	<p>Respect des protocoles établis par le fabricant et/ou l'entreprise</p> <p>Collecte des informations nécessaires à la traçabilité</p> <p>Gestion du tri sélectif des emballages</p>
<p>C1.3 - Utiliser l'outil approprié de manière rationnelle</p>	<p>Sélection de l'outil approprié</p> <p>Coupe soignée et adaptée au produit selon la consigne donnée</p>
<p>C1.4 - Couper avec soin, si besoin, le produit réceptionné</p>	<p>Application des règles d'hygiène et de sécurité</p>
<p>C1.5 - Protéger le produit coupé et/ou entamé</p>	<p>Sélection adaptée de la protection selon les consignes</p> <p>Protection des produits</p>
<p>C1.6 - Effectuer la traçabilité du produit</p>	<p>Suivi de la traçabilité</p> <p>Indication de la date de coupe</p>
<p>T1.2 Procéder aux coupes nécessaires au stockage et à leur protection</p>	<p>Identifier les différents outils de mesure et de contrôle de : - température (thermomètres : sonde, infra-rouge, puce...) - poids (balances...) et spécifier leurs usages</p> <p>Identifier la durée de conservation adaptée aux produits</p> <p>Différencier les DLC, DDM</p> <p>Identifier la température du produit à la réception selon sa catégorie</p> <p>Vérifier la conformité de la livraison à l'aide des bons de commande et de livraison</p> <p>Repérer les informations nécessaires liées aux fournisseurs selon l'organisation de l'entreprise</p> <p>Distinguer les différents types : - d'emballages utilisés pour le transport et le stockage - de conditionnement</p> <p>Identifier les objectifs de tri sélectif des déchets, distinguer les méthodes pour trier les déchets, appréhender la notion de recyclage</p> <p>Nommer les outils de coupe (couteaux, lyre, fils...) et préciser leur utilisation</p> <p>Identifier les coupes nécessaires au stockage et sélectionner la coupe adaptée selon le produit et le lieu de stockage</p> <p>Distinguer les types de protection et mesurer leur rôle</p> <p>Définir l'obligation de traçabilité au moment du stockage et la situer dans le « circuit de vie » du produit</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
<p>T1.3 Entreposer les produits réceptionnés et coupés dans les lieux appropriés</p>	<p>C1.7 - Répartir les produits par nature et par famille</p>	<p>Exactitude de la répartition</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les différentes catégories de produits laitiers : <ul style="list-style-type: none"> - les ultra-frais - les fromages et leur famille - autres ● Les produits annexes : <ul style="list-style-type: none"> - les œufs - les produits d'accompagnement - autres ● Les produits biologiques 	<p>Identifier les catégories des produits réceptionnés Différencier les ultra-frais (lait frais, fromage blanc, yaourt, beurre, crème, dessert lacté) Distinguer les types de lait, crème, fromage blanc, beurre et leur mode de traitement (cru, pasteurisé, UHT, ...) Différencier les familles de fromages Identifier les principales étapes d'élaboration des fromages, des yaourts, de la crème et du beurre Identifier les différents types d'œufs, les calibres et la fraîcheur ; interpréter l'estampille Énoncer les préconisations de manipulation et de stockage des œufs selon la réglementation Identifier les protocoles de stockage des produits d'accompagnement et d'épicerie Caractériser les produits issus de l'agriculture biologique</p>
<p>C1.8 - Ranger les produits dans les lieux adaptés et sur les supports appropriés</p>	<p>Rangement, stockage et rotation des produits dans les lieux appropriés dans le respect des consignes Application des règles d'hygiène et de sécurité Respect de la rotation des stocks et des règles d'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les lieux, matériels et équipements de stockage ● Les conditions de stockage des différents produits ● Le respect de la chaîne du froid ● La prévention des risques liés à l'activité physique 	<p>Identifier et localiser les différentes structures possibles de stockage (chambres froides positives, caves, tunnels ou halôis d'affinage, armoires réfrigérées, vitrines indépendantes) selon l'entreprise et le secteur d'activité Énoncer le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique Justifier les consignes de dégivrage et d'entretien courant des appareils Mesurer l'incidence de différents facteurs (température, hygrométrie, ventilation, atmosphère, positionnement du produit, matériaux...) sur la qualité des produits Indiquer les conditions de stockage optimum au niveau température selon la nature des produits Identifier les conditions de stockage spécifiques des produits biologiques Préciser les objectifs de la chaîne du froid Décrire la chaîne du froid Énoncer les mesures correctives en cas d'anomalies</p>	<p>Repérer à partir d'exemples et de situations concrètes : - les risques et pathologies - l'adaptation du poste de travail - les postures adaptées Appliquer les consignes en cas d'accident</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T1.4 Collaborer au suivi de la traçabilité des produits	<p>► Compétence globale C1b - Assurer le suivi des produits stockés</p> <p>C1.9 - Gérer les informations nécessaires à la traçabilité des produits</p> <p>C1.10 - Enregistrer les informations recueillies sur les produits en vue d'assurer leur traçabilité</p>	Interprétation, enregistrement éventuel et classement des données de traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> ● Les données de traçabilité 	Identifier sur l'étiquetage les mentions obligatoires spécifiques aux différents produits : dénomination du produit, producteur, numéros de lot et d'agrément, dates de conservation... Repérer les données de traçabilité sur les différents supports : étiquette, boîte, produit et bon de livraison/facture
T1.5 Participer au suivi des stocks et à la prévision des besoins	<p>C1.11 - Réaliser la rotation des stocks en fonction des demandes et de la saisonnalité</p> <p>C1.12 - Évaluer les besoins de manière régulière ou occasionnelle</p> <p>C1.13 - Réaliser un inventaire des produits</p>	<p>Évaluation quantitative régulière de l'état des stocks</p> <p>Signalement des anomalies</p> <p>Mise à jour du cadencier en fonction de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la nature des produits - des prévisionnels de vente <p>Comptabilisation des stocks pour inventaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La conservation et le classement des données ● Les documents de gestion des stocks (tout support) : tableau de bord... ● Le calendrier : <ul style="list-style-type: none"> - de saisonnalité des fromages et autres produits laitiers - des événements déclencheurs de vente ● Les inventaires physiques et comptables 	<p>Énoncer les préconisations de conservation et de classement des données de traçabilité ; contribuer à leur mise en œuvre</p> <p>Apprécier le besoin de rotation physique du stock en fonction de la DLC des produits ultra-frais ou du degré de maturité des fromages</p> <p>Maîtriser les règles de tenue des documents de gestion de stock selon les secteurs d'activité</p> <p>Mesurer l'importance de la gestion des stocks pour l'équilibre financier de l'entreprise</p> <p>Apprécier l'incidence des saisons, de la fréquence de consommation et des événements calendaires ou publicitaires sur la vente des produits</p> <p>Préciser le rôle et la finalité des inventaires physiques et comptables</p> <p>Identifier les sources de démarque possible (vol, casse...)</p>

Tâches		Compétences		Résultats attendus		Savoirs associés		Limites de connaissances	
Activité Professionnelle 2 Les soins									
▲ Compétence globale C2 - Veiller à la qualité de l'affinage									
T2.1 Effectuer les soins appropriés au fromage selon sa typicité et les besoins identifiés	C2.1 - Essuyer, brosser, retourner, frotter et/ou parer les fromages selon leur nature et leur besoin en respectant les règles d'hygiène	Soins appropriés selon le produit et son évolution si besoin est	● La fabrication et l'évolution des fromages	Déterminer les principales étapes de fabrication des fromages selon leur famille Caractériser les évolutions possibles des fromages selon leur degré de maturité Reperer l'évolution de certains fromages à l'aide d'une sonde afin de prévoir les soins appropriés Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la fabrication et à l'évolution du fromage Caractériser les soins possibles selon : - les familles de fromage - l'évolution du fromage - le résultat attendu Utiliser le vocabulaire professionnel adapté aux soins à apporter Différencier les organismes utiles et/ou nuisibles Caractériser les principaux organismes : - bactéries, moisissures, levures, acariens du fromage - modes et conditions de développement - effets néfastes : altération, pathogénicité - effets bénéfiques : évolution naturelle du fromage...					
	C2.2 - Déplacer le fromage stocké en fonction de son évolution et du résultat souhaité	Déplacement approprié selon le produit et son évolution	● Les soins appropriés du fromage ● L'influence des micro-organismes au cours de la fabrication des fromages et de leur évolution ● L'incidence des conditions de stockage sur l'évolution du fromage	Mesurer l'impact des conditions de stockage du fromage sur son évolution Identifier : - les gestes professionnels appropriés pour déplacer les fromages - les déplacements nécessaires des fromages selon les résultats attendus					
T2.2 Détecter des défauts d'affinage	C2.3 - Repérer les principaux défauts d'affinage	Identification pertinente des principaux défauts visuels, olfactifs et gustatifs d'affinage	● La perception visuelle, olfactive et gustative des fromages ● Les indicateurs d'anomalies ● Les liens hiérarchiques et fonctionnels ● La communication interne : - les règles de politesse - le respect d'autrui - les registres de langage - le langage verbal et non verbal ● Le règlement intérieur	Caractériser les anomalies possibles lors de l'évolution d'un fromage selon sa typicité par l'aspect visuel, l'odeur, le toucher, le goût Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle					
	C2.4 - Communiquer avec le responsable sur l'(les) anomalie(s) constatée(s)	Utilisation appropriée de la sonde Information immédiate à la hiérarchie Pertinence de l'alerte		Se positionner dans l'organigramme de l'entreprise Identifier la communication cohérente selon la situation Reperer les droits et obligations du salarié indiqués dans le règlement intérieur Mesurer les enjeux et les limites de la liberté d'expression					

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle 3 Les préparations pour la commercialisation				
▲ Compétence globale C3a - Gérer son temps et organiser son travail				
T3.1 Ordonner et organiser ses tâches	C3.1 - Planifier ses tâches et sélectionner les matériels et outillages adaptés en organisant son poste de travail	<p>Identification des éléments essentiels pour la réalisation des tâches confiées à partir de la fiche technique</p> <p>Organisation méthodique des tâches</p> <p>Rapidité et efficacité lors de l'exécution des tâches</p> <p>Utilisation rationnelle de l'espace et gestion efficace du temps</p> <p>Respect des consignes données</p> <p>Sélection appropriée du matériel, de l'outillage et de l'équipement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La fiche technique ● Les règles d'hygiène et de sécurité ● Les matériels, outillages et équipements utilisés dans la profession 	<p>Interpréter une fiche technique et dégager les éléments nécessaires pour la production</p> <p>Respecter la réglementation en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène corporelle - le port de la tenue professionnelle - les comportements professionnels à adopter - l'application du concept de la marche en avant, soit dans l'espace, soit dans le temps, selon l'implantation des locaux - le maintien de la chaîne du froid <p>Identifier les différents matériels et outillages</p> <p>Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage</p> <p>Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité</p>
T3.2 Préparer les matières d'œuvre	C3.2 - Sélectionner les produits adaptés pour l'élaboration de compositions fromagères (plateau, buffet, chariot, assiette...) et/ou la mise en étalage/réassort	<p>Conformité de la sélection selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la commande à préparer - la fiche technique « plateau » et/ou « assiette » et/ou « chariot » et/ou « buffet » - les besoins identifiés pour les lieux de vente <p>Respect des choix des clients</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les modalités de gestion des besoins et des commandes clients selon la structure ● Les supports possibles de prise de commande clients selon le secteur d'activité et la structure 	<p>Analyser les fiches techniques des préparations, les commandes-clients, les consignes de réassort (écrites ou orales) afin d'identifier les besoins en produits</p> <p>Analyser les commandes passées sous forme de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiche de prise de commande - agenda - courriel, télécopie, texto, formulaire en ligne... <p>Identifier les fromages et les associer à leur famille</p> <p>Caractériser les fromages selon :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le type et traitement du lait - leur origine géographique - leur degré d'affinage - leurs qualités organoleptiques - leurs coûts <p>Identifier les autres produits laitiers et caractériser leurs qualités organoleptiques</p> <p>Repérer les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité (AOP, IGP, STG, label rouge, bio...)</p> <p>Mesurer le lien entre la sélection d'un produit et les enjeux du développement durable sur le plan économique, social et écologique</p> <p>Identifier les produits d'accompagnement en accord avec les fromages sélectionnés</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
			<ul style="list-style-type: none"> ● Les principes de base sur la composition d'un buffet, d'un plateau, d'un chariot, d'une assiette (ou planche) de fromages... 	<p>Estimer le grammage à respecter selon le contexte</p> <p>Respecter l'équilibre et l'harmonie de la composition : variétés, couleurs, régions, typicités, formes...</p> <p>Veiller à l'aspect esthétique de la composition : choix du support et de la décoration en respect des règles d'hygiène</p> <p>Sélectionner les produits en respectant le prix de revient attendu</p> <p>Différencier coût de revient, prix de vente selon le secteur d'activité et le contexte professionnel</p> <p>Calculer le coût de revient d'une composition</p> <p>Caractériser les vitrines selon le système de réfrigération</p> <p>Sélectionner les produits en fonction de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la demande - la rotation des produits - la fragilité des produits - la mise en avant selon la saisonnalité, le calendrier, l'animation, le stock - l'équilibre et l'harmonie des produits mis en valeur en vitrine : variétés, couleurs, régions, typicités, formes
C3.3 - Quantifier les matières premières et les consommables nécessaires		Prévision des matières premières adaptée aux besoins	<ul style="list-style-type: none"> ● Les principes de base sur la réalisation des vitrines 	
C3.4 - Effectuer les découpes des fromages et préparer les produits d'accompagnement		Respect de la coupe selon les us et coutumes, régularité, netteté et rapidité Qualité du râpé Respect du produit Dexterité et maîtrise du geste professionnel	<ul style="list-style-type: none"> ● Les unités de mesure de masse et volume 	<p>Convertir les unités de mesure</p> <p>Adapter les proportions selon les besoins</p>
			<ul style="list-style-type: none"> ● Les différentes coupes du fromage ● Le choix et l'utilisation de l'outil de matière professionnelle ● Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la coupe 	<p>Sélectionner la coupe adaptée au fromage (selon sa forme et sa typicité) et à son utilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - portion - tranche - copeau - girolle (tête de moine) <p>Choisir l'outil adapté</p> <p>Respecter les règles d'hygiène et de sécurité adaptées à la coupe des produits selon leur famille et le type de traitement du lait</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
<p>T3.3 Travailler les fromages de base</p>	<p>▲ Compétence globale C3b - Réaliser des prestations en amont de la commercialisation</p> <p>C3.5 - Réaliser une ou plusieurs étapes de transformation</p>	<p>Qualité de la transformation Respect de la fiche technique</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La transformation des produits 	<p>Caractériser les types de transformation des produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - enrobage - fourrage - alcoolisation - mélange à fondu - préparation à raclette <p>Identifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les étapes de transformation des produits - la qualité organoleptique des produits transformés
<p>T3.4 Réaliser des prestations en adéquation avec le secteur d'activité</p>	<p>C3.6 - Présenter ou dresser une assiette, un plateau et un chariot</p>	<p>Conformité de la prestation à la commande et/ou aux consignes données selon le secteur d'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La présentation et/ou le dressage des fromages en : <ul style="list-style-type: none"> - crèmerie-fromagerie - grandes, moyennes et petites surfaces - restauration - magasins de vente directe ● Les secteurs d'activité 	<p>Caractériser les différents principes de valorisation des produits selon le secteur d'activité pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la composition d'un plateau - la préparation d'un chariot - le dressage d'une assiette <p>Caractériser les différents secteurs d'activité</p> <p>Distinguer l'activité principale et les activités secondaires selon le secteur d'activité</p> <p>Repérer des exemples de services complémentaires et identifier leurs atouts, leurs contraintes</p> <p>Observer et caractériser la place du secteur d'activité dans l'économie</p> <p>Observer le développement des secteurs d'activité les dernières années</p> <p>Identifier la réglementation en vigueur en matière :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'informations au consommateur - d'hygiène
<p>C3.7 - Mettre en œuvre les process de traçabilité des produits</p>		<p>Respect des consignes de traçabilité sous l'autorité d'un responsable Fiabilité des informations reportées sur les documents de suivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La législation liée à l'étiquetage ● La traçabilité des produits et des préparations 	<p>Énoncer les principes de la traçabilité Justifier les process de traçabilité au regard de la réglementation Compléter les fiches de traçabilité</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle 4 L'élaboration de recettes à base de produits laitiers				
► Compétence globale C4 - Assurer l'élaboration et le stockage de préparations lactières et fromagères				
T4.1 Fabriquer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées	C4.1 - Elaborer des préparations lactières/ fromagères salées et sucrées après analyse de la fiche technique et organisation du poste de travail	Maîtrise et respect : - des techniques - du temps imparti - de la traçabilité Conformité de la production à la fiche technique et à la commande Qualité organoleptique et marchande des productions réalisées	<ul style="list-style-type: none"> ● Les spécialités lactières et fromagères ● Les PAI (produits alimentaires intermédiaires) ● Les transformations physico-chimiques des constituants alimentaires 	Identifier la composition et l'origine géographique de recettes : <ul style="list-style-type: none"> - classiques et/ou régionales : crème chantilly, quiche, gougère, mousse, riz au lait, cake, flan, crème, croustille de canut, fontainebleau... - internationales : parma-cotta, cheese-cake, tiramisu... Caractériser l'utilisation, les avantages et inconvénients des PAI Faire le lien entre transformations physico-chimiques et fabrications Identifier les principales caractéristiques de la qualité organoleptique et marchande des préparations
	C4.2 - Appliquer les règles d'hygiène liées aux méthodes de fabrication	Mise en œuvre des bonnes pratiques Qualité sanitaire des productions	<ul style="list-style-type: none"> ● Les procédés de refroidissement des produits élaborés ● La maîtrise des risques sanitaires ● Le guide de bonnes pratiques d'hygiène 	Identifier : <ul style="list-style-type: none"> - les risques potentiels selon les fabrications réalisées - les mesures préventives et correctives adaptées à ces risques notamment le protocole de refroidissement des produits élaborés à chaud
T4.2 Conditionner, étiqueter et stocker les préparations	C4.3 - Conditionner et étiqueter, si besoin, les produits selon leur nature et leur utilisation	Sélection du conditionnement adapté Respect du grammage Esthétisme du produit Conformité de l'étiquetage aux consignes	<ul style="list-style-type: none"> ● L'étiquetage des produits élaborés 	Repérer les mentions obligatoires sur les étiquettes
	C4.4 - Stocker les produits en respectant les températures appropriées en fonction de leur nature	Rangement, stockage et rotation des produits dans les conditions et lieux appropriés dans le respect des consignes Application des règles d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> ● Les températures de conservation des produits fabriqués 	Mesurer les liens entre température de stockage, développement des micro-organismes et qualité organoleptique

Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers

Tâches		Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
Activité Professionnelle 5 L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité					
T5.1 Entretien des locaux et les matériels	<p>► Compétence globale C5a - Garantir la salubrité de l'espace de vente</p> <p>C5.1 - Maintenir les locaux et les matériels en l'état tout au long des activités : ranger, nettoyer et désinfecter</p> <p>C5.2 - Agir en respectant l'environnement</p>	<p>Vérification de l'état des locaux et matériels tout au long de l'activité</p> <p>Application des règles d'hygiène : respect des procédures et protocoles liés au plan de maîtrise sanitaire</p> <p>Intégration des dimensions liées à l'environnement et au développement durable</p> <p>Utilisation de manière raisonnée des produits de nettoyage et de désinfection, des fluides (eau) et des énergies (gaz, électricité)</p> <p>Mise en œuvre des mesures évitant le gaspillage</p>	<p>● Le PMS (plan de maîtrise sanitaire)</p> <p>● Le matériel d'entretien</p> <p>● Les produits de nettoyage et de désinfection</p>	<p>Spécifier les éléments constitutifs du plan de maîtrise sanitaire</p> <p>Identifier les différents matériels et produits</p> <p>Spécifier leurs usages et mesurer les précautions d'emploi</p> <p>Sélectionner le matériel et le produit selon la tâche à accomplir et le matériau en respectant la fiche produit et le PMS</p> <p>Repérer et interpréter les pictogrammes de sécurité puis appliquer les mesures de précaution en conséquence</p>	<p>Identifier les attitudes et méthodes permettant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la réduction de la consommation, d'énergie - la gestion des déchets (tri sélectif...) - la prévention de la pollution des eaux - l'utilisation raisonnée des produits
			<p>► Compétence globale C5b - Aménager l'espace de vente</p> <p>C5.3 - Agencer l'environnement de commercialisation</p>	<p>● Les locaux</p> <p>● Les matériels, mobiliers et équipements</p> <p>● Les facteurs d'ambiance</p> <p>● Les préconisations générales d'agencement</p>	
T5.2 Organiser l'espace de commercialisation selon le concept d'activité		<p>Conformité de l'agencement aux consignes données</p> <p>Gestion de l'espace et du temps</p> <p>Gestion des imprévus</p>			

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	<p>C5.4 - Préparer le service du fromage en restauration</p>	<p>Choix du matériel adapté en fonction du service prévu et du nombre de clients Mise en place conforme à la prestation attendue</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les différents concepts de restauration ● Les différents types de service du fromage en restauration ● Le matériel de service selon le concept de restauration ● La manière de dresser une table selon les règles de l'art 	<p>Identifier et caractériser les différents concepts de restauration</p> <p>Identifier les différents types de service : - à l'assiette, au plateau, au chariot, au buffet - au guéridon, à l'anglaise</p> <p>Repérer le matériel adapté et nécessaire selon le service prévu : vaisselle, couverts, verrerie...</p> <p>Distinguer les différentes manières de dresser la table selon le concept de restauration</p>
<p>C5.5 - Mettre en place et effectuer le réassort des produits : - en rayon et/ou en vitrine - pour un buffet - pour un chariot ou un plateau en restauration</p>	<p>Mise en place harmonieuse et équilibrée des produits dans le respect des usages dans les pratiques de l'entreprise et/ou de l'animation</p> <p>Vérification des DLC</p> <p>Prises de précaution au cours des manipulations</p> <p>Réalisation du réassort</p> <p>Visualisation (mise en valeur) attractive permanente des produits en fonction de la demande</p> <p>Anticipation et adaptation de la présentation des produits en fonction de l'offre</p> <p>Respect des notions de qualité marchande</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les recommandations pour l'exposition des produits 	<p>Caractériser différentes mises en place de produits selon : - le concept - les usages - les familles - les signes de qualité - la nature des produits (notamment biologiques)</p> <p>Identifier les conditions de mise en vitrine des produits (barquettes, film...) et de leur réassort</p>	
<p>C5.6 - Gérer les produits non vendus en fin de service</p> <p>C5.7 - Réaliser l'étiquetage et l'affichage des informations réglementaires sur les produits</p>	<p>Protection adaptée des produits</p> <p>Respect des règles de traçabilité</p> <p>Repérage des soins à effectuer et des mesures correctives à apporter</p> <p>Présentation et conformité de l'étiquetage selon les consignes données</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● La qualité sanitaire et marchande des fromages et des produits laitiers 	<p>Identifier les principales caractéristiques de qualité marchande et sanitaire des produits</p>	
		<ul style="list-style-type: none"> ● La réglementation en matière d'information du consommateur 	<p>Distinguer les informations obligatoires et facultatives en matière d'affichage pour les fromages selon le concept</p>	

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
<p align="center">Activité Professionnelle 6 La commercialisation et le service</p>				
<p align="center">▶ Compétence globale C6 - Vendre des fromages et des produits laitiers</p>				
<p>T6.1 Prendre en charge la clientèle</p>	<p>C6.1 - Adopter la posture professionnelle selon le contexte donné</p>	<p>Conformité de : - la tenue professionnelle au concept de commercialisation - l'attitude commerciale face à la diversité de la clientèle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les différents secteurs d'activité ● La posture professionnelle ● La clientèle et le marché de l'entreprise ● Les principales règles de communication 	<p>Caractériser : - la restauration commerciale - les crèmes-fromages sédentaires et non sédentaires - les grandes et moyennes surfaces - les magasins de vente directe</p> <p>Caractériser l'attitude et le comportement attendus selon le secteur d'activités</p> <p>Identifier : - les différentes typologies de clientèle - les règles de savoir-vivre - les règles de présence en restauration - les principales réglementations concernant l'accessibilité aux personnes handicapées</p> <p>Caractériser le marché de l'entreprise et la notion d'offre/demande</p> <p>Observer l'évolution du secteur bio</p> <p>Distinguer : - les registres de langage - le langage verbal et non verbal - la communication adaptée au profil de clientèle (situation de handicap, sociale...)</p>
<p>C6.2 - Accueillir la clientèle et prendre congé</p> <p>C6.3 - Décrire un fromage et/ou un produit laitier en réalisant une analyse organoleptique simple du produit</p>	<p>Respect des procédures de l'entreprise pour l'accueil et la prise de congé de la clientèle</p> <p>Analyse pertinente des produits Descriptif du produit précis, cohérent et adapté à la situation</p>	<p>● Les méthodes d'accueil et de prise de congé</p> <p>● L'analyse sensorielle</p>	<p>Identifier les procédures selon le secteur d'activités : - d'accueil de la clientèle - de prise de congé de la clientèle</p> <p>Mettre en relation les sens et les organes des sens</p> <p>Définir les phases de l'analyse sensorielle</p> <p>Caractériser l'aspect visuel, l'odeur, la texture, les saveurs du produit analysé</p> <p>Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle</p>	

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
	<p>C6.4 - Présenter et conseiller les produits aux clients</p>	<p>Recueil des besoins et attentes de la clientèle Pertinence du conseil et de l'argumentation en réponse aux demandes du client Prise en compte des objectifs de vente Qualité du vocabulaire utilisé</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les caractéristiques des fromages et produits laitiers 	<p>Identifier les fromages et les associer à leur famille Caractériser les fromages selon : - le type et traitement du lait - leur origine géographique - leur fabrication - leur degré d'affinage - leurs qualités organoleptiques - leur saisonnalité - leurs coûts</p> <p>Identifier les autres produits laitiers et caractériser leurs qualités organoleptiques Repérer les produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité (AOP, IGP, STG, label rouge, bio...) et les « mentions » particulières (fermier, laitier, ...)</p>
			<ul style="list-style-type: none"> ● L'argumentation commerciale ● Les accords fromages et : - vins - pains - autres produits d'accompagnement ● La vente additionnelle ● Les nouvelles tendances de consommation du fromage 	<p>Adapter l'argumentaire adapté au secteur d'activité, à la clientèle et aux moments de vente Repérer le vocabulaire adapté Mesurer l'importance du choix du vin, du pain et des autres produits d'accompagnement pour une bonne dégustation et proposer des accords « classiques » Identifier les produits d'accompagnement en accord avec les fromages sélectionnés Proposer des accords originaux Caractériser la notion de vente additionnelle Identifier, selon le secteur d'activité et le type de clientèle, les produits susceptibles de faire l'objet d'une vente additionnelle Repérer les nouveaux temps forts de consommation du fromage : petit déjeuner, apéritif, repas fromages, goûter, cocktail...</p>
<p>C6.5 - Réagir de manière adaptée aux remarques et/ou réclamations de la clientèle et en rendre compte si nécessaire à la hiérarchie</p> <p>C6.6 - Prendre une commande en restauration</p> <p>C6.7 - Participer à l'animation d'une action promotionnelle</p>		<p>Comportement adapté à la remarque ou la réclamation formulée par le client Pertinence du traitement de la situation selon son importance</p> <p>Conformité de la commande</p> <p>Posture adaptée à l'action mise en œuvre Action(s) conforme(s) aux consignes données</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les types de remarques et de réclamations ● Les moyens de prise de commande en restauration ● Les types d'animation promotionnelle et leurs finalités ● La politique commerciale de l'entreprise ● La fidélisation de la clientèle 	<p>Mesurer l'importance de l'observation et identifier le comportement à adopter Caractériser la responsabilité civile du commerçant (notions de dommages physiques et matériels, de responsabilité du commerçant et du préposé, lien entre cause et dommage...) Identifier et caractériser les différents moyens de prise de commande en restauration : le bon de commande, la tablette..... Différencier les animations promotionnelles selon leurs objectifs, leur organisation et leur déroulement Repérer les composantes de la politique commerciale de l'entreprise Identifier des actions favorisant la fidélisation de la clientèle et les enjeux inhérents</p>

Tâches	Compétences	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
<p>T6.2 Servir</p>	<p>C6.8 - Mettre en pot, portionner, couper, peser, emballer et mettre en sac</p>	<p>Précision et dextérité du geste Maîtrise et qualité de la coupe Maîtrise de l'utilisation du matériel Sélection adéquate de l'emballage Mise en sac conforme Respect : - des mesures anti-gaspillage - de l'ergonomie du poste de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les outils et les matériels de coupe, tranche, râpe et conditionnement ● Les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits adaptés à la vente ● Les matériels de pesée ● Les emballages 	<p>Caractériser les différents outils et matériels Sélectionner l'outil/matériel adapté selon le produit et la prestation demandée</p> <p>Identifier les pratiques de coupe, de portionnage et de conditionnement des produits selon leur nature, la demande de la clientèle et les pratiques de l'entreprise</p> <p>Caractériser : - le fonctionnement d'une balance - les erreurs possibles de manipulation lors de la pesée et mesurer l'incidence sur le chiffre d'affaires - la notion de tare</p> <p>Caractériser les différents types d'emballage et de contenant, sélectionner le conditionnement adapté au produit selon les pratiques de l'entreprise</p>
	<p>C6.9 - Réaliser une prestation selon la demande du client : râper, trancher, mettre sous vide...</p> <p>C6.10 - Couper, dresser sur assiette, servir au restaurant ou au buffet, suggérer des conseils de dégustation</p>	<p>Précision et dextérité du geste Maîtrise et qualité de la découpe Maîtrise du matériel utilisé Respect : - du grammage - des mesures anti-gaspillage - de l'ergonomie du poste de travail Qualité du dressage Respect des règles de service Pertinence du conseil de dégustation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les pratiques de découpe ● Les méthodes de service ● Les règles de service ● Le dressage d'une assiette ● Le prix de revient et de vente d'une assiette de fromages ● L'ordre de dégustation des fromages ● Les matériels de caisse ● Le ticket de caisse et la facture ● La TVA 	<p>Identifier les pratiques de découpe selon le fromage (nature, forme...)</p> <p>Caractériser les différentes méthodes de service adaptées au fromage</p> <p>Identifier et appliquer les règles de service adaptées à la situation</p> <p>Caractériser : - les principes de dressage d'une assiette - le grammage adapté à la prestation (moment, coût)</p> <p>Calculer le coût de revient d'une assiette de fromages</p> <p>Déterminer son prix de vente en appliquant le taux de marge retenu par l'entreprise</p> <p>Décrire la notion de charges fixes et variables</p> <p>Décrire et argumenter un ordre de dégustation selon les fromages servis en s'appuyant sur les qualités organoleptiques des produits</p> <p>Identifier les différents matériels de caisse : balance-caisse avec ou sans ticket, caisse enregistreuse...</p> <p>Spécifier leurs usages</p> <p>Repérer les éléments constitutifs obligatoires et facultatifs d'un ticket de caisse et d'une facture</p> <p>Différencier : - un prix hors taxes et toutes taxes comprises - les différents taux de TVA</p> <p>Repérer le mécanisme de la TVA et caractériser la notion de valeur ajoutée</p> <p>Identifier et caractériser les modes de règlement : espèces, chèques, cartes bancaires, tickets restaurants, technologie NFC...</p> <p>Repérer les risques encourus lors de l'encaissement et en déduire les précautions nécessaires en s'appuyant sur les préconisations de sécurité</p>
<p>T6.3 Encaisser</p>	<p>C6.11 - Gérer les encaissements</p>	<p>Utilisation adaptée du matériel de caisse Vérification de la conformité du ticket de caisse</p> <p>Contrôle du moyen de paiement Conformité du rendu de monnaie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Les différents moyens de paiement 	

ANNEXE II a

Unités constitutives du diplôme

Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

La définition des unités constitutives du diplôme a pour but de préciser, pour chacune d'elles, quelles tâches, compétences et savoirs professionnels sont concernés et dans quel contexte. Il s'agit à la fois :

- de permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre de la validation des acquis de l'expérience ;
- d'établir la liaison entre les unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles, afin de préciser le cadre de l'évaluation.

1. Unités d'enseignement professionnel

<i>Activités professionnelles</i>	<i>Blocs de compétences</i>	<i>Unités</i>
<p>Pôle 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers</p> <p>L'approvisionnement et le stockage Les soins Les préparations pour la commercialisation L'élaboration de recettes à base de produits laitiers</p>	<p>Bloc n° 1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers</p> <p>- Gérer les produits de la réception au stockage - Assurer le suivi des produits stockés - Veiller à la qualité des produits - Gérer son temps et organiser son travail - Réaliser des prestations en amont de la commercialisation - Assurer l'élaboration et le stockage de préparations laitières/fromagères</p>	<p>UP1 Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers</p>
<p>Pôle 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers</p> <p>L'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité La commercialisation et le service</p>	<p>Bloc n° 2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers</p> <p>- Garantir la salubrité de l'espace de vente - Aménager l'espace de vente - Vendre des fromages et des produits laitiers</p>	<p>UP2 Commercialisation des fromages et des produits laitiers</p>

2. Unités d'enseignement général

UNITÉ UG 1 – Français et histoire-géographie - enseignement moral et civique

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement de français pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

Arrêté du 08 janvier 2010 modifié fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie-éducation civique modifié par l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle qui renvoie à l'arrêté du 12 juin 2015 fixant le programme d'enseignement moral et civique pour les classes de seconde générale et technologique de première et de terminale des séries générales **dont l'annexe comporte**

Le programme pour le certificat d'aptitude professionnelle applicable à compter de la rentrée scolaire 2015 (annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 6 du 25/06/2015).

UNITÉ UG 2 – Mathématiques-sciences physiques et chimiques

Arrêté du 08 janvier 2010 fixant Le programme d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle **(annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 8 du 25/02/2015).**

UNITÉ UG 3 – Éducation physique et sportive

Arrêté du 10 février 2009 modifié fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

UNITÉ UG 4 – Langue vivante

Arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes étrangères pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle professionnel et pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel **(annexe publiée uniquement au BOEN spécial N° 2 du 19/02/2009).**

ANNEXE II b
Règlement d'examen
Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Certificat d'Aptitude Professionnelle « Crémier-fromager »			Candidats				
			Scolaires (établissements publics ou privés sous contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage habilités) Formation professionnelle continue (établissements publics)	Formation professionnelle continue (établissements publics habilités)	Scolaires (établissements privés hors contrat) Apprentis (CFA ou sections d'apprentissage non habilités) Formation professionnelle continue (établissements privés), Individuels Enseignement à distance		
ÉPREUVES	Unités	Coef.	Mode		Mode	Mode	Durée
UNITÉS PROFESSIONNELLES							
EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers	UP1	7 (1)	CCF (2)		CCF	Ponctuel écrit, pratique et oral	5 h 30 (3)
EP2 - Commercialisation des fromages et des produits laitiers	UP2	7	Ponctuel pratique et oral	3 h	CCF	Ponctuel pratique et oral	3 h
UNITÉS GÉNÉRALES							
EG1 - Français et histoire – géographie – Enseignement moral et civique	UG1	3	CCF		CCF	Ponctuel écrit et oral	2 h 15
EG2 - Mathématiques – sciences physiques et chimiques	UG2	2	CCF		CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 - Éducation physique et sportive	UG3	1	CCF		CCF	Ponctuel	
EG4 - Langue vivante	UG4	1	CCF		CCF	Ponctuel oral	20 mn

(1) dont coefficient 1 pour la prévention santé environnement.

(2) contrôle en cours de formation.

(3) dont une heure pour prévention santé environnement

ANNEXE II c
Définition des épreuves
Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

Épreuve EP1 - Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers
UP1- Coefficient 7 (dont 1 pour la PSE) - Durée : 5 heures 30 (dont 1 heure de PSE)

« Approvisionnement, stockage et mise en valeur des fromages et des produits laitiers »
Coefficient 6 - durée 4 heures 30

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences et des savoirs associés liés aux activités professionnelles du pôle 1 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 1 :

- l'approvisionnement et le stockage,
- les soins,
- les préparations pour la commercialisation,
- l'élaboration de recettes à base de produits laitiers.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle des acquis des candidats s'effectue :

- En établissement de formation, l'équipe pédagogique du domaine professionnel (spécialité, gestion appliquée, sciences appliquées) évalue tout ou partie des compétences du candidat pour le pôle 1 et les savoirs associés liés à celles-ci lors de **trois situations professionnelles minimum** (écrites, orales et/ou pratiques) au fur et à mesure que les apprenants atteignent le niveau requis.
- En entreprises, le professeur/formateur de spécialité et le professionnel évaluent les compétences du pôle 1 soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les jeunes sous statut scolaire, soit à des moments déterminés dans le livret de liaison pour les apprentis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique et éventuellement un professionnel s'appuient sur les évaluations effectuées afin de dégager un profil de compétences qui est traduit en note finale pour l'épreuve.

3.2. Forme ponctuelle (pratique, orale et écrite. Durée : 4 h 30)

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 1 du référentiel.

Celle-ci est composée de deux parties :

- 1- Une partie écrite de 1 heure 30 minutes (sur 40 points).
- 2- Une partie pratique et orale de 3 heures (sur 80 points) : cette phase comporte l'organisation et la planification du travail, la réalisation des tâches demandées en lien avec les quatre activités professionnelles du pôle 1 et la remise en état des locaux. La commission d'évaluation interroge

le candidat, à des moments propices, sur les tâches réalisées, les choix effectués et les savoirs associés aux compétences mises en œuvre.

La commission d'évaluation est composée :

- pour la partie 1 : de trois formateurs/professeurs de spécialité, de sciences appliquées et de gestion appliquée,
- pour la partie 2 : d'un formateur/professeur de spécialité et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur/professeur de spécialité doit le remplacer. L'absence de professionnel n'invalide pas la décision de la commission d'évaluation.

4. Document support

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

« Prévention santé environnement »

Coefficient : 1 - durée : 1 heure

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

Épreuve EP2 - Commercialisation des fromages et produits laitiers

UP2- Coefficient 7 - Durée : 3 heures

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mobiliser tout ou partie des compétences (et des savoirs associés) liées aux activités professionnelles du pôle 2 du référentiel de certification.

2. Critères d'évaluation

Le candidat est évalué en fonction des résultats attendus lors de la réalisation des activités professionnelles du pôle 2 :

- l'organisation de l'espace de commercialisation selon le secteur d'activité,
- la commercialisation et le service.

3. Déroulement de l'épreuve

3.1. Contrôle en cours de formation

Une situation d'évaluation organisée dans l'établissement de formation est réalisée dans le cadre habituel des séances d'enseignement. Les candidats sont prévenus préalablement de l'évaluation et de ses objectifs.

Deux situations d'évaluation sont proposées, à des moments séparés, au cours du deuxième semestre de la classe de terminale, l'une sur le point de vente, l'autre sur la gestion du poste fromage en restaurant.

Première situation d'évaluation

Atelier « Point de vente » - 10 points - durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits...). Cette première partie est le support de la deuxième partie.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

Deuxième situation d'évaluation

Atelier « Gestion du poste fromage en restaurant » - 10 points - durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum
Selon un scénario tiré au sort :
 - réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
 - mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
 - dressage de deux assiettes.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :
 - table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
 - table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1^{ère} partie.
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de gestion appliquée et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

3.2. Déroulement de l'épreuve ponctuelle

L'épreuve pratique et orale s'appuie sur deux ateliers indépendants « Point de vente » et « Gestion du poste fromage » ; ceux-ci mettent en jeu les compétences et les connaissances technologiques, de sciences appliquées et de gestion appliquée du pôle 2 du référentiel.

Atelier 1 « Point de vente » – 10 points – durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum : organisation et agencement du point de vente (exemples d'activités : effectuer un réassort, procéder à l'étiquetage, réaliser la mise en place partielle ou totale d'une vitrine, mise en avant de produits...). Cette première partie est le support de la deuxième partie.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : sous la forme d'un jeu de rôle, prise en charge de la clientèle (personne ressource), commercialisation et service, encaissement (scénario tiré au sort par le candidat).
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de sciences appliquées et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

Atelier 2 « Gestion du poste fromage en restaurant » - 10 points – durée : 1 heure 30 maximum

- Première partie d'une durée d'1 heure maximum
Selon un scénario tiré au sort :
 - réalisation d'une analyse organoleptique des fromages sélectionnés par le candidat,
 - mise en place d'un chariot ou d'un plateau à partir des fromages sélectionnés précédemment et des produits d'accompagnement mis à disposition,
 - dressage de deux assiettes.
- Deuxième partie d'une durée de 20 minutes maximum : après adaptation de la mise en place, service et commercialisation du fromage auprès de deux tables de deux clients (personnes ressources ayant connaissance du scénario) :
 - table 1 : service du fromage au chariot ou au plateau,
 - table 2 : service des assiettes dressées lors de la 1^{ère} partie.
- Troisième partie : échanges, d'une durée de 10 minutes maximum, avec le candidat en s'appuyant sur des observations relevées par la commission d'évaluation sur le travail du candidat lors des deux premières parties de l'atelier.

La remise en état du poste de travail est réalisée par le candidat.

Pour cet atelier, la commission d'évaluation est composée d'un professeur/formateur de spécialité, d'un professeur/formateur de gestion appliquée et d'un professionnel. L'absence de professionnel n'invalide pas l'évaluation du candidat.

4. **Document support**

La grille d'évaluation référence est celle proposée dans la circulaire nationale d'organisation.

**Épreuve EG1 Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique
coefficient 3**

L'épreuve de Français, histoire - géographie et enseignement moral et civique est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 6 décembre 2016 (version initiale de Légifrance).

**Épreuve EG2 Mathématiques-sciences physiques et chimiques
coefficient 2**

L'épreuve de Mathématiques - sciences physiques et chimiques est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003) modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

**Épreuve EG3 Éducation physique et sportive
coefficient 1**

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 modifié par l'arrêté du 11 juillet 2016 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

**Épreuve EG4 Langue vivante
coefficient 1**

L'épreuve de Langue vivante est définie par l'arrêté du 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général (annexe publiée au BOEN du 17 juillet 2003).

**Partie d'épreuve professionnelle : Prévention sécurité environnement
coefficient 1**

L'épreuve de Prévention santé environnement est définie par l'arrêté 17 juin 2003 fixant les unités générales du certificat d'aptitude professionnelle et définissant les modalités d'évaluation de l'enseignement général modifié par l'arrêté du 8 janvier 2010, par l'arrêté du 11 juillet 2016 modifiant les définitions des épreuves de Mathématiques et sciences physiques et chimiques et Prévention santé environnement aux examens du brevet d'études professionnelles et du certificat d'aptitude professionnelle.

L'arrêté du 23 juin 2009 modifié fixe le programme d'enseignement de prévention sécurité environnement pour les classes préparatoires au certificat d'aptitude professionnelle.

ANNEXE III

Périodes de formation en milieu professionnel Certificat d'aptitude professionnelle « Crémier-fromager »

1. Finalités et objectifs

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises accueillant des professionnels qualifiés, mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du certificat d'aptitude professionnelle.

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à une formation réelle pour conforter et compléter celles dispensées en établissement de formation. L'équipe pédagogique veille à assurer la complémentarité des acquisitions entre le centre de formation et les entreprises d'accueil. Ces périodes ont pour but de permettre à l'élève de travailler en situation réelle, de s'insérer dans une équipe et d'appréhender l'entreprise dans ses structures, ses fonctions, son organisation et ses contraintes. La répartition de la formation en milieu professionnel prend notamment en compte :

- les contraintes matérielles et les disponibilités des entreprises,
- les contraintes des établissements,
- les programmes d'activités des candidats, négociés avec les entreprises.

Un candidat, qui, pour une raison de force majeure dûment constatée, n'a pu effectuer ses périodes de formation en milieu professionnel, peut être autorisé par le Recteur à se présenter à l'examen, le jury étant informé de la situation.

La formation en milieu professionnel doit concourir au développement des compétences du référentiel de certification.

2. Organisation

1- Voie scolaire

► *Répartition des périodes et structures d'accueil :*

La formation en milieu professionnel du CAP « Crémier-fromager » a une durée de 14 semaines sur l'ensemble de la formation pour un cycle de deux ans :

- Deux périodes en première année :
 - o période 1 située au début du 2^{ème} trimestre : en grande, moyenne ou petite surface disposant obligatoirement d'un rayon fromages à la coupe,
 - o période 2 située durant le 3^{ème} trimestre : en restauration commerciale disposant d'un poste « fromages » ou spécialisée (par exemple « bar à fromages »).
- Deux périodes en deuxième année :
 - o période 3 située au cours du 1^{er} trimestre : en crèmerie-fromagerie artisanale sédentaire ou non sédentaire,
 - o période 4 située durant le 2^{ème} trimestre (si possible au début) : le secteur d'activités sera retenu selon le projet professionnel et personnel de l'élève.

La durée d'une période ne peut être inférieure à 3 semaines.

Selon le contexte économique local :

- les domaines d'activité proposés pour les périodes 2 et 3 peuvent être permutés pour une partie des élèves,
- le départ des élèves en PFMP peut être réalisé en périodes décalées.

► *Accompagnement pédagogique :*

La recherche et le choix des entreprises d'accueil relèvent de la responsabilité de l'ensemble de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation comme le précise la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'intérêt que porteront les professeurs à l'entreprise et au rôle du tuteur permettra d'assurer la continuité de la formation. Le professeur négociera avec le tuteur les tâches qui seront confiées à l'élève durant son immersion et qui devront correspondre aux compétences à travailler et à évaluer en entreprise.

Chaque période fait l'objet d'un bilan individuel établi conjointement par le tuteur, l'équipe pédagogique et l'élève. Ce bilan indique l'inventaire, l'évaluation des tâches et activités confiées ainsi que les performances réalisées pour chacune des compétences prévues.

► *Cadre juridique :*

L'organisation de la période de formation doit faire l'objet obligatoirement d'une convention entre le chef de l'entreprise accueillant les élèves et le chef de l'établissement scolaire, conformément à la convention type relative à la formation en milieu professionnel des élèves de lycée professionnel définie en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29-3-2016 (BOEN du 31-3-2016). L'annexe pédagogique précise les tâches qui seront confiées à l'élève. Le cadre réglementaire des stages et périodes de formation en milieu professionnel est fixé dans le code de l'éducation chapitre IV, art. D. 124-1 à D. 124.9

Pendant les périodes de formation en milieu professionnel, le jeune a obligatoirement la qualité d'élève stagiaire et non de salarié. L'élève reste sous la responsabilité pédagogique de l'équipe des professeurs chargés de la section. Une attestation de stage est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève ou étudiant. Cette attestation mentionne la durée effective totale du stage et le montant total de la gratification versée au stagiaire, le cas échéant.

2- Voie de l'apprentissage

La durée de la formation en milieu professionnel est incluse dans la formation en entreprise telle qu'elle est prévue dans le contrat d'apprentissage. Afin d'assurer une cohérence dans la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer les maîtres d'apprentissage des objectifs de la formation.

Afin de découvrir la réalité professionnelle dans les différents secteurs d'activité pouvant accueillir un CAP « Crémier-fromager », il est préconisé d'effectuer une période de formation complémentaire au sein d'une entreprise différente de celle signataire du contrat d'apprentissage (articles R 6223-10 à R 6223-16 du code de travail). Une convention tripartite de formation complémentaire sera conclue entre l'employeur, l'entreprise d'accueil et l'apprenti.

Dans le calendrier de formation, il convient de planifier cette immersion selon la stratégie globale de formation élaborée par le CFA (Centre de Formation d'Apprentis).

3- Voie de la formation professionnelle continue

► *Candidat en situation de première formation ou de reconversion :*

La durée de la formation en milieu professionnel s'ajoute aux durées de formation dispensées dans le cadre de la formation continue. Le stagiaire peut avoir la qualité de salarié d'un autre secteur professionnel.

Lorsque cette préparation s'effectue dans le cadre d'un contrat de travail de type particulier (divers types de contrats d'insertion, de qualification, d'adaptation...), le stage obligatoire est inclus dans la période de formation dispensée en milieu professionnel si les activités effectuées sont en cohérence avec les exigences du référentiel et conformes aux objectifs.

► *Candidat en situation de perfectionnement :*

Le certificat de période de formation en entreprise est remplacé par un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a été occupé dans les activités relevant des secteurs économiques énumérés dans le référentiel en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au moins au cours de l'année précédant l'examen ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

4- Candidat en formation à distance

Les candidats relèvent, selon leur statut (scolaire, apprenti, formation continue), de l'un des cas précédents.

5- Candidat qui se présente au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le certificat de période de formation en entreprise peut être remplacé par un ou plusieurs certificats de travail justifiant la nature et la durée de l'emploi occupé.

Les modalités de constitution et de remise de ce rapport sont identiques à celles des candidats scolaires, apprentis et issus de la formation professionnelle continue.

6- Candidat positionné

Pour le candidat ayant bénéficié d'une décision de positionnement en application de l'article D337-146 du Code de l'éducation, la durée de la formation en milieu professionnel ne peut être inférieure à :

- 8 semaines pour les candidats de la voie scolaire ;
- 6 semaines pour les candidats de la formation professionnelle continue.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de :

- découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi,
- approfondir son projet personnel.