

Référentiel de Certification

- **Les savoir-faire**
- **Les savoirs associés**
- **Les unités constitutives du diplôme**

- **Les savoir-faire**

Capacité C1 →		Organiser
Compétences terminales		
C1.1	Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs	
C1.2	Sélectionner des fournisseurs	
C1.3	Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée	
C1.4	Négocier et acheter	
C1.5	Choisir et commander les consommables	
C1.6	Participer aux investissements matériels	
C1.7	Vérifier les capacités de stockage	
C1.8	Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles	
C1.9	Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage	
C1.10	Organiser le poste de travail	
C1.11	Identifier les éléments de la politique commerciale	
C1.12	Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements	
C1.13	Organiser l'équipe de travail	
C1.14	Participer à la gestion des ressources humaines	
C1.15	Implanter et agencer le lieu de vente	
C1.16	Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable	

Capacité C2 →		Réaliser
Compétences terminales		
C2.1	Effectuer les achats	
C2.2	Compléter les documents de réception matière	
C2.3	Stocker les marchandises	
C2.4	Réaliser les opérations de préparation	
C2.5	Présenter les produits	
C2.6	Mettre en valeur les produits	
C2.7	Conditionner les produits	
C2.8	Peser les produits	
C2.9	Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable	

Capacité C3 →		Contrôler
Compétences terminales		
C3.1	Contrôler les conditions de transport	
C3.2	Contrôler les marchandises réceptionnées	
C3.3	Contrôler les chambres froides	
C3.4	Contrôler les stocks	
C3.5	Évaluer le travail	
C3.6	Analyser les résultats de l'organisation	
C3.7	Participer à la mise en place de la démarche qualité	

Capacité C4 →		Communiquer-commercialiser
Compétences terminales		
C4.1	Communiquer avec la hiérarchie et le personnel	
C4.2	Communiquer avec les acteurs économiques	
C4.3	Participer à des actions collectives	
C4.4	Développer les supports de communication	
C4.5	Animer le point de vente	
C4.6	Réaliser l'acte de vente	

Capacité C1	Organiser
--------------------	------------------

Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C1.1 Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs	Les normes de qualité Les stocks Les commandes Les ventes périodiques Les actions commerciales prévues	Rigueur de l'analyse des besoins Réponses adaptées aux besoins en termes de qualité et de quantité
C1.2 Sélectionner des fournisseurs	Le référencement des fournisseurs Les cours du marché Le cahier des charges La réglementation relative au transport et à l'hygiène La démarche de développement durable	Choix adapté des fournisseurs en cohérence avec les besoins et la démarche de développement durable
C1.3 Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée	Les critères de sélection et d'appréciation des matières premières La classification officielle Le cahier des charges La politique commerciale	Maîtrise des critères de sélection et d'appréciation des matières premières Application appropriée de la politique commerciale
C1.4 Négocier et acheter	Les cours du marché Le référencement des produits Les procédures d'achat Les outils informatiques	Analyse pertinente des cours du marché Optimisation des achats
C1.5 Choisir et commander les consommables	Les outils informatiques La réglementation en vigueur Les documents commerciaux Le cahier des charges	Gestion optimale des consommables Pertinence des investissements
C1.6 Participer aux investissements matériels		Réponse adaptée aux besoins en termes de quantité et de qualité
C1.7 Vérifier les capacités de stockage	Les différents lieux de stockage	Adéquation entre la commande et les capacités de stockage
C1.8 Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles	Les chambres froides La matière d'œuvre Les outils et matériels de manipulation et de conditionnement adaptés Le document unique La réglementation en matière d'hygiène	Entreposage et rangement rationnel dans le respect de la réglementation en vigueur et des bonnes pratiques d'hygiène
C1.9 Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage		Application cohérente du principe de rotation des stocks
C1.10 Organiser le poste de travail	Le poste de travail Les outils Le matériel La matière d'œuvre Les réglementations en vigueur	Organisation rationnelle du poste et du plan de travail Adéquation du plan de travail au produit transformé

Capacité C1	Organiser	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C1.11 Identifier les éléments de la politique commerciale	La politique commerciale Les outils informatiques	Repérage exact des différents éléments Suivi rigoureux de la politique commerciale définie
C1.12 Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements	Les achats Les factures Les charges d'exploitation Les fiches de rendement Les marges Les outils informatiques	Cohérence de la définition et de l'analyse des coûts Rigueur de l'analyse des rendements Pertinence du calcul des prix de vente
C1.13 Organiser l'équipe de travail	L'organigramme Les fiches de poste Les consignes et protocoles Les locaux L'ergonomie du poste de travail Les techniques de base de management d'équipe	Conformité des postes de travail Organisation rationnelle du travail Management approprié à l'équipe de travail
C1.14 Participer à la gestion des ressources humaines	Le code du travail Les conventions collectives La réglementation en matière de droit individuel à la formation Les dispositifs de formation	Adéquation du recrutement en fonction des besoins Veille régulière des évolutions professionnelles Accompagnement adapté à l'évolution des qualifications
C1.15 Implanter et agencer le lieu de vente	L'étude de marché et de la zone de chalandise Les équipements adaptés à la communication et à la commercialisation Les facteurs d'ambiance Les réglementations en vigueur	Choix rationnel de l'implantation Choix rationnel des équipements et des facteurs d'ambiance pour l'agencement du lieu de vente
C1.16 Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable	Les réglementations Le guide de l'environnement Les consignes internes Les signes officiels de la qualité et de l'origine Les documents de suivi qualité	Optimisation des performances de l'organisation Mise en œuvre et suivi d'une démarche qualité rigoureuse Choix des fournisseurs investis dans le développement durable Information complète du consommateur Bonne maîtrise des coûts Politique commerciale adaptée Choix et utilisation des produits

		de façon raisonnée
--	--	--------------------

Capacité C2	Réaliser	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C2.1 Effectuer les achats	L'inventaire des stocks Le cadencier Le bon de commande La liste des fournisseurs Les outils de communication	Commande conforme aux consignes et aux besoins : qualité, quantité, date de livraison, prix
C2.2 Compléter les documents de réception matière	Les températures de réception des marchandises et du véhicule de transport Les achats Les documents de réception matière Le thermomètre sonde et/ou infrarouge La réglementation relative aux conditions de transport Le cahier des charges Les instruments de pesage Les outils informatiques	Exactitude des informations portées sur les documents Vérification rigoureuse des documents de traçabilité Utilisation pertinente des documents
C2.3 Stocker les marchandises	Les références réglementaires Le document unique Les chambres froides Les outils, matériels de manipulation et de conditionnement adaptés Les appareils de contrôle La tenue professionnelle Les règles d'hygiène et de sécurité Les gestes et postures liés à l'activité physique	Utilisation des moyens de manipulation et de contrôle adaptés Accrochage et rangement rationnel des carcasses, quartiers, morceaux et pièces Mise en œuvre pertinente des gestes et postures
C2.4 Réaliser les opérations de préparation	Les techniques et les usages professionnels La gestion et la rotation des produits Les consignes de travail Les références réglementaires en vigueur Le matériel et les outillages adaptés Les règles d'hygiène et de sécurité Les gestes et postures liés à l'activité physique	Respect rigoureux de la réglementation Mise en œuvre pertinente des gestes et postures Qualité de l'exécution : précision des gestes, enchaînement logique des opérations Respect des consignes de travail : temps, techniques Maîtrise des techniques professionnelles

Bœuf	Les matières premières :	<p>Préparation des matières premières conforme aux attendus :</p> <p>rôti dans la tranche (plat de tranche, mouvant, rond de tranche) rôti dans le tendre de tranche rôti dans le rond de gîte rôti dans le gîte noix rôti dans l'aiguillette baronne rôti dans la macreuse rôti dans le rumsteck (aiguillette, milieu) rôti dans le faux filet rôti dans le filet</p> <p>-----</p> <p>tranche dans le rumsteck tranche dans le faux filet tranche dans l'entrecôte tranche dans la basse côte</p> <p>-----</p> <p>côte de bœuf aloyau à l'os pavé de rumsteck châteaubriand (filet) tournedos (filet) « morceau » en tournedos</p> <p>-----</p>
	Les carcasses entières, demi-carcasses, quartiers, pièces de coupe et de découpe	<p>bifteck dans la tranche (plat de tranche, mouvant, rond de tranche) bifteck dans le tendre de tranche (tendre de tranche, dessus de tranche, poire, merlan) bifteck dans l'aiguillette baronne bifteck dans le rumsteck (aiguillette) bifteck dans l'araignée bifteck dans le dessus de palette bifteck dans la pièce parée (persillé) bifteck dans la bavette d'aloyau bifteck dans la bavette de flanchet bifteck dans l'onglet bifteck dans la hampe bifteck dans la macreuse bifteck dans le jumeau bifteck dans le rond de gîte bifteck dans le gîte-noix bifteck dans le nerveux de gîte-noix bifteck dans le paleron</p> <p>-----</p>
	Les produits commercialisables	<p>pot au feu dans le plat de côte pot au feu dans le jarret (avec ou sans os) pot au feu dans le jumeau pot au feu dans le collier (veine maigre, veine grasse, griffe) pot au feu dans la queue pot au feu dans la poitrine (gros bout de poitrine, milieu de poitrine, tendron) pot au feu dans le paleron pot au feu dans la macreuse</p>

		<p>bœuf à braiser dans le paleron bœuf à braiser dans la basse côte bœuf à braiser dans le collier (veine maigre, veine grasse) bœuf à braiser dans le gîte noix bœuf à braiser dans le jumeau bœuf mode lardé</p> <p>-----</p> <p>bourguignon carpaccio paupiette émincé os à moelle</p>
Veau	<p>Les carcasses entières, demi-carcasses, quartiers, pièces de coupe et de découpe</p> <p>Les produits commercialisables</p>	<p>rôti dans la noix (sous noix, noix pâtissière) rôti dans le filet rôti dans le quasi rôti dans le carré rôti dans l'épaule rôti dans les côtes découvertes</p> <p>-----</p> <p>côte dans le filet côte (première, seconde) côte découverte</p> <p>-----</p> <p>escalope filet jarret collier poitrine, tendron, flanchet longe grenadin médaillon sauté tranche de jarret carpaccio paupiette émincé</p>
Agneau Mouton	<p>Les carcasses entières, demi-carcasses, quartiers, pièces de coupe et de découpe</p> <p>Les produits commercialisables</p>	<p>gigot/gigot raccourci selle</p> <p>-----</p> <p>tranche dans le gigot avec/sans os tranche dans la selle faux filet/filet (noisette)</p> <p>-----</p> <p>côte dans le filet (simple ou double) côte (première, seconde) côte découverte</p> <p>-----</p> <p>carré carré filet double (selle anglaise) épaule/épaule semi-désossée collier poitrine (haut de côte) sauté souris</p>

Porc		rôti dans l'échine (avec ou sans os) rôti dans le carré (avec ou sans os) rôti dans le filet rôti dans la pointe rôti dans l'épaule rôti dans la palette rôti dans le jambon rouelle
	Les carcasses entières, demi-carcasses, quartiers, pièces de coupe et de découpe	carré de côtes côte (filet, première, seconde, échine)
	Les produits commercialisables	escalope dans le jambon escalope dans l'épaule filet mignon grillade jarret/jambonneau travers poitrine plat de côte sauté émincé
Abats (1)	Les produits commercialisables	tranche dans le foie de génisse tranche dans le foie de veau tranche dans le foie d'agneau tranche dans le foie de porc
		rognon cervelle ris cœur tête joue langue pied
Volaille	Les matières premières :	filet suprême escalope cuisse haut de cuisse pilon sot-l'y-laisse aile sauté émincé aiguillette magret manchon foie gésier cœur
	Les produits commercialisables	cœur cou rôti de volaille

(1) Commercialisation selon la réglementation en vigueur

Capacité C2	Réaliser	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C2.5 Présenter les produits	Les équipements et matériels adaptés à la présentation : vitrines, étiquettes, plats, barquettes, séparateurs Les techniques de merchandising La réglementation en vigueur	Mise en place rationnelle des vitrines et des produits Respect de la réglementation concernant la présentation des produits
C2.6 Mettre en valeur les produits	Les matériels adaptés à la décoration Les éléments de décor : barde et végétaux Les facteurs d'ambiance La réglementation en vigueur	Décoration attractive des produits Création des éléments de décor des viandes à partir de barde et de végétaux Respect des règles de sécurité alimentaire Déclenchement de l'acte d'achat
C2.7 Conditionner les produits	Les contenants Les techniques de conditionnement	Conditionnement respectant les règles d'hygiène en conformité avec la réglementation en vigueur Choix du conditionnement adapté au produit
C2.8 Peser les produits	Les instruments de pesage Les codes produits Les prix La réglementation relative au pesage	Adéquation entre le prix du produit pesé et le prix affiché Respect rigoureux de la réglementation
C2.9 Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable	Les carcasses La politique commerciale de l'organisation Les conseils d'utilisation	Valorisation de la carcasse dans son intégralité Utilisation des carcasses dans une démarche de développement durable par la réduction des pertes et la sensibilisation des consommateurs Amélioration de la rentabilité

Capacité C3	Contrôler	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C3.1 Contrôler les conditions de transport	Les moyens de transport Les documents liés au transport La réglementation	Respect de la réglementation relative au transport
C3.2 Contrôler les marchandises réceptionnées	Le bon de commande Le bon de livraison Le bon de retour Le document réception matière Les réglementations Les thermomètres Les instruments de pesage Les outils informatiques	Conformité des procédures de réception Adéquation entre le bon de commande et le bon de livraison Identification des éléments de traçabilité Intégrité des emballages et des conditionnements Conformité des températures relevées Application correcte de la procédure interne en cas d'anomalies constatées
C3.3 Contrôler les chambres froides	Les chambres froides Les appareils de contrôle et de régulation Les documents de suivi Les réglementations	Relevé et suivi correct des températures Maintien de la qualité produit Application correcte de la procédure en cas d'anomalies constatées Application rigoureuse de la réglementation en vigueur
C3.4 Contrôler les stocks	Les achats La politique commerciale de l'organisation Les fiches de rendement Les fiches de stock Les factures Les charges d'exploitation Les outils informatiques	Pertinence de la rotation des produits Réalisation régulière de l'inventaire Analyse et exploitation pertinentes des fiches de rendement et de stock Valorisation correcte des stocks

Capacité C3	Contrôler	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C3.5 Évaluer le travail	L'organigramme de l'organisation Les fiches de poste La politique commerciale La fiche de travail Le cahier de commande Le code du travail Les conventions collectives Le document unique Les règles de santé et de sécurité au travail	Respect de la politique commerciale de l'organisation Respect de la fiche de poste Conformité quantitative et qualitative du travail demandé Application du code du travail et de la convention collective
C3.6 Analyser les résultats de l'organisation	Les documents comptables : compte de résultat, bilan comptable, inventaire des stocks Les documents fiscaux et sociaux	Exactitude des calculs Analyse et exploitation pertinente des documents comptables, fiscaux et sociaux (coûts, marges, chiffre d'affaires...)
C3.7 Participer à la mise en place de la démarche qualité	Les labels et autres signes de qualité Les outils et méthodes d'analyse des risques Les autocontrôles internes et contrôles externes La réglementation en vigueur	Utilisation adaptée d'outils et de méthodes d'analyse Sensibilisation régulière du personnel Suivi rigoureux de la démarche qualité Mise en place adaptée des contrôles internes

Capacité C4	Communiquer-commercialiser
--------------------	-----------------------------------

Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C4.1 Communiquer avec la hiérarchie et le personnel	Le livret d'accueil L'organigramme Les fiches de poste Les fiches techniques Le plan de formation Le code du travail Les conventions collectives Le règlement intérieur Le document unique Les protocoles Les procédures Le guide de l'environnement Les outils de communication L'intranet	Utilisation d'un vocabulaire professionnel adapté avec une expression claire et précise Attitudes professionnelles adaptées (écoute, courtoisie, disponibilité, confidentialité, respect de l'autorité hiérarchique) Intégration réussie du nouveau personnel Autonomie et responsabilisation du personnel dans le cadre défini par les consignes de travail Transmission correcte des consignes de travail Propositions adéquates d'amélioration des conditions de travail Maintien d'un dialogue constant avec la hiérarchie et l'équipe Mise en place de l'affichage des protocoles, des procédures et des textes réglementaires Proposition d'un plan de formation adapté aux besoins de l'organisation Implication réussie du personnel dans la démarche de développement durable

Capacité C4	Communiquer-commercialiser	
Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C4.2 Communiquer avec les acteurs économiques	Les clients Les chambres consulaires Les organisations professionnelles et interprofessionnelles Les centres de formation Les producteurs locaux Les coopératives professionnelles Les groupements d'achat Les centrales d'achat Les grossistes Les organismes financiers L'administration fiscale et sociale	Utilisation d'un langage adapté à la situation et aux interlocuteurs Adoption d'un comportement professionnel Transmission d'informations pertinentes
C4.3 Participer à des actions collectives	Les salons commerciaux Les opérations commerciales	
C4.4 Développer les supports de communication	La politique de communication de l'organisation Les moyens de communication externes et internes Les outils de communication Les outils informatiques Les sites de commerce en ligne	Utilisation adaptée des technologies de l'information et de la communication Création ou utilisation des fiches recettes Propositions de dégustations Propositions pertinentes d'utilisation des produits Augmentation de la notoriété et de la rentabilité de l'organisation Développement de l'image de marque de l'organisation

Capacité C4	Communiquer-commercialiser
--------------------	-----------------------------------

Savoir-Faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères et indicateurs de performances (on exige)
Compétences terminales	En situation réelle ou simulée (matières d'œuvre, produits, locaux, matériels...)	Dans le respect des règles d'hygiène, de santé et de sécurité
↓	↓	↓
C4.5 Animer le point de vente	La politique commerciale de l'organisation La zone de chalandise Les supports de communication Les facteurs d'ambiance Les techniques d'animation Les outils informatiques	Adaptation à la typologie de la clientèle Information du client en conformité avec la réglementation Dynamisation des ventes : promotions, mise en avant de produits adaptés à la saisonnalité, vente additionnelle... Participation active à des opérations événementielles Réalisation de publicités attractives sur le lieu de vente
C4.6 Réaliser l'acte de vente	La politique commerciale de l'organisation Les techniques et méthodes de vente Les phases de la vente Les outils de fidélisation de la clientèle	Port d'une tenue professionnelle adaptée Adoption d'un comportement professionnel Utilisation d'un langage adapté à la situation Accueil approprié du client Connaissance et identification des besoins de la clientèle Réponses et conseils adaptés à l'attente et aux objections du client Adaptation à une clientèle étrangère Indication précise du prix Réalisation de ventes complémentaires et/ou additionnelles Edition du ticket de caisse et encaissement conforme au montant Prise de congé personnalisée Développement et diversification de la clientèle et des ventes Fidélisation de la clientèle à

		l'aide d'outils adaptés
--	--	-------------------------

Mise en relation des Compétences et des Savoirs associés

Capacités		Compétences terminales	Culture professionnelle	Les animaux de boucherie et leurs produits	Techniques professionnelles	Sciences appliquées	Environnement économique juridique management
			S1	S2	S3	S4	S5
Organiser	C1.1	Déterminer les besoins qualitatifs et quantitatifs					
	C1.2	Sélectionner des fournisseurs					
	C1.3	Choisir des matières premières selon la qualité souhaitée					
	C1.4	Négocier et acheter					
	C1.5	Choisir et commander les consommables					
	C1.6	Participer aux investissements matériels					
	C1.7	Vérifier les capacités de stockage					
	C1.8	Entreposer rationnellement les carcasses, les viandes, les abats et les volailles					
	C1.9	Ranger des produits conditionnés ou déconditionnés dans le respect des règles de stockage					
	C1.10	Organiser le poste de travail					
	C1.11	Identifier les éléments de la politique commerciale					
	C1.12	Établir les prix de vente à partir du calcul des rendements					
	C1.13	Organiser l'équipe de travail					
	C1.14	Participer à la gestion des ressources humaines					
	C1.15	Implanter et agencer le lieu de vente					
	C1.16	Élaborer les protocoles des démarches qualité et développement durable					
Réaliser	C2.1	Effectuer les achats					
	C2.2	Compléter les documents de réception matière					
	C2.3	Stocker les marchandises					
	C2.4	Réaliser les opérations de préparation					
	C2.5	Présenter les produits					
	C2.6	Mettre en valeur les produits					
	C2.7	Conditionner les produits					
	C2.8	Peser les produits					
	C2.9	Valoriser l'intégralité de la carcasse dans une démarche de développement durable					
Contrôler	C3.1	Contrôler les conditions de transport					
	C3.2	Contrôler les marchandises réceptionnées					
	C3.3	Contrôler les chambres froides					
	C3.4	Contrôler les stocks					
	C3.5	Évaluer le travail					
	C3.6	Analyser les résultats de l'organisation					
	C3.7	Participer à la mise en place de la démarche qualité					
Communiquer commercialiser	C4.1	Communiquer avec la hiérarchie et le personnel					
	C4.2	Communiquer avec les acteurs économiques					
	C4.3	Participer à des actions collectives					
	C4.4	Développer les supports de communication					
	C4.5	Animer le point de vente					
	C4.6	Réaliser l'acte de vente					

- **Les savoirs associés**

S1 S2 S3 La Technologie professionnelle

S1 La culture professionnelle	
S1.1	L'histoire du métier de boucher
S1.2	Les activités de la filière viande
S1.3	Le marché mondial des viandes
S1.4	La consommation des viandes
S1.5	L'environnement institutionnel et les organismes de la filière viande
S2 Les animaux de boucherie et leurs produits	
S2.1	Les espèces
S2.2	La production
S2.3	L'abattage
S2.4	Le 5 ^e quartier
S2.5	L'appréciation des carcasses
S2.6	Les signes officiels de la qualité et de l'origine
S2.7	Les qualités des viandes
S2.8	Les rendements
S2.9	L'attendrissage des viandes
S2.10	Le hachage des viandes
S2.11	Les produits élaborés crus
S2.12	La préparation à la vente
S2.13	La destination culinaire des viandes, des abats et des volailles
S2.14	Les fraudes
S3 Les techniques professionnelles	
S3.1	L'organisation des locaux et des postes de travail
S3.2	Le transport des carcasses, des viandes, des abats et des volailles
S3.3	L'utilisation du froid
S3.4	Les appellations de coupe des carcasses d'espèce bovine (veaux exclus)
S3.5	Les appellations usuelles de coupe des carcasses de veau et d'agneau
S3.6	Les appellations usuelles de coupe des carcasses de porc
S3.7	Les appellations anatomiques et les dénominations commerciales
S3.8	Les techniques de préparation
S3.9	La décoration des viandes

S4 Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

S4.1 Les sciences appliquées à l'alimentation	
S4.1.1	L'organisation des tissus et des organes animaux
S4.1.2	La transformation du muscle en viande
S4.1.3	La digestion humaine des aliments
S4.1.4	La nutrition
S4.1.5	La perception sensorielle
S4.1.6	Les propriétés et les modifications subies par les constituants alimentaires lors de la conservation et de la cuisson
S4.1.7	Les allergies et maladies d'origine alimentaire non liées aux micro-organismes, ATNC ou parasites
S4.2 Les sciences appliquées à l'hygiène	
S4.2.1	La diversité du monde microbien
S4.2.2	L'altération des viandes
S4.2.3	Les maladies d'origine alimentaire non liées aux allergènes ou produits toxiques
S4.2.4	Les mesures préventives
S4.3 Les sciences appliquées aux locaux et équipements	
S4.3.1	L'alimentation en énergie
S4.3.2	L'alimentation en eau froide
S4.3.3	Les équipements de production de froid mécanique
S4.3.4	Les appareils de conditionnement sous-vide et en atmosphère modifiée
S4.3.5	L'aménagement et les équipements généraux des locaux professionnels de boucherie
S4.4 Les sciences appliquées à l'environnement professionnel	
S4.4.1	Une démarche de prévention des risques professionnels
S4.4.2	La santé et la sécurité au travail

S5 L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation

S5.1 Le contexte professionnel	
S5.1.1	La diversité des organisations
S5.1.2	Les métiers et les emplois du secteur
S5.1.3	Le statut d'artisan et de commerçant
S5.1.4	L'environnement institutionnel
S5.1.5	L'environnement économique
S5.1.6	L'environnement juridique
S5.2 L'insertion dans l'organisation	
S5.2.1	La recherche d'emploi
S5.2.2	L'embauche
S5.2.3	La structure de l'organisation
S5.2.4	La communication dans l'organisation
S5.2.5	Le règlement intérieur de l'organisation
S5.3 La gestion des ressources humaines	
S5.3.1	Les ressources humaines
S5.3.2	L'aménagement du temps de travail
S5.3.3	La rémunération du travail
S5.3.4	L'évaluation des salariés
S5.3.5	La formation des salariés
S5.3.6	La rupture du contrat de travail
S5.3.7	La représentation des salariés et des organisations
S5.4 La production dans l'organisation	
S5.4.1	La production
S5.4.2	La gestion de la production
S5.4.3	L'approvisionnement
S5.4.4	La démarche qualité
S5.5 La création de richesses de l'organisation	
S5.5.1	La formation et la maîtrise des coûts
S5.5.2	La formation des prix
S5.5.3	La perte
S5.5.4	La valeur ajoutée
S5.5.5	La croissance de l'organisation
S5.6 Les mutations de l'organisation	
S5.6.1	Les mutations de l'environnement
S5.6.2	Les mutations structurelles
S5.6.3	La création ou la reprise d'entreprise
S5.7 L'activité commerciale	
S5.7.1	La structure commerciale et son implantation
S5.7.2	La politique commerciale de l'organisation
S5.7.3	La politique promotionnelle hors et dans le lieu de vente
S5.7.4	L'attractivité du lieu de vente
S5.7.5	La vente
S5.7.6	Les encaissements

Savoirs associés S1 S2 S3
La Technologie professionnelle

S1 La culture professionnelle

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S1.1 L'histoire du métier de boucher	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les périodes historiques du métier de boucher ▪ Les évolutions du métier de boucher 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Citer les principaux repères historiques du métier ▫ Présenter les grandes évolutions du métier de boucher
S1.2 Les activités de la filière viande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les secteurs d'activité ▪ Les acteurs 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les secteurs d'activités (production, préparation, distribution) ▫ Définir le rôle des principaux acteurs : éleveurs, coopératives, commerçants en bestiaux, abatteurs, transformateurs, industriels, commerçants en gros de viande, mandataires, commissionnaires, artisans, restaurateurs, collectivités, grandes et moyennes surfaces, marchés de gros (MIN...), consommateurs
S1.3 Le marché mondial des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les productions ▪ Les flux mondiaux ▪ Les cours mondiaux ▪ Les échanges ▪ Les accords de marché ▪ La réglementation européenne ▪ Le code des pays européens 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les principaux lieux de production ▫ Identifier les principaux flux et cours mondiaux du marché ▫ Caractériser l'évolution des échanges en fonction des besoins des consommateurs ▫ Définir les quotas de viande et leur rôle ▫ Caractériser les mentions obligatoires indiquées dans la réglementation européenne en vigueur ▫ Indiquer la signification des codes correspondants aux pays européens
S1.4 La consommation des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les modes de consommation ▪ L'évolution de la demande des consommateurs ▪ La répartition de la consommation par espèces 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les modes de consommation ▫ Identifier les facteurs d'évolution liés à la demande des consommateurs ▫ Analyser la part des différentes espèces dans la consommation des viandes
S1.5 L'environnement institutionnel et les organismes de la filière viande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) ▪ La Direction départementale de la protection des populations (DDPP) ▪ La Direction départementale de la cohésion sociale et protection des populations (DDCSPP) ▪ L'institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ▪ L'agence BIO ▪ L'association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes (INTERBEV) ▪ L'interprofession nationale porcine (INAPORC) ▪ L'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer (FranceAgriMer) ▪ L'institut national de la recherche agronomique 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les directions départementales interministérielles ▫ Définir le rôle et les missions des différentes directions et organismes ▫ Différencier leurs domaines d'intervention

S2 Les animaux de boucherie et leurs produits

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S2.1 Les espèces	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les bovins ▪ Les ovins ▪ Les caprins ▪ Les porcins ▪ Les volailles 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les espèces et leur cheptel ▫ Identifier et caractériser les races des différentes espèces ▫ Distinguer les différentes aptitudes pour chaque espèce
S2.2 La production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'espèce ▪ Les modes d'élevage ▪ L'âge ▪ La race ▪ Le sexe ▪ La sélection ▪ Les croisements ▪ Les types de production ▪ L'élevage biologique 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Différencier les conditions des modes d'élevage ▫ Identifier et caractériser les facteurs de la qualité en tenant compte du mode d'élevage, du choix de l'animal et de l'alimentation ▫ Caractériser le rôle de la sélection génétique et des croisements ▫ Caractériser les types de production et leur évolution ▫ Indiquer les spécificités concernant la production de bovins, ovins, porcins et volailles issus de la filière biologique ▫ Identifier les règles d'alimentation, de bien être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
S2.3 L'abattage	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le traitement avant l'abattage ▪ Le respect de l'animal ▪ Les opérations d'abattage ▪ Les conséquences du ressuage et du refroidissement sur l'évolution des caractéristiques organoleptiques de la viande ▪ La maturation des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser l'incidence du transport et du temps de stabulation sur les qualités sanitaires et organoleptiques des viandes ▫ Définir l'abattage et ses conséquences ▫ Démontrer l'incidence du PH sur les qualités organoleptiques des viandes ▫ Démontrer l'incidence de l'émoussage sur l'aspect et la conservation des carcasses des gros bovins ▫ Indiquer les conséquences de l'abattage avec ou sans stimulation électrique sur la maturation des viandes
S2.4 Le 5^e quartier	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les issues ▪ Les abats 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Préciser la destination et l'exploitation des issues ▫ Identifier les méthodes de valorisation des abats ▫ Caractériser la préparation et la présentation des abats ▫ Mettre en relation les appellations anatomiques des principaux abats avec les appellations commerciales des produits tripiers ▫ Localiser et évaluer les critères d'appréciation qualitatifs et quantitatifs des abats
S2.5 L'appréciation des carcasses	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les critères d'appréciation quantitatifs et qualitatifs : conformation, état d'engraissement, poids, ossature, âge, sexe, rendement estimé, grain de viande, couleur ▪ Le classement communautaire ▪ Le marquage ▪ L'estampille ▪ La catégorie 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Localiser et évaluer sur une carcasse les critères d'appréciation quantitatifs et qualitatifs ▫ Justifier l'obligation communautaire du classement, du marquage et de l'estampillage ▫ Évaluer les carcasses selon les critères d'appréciation (S).E.U.R.O.P. ▫ Évaluer la variabilité du rendement en viande consommable

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S2.6 Les signes officiels de la qualité et de l'origine	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les signes d'identification de la qualité et de l'origine <ul style="list-style-type: none"> - AOC (appellation d'origine contrôlée) - AOP (appellation d'origine protégée) - IGP (identification géographique protégée) - STG (spécialité traditionnelle garantie) - Agriculture biologique : France (AB), Europe - Le Label Rouge ▪ Les mentions valorisantes <ul style="list-style-type: none"> - le qualificatif fermier ou la mention « produit de la ferme » « produit à la ferme » ▪ La certification de conformité des produits (CCP) 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir le rôle des organismes certificateurs ▫ Analyser le cahier des charges correspondant aux différents signes officiels de qualité ▫ Différencier les objectifs des différents signes officiels de qualité ▫ Caractériser l'incidence des signes officiels de qualité sur le comportement des consommateurs et les ventes
S2.7 Les qualités des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les qualités organoleptiques à visée commerciale ▪ Les qualités liées à la maturation des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Citer les points d'observation liés à la qualité organoleptique visuelle : couleur et répartition du gras, graisse externe, interne, intermusculaire, intramusculaire (persillé), couleur de la viande, grain ▫ Identifier les qualités de consommation : couleur, tendreté, saveur, odeur, flaveur, jutosité ▫ Indiquer les causes de variabilité des qualités commerciales et de consommation ▫ Évaluer la durée de maturation optimale des viandes selon le temps et la température de conservation
S2.8 Les rendements	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les principaux rendements : carcasse, commercialisable, commercialisé ▪ Les rendements des carcasses et des morceaux de coupe : phases d'exécution, facteurs de variation, contenu des rendements (morceaux à cuisson rapide et à cuisson lente) ▪ Les pertes de poids directes (os, graisses, aponévroses) et indirectes (dessiccation, exsudat, parage pour défauts d'aspect, non maîtrise des techniques de coupe) 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les principaux rendements ▫ Réaliser les rendements à l'aide de l'outil informatique ▫ Identifier les moyens permettant la maîtrise des rendements et leurs contenus ▫ Exploiter les résultats des rendements pour rentabiliser le produit ▫ Expliquer l'incidence du sexe et de la conformation sur le contenu du rendement, en démontrant consécutivement les effets de l'âge sur l'inversion du rapport cuisson rapide/cuisson lente ▫ Indiquer le taux de réfraction défini par la réglementation ▫ Énumérer les facteurs de variation de la dessiccation et de l'exsudation en démontrant l'importance des moyens techniques de conservation
S2.9 L'attendrissage des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les attendrisseurs ▪ Les réglementations 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Justifier le choix d'utilisation des attendrisseurs mécaniques ▫ Préciser l'intérêt et les limites de l'attendrissage ▫ Citer les réglementations spécifiques à l'attendrissage des viandes
S2.10 Le hachage des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le choix des viandes ▪ Le choix du matériel ▪ Les réglementations 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Justifier le choix des viandes et des morceaux ▫ Citer les réglementations spécifiques au hachage des viandes ▫ Déterminer l'influence de la température sur la

		qualité du produit
--	--	--------------------

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S2.11 Les produits élaborés crus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les spécialités bouchères crues : <ul style="list-style-type: none"> . préparations hachées . brochettes . produits marinés . produits composés ▪ Les produits de saucisserie fraîche 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les différents produits élaborés ▫ Citer des exemples de préparations dans chaque type de produits ▫ Énoncer les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène ▫ Citer les réglementations en vigueur applicables aux produits élaborés ▫ Indiquer les conditions à respecter pour bénéficier d'une appellation biologique
S2.12 La préparation à la vente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'appellation des morceaux de viande suivant le mode de commercialisation ▪ L'affichage et l'étiquetage des morceaux ▪ Le conditionnement réalisé avant ou après l'acte de vente ▪ Les instruments de pesage ▪ Les procédures d'identification et de traçabilité des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Distinguer les différentes appellations commerciales des morceaux ▫ Effectuer une veille réglementaire sur l'information du consommateur ▫ Citer les règles d'étiquetage en vigueur suivant les formes de commercialisation ▫ Énumérer les mentions obligatoires et facultatives de l'affichage et de l'étiquetage ▫ Différencier les mentions relatives aux durées de conservation pour les matières premières et les produits élaborés : DLC (date limite de consommation), DDM (date de durabilité minimale) ▫ Distinguer les techniques de conditionnement complémentaires à l'action du froid (sous vide, pré emballage) ▫ Indiquer la périodicité de la vérification des instruments, le service compétent et la nature du document attestant cette vérification ▫ Identifier les étapes de la traçabilité des viandes ▫ Justifier les documents à conserver dans le cadre de la traçabilité
S2.13 La destination culinaire des viandes, des abats et des volailles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les modes de cuisson ▪ La destination culinaire ▪ Le conseil culinaire à la clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les modes de cuisson : griller, rôtir, sauter, braiser, pocher, cuire en sauce, confire, dans un liquide (eau, huile...), sous vide ▫ Préciser la destination culinaire : morceaux à bourguignon, à fondue, à carpaccio... ▫ Proposer un mode de cuisson adapté aux morceaux de viande ▫ Adapter le choix des morceaux à la préparation culinaire et au mode de cuisson ▫ Décrire une recette type de préparation d'un plat
S2.14 Les fraudes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les types de fraudes ▪ L'organisme de répression des fraudes 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir et distinguer les types de fraudes ▫ Définir le rôle de l'organisme chargé de la répression des fraudes ▫ Indiquer les procédures engagées à la suite du constat des fraudes

S3 Les techniques professionnelles

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S3.1 L'organisation des locaux et des postes de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le paquet hygiène et principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analyse des dangers maîtrise des points critiques) ▪ Le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ▪ Le plan de maîtrise sanitaire ▪ La mise en œuvre pour l'organisation des locaux et postes de travail : <ul style="list-style-type: none"> - La séparation des secteurs - La marche en avant - Le rangement des espaces de stockage - L'aménagement des postes de travail - Le plan de travail - Les outils 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser le paquet hygiène ▫ Définir la méthode HACCP ▫ Justifier l'état sanitaire selon la réglementation : protocoles mis en œuvre ▫ Justifier l'intérêt des autocontrôles (objectifs, nature, fréquences) ▫ Identifier les éléments à mettre en œuvre dans le cadre du guide de bonnes pratiques d'hygiène ▫ Justifier la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire et les différentes étapes au regard de la réglementation (Paquet hygiène dont HACCP) ▫ Justifier la nécessité de la séparation des secteurs ▫ Justifier l'importance du respect du principe de la marche en avant ▫ Justifier l'importance du rangement rationnel des espaces de stockage ▫ Identifier les règles de stockage des viandes et volailles d'origine biologique ▫ Caractériser les règles d'implantation d'un poste de travail ▫ Sélectionner un plan de travail en fonction des espèces
S3.2 Le transport des carcasses, des viandes, des abats et des volailles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les véhicules de transport ▪ L'agencement des véhicules ▪ Les matériels de transport ▪ La distance et la durée de transport ▪ Les règles d'hygiène ▪ L'emballage des denrées transportées ▪ Les dispositions réglementaires en vigueur 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les véhicules isothermes et réfrigérants ▫ Citer le matériel nécessaire à l'agencement des véhicules pour le transport selon la nature des marchandises ▫ Citer les principales prescriptions à respecter en matière de transport des viandes prévues par la réglementation (agrément sanitaire et dérogation donnés par DDPP, DDCSPP, plan de maîtrise sanitaire) ▫ Indiquer les matériaux utilisés pour le transport des denrées ▫ Énumérer les étapes de nettoyage et de désinfection selon le plan de maîtrise sanitaire des véhicules
S3.3 L'utilisation du froid	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les matériels frigorifiques ▪ La réfrigération ▪ La surgélation ▪ La congélation ▪ La température ▪ L'hygrométrie ▪ Le brassage de l'air 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Différencier (rôle, température) les chambres froides positives et négatives ▫ Différencier les matériels (rôle) : vitrines, cellules de refroidissement, climatiseurs ▫ Déterminer l'influence des variations climatiques sur l'hygrométrie des locaux ▫ Expliquer les incidences de la congélation et de la décongélation sur les muscles et les gras

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S3.4 Les appellations de coupe des carcasses d'espèce bovine (veaux exclus)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carcasse ▪ L'arrêté du 27 août 1971 relatif aux normes de coupes des bovins et nomenclature codée des pièces de coupe 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la carcasse d'espèce bovine ▫ Distinguer la nomenclature et la composition des quartiers : <ul style="list-style-type: none"> - quartier avant à 5 côtes ; quartier arrière à 8 côtes - quartier avant à 5 côtes avec caparaçon dit « pistolet » ; quartier arrière traité à 8 côtes - quartier avant à 10 côtes ; quartier arrière à 3 côtes ▫ Distinguer la nomenclature, les limites anatomiques de coupe et la composition de pièces de coupe autres que de détail : <ul style="list-style-type: none"> - pièces de coupe simples - pièces de coupe dites composites
S3.5 Les appellations usuelles de coupe des carcasses de veau et d'agneau	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carcasse de veau ▪ La carcasse d'agneau 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Distinguer les coupes de veau : <ul style="list-style-type: none"> - le pan simple/la basse simple - l'arrière à 8 côtes/l'avant à 5 côtes ▫ Distinguer les coupes d'agneau : <ul style="list-style-type: none"> - la culotte/le creux - le baron/le coffre - le rosbif court/le casque - le rosbif long/le papillon/les poitrines
S3.6 Les appellations usuelles de coupe des carcasses de porc	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La carcasse de porc 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Distinguer les coupes de porc : <ul style="list-style-type: none"> - le jambon - la poitrine - la gorge - la longe/la bardière - l'épaule
S3.7 Les appellations anatomiques et les dénominations commerciales	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les appellations anatomiques des principaux muscles squelettiques ▪ Les dénominations commerciales 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Citer les appellations anatomiques des principaux muscles squelettiques utilisés pour définir les limites des coupes ▫ Localiser et identifier chaque muscle ou groupe de muscles sur une carcasse de bovin adulte ▫ Mettre en relation les noms anatomiques des principaux muscles constituant une carcasse et les dénominations commerciales

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
<p>S3.8 Les techniques de préparation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fente ▪ Coupe/Levée ▪ Désossage ▪ Séparation ▪ Parage ▪ Epluchage ▪ Affranchissage ▪ Découpe/Pièçage ▪ Assemblage ▪ Formage/Bardage/Bridage/Ficelage ▪ Lardage/Piquage ▪ Outils adaptés aux différentes techniques : <ul style="list-style-type: none"> - feuille : fente, pièçage - scie : coupe, fente - couteau à trancher : coupe, affranchissage, découpe, pièçage - couteau à éplucher : parage, épluchage - couteau à désosser : fente, coupe, levée, désossage, séparation, parage, bardage, ficelage - couperet : désossage - lardoire : lardage - aiguille à brider : bridage - aiguille à piquer : piquage 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Justifier la pratique des techniques de transformation : <ul style="list-style-type: none"> - fente d'une carcasse ou d'une partie de carcasse à la feuille en respectant la conformité de la position de travail, de la maîtrise gestuelle de la feuille, du partage axial des vertèbres (sauf caudales) et du respect du sens de la fente (possibilité de scier l'atlas, la moitié de l'axis et le sternum) - coupe d'une carcasse ou d'une partie de carcasse suivant les bases anatomiques servant de repères aux limites de coupe, dans le respect de la réglementation en vigueur - levée d'une partie de carcasse tout en respectant les séparations naturelles sans incisions sur les parties séparées - désossage en respectant le sens (de la tête à la queue, de bas en haut, par rapport à l'animal vivant) après avoir effectué les opérations préliminaires (ablation de la moelle épinière, de la plèvre, des parties souillées, ligature des vaisseaux sanguins) ; réaliser le désossage à blanc (en tenant compte de l'âge de l'animal) sans incisions tout en conservant l'état esthétique du morceau et en laissant les cartilages attenants à celui-ci - séparation des morceaux en respectant les séparations naturelles ou en conservant une netteté des surfaces sans incisions - parage des morceaux en éliminant les éléments jugés en excès en tenant compte de la destination culinaire de ceux-ci et en conservant l'aspect esthétique et quantitatif - épluchage du ou des morceaux en commençant par la face externe ou attenante à un os et par la partie la plus épaisse de l'aponévrose vers la plus mince, aucun fragment musculaire ne devant adhérer aux aponévroses et en conservant une netteté des surfaces sans incisions - affranchissage d'un morceau en retirant une partie plus ou moins importante selon la qualité intrinsèque de la carcasse afin d'obtenir un degré de tendreté homogène - découpe ou pièçage d'un morceau en tenant compte du sens des fibres musculaires, de la régularité d'épaisseur, du poids, de la forme, tout en respectant le grammage demandé ainsi que l'aspect marchand du morceau restant

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
		<ul style="list-style-type: none"> - assemblage des différents morceaux qui auront la même destination culinaire afin de les valoriser - formage d'un morceau afin d'obtenir une pièce homogène - bardage d'un morceau avec une répartition équilibrée en respectant la réglementation en vigueur afin de lui donner un aspect commercial - bridage d'un morceau avec ou sans aiguille afin de conserver la forme avant le ficelage éventuel - ficelage d'un morceau en respectant la régularité de l'espacement et de la tension des bracelets afin d'obtenir une forme régulière; limiter la longueur des chutes de ficelle et des nœuds en respectant l'alignement - lardage d'un morceau en introduisant du lard ou autre produit afin de lui apporter une saveur particulière - piquage régulier de la surface d'un morceau à l'aide d'une aiguille spécifique
<p>S3.9 La décoration des viandes</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le travail de la barde ▪ Le travail des végétaux ▪ Le guide de bonnes pratiques d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Justifier l'utilisation de la décoration des produits dans un espace de vente ▫ Justifier le choix de l'utilisation de la barde dans la décoration des produits ▫ Indiquer les végétaux appropriés en relation avec le produit décoré ▫ Respecter la réglementation en vigueur lors de l'utilisation des éléments de décor

Savoirs associés 4

Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel

L'approche des sciences appliquées doit être en lien direct avec les contenus de technologie, axée sur l'activité professionnelle.

Les sciences appliquées permettent de mobiliser les connaissances scientifiques relatives à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel afin de participer à la réalisation raisonnée des gestes professionnels.

S4.1. Les sciences appliquées à l'alimentation

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S4.1.1 L'organisation des tissus et des organes animaux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les tissus animaux <ul style="list-style-type: none"> - Structure de la cellule animale - Organisation des différents tissus : musculaire, conjonctif, épithéliaux, nerveux ▪ Le système musculaire <ul style="list-style-type: none"> - Muscle strié - Muscle lisse ▪ Le système osseux Os 	<ul style="list-style-type: none"> □ Caractériser les éléments structuraux de la cellule animale □ Caractériser les différents tissus □ Citer des exemples de tissus conjonctifs (osseux, adipeux, sanguin) □ Indiquer, pour les tissus conjonctifs et musculaires, les protéines animales (collagène, réticuline, élastine, actine, myosine, hémoglobine...) qui les composent □ Indiquer pour chaque type de muscle la structure, la composition, les propriétés □ Indiquer les différents phénomènes (mécaniques, chimiques, énergétiques) lors de la contraction musculaire □ Indiquer les différentes étapes de l'ossification □ Identifier les différentes parties d'un os adulte et d'un os en croissance □ Citer les différents types d'os □ Indiquer pour les os longs la structure (moelle osseuse jaune, rouge...), la composition, les propriétés
S4.1.2 La transformation du muscle en viande	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différentes étapes Pantelance, rigidité, maturation 	<ul style="list-style-type: none"> □ Présenter pour chaque étape les modifications physico-chimiques □ Identifier les facteurs favorables à la transformation □ Indiquer l'évolution des qualités organoleptiques au cours des différentes étapes
S4.1.3 La digestion humaine des aliments	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents phénomènes Mécaniques, chimiques ▪ Le devenir des produits absorbés 	<ul style="list-style-type: none"> □ Expliquer le principe de la simplification moléculaire des aliments □ Préciser le devenir des substances assimilables (lipides, glucides, protides, fer)
S4.1.4 La nutrition	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La nature et les rôles nutritionnels des constituants alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - Eau - Glucides : glucose, glycogène - Protides : acides aminés, protéines - Lipides - Eléments minéraux (fer...) et oligoéléments (zinc...) - Vitamines hydrosolubles (B3, B5, B6, B12 ...) et liposolubles 	<ul style="list-style-type: none"> □ Comparer l'apport en constituants alimentaires (qualitatif et quantitatif) des différentes viandes et abats (bovins, ovins, caprins, porcins), des volailles □ Indiquer les principaux rôles dans l'organisme des différents constituants alimentaires □ Indiquer l'intérêt de l'apport, par l'alimentation, des acides aminés essentiels en particulier ceux contenus dans les viandes □ Comparer les nutriments énergétiques □ Calculer la valeur énergétique, pour des exemples de viandes, permettant d'informer le consommateur

	(A...)	
--	--------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'équilibre alimentaire - Alimentation équilibrée - Conséquences d'une alimentation déséquilibrée - Programme National Nutrition Santé (PNNS) ▪ Les comportements alimentaires - Faim, satiété - Influence des facteurs psychosensoriels et socioculturels sur les comportements alimentaires - Évolution des comportements 	<ul style="list-style-type: none"> □ Énoncer les règles de l'équilibre alimentaire sur une journée □ Contrôler qualitativement l'équilibre des menus d'une journée en accord avec les recommandations en vigueur □ Énoncer les recommandations quantitatives concernant la consommation de viande/abats selon l'âge, le sexe et l'activité □ Justifier les équivalences alimentaires protidiques (animales, végétales) □ Citer les principales conséquences sur la santé : <ul style="list-style-type: none"> - d'un excès de consommation de lipides et protides d'origine animale - d'une carence en fer □ Indiquer les principaux objectifs du PNNS
<p>S4.1.5 La perception sensorielle</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les perceptions Odeur, saveur, flaveur, consistance, température, couleur, forme ▪ La qualité organoleptique 	<ul style="list-style-type: none"> □ Indiquer les principaux objectifs de la perception sensorielle □ Commenter une représentation schématique simplifiée de la perception de la saveur, de l'odeur et de la flaveur □ Définir la qualité organoleptique □ Mettre en relation qualités organoleptiques, sens et organes des sens □ Citer les éléments, liés à l'individu, susceptibles de perturber une perception sensorielle
<p>S4.1.6 Les propriétés et les modifications subies par les constituants alimentaires lors de la conservation et de la cuisson</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les propriétés Solubilité, diffusion, évaporation ▪ Les différentes modifications - Action de la température sur les protéines (coagulation, hydrolyse, gélatinisation) - Action de la température sur les glucides (caramélisation) - Action de la température sur les lipides (fusion, décomposition) - Action de la température sur les vitamines hydrosolubles et liposolubles - Réaction de Maillard - Action de l'air sur les lipides et sur les vitamines (oxydation) - Action de l'acidité sur les protéines et sur les glucides 	<ul style="list-style-type: none"> □ Définir solubilité, diffusion et évaporation □ Indiquer les modifications subies par les constituants alimentaires des viandes lors de la conservation et lors des cuissons □ Indiquer les incidences organoleptiques et nutritionnelles, sur les viandes, des différents types de cuisson et de conservation □ Justifier un choix de type de cuisson en fonction du morceau de viande afin de conseiller la clientèle

S4.1.7 Les allergies et maladies d'origine alimentaire non liées aux micro-organismes, ATNC ou parasites	▪ Les allergies alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> □ Caractériser une allergie alimentaire □ Définir un allergène □ Identifier les principaux allergènes pouvant entrer dans la composition des préparations de boucherie (assaisonnements, farces, marinades, chapelures ...) □ Indiquer les allergènes à déclaration obligatoire (ADO) □ Justifier les mesures mises en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation, en lien avec la réglementation
	▪ Les maladies d'origine alimentaire liées à des substances toxiques - toxicologie intrinsèque - toxicologie extrinsèque : <ul style="list-style-type: none"> . produits résiduels : médicaments vétérinaires, hormones, traitements phytosanitaires, insecticides, dioxine, métaux lourds, produits de nettoyage et désinfection, matériaux au contact des aliments . produits issus de certaines techniques : fumage, pyrolyse, surchauffe des graisses . additifs alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> □ Définir la toxicité (chronique, aiguë, sub-aiguë) □ Définir la toxicité d'une substance : dose létale 50, dose journalière admissible, dose sans effet □ Différencier toxicité extrinsèque de toxicité intrinsèque □ Citer, pour la viande, les principales substances toxiques extrinsèques □ Justifier les mesures mises en œuvre pour limiter les risques liés à leur consommation, en lien avec la réglementation □ Indiquer les limites d'utilisation des additifs alimentaires (réglementation générale)

S4.2. Les sciences appliquées à l'hygiène

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S4.2.1 La diversité du monde microbien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les micro-organismes <i>Pour mémoire</i> <u>Bactéries</u> : Bacillus cerus, Brucella abortus, Campylobacter spp., Clostridium botulinium, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Pseudomonas, Salmonella, Staphylococcus aureus, <u>Levures</u> : Candida... <u>Champignons microscopiques</u> : Aspergillus, Penicillium, <u>Protozoaire</u>: Toxoplasma Gondii 	<ul style="list-style-type: none"> □ Indiquer les conditions favorables au développement des micro-organismes □ Caractériser micro-organisme aérobie et micro-organisme anaérobie et citer, pour chaque type, au moins un exemple □ Caractériser micro-organisme thermophile, mésophile, psychrophile, cryophile et citer, pour chaque type, au moins un exemple □ Définir la sporulation □ Indiquer les conditions favorisant la sporulation □ Énoncer les propriétés caractéristiques des spores □ Citer le nom d'une bactérie pouvant sporuler
S4.2.2 L'altération des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La flore d'altération des viandes <i>Pour mémoire</i> <u>Bactéries</u> : Clostridium perfringens, Escherichia coli, Pseudomonas, <u>Levures</u> : Candida... <u>Champignons microscopiques</u> : Aspergillus, Penicillium ▪ L'altération 	<ul style="list-style-type: none"> □ Identifier les principales familles de micro-organismes responsables de l'altération de la viande □ Citer pour chacune d'elles des exemples □ Indiquer les origines possibles des contaminations (réservoirs et vecteurs) □ Justifier les principaux signes d'altération d'une viande □ Identifier les différents stades de l'altération □ Définir la putréfaction □ Identifier les conséquences (nutritionnelles, organoleptiques et sanitaires) de l'altération d'une viande □ Justifier les précautions à prendre, lors de l'activité professionnelle, pour éviter l'altération des viandes (hachage, attendrissage...) □ Expliciter les résultats d'une analyse microbiologique effectuée sur un échantillon de viande ou/et à partir d'un prélèvement effectué sur un plan de travail, un équipement
S4.2.3 Les maladies d'origine alimentaire non liées aux allergènes ou produits toxiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les maladies d'origine alimentaire liées à des micro-organismes Pouvoir pathogène, Virulence, Pouvoir toxique - <u>Toxi-infections alimentaires (TIA)</u> . Bactéries responsables des TIA : Campylobacter spp., Clostridium botulinium, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Salmonella Staphylococcus aureus - <u>Maladie infectieuse alimentaire</u> . Bactérie responsable : Listeria monocytogène, . Protozoaire : Toxoplasma Gondii - <u>Maladies à déclaration obligatoire</u> TIAC , Botulisme, Listériose 	<ul style="list-style-type: none"> □ Définir le pouvoir pathogène □ Définir exotoxine et endotoxine □ Mettre en lien la virulence/pouvoir invasif, le pouvoir toxique avec le pouvoir pathogène □ Définir « Toxi Infection Alimentaire » □ Caractériser les Toxi Infection Alimentaire Collective (TIAC) □ Définir un porteur asymptomatique (porteur sain) □ Mettre en relation les principales TIA et les micro-organismes responsables □ Caractériser une maladie infectieuse alimentaire □ Justifier les précautions à mettre en œuvre pour éviter les maladies d'origine alimentaire liées aux micro-organismes pouvant être contenus dans les viandes □ Indiquer les maladies alimentaires à déclaration obligatoire □ Citer l'organisme à informer

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les maladies d'origine alimentaire liées à des agents transmissibles non conventionnels (ATNC) 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Citer des aliments pouvant être vecteurs dans les maladies alimentaires ESB (encéphalopathie spongiforme bovine) ▫ Indiquer les précautions à mettre en œuvre pour les éviter
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les maladies d'origine alimentaire liées à des parasites Parasitoses dues au Ténia (au cysticerque), à la Trichine, à la Douve 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Préciser pour chaque parasitose alimentaire le parasite, les viandes responsables, le mode de transmission ▫ Justifier les précautions à mettre en œuvre pour les éviter
<p>S4.2.4 Les mesures préventives</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'hygiène du personnel <ul style="list-style-type: none"> - corporelle et vestimentaire - surveillance de l'état de santé, aptitude médicale ▪ L'hygiène du milieu et du matériel <ul style="list-style-type: none"> - salissures - familles de produits d'entretien - protocoles de nettoyage et de désinfection - lutte contre la prolifération des nuisibles (insectes, rongeurs ...) 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Justifier les étapes du lavage hygiénique des mains et la nécessité du port de la tenue professionnelle lors des différentes activités ▫ Justifier les visites médicales obligatoires (réglementation) ▫ Justifier en fonction du matériau et du type de salissures, pour des cas précis d'entretien de locaux et/ou de matériels et/ou de véhicules, les produits, les équipements et les procédés utilisés (dans le respect de la réglementation et de la sécurité) ▫ Indiquer les mesures à retenir pour effectuer un entretien rationnel, dans une démarche de développement durable ▫ Justifier le plan de nettoyage et de désinfection ▫ Citer les risques liés à la présence de nuisibles dans les locaux professionnels de boucherie ▫ Indiquer les moyens de prévention et de lutte contre les nuisibles (réglementation) dans ces locaux
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'hygiène et la mise en œuvre des protocoles de travail <ul style="list-style-type: none"> - Process limitant le développement microbien . refroidissement rapide . chaîne du froid . action de la chaleur . mise sous atmosphère modifiée . mise sous-vide 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Indiquer l'action du froid (positif, négatif) sur les micro-organismes ▫ Justifier la nécessité du refroidissement rapide ▫ Justifier la nécessité du respect de la chaîne du froid de l'abattage à la vente ▫ Repérer sur des relevés de températures (chambre froide, armoire et camion frigorifique, ...) la rupture de la chaîne du froid et identifier les causes possibles ▫ Proposer des actions correctives et/ou préventives ▫ Justifier l'incidence de la température de cuisson sur la conservation des viandes ▫ Indiquer le principe de la mise sous atmosphère modifiée ▫ Indiquer le principe du conditionnement sous vide ▫ Justifier son incidence sur la conservation et la cuisson des viandes

S4.3. Les sciences appliquées aux locaux et équipements

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
<p>S4.3.1 L'alimentation en énergie</p>	<p>▪ L'énergie électrique - Puissance maximale d'une installation</p> <p>- Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel : .Transformation de l'énergie électrique en énergie thermique (effet Joule) .Transformation de l'énergie électrique en énergie mécanique .Transformation de l'énergie électrique en énergie électromagnétique (induction, micro-ondes)</p> <p>- Sécurité électrique</p> <p>▪ L'énergie des combustibles - Combustion et production de chaleur</p> <p>- Sécurité concernant l'utilisation du gaz pour l'alimentation des locaux professionnels</p> <p>▪ La propagation de la chaleur - Conduction - Convection - Rayonnement</p>	<p>□ Justifier la nécessité d'une installation électrique en monophasé et en triphasé dans les locaux de boucherie</p> <p>□ Identifier des appareils et équipements nécessitant l'installation du courant triphasé</p> <p>□ Identifier, à partir d'exemples, la puissance électrique nécessaire à l'installation de l'ensemble des équipements d'une entreprise de boucherie</p> <p>□ Énoncer le principe de chacune des transformations</p> <p>□ Indiquer des exemples d'appareils professionnels de boucherie utilisant le principe</p> <p>□ Justifier les dispositifs de sécurité (installation, équipements) dans les locaux professionnels (laboratoires, annexes et lieu de vente)</p> <p>□ Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie, dans une démarche de développement durable</p> <p>□ Citer les combustibles utilisés en milieu professionnel</p> <p>□ Justifier les conditions d'une combustion complète (gaz)</p> <p>□ Justifier les dispositifs de sécurité (installation, équipements) dans les locaux professionnels</p> <p>□ Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie, dans une démarche de développement durable</p> <p>□ Indiquer à partir d'exemples de cuisson de viandes le principe des différents modes de propagation de la chaleur</p>
<p>S4.3.2 L'alimentation en eau froide</p>	<p>▪ La distribution collective d'eau potable</p>	<p>□ Indiquer les caractéristiques d'une eau potable</p> <p>□ Repérer sur une facture professionnelle les éléments pris en compte dans le coût de l'eau</p> <p>□ Proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l'eau (entretien des locaux professionnels, du matériel de boucherie, lavage des mains ...), dans une démarche de développement durable</p>
<p>S4.3.3 Les équipements de production de froid mécanique</p>	<p>▪ Le principe de production du froid</p> <p>▪ Les différents appareils Chambre froide positive et négative, armoire frigorifique positive et négative, banque réfrigérée, cellule de</p>	<p>□ Expliquer succinctement la production du froid mécanique</p> <p>□ Annoter un schéma simple d'un appareil de production de froid mécanique utilisé en boucherie</p> <p>□ Citer la fonction de ces différents appareils</p> <p>□ Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle des appareils afin d'économiser l'énergie, dans une démarche de développement durable</p>

	refroidissement rapide	
--	------------------------	--

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S4.3.4 Les appareils de conditionnement sous-vide et en atmosphère modifiée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le principe de mise sous vide et sous atmosphère modifiée 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Différencier le conditionnement sous vide et en atmosphère modifiée ▫ Annoter un schéma simple d'un appareil de mise sous vide et de mise sous atmosphère modifiée ▫ Indiquer les conseils d'utilisation rationnelle pour ces types de conditionnement des viandes, dans une démarche de développement durable
S4.3.5 L'aménagement et les équipements généraux des locaux professionnels de boucherie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'éclairage des locaux ▪ L'évacuation des matières usées <ul style="list-style-type: none"> - Déchets solides (os, suif, MRS, périmés, ...) - Eaux usées - Cartons, papiers ▪ La ventilation et la climatisation des locaux professionnels <ul style="list-style-type: none"> - Salubrité d'un local - Principe de la ventilation - Principe de la climatisation - Réglementation ▪ Les matériaux utilisés dans le secteur professionnel <ul style="list-style-type: none"> - Principaux matériaux : bois, métaux et alliages, verre, produits céramiques, granit, matières plastiques, matières textiles et ficelles, résines et peintures, papiers et cartons 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Interpréter les indications portées sur une source lumineuse et son emballage ▫ Comparer les caractéristiques des sources lumineuses artificielles (halogène, fluorescente, led) ▫ Caractériser un éclairage direct, indirect, mixte ▫ Justifier le choix d'un éclairage adapté au regard des différents types d'activités professionnelles de boucherie (lieu de transformation, lieu de vente - niveau d'éclairement, rendu des couleurs ...) ▫ Citer les consignes d'utilisation qui permettent d'économiser l'énergie (utilisation, entretien de la source...), dans une démarche de développement durable ▫ Indiquer les conditions de stockage et d'évacuation des déchets produits par l'activité de boucherie au regard de la réglementation ▫ Justifier les dispositifs matériels sur le site professionnel, adaptés à la collecte des eaux usées, des déchets solides ▫ Justifier l'importance du tri sélectif réalisé par l'entreprise et de la collecte sélective ▫ Identifier les filières de revalorisation des déchets issus de l'activité de boucherie dans une démarche de développement durable ▫ Indiquer les facteurs de salubrité d'un local professionnel ▫ Caractériser une atmosphère confinée, polluée ▫ Justifier la nécessité du renouvellement d'air et de la maîtrise des températures et de l'hygrométrie de certains locaux professionnels de boucherie ▫ Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la ventilation ▫ Expliquer, à partir d'un schéma, le principe de la climatisation ▫ Indiquer les principaux points de la réglementation relatif aux ambiances professionnelles (boucherie) ▫ Justifier, à partir de ses principales propriétés (avantages, inconvénients) le choix d'un matériau pour les revêtements de surfaces (sols, murs, surfaces de travail..), appareils, équipements, conditionnements, emballages, tenues professionnelles utilisés en boucherie

S4.4. Les sciences appliquées à l'environnement professionnel

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S4.4.1 Une démarche de prévention des risques professionnels	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le document unique 	<ul style="list-style-type: none"> □ Indiquer son rôle □ Justifier sa mise en place □ Identifier sa démarche de réalisation □ Formaliser ou actualiser un document unique, à partir d'un cas concret (atelier ou poste de travail en boucherie)
S4.4.2 La santé et la sécurité au travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les obligations et les droits de l'employeur et du salarié en matière de sécurité 	<ul style="list-style-type: none"> □ Repérer les obligations et les droits de l'employeur et du salarié, en général, et lors de l'accueil d'un nouvel embauché
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La démarche d'approche par le risque <ul style="list-style-type: none"> - Risques liés à l'activité physique (poste de travail, manutention) - Risques liés aux machines et outils (couteaux, machines) - Risques liés aux chutes de plain-pied - Risques liés aux ambiances physiques (froid, bruit) - Risque biologique (infectieux) 	<p><i>Etude réalisée à partir d'exemples relatifs à des situations liées à la profession de boucher</i></p> <ul style="list-style-type: none"> □ Analyser une situation à risques en identifiant : le(s) danger(s), la situation dangereuse, l'événement dangereux, le dommage éventuel □ Évaluer les risques □ Proposer des mesures de suppression ou de réduction des risques.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La gestion des situations d'urgence en cas d'accident dans des locaux de boucherie <ul style="list-style-type: none"> - Protection et prévention - Alerte et information 	<ul style="list-style-type: none"> □ Identifier comment assurer la protection du secouriste, des témoins et de la victime □ Proposer des moyens de prévention pour éviter que l'accident ou le presque accident ne se reproduise □ Identifier comment alerter ou faire alerter <p><i>L'apprentissage des gestes de premiers secours pourra être mis en œuvre lors d'une éventuelle formation au SST, les contenus de sciences appliquées ne l'intégrant pas.</i></p>

Savoirs associés 5

L'environnement économique, juridique et le management de l'organisation

S5.1 Le contexte professionnel		
Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.1.1 La diversité des organisations	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le secteur professionnel de la boucherie ▪ La classification des organisations ▪ Les domaines d'activité 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la notion de secteur professionnel ▫ Caractériser le secteur professionnel de la boucherie ▫ Identifier les différents types d'organisations ▫ Définir la notion d'activité principale exercée (APE) et la notion d'activité secondaire liées à la boucherie
S5.1.2 Les métiers et les emplois du secteur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les métiers ▪ L'environnement du métier ▪ Les emplois ▪ Les formations 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les caractéristiques du métier de boucher ▫ Citer quelques tâches et activités constitutives du métier de boucher ▫ Caractériser l'environnement du métier de boucher : conditions d'exercice, contraintes inhérentes à la spécificité du métier ▫ Repérer les emplois concernés (boucher hautement qualifié, responsable de production en relation directe ou non avec la clientèle, formateur, chef d'entreprise, gérant...) ▫ Repérer les différents niveaux de formation préparant aux métiers du secteur professionnel de la boucherie ▫ Identifier les diplômes de niveau V, IV, III et les titres professionnels ▫ Identifier les différentes voies de formation
S5.1.3 Le statut d'artisan et de commerçant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La nature de l'activité ▪ La définition du statut d'artisan et de commerçant ▪ Les conditions juridiques de l'accès au statut d'artisan et de commerçant ▪ Les obligations générales des artisans et des commerçants 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Déterminer la nature de l'activité (artisanale et/ou commerciale) ▫ Définir les statuts juridiques de l'artisan et du commerçant ▫ Définir les conditions d'accès au statut d'artisan et de commerçant ▫ Définir la qualité d'artisan (statut de l'entreprise artisanale, les artisans étrangers) ▫ Définir la qualité de commerçant (l'acte de commerce, la capacité juridique, les époux commerçants par exploitation de commerces séparés ou co-exploitation d'un même commerce, les incompatibilités professionnelles, les commerçants étrangers)
S5.1.4 L'environnement institutionnel	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'Etat et les collectivités territoriales ▪ Les organisations professionnelles ▪ Les branches professionnelles et interprofessionnelles ▪ Les chambres consulaires 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Préciser le rôle de l'Etat et des collectivités territoriales dans les relations avec l'organisation ▫ Citer et identifier le rôle des organisations, des branches professionnelles et interprofessionnelles de la boucherie ▫ Définir et caractériser les chambres consulaires ▫ Identifier les services apportés par les chambres consulaires

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.1.5 L'environnement économique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les acteurs économiques ▪ Le développement économique ▪ Les mécanismes de cotation des animaux, des carcasses et des viandes 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les différents acteurs économiques ▫ Caractériser les fonctions des acteurs économiques ▫ Définir la notion de développement économique ▫ Caractériser le marché du secteur de la filière viande ▫ Identifier les mécanismes de l'offre et de la demande qui déterminent la cotation des animaux, des carcasses et des viandes
S5.1.6 L'environnement juridique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les sources du droit ▪ La convention collective ▪ La responsabilité ▪ Le cadre juridique des échanges 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir et hiérarchiser les différentes sources du droit ▫ Identifier et se situer dans la convention collective nationale (branche professionnelle, commerce de détail et de gros) ▫ Caractériser la convention collective (branche professionnelle, commerce de détail et de gros) ▫ Définir la notion de responsabilité ▫ Identifier les différents domaines de responsabilité ▫ Définir la notion de contrat ▫ Analyser les obligations contractuelles des co-signataires ▫ Vérifier le respect des conditions de formation d'un contrat

S5.2 L'insertion dans l'organisation

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.2.1 La recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le marché du travail et ses caractéristiques ▪ La typologie de l'emploi ▪ L'offre d'emploi ▪ Les démarches d'emploi ▪ Les organismes spécifiques au marché de l'emploi ▪ La communication écrite et orale relative à la recherche d'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser le marché du travail de la filière viande ▫ Vérifier l'adéquation du poste aux compétences du demandeur d'emploi ▫ Définir et étudier les différents types d'emplois ▫ Sélectionner une offre d'emploi adaptée au secteur professionnel de la boucherie ▫ Analyser une offre d'emploi ▫ Identifier les démarches de recherche d'emploi ▫ Repérer les différents organismes et connaître leurs différents domaines de compétences ▫ Distinguer les différents canaux de communication ▫ Rédiger un curriculum vitae et une lettre de motivation
S5.2.2 L'embauche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'entretien d'embauche ▪ La déclaration d'embauche ▪ Les contrats de travail 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Préparer l'entretien d'embauche ▫ Analyser la législation relative aux entretiens d'embauche ▫ Repérer les éléments caractéristiques de l'entretien ▫ Identifier les formalités relatives à la déclaration d'embauche ▫ Identifier les différents contrats de travail ▫ Identifier les droits et les obligations du demandeur d'emploi et de l'employeur
S5.2.3 La structure de l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La structure de l'organisation ▪ Les fonctions et services de l'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Analyser la structure d'une organisation du secteur de la filière viande ▫ Identifier les différentes fonctions et services de l'organisation ▫ Repérer le rôle et la place des acteurs dans l'organisation
S5.2.4 La communication dans l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La communication interne ▪ La liberté d'expression et ses limites 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier et analyser les enjeux de la communication interne ▫ Délimiter l'exercice de la liberté d'expression au sein de l'organisation
S5.2.5 Le règlement intérieur de l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le contenu et les objectifs ▪ Le pouvoir disciplinaire du responsable de l'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Analyser un règlement intérieur représentatif du secteur de la filière viande ▫ Repérer les droits et les obligations du salarié et de l'employeur ▫ Caractériser le pouvoir disciplinaire du responsable de l'organisation

S5.3 La gestion des ressources humaines

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.3.1 Les ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les objectifs et les aspects de la gestion des ressources humaines ▪ La définition des profils de poste ▪ Les moyens et les enjeux de la motivation ▪ Les risques professionnels ▪ Les accidents du travail et les maladies professionnelles ▪ Les conflits individuels et collectifs ▪ Les modes de résolution des conflits 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les principaux objectifs et les enjeux de la gestion des ressources humaines ▫ Identifier l'écart entre les besoins et les ressources ▫ Définir un profil de poste en fonction des compétences attendues et des besoins de l'organisation ▫ Repérer les facteurs de motivation ou de démotivation des salariés ▫ Déterminer les enjeux de la motivation pour les salariés et pour l'organisation ▫ Définir les risques professionnels du secteur de la boucherie ▫ Caractériser l'évaluation des risques professionnels (EVRP) ▫ Caractériser les accidents du travail, les maladies professionnelles et leurs conséquences sur l'organisation ▫ Caractériser les principaux types de conflits et leurs conséquences ▫ Identifier les différentes étapes des conflits ▫ Repérer les modes de résolution des conflits en prenant appui sur la législation en vigueur
S5.3.2 L'aménagement du temps de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les principes de l'organisation du temps de travail ▪ La flexibilité du temps de travail ▪ Le handicap dans l'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier la législation et les accords conventionnels relatifs au temps de travail : durée légale, heures supplémentaires, repos, congés ▫ Analyser les principales modalités d'application de l'aménagement du temps de travail, en s'appuyant sur les conventions collectives et/ou accords de branche et/ou d'entreprise du secteur de la boucherie ▫ Dégager les avantages et les inconvénients de l'aménagement du temps de travail pour le salarié et l'organisation ▫ Caractériser l'obligation d'emploi de travailleurs en situation de handicap et les modalités de mise en œuvre au sein de l'organisation
S5.3.3 La rémunération du travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le salaire, les cotisations et les retenues sur salaire ▪ Le règlement du salaire 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la fixation du salaire, des cotisations, des retenues et du paiement ▫ Repérer les éléments constitutifs de la rémunération dans l'organisation ▫ Vérifier la conformité de la rémunération du salarié à la législation en vigueur et au profil de l'emploi occupé ▫ Dégager les spécificités de la rémunération du secteur de la filière viande
S5.3.4 L'évaluation des salariés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'entretien individuel ▪ Le bilan de compétences ▪ Les évolutions de carrière ▪ L'analyse des performances d'une équipe 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir les objectifs de l'entretien individuel pour le salarié et pour l'organisation ▫ Établir un bilan de compétences en vue d'une évolution professionnelle ▫ Identifier des indicateurs de mesure de la performance des salariés et d'une équipe ▫ Comparer les performances attendues et les performances réalisées ▫ Analyser les écarts, identifier les causes et

		proposer des actions correctives
--	--	----------------------------------

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.3.5 La formation des salariés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les voies de formation ▪ Les statuts de formation ▪ Le plan de formation ▪ Le compte personnel de formation ▪ La formation tout au long de la vie 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les différentes voies de formation : formation initiale, formation continue ▫ Repérer les différents statuts : statut scolaire, statut d'apprenti, statut de salarié ▫ Définir un plan de formation adapté aux besoins de l'organisation ▫ Identifier les différents dispositifs de formation existants ▫ Repérer les droits et obligations de l'employeur et du salarié en matière de formation ▫ Repérer les enjeux de la formation pour le salarié et pour l'organisation ▫ Définir la formation tout au long de la vie : livret et bilan de compétences, validation des acquis de l'expérience (VAE)
S5.3.6 La rupture du contrat de travail	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les cas de rupture du contrat de travail ▪ Les procédures de rupture du contrat ▪ Les incidences dans l'organisation 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Distinguer les différents cas de rupture : démission, rupture conventionnelle, licenciement pour motifs personnels, licenciement économique, licenciement pour faute ▫ Identifier les procédures légales de rupture ▫ Dégager les incidences des ruptures pour les salariés et l'organisation
S5.3.7 La représentation des salariés et des organisations	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La représentation individuelle ▪ La représentation collective ▪ La représentation syndicale ▪ Les organisations syndicales 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les différentes instances représentatives du personnel ▫ Caractériser les modes de désignation des représentants du personnel et les attributions des instances ▫ Repérer la législation concernant la représentation des salariés dans une situation donnée ▫ Citer les organisations syndicales patronales et salariales et identifier leur rôle

S5.4 La production dans l'organisation

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.4.1 La production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les facteurs de production ▪ Les différents types d'investissement ▪ La combinaison des facteurs de production ▪ La notion de productivité 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser le facteur travail et le facteur capital ▫ Identifier les différents types d'investissement ▫ Identifier les différentes combinaisons des facteurs de production ▫ Mesurer l'incidence des facteurs de production sur la productivité de l'organisation ▫ Définir, calculer et analyser la productivité du travail et du capital ▫ Repérer les opportunités d'amélioration de la productivité : l'investissement, la formation et la qualification ▫ Dégager les enjeux et les conséquences des gains de productivité : coût de transformation, qualité, main d'œuvre
S5.4.2 La gestion de la production	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les processus de production ▪ Les modes de production ▪ Le progrès technique et l'innovation 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Repérer les étapes du processus de production à partir d'un cas concret ▫ Repérer le ou les modes de production du secteur de la filière viande ▫ Identifier les facteurs de progrès technique et d'innovation participant à une évolution de la production
S5.4.3 L'approvisionnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'inventaire ▪ Les niveaux de stocks ▪ La valorisation des stocks ▪ Les modalités d'approvisionnement ▪ Les charges et les coûts de stockage 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir le rôle de l'inventaire physique ▫ Calculer les différents niveaux de stocks : minimum, de sécurité, d'alerte, maximum ▫ Caractériser les méthodes de valorisation des stocks ▫ Calculer le rythme de consommation et les quantités à commander en fonction de la typologie de la clientèle ▫ Identifier les modalités et les circuits d'approvisionnement du secteur de la filière viande ▫ Analyser la politique d'approvisionnement d'une organisation du secteur de la boucherie ▫ Choisir le circuit d'approvisionnement le plus approprié aux besoins de l'organisation ▫ Identifier les charges et les coûts de stockage d'une organisation du secteur de la filière viande
S5.4.4 La démarche qualité	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion de qualité totale ▪ Les normes et chartes qualité ▪ Les labels et autres signes de qualité ▪ La démarche qualité et ses enjeux 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la notion de qualité totale dans le secteur de la filière viande ▫ Identifier les labels et autres signes de qualité appliqués au secteur de la filière viande ▫ Repérer la démarche qualité en vigueur dans le secteur de la filière viande ▫ Analyser les enjeux de la démarche qualité pour les organisations

S5.5 La création de richesses de l'organisation

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.5.1 La formation et la maîtrise des coûts	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La formation des coûts ▪ Les charges liées à l'activité ▪ Le calcul des coûts ▪ L'analyse des coûts 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les éléments de la formation des coûts (achats, transport...) ▫ Identifier les charges liées à l'activité ▫ Définir les composants des différents coûts liés à l'activité de la boucherie ▫ Calculer des ratios par coûts ▫ Comparer les ratios sur des cycles
S5.5.2 La formation des prix	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion de rendement matière ▪ Le calcul du rendement ▪ Le calcul du prix de vente ▪ Les coefficients d'échelle ▪ La marge commerciale ▪ La marge matière ▪ Les logiciels de calculs 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la notion de rendement matière ▫ Caractériser et calculer le rendement commercialisable en viande ▫ Caractériser les déterminants du prix de vente ▫ Calculer le prix de vente moyen entier (PVME) ▫ Déterminer les coefficients d'échelle ▫ Calculer le prix de vente moyen commercialisable (PVMC) ▫ Calculer le prix de vente des morceaux de détail ▫ Identifier les facteurs de modification du prix ▫ Définir et calculer la marge commerciale et la marge matière ▫ Élaborer un tableau de bord numérique à partir d'indicateurs
S5.5.3 La perte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La démarque 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la démarque connue et la démarque inconnue ▫ Tenir un registre spécifique sur les périmés
S5.5.4 La valeur ajoutée	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion de valeur ajoutée ▪ La répartition de la valeur ajoutée ▪ Le seuil de rentabilité ▪ Les enjeux du partage de la valeur ajoutée ▪ La TVA 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir la notion de valeur ajoutée ▫ Identifier la répartition de la valeur ajoutée ▫ Définir le seuil de rentabilité ▫ Calculer le seuil de rentabilité et le point mort ▫ Déterminer les enjeux du partage de la valeur ajoutée ▫ Connaître les différents taux applicables suivant les produits de la filière viande
S5.5.5 La croissance de l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le chiffre d'affaires et le résultat ▪ La performance et la rentabilité de l'organisation ▪ Les objectifs de la croissance 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Analyser le chiffre d'affaires et le résultat de l'organisation ▫ Mesurer l'évolution de la performance de l'organisation ▫ Identifier la croissance de l'organisation et ses modalités : croissance interne, croissance externe ▫ Définir les objectifs de la croissance : accroissement du chiffre d'affaires, des parts de marché ... ▫ Identifier les situations de croissance ou de crise et en dégager les causes ▫ Repérer les effets sur l'activité de l'organisation

S5.6 Les mutations de l'organisation

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.6.1 Les mutations de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le contexte économique ▪ Le développement du marché européen ▪ La réglementation nationale et européenne ▪ La mondialisation ▪ Les politiques de développement durable et leurs enjeux 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser le contexte économique : marché, concurrence, compétitivité ▫ Définir les principaux indicateurs économiques ▫ Identifier la réglementation nationale et européenne en vigueur ▫ Repérer des opportunités et des contraintes de l'ouverture des marchés pour l'organisation ▫ Définir l'entreprise citoyenne ▫ Définir le développement durable ▫ Définir les enjeux du développement durable ▫ Indiquer les trois composantes du développement durable : environnementale, économique, sociale ▫ Identifier, au sein d'une organisation du secteur de la boucherie, des actions mises en œuvre en faveur du développement durable
S5.6.2 Les mutations structurelles	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La restructuration, l'externalisation, la délocalisation ▪ Les difficultés financières et leurs incidences ▪ Le plan de sauvegarde de l'emploi 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Définir les différentes formes de mutations structurelles ▫ Analyser les incidences d'une mutation structurelle sur les plans économique et social ▫ Repérer des situations de défaillance de l'organisation ▫ Identifier les procédures de résolution adaptées ▫ Définir les plans sociaux et le plan de sauvegarde de l'emploi ▫ Caractériser les causes et les incidences des plans sociaux
S5.6.3 La création ou la reprise d'entreprise	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'esprit d'entreprendre ▪ Le projet de création ou de reprise ▪ Les conditions de réalisation du projet ▪ Les éléments prévisionnels du projet ▪ Les aides et les incitations à la création d'entreprise ▪ Le choix d'une forme juridique ▪ Les formalités de création ou de reprise 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les aptitudes à développer pour un futur entrepreneur dans le secteur de la boucherie ▫ Repérer les situations de développement d'activités nouvelles, de création, de reprise d'entreprise ▫ Analyser la faisabilité des différents types de projet ▫ Identifier les étapes de la démarche de projet ▫ Repérer les organismes d'aide à la création d'entreprise ▫ Estimer les besoins de financement du projet ▫ Identifier les sources de financement principales et complémentaires : prêts, crédits bail, autofinancement, aides, subventions, exonérations et incitations ▫ Repérer les principaux déterminants du choix d'une forme juridique : notions de régime fiscal et social, niveau de responsabilité ▫ Identifier les partenaires accompagnant le projet de création ou de reprise d'entreprise

S5.7 L'activité commerciale

Titres	Connaissances	Limites de connaissances
S5.7.1 La structure commerciale et son implantation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La zone de chalandise ▪ Les lieux de vente : magasin, grande distribution, franchises, groupes, marchés couverts et de plein vent, voiture boutiques, vente en ligne, courses en ligne 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Réaliser une étude d'opportunité ▫ Identifier la concurrence directe du secteur de la filière viande ▫ Identifier la clientèle potentielle ▫ Choisir la structure commerciale la plus adaptée au projet
S5.7.2 La politique commerciale de l'organisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La politique de produit ▪ La politique de prix ▪ La politique de distribution ▪ La politique de communication ▪ La concurrence 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Proposer les produits adaptés à la clientèle du point de vente ▫ Adapter la politique de prix à la cible de clientèle ▫ S'intégrer dans un circuit de distribution adapté ▫ Faire connaître le point de vente et les produits commercialisés ▫ Pratiquer une veille concurrentielle
S5.7.3 La politique promotionnelle hors et dans le lieu de vente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les supports et canaux de communication ▪ Les outils de communication ▪ Les outils numériques ▪ L'information sur le lieu de vente (ILV) ▪ La publicité sur le lieu de vente (PLV) 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les différents vecteurs de communication du lieu de vente ▫ Caractériser les outils de communication ▫ Utiliser les applications numériques professionnelles de la filière viande ▫ Identifier les techniques permettant la mise en avant des produits lors d'animations commerciales ▫ Rédiger un message publicitaire ▫ Respecter la réglementation en vigueur
S5.7.4 L'attractivité du lieu de vente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le repérage du lieu de vente : enseigne, vitrine... ▪ L'agencement du point de vente ▪ Les facteurs d'ambiance ▪ La signalétique ▪ La présentation marchande des produits : en vente traditionnelle, en vente en libre service ▪ Les techniques de merchandising 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Mettre en valeur le lieu de vente dans l'environnement commercial extérieur ▫ Identifier les équipements nécessaires à la présentation des produits de boucherie ▫ Maintenir le lieu de vente en état vendeur ▫ Mettre en place des facteurs d'ambiance ▫ Prendre en compte les techniques de merchandising et les concepts innovants de présentation des produits ▫ Respecter la réglementation en matière d'affichage, d'hygiène et de sécurité
S5.7.5 La vente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents acteurs ▪ Les différentes phases de la vente ▪ Les comportements d'achat ▪ L'argumentaire de vente ▪ Les ventes complémentaires ▪ Les ventes additionnelles ▪ La fidélisation de la clientèle 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Identifier les différents acteurs participant à l'acte de vente ▫ Identifier les règles concernant la vente de viande et de volaille d'origine biologique ▫ Analyser les principaux comportements d'achat des clients ▫ Identifier les mobiles d'achat des clients ▫ Repérer les différentes phases de la vente ▫ Utiliser les caractéristiques des produits pour construire un argumentaire et anticiper les objections de la clientèle ▫ Présenter les produits biologiques auprès des consommateurs ▫ Indiquer des conseils culinaires adaptés à la demande du client ▫ Prendre en charge une clientèle étrangère ▫ Repérer les différents moyens de fidélisation
S5.7.6 Les encaissements	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents moyens de paiement ▪ Les logiciels d'encaissement 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Caractériser les moyens de paiement : espèces, chèques, tickets restaurant, cartes bancaires, monétique, paiement en ligne direct ou par intermédiaire ▫ Respecter la réglementation en vigueur

		▫ Utiliser les logiciels d'encaissement
--	--	---

Terminologie technique

Assemblage : opération consistant à regrouper différents morceaux dans une présentation.

Affranchissage : opération consistant à retirer une partie d'un morceau dans le but d'obtenir un degré de tendreté homogène.

Attendrissage : opération consistant à attendrir de façon mécanique les muscles.

Bardage : opération consistant à entourer un morceau de viande avec de la barde pour réduire la dessiccation lors de la cuisson.

Bridage : opération consistant à maintenir un morceau en forme à l'aide de ficelle(s) avant de le ficeler.
Volaille : opération consistant à maintenir les membres d'une volaille par une ficelle passée au travers du corps à l'aide d'une aiguille.

Coupe : opération consistant à obtenir une pièce de coupe (baron, aloyau, cuisseau...).

Conditionner : action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou un contenant en contact direct avec la denrée concernée.

Découpe/Piéçage : opération consistant à obtenir une pièce destinée à la vente (côtelette, escalope...).

Dégraissage : opération consistant à retirer les graisses.

Désossage : opération consistant à prélever les os.

Emballer : action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant.

Épluchage : opération consistant à retirer en totalité les graisses restantes et les aponévroses.

Fente : coupe de la carcasse ou d'une pièce de coupe en demi, effectuée par fente, suivant un plan médian passant par l'axe longitudinal de chaque vertèbre (sauf les caudales) et par l'axe longitudinal du sternum et de la symphyse ischio-pubienne.

Ficelage : opération consistant à prolonger ou finaliser la mise en forme d'un morceau avec de la ficelle.

Formage : opération consistant à donner une forme à un produit.

Hachage : opération consistant à couper en petits morceaux à l'aide d'un instrument tranchant.

Lardage : opération consistant à introduire du lard ou autre produit dans un morceau de viande à l'aide d'une lardoire.

Levée : opération consistant à obtenir une pièce de coupe tout en respectant les espaces inter musculaires (jambe, raquette...).

Piquage : opération consistant à introduire en surface des petits bâtonnets de lard gras à l'aide d'une aiguille creuse dans un morceau de viande.

Parage : opération consistant à retirer en totalité ou partiellement les graisses en excès, certaines aponévroses, les cartilages, ainsi que les souillures et les estampilles si nécessaire.

Pesage : opération consistant à déterminer le poids d'un produit.

Pièces de coupe : pièces issues de la coupe primaire de la carcasse (collier, milieu de train, culotte...).

Préparation : opération consistant à obtenir un morceau prêt à la vente (mise en forme, bardage, ficelage...).

Présentation : opération consistant à disposer les produits en totalité ou partiellement avec attrait commercial.

Séparation : opération consistant à dissocier des muscles ou/et des groupes de muscles les uns des autres.

• Les unités constitutives du diplôme

Unité U10/Épreuve E1 Sous-épreuve E11	Pratique Professionnelle Préparation, présentation et décoration
La sous épreuve permet de s'assurer que le candidat est capable d'exécuter un ensemble d'opérations de préparation, de présentation et de décoration.	
Unité U10/Épreuve E1 Sous-épreuve E12	Pratique professionnelle Vente client
La sous épreuve vise à évaluer les compétences et les connaissances du candidat dans le domaine de l'activité commerciale.	
Unité U20/Épreuve E2	Technologie professionnelle et Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel
L'épreuve a pour objectif de vérifier l'acquisition par le candidat de connaissances, en lien avec l'activité professionnelle du secteur de la boucherie, relatives à : - l'environnement technologique, - l'environnement scientifique appliqué à l'alimentation, à l'hygiène, aux locaux et équipements et à l'environnement professionnel.	
Unité U30/Épreuve E3 Sous-épreuve E31	Gestion appliquée L'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise
La sous épreuve vise à évaluer les compétences et les connaissances du domaine de l'environnement économique, juridique et le management de l'entreprise au travers d'une étude proposant des activités professionnelles dans un contexte défini.	
Unité U30/Épreuve E3 Sous-épreuve E32	Gestion appliquée Dossier professionnel
La sous épreuve vise à évaluer les compétences du candidat à présenter et mettre en perspective les résultats de ses activités professionnelles à l'aide d'un dossier support.	
Unité U40/Épreuve E4	Expression et connaissance du monde
Unité U50/Épreuve E5	Langue vivante