



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

31 textes

SOMMAIRE

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

ACTES RÉGLEMENTAIRES DU HAUT-COMMISSAIRE

1. Arrêté n° HC 69 SGAP/BRHP du 16 avril 2026 modifiant l'arrêté n° HC 292 SGAP/BRHP du 26 décembre 2022 modifié portant composition de la commission administrative paritaire compétente à l'égard des fonctionnaires du corps de commandement de la police nationale du corps de l'État pour l'administration de la Polynésie française
2. Arrêté n° HC 168 CAB/DPC/lt du 21 avril 2026 fixant la date, les horaires des épreuves et la composition du jury d'un examen SSIAP 1 à la date du 22 mai 2026 pour des candidats présentés par le centre de formation Risk

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Présidence

3. Arrêté n° 785 PR du 23 avril 2026 relatif à l'exercice des attributions du ministre des sports, de la jeunesse, de la prévention contre la délinquance, en charge de l'artisanat

Ministère des grands travaux, de l'équipement

4. Arrêté n° 2532 MGT du 23 avril 2026 portant autorisation d'extraction de 30 m³ de soupe de corail sur le domaine maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section AA 36, sise sur l'atoll de Tikehau, commune de Rangiroa, en faveur de Mme Christine SEINO
5. Arrêté n° 2533 MGT du 23 avril 2026 portant autorisation d'extraction de 200 m³ de soupe de corail sur le domaine public maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section A n° 60 sise sur l'atoll de Takapoto, dans la commune de Takaroa, en faveur de la direction de l'équipement
6. Arrêté n° 2534 MGT du 23 avril 2026 ordonnant la déconsignation d'une partie des indemnités versées à la Caisse des dépôts et consignations relatives à la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia
7. Arrêté n° 2535 MGT du 23 avril 2026 ordonnant la déconsignation d'une partie des indemnités versées à la Caisse des dépôts et consignations relatives à la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia

Ministère de l'économie, du budget et des finances

8. Arrêté n° 2581 MEF/DGAE du 23 avril 2026 portant immatriculation de la société Global Patrimoine au registre des intermédiaires d'assurance de Polynésie française

Ministère du foncier et du logement

9. Arrêté n° 2580 MFL du 23 avril 2026 portant délégation de signature à Gilles JOUSSIN, chef du service des parcs et jardins et de la propreté par intérim
10. Arrêté n° 2592 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Tamatoa DAUPHIN et Mme Alida TAUIRA pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
11. Arrêté n° 2596 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Steevy DAMIRI et Mme Pitoura MATOHI pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
12. Arrêté n° 2597 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Poekura SALMON pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
13. Arrêté n° 2599 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Leslie MOU pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
14. Arrêté n° 2600 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Wilson TEHOIRI et Mme Hinarii TETUANUI pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
15. Arrêté n° 2601 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Mike VARNEY et Mme Hereiti CHUNG pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
16. Arrêté n° 2604 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Tahirivairau CERAN JERUSALEM pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages
17. Arrêté n° 2608 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Leslie LAO SIA et Mme Lauren LAO SIA pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

18. Arrêté n° 2582 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Léonor, Alexandre RICHMOND sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 119)
19. Arrêté n° 2583 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Christophe, Ariinui RICHMOND, sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 37)
20. Arrêté n° 2584 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de la SCA Tahitian Natural Pearls sise aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 530)
21. Arrêté n° 2585 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de la SCA Malu Pearls sis à Aratika, commune de Fakarava (exploitant n° 220)
22. Arrêté n° 2586 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG sis à Ahe, commune de Manihi (exploitant n° 260)
23. Arrêté n° 2587 MPR/DRM du 23 avril 2026 abrogeant l'arrêté n° 1177 MED/DRM du 2 février 2022 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de Mme Poerani HOPARA, sise aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 388)
24. Arrêté n° 2588 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Romano, Viriamu HOROI sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 247)

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Décrets

25. Décret n° 2026-251 du 7 avril 2026 portant composition et désignation des membres du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française
26. Décret n° 2026-273 du 15 avril 2026 relatif à l'élection du Président de la République
27. Décret n° 2026-278 du 14 avril 2026 supprimant certaines instances de dialogue social au sein du ministère de l'éducation nationale

Arrêtés

28. Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance
29. Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance
30. Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

ACTES DES AUTORITÉS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Avis officiels

31. Direction de la construction et de l'aménagement - État récapitulatif des autorisations de travaux immobiliers des îles du Vent pour la période du 7 au 14 avril 2026



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 1/31, Page 1/2

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

ACTES RÉGLEMENTAIRES DU HAUT-COMMISSAIRE

Arrêté n° HC 69 SGAP/BRHP du 16 avril 2026 modifiant l'arrêté n° HC 292 SGAP/BRHP du 26 décembre 2022 modifié portant composition de la commission administrative paritaire compétente à l'égard des fonctionnaires du corps de commandement de la police nationale du corps de l'État pour l'administration de la Polynésie française

NOR : ETA26300275AR

Le haut-commissaire de la République en Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu le code général de la fonction publique ;

Vu la loi n° 66-496 du 11 juillet 1966 modifiée relative à la création du corps des fonctionnaires de l'État pour l'administration de la Polynésie française ;

Vu le décret n° 68-20 du 5 janvier 1968 modifié fixant les conditions d'application de la loi n° 66-496 du 11 juillet 1966 modifiée relative à la création du corps de fonctionnaires de l'État pour l'administration de la Polynésie française ;

Vu le décret n° 82-451 du 28 mai 1982 modifié relatif aux commissions administratives paritaires ;

Vu le décret n° 95-654 du 9 mai 1995 modifié fixant les dispositions communes applicables aux fonctionnaires actifs des services de la police nationale, notamment son article 52 ;

Vu le décret n° 2005-716 du 29 mai 2005 portant statut particulier du corps de commandement de la police nationale ;

Vu l'arrêté ministériel du 30 décembre 2005 modifié portant déconcentration en matière de gestion des fonctionnaires actifs des services de la police nationale ;

Vu l'arrêté n° HC 38 SGAP du 1er juillet 2022 instituant les commissions administratives paritaires compétentes à l'égard des fonctionnaires du corps de commandement et du corps d'encadrement et d'application du corps de l'État pour l'administration de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° HC 39 SGAP du 24 mars 2026 modifié portant composition de la commission administrative paritaire compétente à l'égard des fonctionnaires du corps de commandement de la police nationale du corps de l'État pour l'administration de la Polynésie française ;

Sur proposition de la secrétaire générale adjointe pour l'administration de la police,

Arrête :

Article 1er

Le a) de l'article 1er de l'arrêté n° HC 292 SGAP/BRHP du 26 décembre 2022 modifié susvisé est rédigé comme suit :

« a) Représentants de l'administration

« Titulaires :

« Mme Chloé DEMEULENAERE, directrice de cabinet du haut-commissaire de la République en Polynésie française ;

« M. Emmanuel MERICAM, directeur territorial de la police nationale de la Polynésie française ;

« Suppléants :

« M. Thierry VAN DER HEIDE, chef du service territorial de la police aux frontières ;

« Mme Céline MANA, cheffe du secrétariat général pour l'administration de la police nationale en Polynésie française. »

Le reste sans changement.

Art. 2

La secrétaire générale adjointe pour l'administration de la police et la cheffe du secrétariat général pour l'administration de la police sont chargées, chacune en ce qui la concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Le haut-commissaire de la République en Polynésie française,
Alexandre ROCHATTE



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 2/31, Page 1/2

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

ACTES RÉGLEMENTAIRES DU HAUT-COMMISSAIRE

Arrêté n° HC 168 CAB/DPC/lt du 21 avril 2026 fixant la date, les horaires des épreuves et la composition du jury d'un examen SSIAP 1 à la date du 22 mai 2026 pour des candidats présentés par le centre de formation Risk

NOR : ETA26300274AR

Le haut-commissaire de la République en Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu le code de l'aménagement de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté du 2 mai 2005 modifié relatif aux missions, à l'emploi et à la qualification du personnel permanent des services de sécurité incendie des établissements recevant du public et des immeubles de grande hauteur notamment son article 8 ;

Vu l'arrêté n° HC 7751 CAB/DPC/rr du 22 octobre 2021 modifié portant renouvellement et modification de l'agrément de la société Risk pour dispenser des formations SSIAP et pour organiser des examens permettant la délivrance des diplômes SSIAP (Service de sécurité incendie et d'assistance à personnes) ;

Vu la déclaration d'ouverture de session de formation SSIAP 1 en date du 15 avril 2026 ;

Vu la déclaration de l'organisation d'un examen en date du 15 avril 2026 ;

Vu l'accord de M. Nédim SALIGNON, directeur général adjoint de l'hôtel Intercontinental Tahiti, en date du 21 janvier 2026 ;

Vu l'accord de M. Oswald MAKER, chef du service de sécurité incendie à la gare maritime de Papeete, en date du 19 janvier 2026 ;

Sur proposition de la directrice de cabinet du haut-commissaire,

Arrête :

Article 1er

Un examen, pour des candidats présentés par Risk, prévu pour l'obtention du diplôme du Service de sécurité incendie et d'assistance à personnes (SSIAP 1) aura lieu le 22 mai 2026 à l'hôtel Intercontinental Tahiti, à Faa'a.

Art. 2

Les épreuves de l'examen se dérouleront :

- de 8 h à 9 h pour l'épreuve écrite ;
- de 9 h à 17 h pour l'épreuve pratique.

Art. 3

Le jury d'examen sera composé comme suit :

- président : lieutenant de vaisseau Benjamin SOTO à la direction de la protection civile ou son représentant ;
- M. Oswald MAKER, chef du service de sécurité incendie en fonction à la gare maritime de Papeete.

Art. 4

La directrice de cabinet du haut-commissaire et la directrice de la protection civile sont chargées, chacune en ce qui la concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Pour le haut-commissaire et par délégation : la directrice de cabinet,
Chloé DEMEULENAERE



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 3/31, Page 1/1

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Présidence

Arrêté n° 785 PR du 23 avril 2026 relatif à l'exercice des attributions du ministre des sports, de la jeunesse, de la prévention contre la délinquance, en charge de l'artisanat

NOR : SGG26504119AP-1

Le Président de la Polynésie française,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 1544 PR du 29 juillet 2025 modifié relatif aux attributions du ministre des sports, de la jeunesse, de la prévention contre la délinquance, en charge de l'artisanat,

Arrête :

Article 1er

M. Cédric MERCADAL, ministre de la santé, en charge de la prévention et de la protection sociale généralisée, est chargé de l'expédition des affaires courantes et urgentes du ministre des sports, de la jeunesse, de la prévention contre la délinquance, en charge de l'artisanat, pendant l'absence de ministre des sports, de la jeunesse, de la prévention contre la délinquance, en charge de l'artisanat, du 24 au 26 avril 2026 inclus.

Art. 2

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Moetai BROTHERSON



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 4/31, Page 1/4

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère des grands travaux, de l'équipement

Arrêté n° 2532 MGT du 23 avril 2026 portant autorisation d'extraction de 30 m³ de soupe de corail sur le domaine maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section AA 36, sise sur l'atoll de Tikehau, commune de Rangiroa, en faveur de Mme Christine SEINO

NOR : DEQ26503792AM-1

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 819 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu la délibération n° 88-142 AT du 13 octobre 1988 modifiée portant création du service dénommé direction de l'équipement ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu la loi du pays n° 2025-40 du 12 décembre 2025 portant modification du livre II du code des mines et des activités extractives ;

Vu l'arrêté n° 1334 CM du 8 septembre 2015 modifié relatif à l'acquisition, la gestion et la cession du domaine public et privé de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1683 CM du 27 octobre 2020 relatif à la partie « Arrêtés » du code des mines et des activités extractives de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1188 CM du 4 août 2020 portant fixation des taux applicables en matière de taxe sur les extractions minières et les matériaux issus des carrières ;

Vu l'arrêté n° 1189 CM du 4 août 2020 portant fixation du modèle de la déclaration relative à la taxe sur les extractions minières et les matériaux issus des carrières ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu la demande d'autorisation d'extraction formulée par Mme Christine SEINO en date du 30 janvier 2026, reçue à STG le 5 février 2026 ;

Vu l'avis de la commune de Rangiroa en date du 5 février 2026 et de la commune associée de Tikehau daté du 12 février 2026 ;

Vu la saisine n° 368 MGT/DEQ/STG de la circonscription des Tuamotu-Gambier en date du 13 mars 2026 ;

Vu le courrier n° 1175 MPR/DRM de la direction des ressources marines en date du 23 mars 2026 ;

Vu l'avis de la subdivision des Tuamotu-Gambier de la direction de l'équipement en date du 10 mars 2026,

Arrête :

Article 1er

La présente autorisation d'extraction de matériaux est délivrée sous les conditions suivantes :

1° Mme Christine SEINO, demeurant à Rangiroa, désignée ci-après le bénéficiaire, est autorisée à extraire trente mètres cubes (30 m³) de soupe de corail sur le domaine maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section AA 36, sise sur l'atoll de Tikehau, commune de Rangiroa ;

Conditions préalables au début d'exploitation :

2° Avant le début des travaux, la zone doit être matérialisée par des repères visibles et contrôlable à tout moment. Des prises photographiques devront être transmises à la subdivision des Tuamotu-Gambier de la Direction de l'équipement (DEQ) et au Groupement d'études et de gestion du domaine public (GEGDP) ;

Conditions d'exploitation :

3° Les matériaux sont destinés à des travaux de construction d'une dalle ;

4° Les matériaux seront extraits à l'aide d'une (1) pelle hydraulique et transportés par un (1) camion ;

5° L'extraction et l'enlèvement des matériaux ne pourront s'effectuer que pendant le jour, et uniquement les jours non fériés et non chômés du lundi au jeudi de 7 h à 15 h, et le vendredi de 7 h à 14 h ;

6° Aucune extraction ne devra être effectuée en dehors de la zone autorisée. Le bénéficiaire s'interdit toute extraction en dehors des limites mentionnées au plan n° 2026-01/DEQ/STG ci-annexé ;

7° Le bénéficiaire s'engage à prendre toutes les précautions utiles pour la protection de l'environnement, notamment :
- réaliser l'extraction par prélèvements uniformes et superficiels dans la zone mentionnée au plan joint, sur une profondeur maximale de 0,50 mètre. Les travaux devront être limités à la zone de plage hors d'eau,
- vérifier l'absence de nids de tortues sur le site,
- les travaux d'extraction ne devront pas aller au-delà d'un platier qui serait présent à moins de 0,50 mètre de profondeur,
- ne pas réaliser de fosses lors de l'extraction des matériaux,
- s'assurer que les bordures de la zone d'extraction soient en pente douce (pas d'angle droit),
- les travaux d'extraction et de dépôt de matériaux devront être réalisés hors fortes précipitations et fortes houles ;

8° Toutes les précautions utiles doivent être prises afin d'éviter les accidents et dégâts que peuvent provoquer les travaux ou qui en sont leur conséquence, et dont le bénéficiaire est civilement responsable vis-à-vis des tiers, de l'administration et de la commune de Rangiroa ;

9° Le bénéficiaire devra maintenir la libre circulation aux abords du lieu d'extraction. Il devra de plus faire son affaire personnelle des éventuelles autorisations de passage en terrain privé pour accéder au site d'extraction ;

10° Le chantier devra être signalé par un panneau indiquant de façon apparente le numéro et la date de l'autorisation d'extraction, la quantité de matériaux à extraire et la date d'expiration de l'autorisation. Les instructions qui seront données au bénéficiaire ultérieurement par la direction de l'équipement devront être scrupuleusement et impérativement suivies.

Des panneaux signalant en français et en tahitien le danger de toute approche doivent être exposés clairement à la vue du public ;

11° Le bénéficiaire est tenu d'obtenir toutes les autorisations administratives nécessaires à son projet auprès des services compétents ;

Suivi des travaux :

12° Le bénéficiaire est tenu de produire un état à jour des quantités journalières des matériaux extraits et de le présenter à toute réquisition des agents et/ou des agents assermentés de la direction de l'équipement, pour visa ;

Fin des travaux :

13° Dans le cas où le bénéficiaire atteindrait le quota de 30 m³ avant la fin de la durée prévue à l'article 2 de la présente autorisation, celui-ci devra en informer la subdivision des Tuamotu-Gambier de la direction de l'équipement et le GEGDP. Le bénéficiaire s'abstiendra de poursuivre l'extraction sur le site ;

14° Le bénéficiaire transmettra l'état journalier des matériaux extraits à la subdivision des Tuamotu-Gambier et au GEGDP ;

Conformité :

15° À l'expiration du délai d'exécution, il sera établi par la direction de l'équipement un procès-verbal de conformité sur lequel sera porté le volume des matériaux réellement extraits, permettant de calculer le solde de la redevance d'extraction des matériaux à la caisse de la direction des affaires foncières, section recette-conservation des hypothèques ;

Redevance et taxes :

16° Conformément à l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié, le bénéficiaire est tenu de verser à la caisse de la direction des affaires foncières, section recette-conservation des hypothèques, la somme de six-mille francs CFP (soit 30 m³ à 200 F CFP/ m³ = 6 000 F CFP).

Le bénéficiaire fournira à la direction de l'équipement une copie du récépissé délivrée par la direction des affaires foncières - section recette-conservation des hypothèques, attestant le paiement de la redevance avant notification de l'autorisation. Cette autorisation ne sera valable qu'accompagnée de ce récépissé ;

17° Par déclaration semestrielle, le bénéficiaire s'acquittera de la taxe sur les extractions minières et les matériaux issus des carrières, fixée à quatre-vingts francs CFP (80 F CFP)/m³ de matériaux extraits conformément à la réglementation en vigueur auprès de la Direction des impôts et des contributions publiques (DICP) ;

Retrait de l'autorisation :

18° Sous peine de retrait de l'autorisation et des poursuites judiciaires dont le bénéficiaire pourrait faire l'objet, le bénéficiaire, son représentant sur les lieux et les conducteurs de camions devront, sur le site d'extraction, être constamment porteurs de l'autorisation et de l'état des quantités extraites journallement et les présenter à toute réquisition des agents de la force publique et des agents assermentés de la direction de l'équipement ;

19° La présente autorisation n'est accordée qu'à titre précaire. Elle est révoquée sans indemnité à la première réquisition de la direction de l'équipement. Le non-respect des engagements pris par le bénéficiaire et des prescriptions des contrôleurs de la direction de l'équipement, entraînera l'abrogation immédiate de l'autorisation.

Art. 2

L'autorisation est valable à compter de la date de notification du présent arrêté pour une durée de cinq (5) jours. Cette autorisation sera périmée de plein droit :

- à l'expiration du délai ci-dessus ;
- dans le cas où l'arrêté n'a pas été notifié huit (8) mois après la date de sa délivrance du fait de la non-présentation du bénéficiaire auprès de la direction de l'équipement.

Art. 3

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié au bénéficiaire et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,
Jordy CHAN

Annexe - Autorisation d'extraction sur le domaine public maritime

Autorisation d'extraction sur le domaine public maritime

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|------------|----------------|----------------|-----------------|-------------------------|----------------|------------------------|---------------|-------------------|-----------------------------|-----------------|----------------------------|---|--------------------|------------------------|---------------------|-----------------|----------------|----------------|------------------|---------------|-------------------|---------|
| <p>DIRECTION DE L'EQUIPEMENT Subdivision des Tuamotu Gambier BP 85 - 98713 PAPEETE tel. 40 54 15 55</p> | <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">SITUATION</td> <td>ILE</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">TIKEHAU</td> <td>Commune</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">RANGIROA</td> <td>Commune associée</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">TIKEHAU</td> <td>TYPE EXTRACTION</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Volume</td> <td>30 m³</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Nature des matériaux</td> <td>Sable corallien</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Lieu d'extraction :</td> <td>Plage coté océan, au droit de la terre TATUATUARA cadastrée AA 36</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #cccccc;">Particulier</td> <td>Christine SEINO</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Date demande</td> <td>30 janvier 2026</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Plan n°</td> <td>2026-01DEQ/STG</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Dressé le</td> <td>15 avril 2026</td> </tr> <tr> <td style="background-color: #ffff00;">Dossier n°</td> <td>2026-01</td> </tr> </table> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center; margin-top: 10px;"> </div> | SITUATION | ILE | TIKEHAU | Commune | RANGIROA | Commune associée | TIKEHAU | TYPE EXTRACTION | Volume | 30 m ³ | Nature des matériaux | Sable corallien | Lieu d'extraction : | Plage coté océan, au droit de la terre TATUATUARA cadastrée AA 36 | Particulier | Christine SEINO | Date demande | 30 janvier 2026 | Plan n° | 2026-01DEQ/STG | Dressé le | 15 avril 2026 | Dossier n° | 2026-01 |
| SITUATION | ILE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TIKEHAU | Commune | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RANGIROA | Commune associée | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TIKEHAU | TYPE EXTRACTION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Volume | 30 m ³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nature des matériaux | Sable corallien | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lieu d'extraction : | Plage coté océan, au droit de la terre TATUATUARA cadastrée AA 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Particulier | Christine SEINO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Date demande | 30 janvier 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Plan n° | 2026-01DEQ/STG | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dressé le | 15 avril 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dossier n° | 2026-01 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 5/31, Page 1/4

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère des grands travaux, de l'équipement

Arrêté n° 2533 MGT du 23 avril 2026 portant autorisation d'extraction de 200 m³ de soupe de corail sur le domaine public maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section A n° 60 sise sur l'atoll de Takapoto, dans la commune de Takaroa, en faveur de la direction de l'équipement

NOR : DEQ26503591AM-1

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 819 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu la délibération n° 88-142 AT du 13 octobre 1988 modifiée portant création du service dénommé direction de l'équipement ;

Vu la loi du pays n° 2020-5 du 16 janvier 2020 instituant un code des mines et des activités extractives de la Polynésie française (erratum publié au JOPF n° 17 du 28 février 2020 à la page 3497) ;

Vu la loi du pays n° 2025-40 du 12 décembre 2025 portant modification du livre II du code des mines et des activités extractives ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1334 CM du 8 septembre 2015 modifié relatif à l'acquisition, la gestion et la cession du domaine public et privé de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1683 CM du 27 octobre 2020 relatif à la partie « Arrêtés » du code des mines et des activités extractives de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1188 CM du 4 août 2020 portant fixation des taux applicables en matière de taxe sur les extractions minières et les matériaux issus des carrières ;

Vu l'arrêté n° 1189 CM du 4 août 2020 portant fixation du modèle de la déclaration relative à la taxe sur les extractions minières et les matériaux issus des carrières ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu la demande d'autorisation d'extraction en date du 11 février 2026, formulée par la direction de l'équipement, reçue au GEGDP le 13 février 2026 ;

Vu l'avis de la commune associée de Takapoto en date du 9 février 2026 ;

Vu l'avis de la commune de Takaroa en date du 10 février 2026 ;

Vu l'avis de la subdivision des Tuamotu-Gambier de la direction de l'équipement en date du 11 février 2026 ;

Vu le courrier n° 974 MPR/DRM du 13 mars 2026 de la direction des ressources marines ;

Vu le courrier n° 215 MFT/CTG/pr du 19 mars 2026 de la circonscription des îles Tuamotu-Gambier,

Arrête :

Article 1er

La présente autorisation d'extraction de matériaux est délivrée sous les conditions suivantes :

1° La direction de l'équipement, BP 85, 98713, Papeete, désignée ci-après le bénéficiaire, est autorisée à extraire deux-cents mètres cubes (200 m³) de soupe de corail sur le domaine public maritime, sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section A n° 60 sise sur l'atoll de Takapoto, dans la commune de Takaroa ;

Conditions d'exploitation :

2° Les matériaux extraits sont destinés aux travaux de bétonnage du pont situé entre les parcelles cadastrées section A n° 59 et n° 60 ;

3° Les matériaux seront extraits à l'aide d'une (1) pelle hydraulique puis transportés par camions ;

4° L'extraction et l'enlèvement des matériaux ne pourront s'effectuer que pendant le jour, et uniquement les jours non fériés et non chômés, du lundi au jeudi de 7 h à 15 h, et le vendredi de 7 h à 14 h ;

5° Aucune extraction ne devra être effectuée en dehors de la zone autorisée. Le bénéficiaire s'interdit toute extraction en dehors des limites mentionnées au plan n° 2026-012/DEQ/GEGDP ci-annexé ;

6° Le bénéficiaire s'engage à prendre toutes les précautions utiles pour la protection de l'environnement, notamment :
- réaliser les extractions par prélèvements uniformes, superficiels et réguliers dans la zone mentionnée au plan joint, sur une profondeur maximale de 0,50 mètre. Les travaux devront être limités à la zone de plage hors d'eau,
- ne pas réaliser de fosses lors de l'extraction des matériaux,
- s'assurer que les bordures des zones d'extraction soient en pente douce (pas d'angle droit),
- les travaux d'extraction ne devront pas aller au-delà d'un platier qui serait présent à moins de 0,50 m de profondeur,
- vérifier l'absence de nids de tortues sur le site ;

7° Le bénéficiaire devra maintenir la libre circulation aux abords du lieu d'extraction. Il devra de plus faire son affaire personnelle des éventuelles autorisations de passage en terrain privé pour accéder au site d'extraction ;

8° Le chantier devra être signalé par un panneau indiquant de façon apparente le numéro et la date de l'autorisation d'extraction, la quantité de matériaux à extraire et la date d'expiration de l'autorisation d'extraction ;

Suivi des travaux :

9° Le bénéficiaire est tenu de produire un état à jour des quantités journalières des matériaux extraits et de le présenter à toute réquisition des agents de la Direction de l'équipement (DEQ), pour visa ;

Fin des travaux :

10° Dans le cas où le bénéficiaire atteindrait le quota de 200 m³ avant la fin de la durée prévue à l'article 2 de la présente autorisation, celui-ci devra en informer le Groupement d'études et de gestion du domaine public (GEGDP) de la DEQ. Le bénéficiaire s'abstiendra de poursuivre l'extraction sur le site ;

11° À la fin des travaux, le bénéficiaire transmettra l'état journalier des matériaux extraits au GEGDP de la DEQ ;

Conditions financières :

12° Conformément à la réglementation en vigueur, cette extraction réalisée au profit de la Polynésie française ne donne pas lieu à la perception d'une redevance ;

Retrait de l'autorisation :

13° Sous peine de retrait de l'autorisation et des poursuites judiciaires dont le bénéficiaire pourrait faire l'objet, le bénéficiaire, son représentant sur les lieux et les conducteurs de camions devront, sur le site d'extraction, être constamment porteurs de l'autorisation et de l'état des quantités extraites journalièrement et les présenter à toute réquisition des agents de la force publique et des agents assermentés de la DEQ ;

14° La présente autorisation n'est accordée qu'à titre précaire. Elle est révocable sans indemnité à la première réquisition de la DEQ. Le non-respect des engagements pris par le bénéficiaire et des prescriptions des contrôleurs de la DEQ, entraînera l'abrogation immédiate de l'autorisation.

Art. 2

L'autorisation est valable à compter de la date de notification du présent arrêté pour une durée d'un (1) mois. Cette autorisation sera périmée de plein droit :

- à l'expiration du délai ci-dessus ;
- dans le cas où l'arrêté n'a pas été notifié douze (12) mois après la date de sa délivrance du fait de la non-présentation du bénéficiaire auprès de la direction de l'équipement.

Art. 3

Le directeur de l'équipement est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié au bénéficiaire et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,
Jordy CHAN

Annexe - Autorisation d'extraction sur le domaine public maritime

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>Autorisation d'extraction sur le domaine public maritime</p> | | | | | | | |
| <p>DIRECTION DE L'EQUIPEMENT Groupement d'Etudes et de Gestion du Domaine Public BP 85 - 98713 PAPEETE tel : 40 48 54 69 - Fax 40 48 54 69 http://www.equipement.gov.pf</p> | | <p>SITUATION</p> <p>ILE Takapoto Commune Takarua Commune associée Takapoto</p> <p>TYPE EXTRACTION</p> <p>Volume 200 m³</p> <p>Nature des matériaux Soupe de corail</p> <p>Lieu d'extraction Sur la plage côté océan, au droit de la parcelle cadastrée section A n° 60</p> | | <p>DEMANDEUR</p> <p>Territoire Direction de l'équipement</p> <p>Date demande 11 février 2026</p> <p>Plan n° 2026-012/DECQ/GEGDP</p> <p>Dressé le 13 avril 2026</p> <p>Dossier n° 2026-012</p> | | | |
| | | | | | | | |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 6/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère des grands travaux, de l'équipement

Arrêté n° 2534 MGT du 23 avril 2026 ordonnant la déconsignation d'une partie des indemnités versées à la Caisse des dépôts et consignations relatives à la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia

NOR : DEQ26503684AM

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 819 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation ;

Vu la loi n° 93-1 du 4 janvier 1993 portant dispositions diverses relatives aux départements d'outre-mer ;

Vu le décret n° 95-323 du 22 mars 1995 portant extension et adaptation de la deuxième partie (réglementaire) du code de l'expropriation pour cause d'utilité publique dans le territoire de la Polynésie française (arrêté de promulgation n° 328 DRCL du 27 mars 1995) ;

Vu la délibération n° 95-88 AT du 27 juin 1995 portant dispositions d'application des articles 20 et 21 de la loi n° 93-1 du 4 janvier 1993 relatifs au code de l'expropriation pour cause d'utilité publique dans le territoire de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 454 CM du 23 mars 2000 portant versement à la Caisse des dépôts et consignations des indemnités dues aux propriétaires de la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia ;

Vu le jugement de partage n° 41/ADD du 12 mars 2008 ;

Vu la dévolution successorale de Mme Tetuanui TEHURITAU ;

Vu la demande de déconsignation ;

Vu les pièces du dossier,

Arrête :

Article 1er

Est autorisée la déconsignation au profit de M. Ephraim, Jude, Maki PIHAHUNA (bf 1.2.4.6) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 2

Est autorisée la déconsignation au profit de M. Ephraim PIHAHUNA, mandataire de M. Vehi, Timothée PIHAHUNA (bf 1.2.4.5) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 3

Les coordonnées bancaires seront transmises directement à la Caisse des dépôts et consignations par l'expropriant (bureau foncier - DEQ).

Art. 4

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressé et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,
Jordy CHAN



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 7/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES
Ministère des grands travaux, de l'équipement

Arrêté n° 2535 MGT du 23 avril 2026 ordonnant la déconsignation d'une partie des indemnités versées à la Caisse des dépôts et consignations relatives à la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia

NOR : DEQ26503662AM

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,
Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;
Vu l'arrêté n° 819 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation ;
Vu la loi n° 93-1 du 4 janvier 1993 portant dispositions diverses relatives aux départements d'outre-mer ;
Vu le décret n° 95-323 du 22 mars 1995 portant extension et adaptation de la deuxième partie (réglementaire) du code de l'expropriation pour cause d'utilité publique dans le territoire de la Polynésie française (arrêté de promulgation n° 328 DRCL du 27 mars 1995) ;
Vu la délibération n° 95-88 AT du 27 juin 1995 portant dispositions d'application des articles 20 et 21 de la loi n° 93-1 du 4 janvier 1993 relatifs au code de l'expropriation pour cause d'utilité publique dans le territoire de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 454 CM du 23 mars 2000 portant versement à la Caisse des dépôts et consignations des indemnités dues aux propriétaires de la parcelle K du lot 1 de la terre Vaitahuri 1 cadastrée section BL n° 61 nécessaire à la réalisation de la canalisation hydraulique C11 dans le cadre de la construction de la route des Plaines dans la commune de Punaauia ;
Vu le jugement de partage n° 41/ADD du 12 mars 2008 ;
Vu la dévolution successorale de Mme Tetuanui TEHURITAU ;
Vu la demande de déconsignation ;
Vu les pièces du dossier,

Arrête :

Article 1er

Est autorisée la déconsignation au profit de Mme Maite PIHAHUNA (bf 1.2.4.1) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 2

Est autorisée la déconsignation au profit de M. Harvey, Teiva PIHAHUNA (bf 1.2.4.2) pour un montant de 2 767 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-sept francs CFP).

Art. 3

Est autorisée la déconsignation au profit de M. Jean, Marc PIHAHUNA THUNOT (bf 1.2.4.3) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 4

Est autorisée la déconsignation au profit de M. Raireva, Marc PIHAHUNA (bf 1.2.4.4) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 5

Est autorisée la déconsignation au profit de Mme Heitime, Keziah PIHAHUNA épouse IHORAI (bf 1.2.4.7) pour un montant de 2 768 F CFP (deux-mille-sept-cent-soixante-huit francs CFP).

Art. 6

Les coordonnées bancaires seront transmises directement à la Caisse des dépôts et consignations par l'expropriant (bureau foncier - DEQ).

Art. 7

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Le ministre des grands travaux, de l'équipement, en charge des transports terrestres et maritimes et de la décentralisation,
Jordy CHAN



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 8/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'économie, du budget et des finances

Arrêté n° 2581 MEF/DGAE du 23 avril 2026 portant immatriculation de la société Global Patrimoine au registre des intermédiaires d'assurance de Polynésie française

NOR : DAE26503890AM

Le ministre de l'économie, du budget et des finances, en charge des énergies, des postes et télécommunications,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 1691 PR du 19 août 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'économie, du budget et des finances, en charge des énergies, des postes et télécommunications ;

Vu le code des assurances applicable en Polynésie française et notamment ses articles LP. 512-1 et A 512-3 ;

Vu l'arrêté n° 1036 CM du 21 juillet 2011 modifié portant création, organisation et fonctionnement du service administratif dénommé direction générale des affaires économiques ;

Vu l'arrêté n° 2207 CM du 1er octobre 2019 portant nomination de Mme Sabine BAZILE en qualité de directrice de la direction générale des affaires économiques ;

Vu l'arrêté n° 7467 MEF du 22 août 2024 modifié portant délégation de signature à Mme Sabine BAZILE en qualité de directrice de la direction générale des affaires économiques,

Arrête :

Article 1er

La société Global Patrimoine est immatriculée au registre des intermédiaires d'assurance de Polynésie française sous le numéro PF 26 030 en qualité de courtier d'assurance.

Art. 2

L'immatriculation est valable du 6 mai 2026 au 28 février 2027.

Art. 3

L'immatriculation doit être renouvelée avant le 1er mars de chaque année.

Art. 4

La directrice des affaires économiques est chargée de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressée et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'économie, du budget et des finances, en charge des énergies, des postes et télécommunications, et par délégation : la directrice des affaires économiques,

Sabine BAZILE



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 9/31, Page 1/3

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2580 MFL du 23 avril 2026 portant délégation de signature à Gilles JOUSSIN, chef du service des parcs et jardins et de la propreté par intérim

NOR : SPJ26503311AM-1

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 1229 PR du 30 octobre 2018 modifié portant délégation de pouvoir de l'ordonnateur au profit des ministères ;

Vu l'arrêté n° 281 CM du 23 décembre 2004 modifié portant création et organisation du service des parcs et jardins et de la propreté ;

Vu l'arrêté n° 295 CM du 12 mars 2026 portant nomination de M. Gilles JOUSSIN en qualité de chef du service des parcs et jardins et de la propreté par intérim ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1414 CM du 10 septembre 2020 relatif au régime des délégations de signature ;

Vu la circulaire n° 8 CM du 19 octobre 1984 relative à la signature du courrier ;

Vu la circulaire n° 6125 PR du 15 septembre 2020 relatif au régime des délégations de signature du Président de la Polynésie française, du vice-président et des autres membres du gouvernement,

Arrête :

Article 1er

Délégation de signature est donnée à M. Gilles JOUSSIN, chef du service des parcs et jardins et de la propreté par intérim, à l'effet de signer au nom du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, dans la limite de ses attributions, tous les actes et correspondances définis aux paragraphes 1.1, 1.2, 1.3, 1.5 et 1.6 de la circulaire n° 8 CM du 19 octobre 1984 susvisée.

Art. 2

M. Gilles JOUSSIN est habilité à signer les actes ci-après détaillés ;

1° En matière de gestion du personnel placé sous son autorité :

1.1. Les notations définitives et/ou les appréciations sur la manière de servir ;

- 1.2. Les sanctions disciplinaires : les avertissements jusqu'au blâme inclus ;
 - 1.3. Les permissions exceptionnelles prévues par la convention collective des Agents non fonctionnaires de l'administration (ANFA) ou par le statut de la fonction publique de la Polynésie française ;
 - 1.4. Les congés de toute nature et les autorisations spéciales et exceptionnelles d'absence ;
 - 1.5. Les conventions de stages d'élèves ou d'étudiants des établissements scolaires et universitaires ainsi que les contrats et conventions établis dans le cadre des mesures d'aide à l'emploi prescrites par la réglementation ;
 - 1.6. Les attestations et certificats de toute nature intéressant la gestion du personnel ;
 - 1.7. Les arrêtés et conventions se rapportant à la formation spécifique des agents placés sous son autorité ;
 - 1.8. Les mutations à l'intérieur du service ;
- 2° En matière d'administration et de gestion des domaines publics et privés affectés :
- 2.1. Les actes relatifs à l'administration et à la gestion des domaines publics ou privés affectés au service des parcs et jardins et de la propreté, dans le respect de leur destination ;
 - 2.2. Les actes relatifs aux autorisations d'occupation temporaire du domaine public et privé de la Polynésie française d'une durée inférieure ou égale à trois (3) mois ;
 - 2.3. Les actes relatifs aux autorisations d'occupation temporaire d'emplacements spécifiques pour pirogues au sein de la plage Hokule'a du parc Paofai ;
- 3° En matière de ressources financières et de commande publique :
- 3.1. L'engagement des dépenses d'un montant égal ou inférieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP) imputables au budget du service des parcs et jardins et de la propreté, pour les sections de fonctionnement et d'investissement et dans le respect de la réglementation en vigueur ;
 - 3.2. La certification de services faits et la liquidation des dépenses imputables au budget du service des parcs et jardins et de la propreté, pour les sections de fonctionnement ou d'investissement ;
 - 3.3. Les conventions, avenants, actes de correspondances relatifs aux prestations de services ou de locations de matériels nécessaires à l'exercice des missions dévolues au service des parcs et jardins et de la propreté, lorsque ces dépenses portent sur un montant engagé égal ou inférieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP) ;
 - 3.4. La liquidation des recettes ;
 - 3.5. Les ordres de déplacements n'excédant pas six (6) jours à l'intérieur de la Polynésie française ainsi que les réquisitions de passage et de bagages correspondants, pour le personnel placé sous son autorité ;
 - 3.6. Les actes, décisions, pièces administratives et techniques liés à la préparation, à la mise en œuvre des procédures de passation, à l'exécution et au règlement des marchés publics, passés en application de la réglementation applicable aux marchés publics de la Polynésie française :
 - 3.6.1. Lorsqu'ils portent sur un montant égal ou inférieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP), à l'exception de :
 - 3.6.1.1. L'avenant ayant pour effet de porter le montant total du marché à un montant supérieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP) ;
 - 3.6.1.2. La décision de poursuivre et sa notification ayant pour effet de porter le montant total du marché à un montant supérieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP) ;
 - 3.6.2. Lorsqu'ils portent sur un montant supérieur à 20 000 000 F CFP (vingt-millions de francs CFP), à l'exception de :
 - 3.6.2.1. L'avis d'appel public à concurrence ;
 - 3.6.2.2. Des lettres de consultation des entreprises après déclaration d'infructuosité dans le cadre d'une procédure négociée formalisée ;
 - 3.6.2.3. La décision d'infructuosité ou de déclaration sans suite ;
 - 3.6.2.4. Le rapport de présentation du marché ;
 - 3.6.2.5. La signature du marché ;
 - 3.6.2.6. L'avis d'attribution ;

3.6.2.7. La décision d'affermir une tranche ;

3.6.2.8. L'acte spécial de sous-traitance ;

3.6.2.9. Les avenants, les décisions de poursuivre, les états supplémentaires de prix forfaitaires, les bordereaux supplémentaires de prix unitaire ;

3.6.2.10. Les actes relatifs à la résiliation du marché ;

3.6.2.11. Les propositions de règlement des différends et litiges.

Art. 3

M. Gilles JOUSSIN, chef du service des parcs et jardins et de la propreté par intérim, atteste du caractère exécutoire des actes pris en application du présent arrêté.

Art. 4

L'arrêté n° 12623 MFL du 15 décembre 2025 portant délégation de signature à M. Tauarii PUAIRAU, chef de service des parcs et jardins et de la propreté par intérim, est abrogé.

Art. 5

L'arrêté n° 1684 MFL du 16 mars 2026 portant délégation de signature à M. Gilles JOUSSIN, chef de service des parcs et jardins et de la propreté par intérim, est abrogé.

Art. 6

Le présent arrêté sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,
Oraihoomana TEURURAI



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 10/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2592 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Tamatoa DAUPHIN et Mme Alida TAUIRA pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501874AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 1521 MFL du 28 février 2025 modifié portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension, ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque SOCREDO le 27 février 2026,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 3 000 000 F CFP (trois-millions de francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 100 m², en faveur de M. Tamatoa DAUPHIN et Mme Alida TAUIRA, pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 29 058 507 F CFP (vingt-neuf-millions-cinquante-huit-mille-cinq-cent-sept francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages. Le logement aidé se situe dans la commune de Papeari.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité aux bénéficiaires.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916 ; programme 91604 ; AP 289.2026 ; AE 118.2026 ; article 204 ; centre de travail 776.

Art. 4

Les bénéficiaires s'engagent à affecter de manière exclusive le logement aidé à leur habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Ils s'engagent à justifier, auprès de l'autorité compétente, de la réalisation des travaux de l'acquisition du logement par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la date de liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP.16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 11/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2596 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Steevy DAMIRI et Mme Pitoura MATOHI pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501581AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 2461 MFL du 17 avril 2026 portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque de Tahiti le 17 février 2026,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 2 827 800 F CFP (deux-millions-huit-cent-vingt-sept-mille-huit-cents francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 94,26 m², en faveur de M. Steevy DAMIRI et Mme Pitoura MATOHI, pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 22 685 880 F CFP (vingt-deux-millions-six-cent-quatre-vingt-cinq-mille-huit-cent-quatre-vingts francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Haapiti.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité aux bénéficiaires.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

Les bénéficiaires s'engagent à affecter de manière exclusive le logement aidé à leur habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Ils s'engagent à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation des travaux par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP. 16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 12/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2597 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Poekura SALMON pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26503060AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 1521 MFL du 28 février 2025 modifié portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque SOCREDO le 18 mars 2026,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 2 043 900 F CFP (deux-millions-quarante-trois-mille-neuf-cents francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 68,13 m², en faveur de Mme Poekura SALMON, pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 7 609 306 F CFP (sept-millions-six-cent-neuf-mille-trois-cent-six francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Afaahiti.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité à la bénéficiaire.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

La bénéficiaire s'engage à affecter de manière exclusive le logement aidé à son habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Elle s'engage à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation de l'acquisition du logement par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP. 16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressée et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 13/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2599 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Leslie MOU pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501407AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 2461 MFL du 17 avril 2026 portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension, ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque de Polynésie le 23 décembre 2025,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 1 040 000 F CFP (un-million-quarante-mille francs CFP) correspondant à 20 000 F CFP × 52 m², en faveur de Mme Leslie MOU, pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 33 300 000 F CFP (trente-trois-millions-trois-cent-mille francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Papeete.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité à la bénéficiaire.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

La bénéficiaire s'engage à affecter de manière exclusive le logement aidé à son habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Elle s'engage à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation de l'acquisition du logement par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP.16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressée et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 14/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2600 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Wilson TEHOIRI et Mme Hinarii TETUANUI pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501341AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 2461 MFL du 17 avril 2026 portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque SOCREDO le 1er décembre 2025,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 3 000 000 F CFP (trois-millions de francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 100 m² en faveur de M. Wilson TEHOIRI et Mme Hinarii TETUANUI, pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 30 949 046 F CFP (trente-millions-neuf-cent-quarante-neuf-mille-quarante-six francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Arue.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité aux bénéficiaires.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

Les bénéficiaires s'engagent à affecter de manière exclusive le logement aidé à leur habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Ils s'engagent à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation des travaux par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP. 16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 15/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2601 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Mike VARNEY et Mme Hereiti CHUNG pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501371AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 2461 MFL du 17 avril 2026 portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension, ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque SOCREDO le 23 décembre 2025,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 2 250 000 F CFP (deux-millions-deux-cent-cinquante-mille francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 75 m², en faveur de M. Mike VARNEY et Mme Hereiti CHUNG, pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 25 341 928 F CFP (vingt-cinq-millions-trois-cent-quarante-et-un-mille-neuf-cent-vingt-huit francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Uturoa.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité aux bénéficiaires.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916 ; programme 91604 ; AP 289.2026 ; AE 118.2026 ; article 204 ; centre de travail 776.

Art. 4

Les bénéficiaires s'engagent à affecter de manière exclusive le logement aidé à leur habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Ils s'engagent à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation des travaux par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP.16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressés et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 16/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2604 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de M. Tahirivairau CERAN JERUSALEMY pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26502183AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 1521 MFL du 28 février 2025 modifié portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension, ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque SOCREDO le 27 février 2026,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 2 361 000 F CFP (deux-millions-trois-cent-soixante-et-un-mille francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 78,7 m², en faveur de M. Tahirivairau CERAN JERUSALEMY pour la construction d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 13 111 387 F CFP (treize-millions-cent-onze-mille-trois-cent-quatre-vingt-sept francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Papeete.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité au bénéficiaire.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

Le bénéficiaire s'engage à affecter de manière exclusive le logement aidé à son habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Il s'engage à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation des travaux par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP.16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'intéressé et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 17/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère du foncier et du logement

Arrêté n° 2608 MFL/DHV du 23 avril 2026 portant attribution d'une aide financière en faveur de Mme Leslie LAO SIA et Mme Lauren LAO SIA pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages

NOR : DHV26501399AM

Le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 453 PR du 14 février 2025 modifié relatif aux attributions du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement ;

Vu l'arrêté n° 641 CM du 20 mai 2016 modifié portant création et organisation de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu l'arrêté n° 899 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Fabien DUBOIS en qualité de directeur de la Délégation à l'habitat et à la ville (DHV) ;

Vu l'arrêté n° 2461 MFL du 17 avril 2026 portant délégation de signature du ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, à M. Fabien DUBOIS, directeur de la délégation à l'habitat et à la ville ;

Vu la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 modifié portant application de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 instituant une aide à l'investissement des ménages pour la construction, l'acquisition ou les travaux d'aménagement, d'extension ou de rénovation d'un logement à usage d'habitation principale ;

Vu la demande déposée par la Banque de Tahiti le 18 décembre 2025,

Arrête :

Article 1er

Est approuvée l'attribution d'une aide financière d'un montant de 2 400 000 F CFP (deux-millions-quatre-cent-mille francs CFP) correspondant à 30 000 F CFP × 80 m², en faveur de Mme Leslie LAO SIA et Mme Lauren LAO SIA, pour l'acquisition d'un logement neuf à usage d'habitation principale d'une valeur totale de 47 000 000 F CFP (quarante-sept-millions de francs CFP) et ce, dans le cadre du dispositif d'aide à l'investissement des ménages.

Le logement aidé se situe dans la commune de Papeete.

Art. 2

Conformément à l'article 14 de l'arrêté n° 213 CM du 25 février 2021 susvisé, l'aide est versée dans son intégralité aux bénéficiaires.

Art. 3

La dépense est imputée au budget général de la Polynésie française : mission 916, programme 91604, AP 289.2026, AE 118.2026, article 204, centre de travail 776.

Art. 4

Les bénéficiaires s'engagent à affecter de manière exclusive le logement aidé à leur habitation principale pendant un délai de 5 (cinq) ans à compter du versement de l'aide.

Elles s'engagent à justifier auprès de l'autorité compétente de la réalisation de l'acquisition du logement par la production de factures acquittées dans le délai d'un an à compter de la liquidation de l'aide ; ce délai est porté à 2 ans pour les travaux de construction d'un logement neuf. En cas de construction, il conviendra de justifier de la délivrance du certificat de conformité.

Art. 5

En cas d'inexécution des obligations prévues à l'article LP. 16-I de la loi du pays n° 2021-11 du 8 février 2021 susvisée, un ordre de reversement sera établi pour le remboursement de tout ou partie de l'aide.

Art. 6

Le directeur est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié aux intéressées et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre du foncier et du logement, en charge de l'aménagement, et par délégation : le directeur de la délégation à l'habitat et à la ville,

Fabien DUBOIS



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 18/31, Page 1/4

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2582 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Léonor, Alexandre RICHMOND sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 119)

NOR : DRM26502718AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Léonor, Alexandre RICHMOND sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 119) ;

Vu l'avis favorable du maire délégué de la commune associée de Kaukura du 3 février 2023 ;

Vu l'avis favorable du président du comité de gestion de Kaukura du 9 mai 2023 ;

Vu la demande d'extension de la superficie des emplacements du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par M. Léonor, Alexandre RICHMOND du 3 février 2023, enregistrée le 6 février 2023 et complétée le 25 février 2026 ;

Vu le procès-verbal d'implantation de la direction des ressources marines du 25 mars 2026,

Arrête :

Article 1er

L'article 2 de l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 2. – L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

« - pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 16 emplacements d'une superficie totale de 25 ha (0,724 ha ; 2 ha ; 2,21 ha ; 0,649 ha ; 1,5 ha ; 1,5 ha ; 0,535 ha ; 0,558 ha ; 0,534 ha ; 1 ha ; 1 ha ; 1 ha ; 1 ha ; 6 ha ; 2,395 ha et 2,395 ha).

« Et tels que ces emplacements figurent sur les plans en annexe du présent arrêté. »

Art. 2

L'article 3 de l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 3. – La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 375 000 F CFP (trois-cent-soixante-quinze-mille francs CFP) suivant le détail ci-après :

« - sur la base de 25 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 375 000 F CFP. »

Art. 3

L'annexe à l'arrêté n° 9001 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé est remplacée par les annexes au présent arrêté.

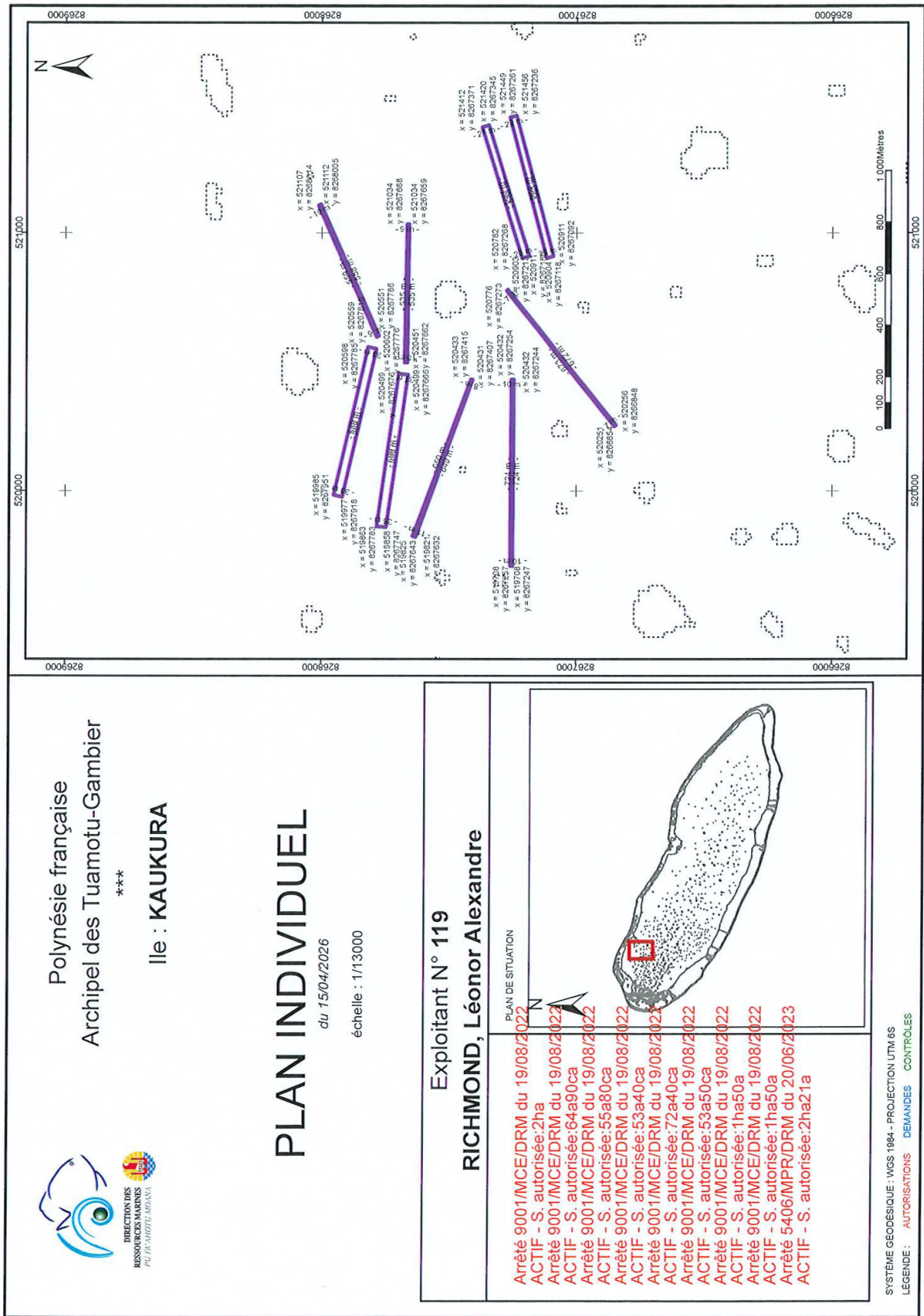
Art. 4

Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à M. Léonor, Alexandre RICHMOND et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,
Guillaume RAYNAL

Annexe - Plans individuels

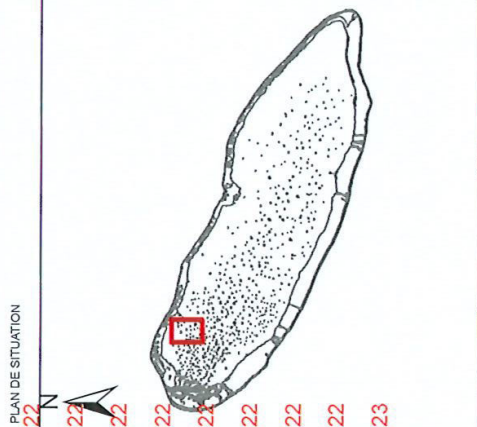


Polynésie française
 Archipel des Tuamotu-Gambier

 Ile : KAUKURA

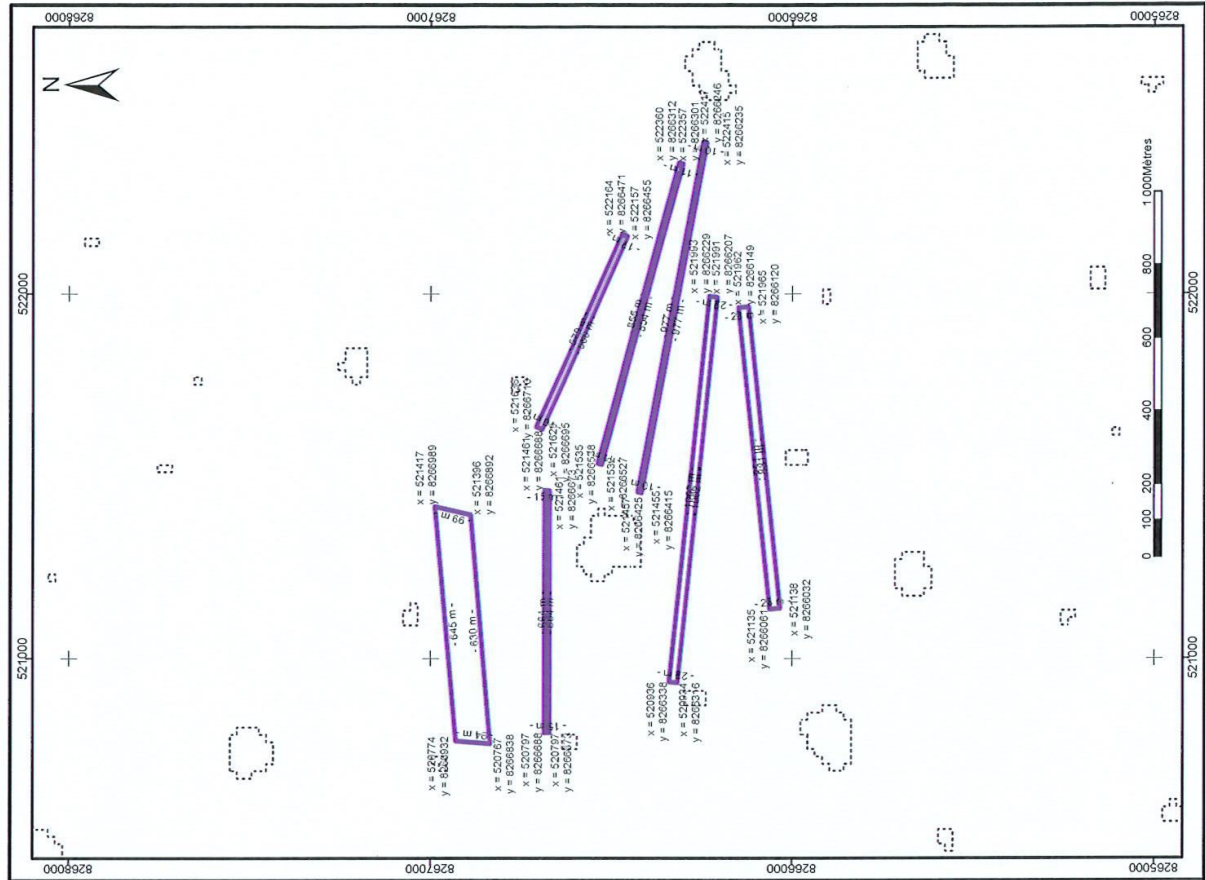
PLAN INDIVIDUEL
 du 15/04/2026
 échelle : 1/13000

Exploitant N° 119
RICHMOND, Léonor Alexandre



- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 2ha
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 64a90ca
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 55a80ca
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 53a40ca
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 72a40ca
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 53a50ca
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 1ha50a
- Arrêté 9001/MCE/DRM du 19/08/2022
- ACTIF - S. autorisée: 1ha50a
- Arrêté 5406/MPR/DRM du 20/06/2023
- ACTIF - S. autorisée: 2ha21a

SYSTEME GEODESIQUE : WGS 1984 - PROJECTION UTM 6S
 LEGENDE : AUTORISATIONS DEMANDES CONTROLES



Polynésie française
 Archipel des Tuamotu-Gambier

 Ile : KAUKURA

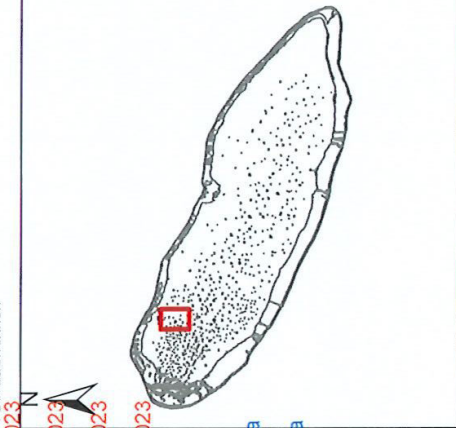
PLAN INDIVIDUEL

du 15/04/2026
 échelle : 1/12000

Exploitant N° 119

RICHMOND, Léonor Alexandre

PLAN DE SITUATION



- Arrêté 5406/MPPR/DRM du 20/06/2023
 ACTIF - S. autorisée: 1ha
- Arrêté 5406/MPPR/DRM du 20/06/2023
 ACTIF - S. autorisée: 1ha
- Arrêté 5406/MPPR/DRM du 20/06/2023
 ACTIF - S. autorisée: 1ha
- Arrêté 5406/MPPR/DRM du 20/06/2023
 ACTIF - S. autorisée: 1ha
- Arrêté 5406/MPPR/DRM du 20/06/2023
 ACTIF - S. autorisée: 1ha
- Demande du 10/02/2023
 COUEXT - S. demandée: 6ha
- Demande du 10/02/2023
 COUTFL - S. demandée: 2ha39a5ca
- Demande du 10/02/2023
 COUTFL - S. demandée: 2ha39a5ca

SYSTEME GEODESIQUE : WGS 1984 - PROJECTION UTM 6S
 LEGENDE : AUTORISATIONS DEMANDES CONTROLES



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 19/31, Page 1/4

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2583 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Christophe, Ariinui RICHMOND, sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 37)

NOR : DRM26502684AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAIAHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAIAHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières et de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé, portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Christophe, Ariinui RICHMOND, sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 37) ;

Vu l'avis favorable, non daté, du maire délégué de la commune associée de Kaukura ;

Vu l'avis favorable du président du comité de gestion de Kaukura du 9 mai 2023 ;

Vu la demande d'extension de la superficie des emplacements du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par M. Christophe, Ariinui RICHMOND du 17 février 2023, reçue le 27 février 2023, enregistrée le 28 février 2023 et complétée le 27 janvier 2026 ;

Vu le procès-verbal d'implantation de la direction des ressources marines du 25 mars 2026,

Arrête :

Article 1er

L'article 2 de l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 2. – L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

« - pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 9 emplacements d'une superficie totale de 20 ha (0,677 ha ; 0,565 ha ; 0,539 ha ; 0,825 ha ; 0,837 ha ; 0,794 ha ; 0,619 ha ; 8,212 ha et 6,932 ha) ;

« - pour une maison d'exploitation et de greffe : 51 m² ;

« - pour l'implantation d'un ponton sur pilotis : 14 m².

« Et tels que ces emplacements figurent sur les plans en annexe du présent arrêté. »

Art. 2

L'article 3 de l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé, est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 3. – La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 325 200 F CFP (trois-cent-vingt-cinq-mille-deux-cents francs CFP) suivant le détail ci-après :

« - sur la base de 20 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 300 000 F CFP ;

« - sur la base de 51 m² à 200 F CFP/m², soit 10 200 F CFP ;

« - sur la base de 14 m² à 60 F CFP/m² avec un minimum de 15 000 F CFP, soit 15 000 F CFP. »

Art. 3

Sont insérées en annexe à l'arrêté n° 9000 MCE/DRM du 19 août 2022 modifié susvisé, les annexes au présent arrêté.

Art. 4

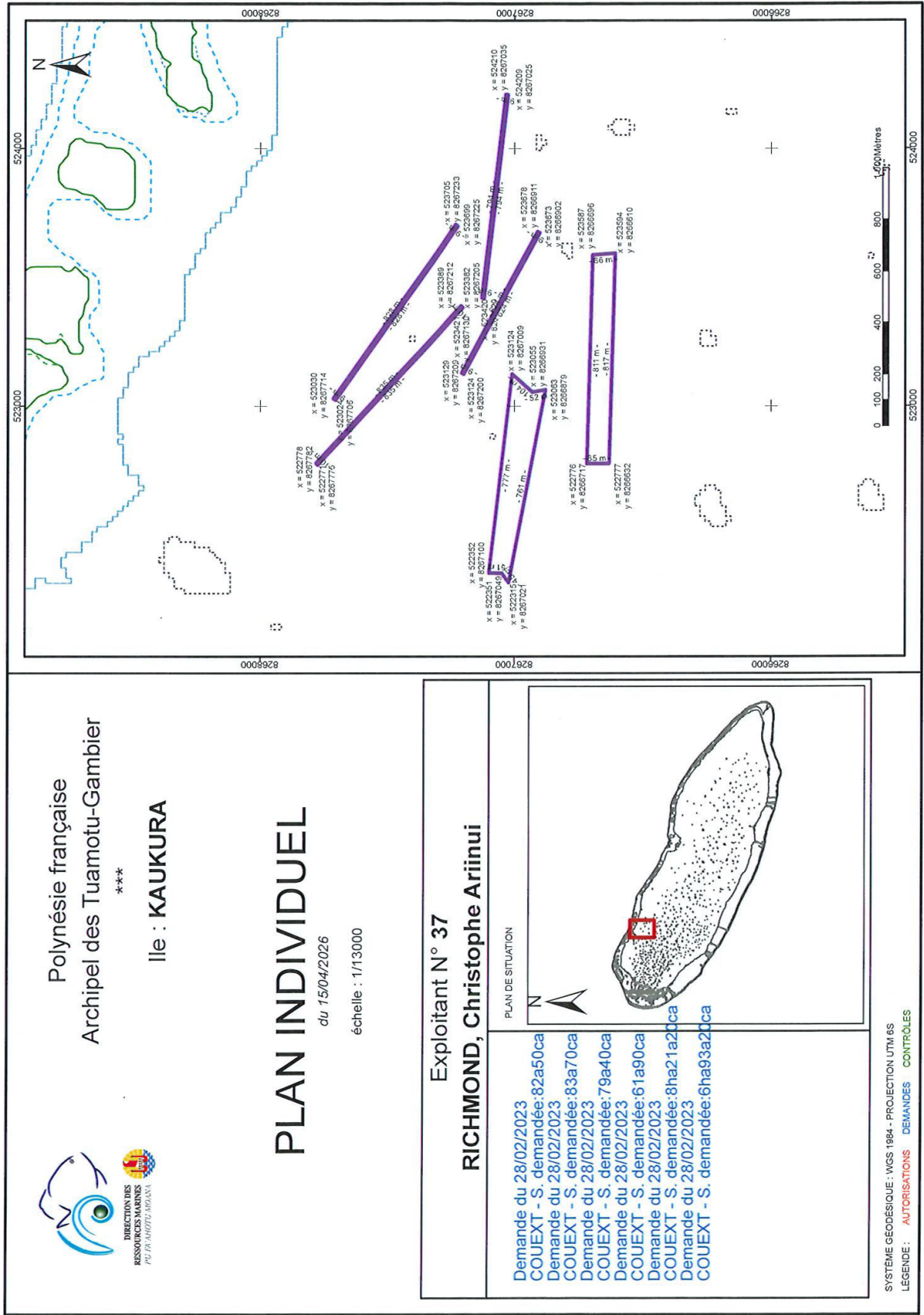
Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à M. Christophe, Ariinui RICHMOND et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

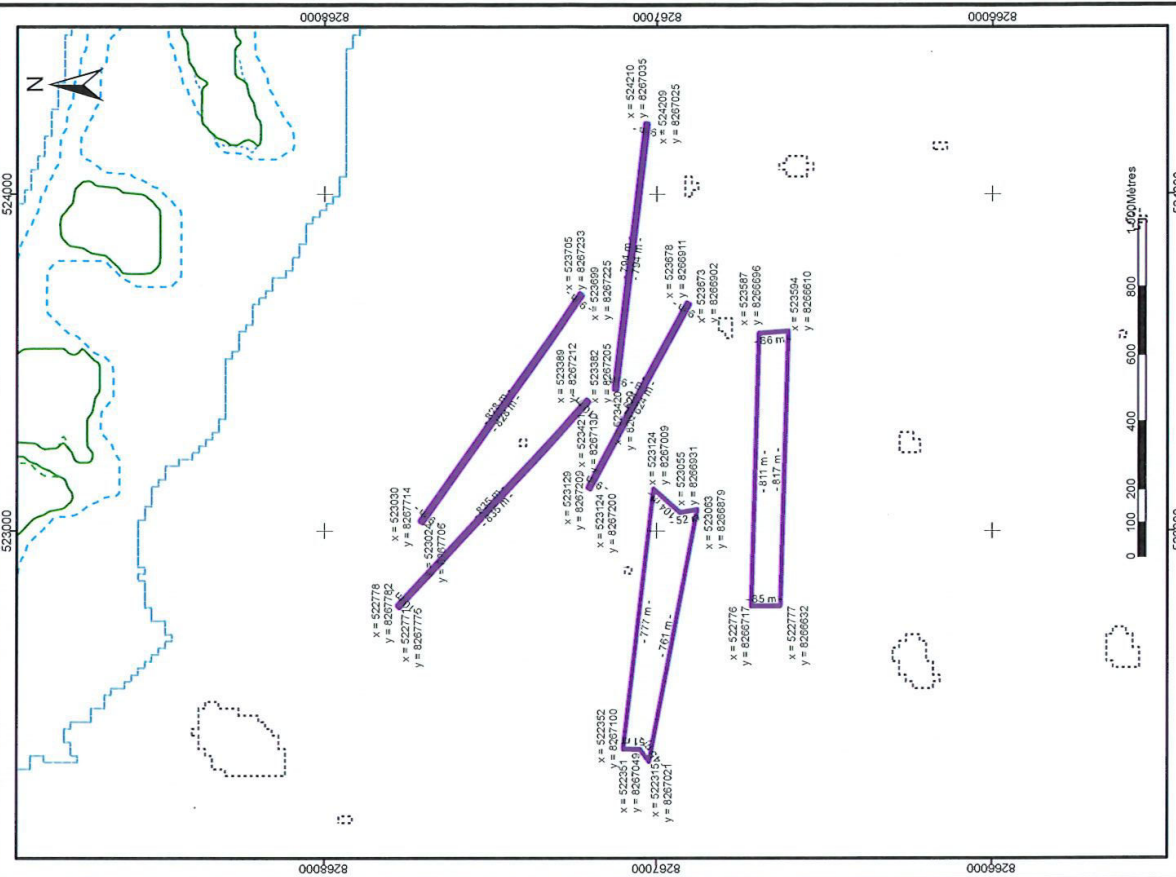
Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,

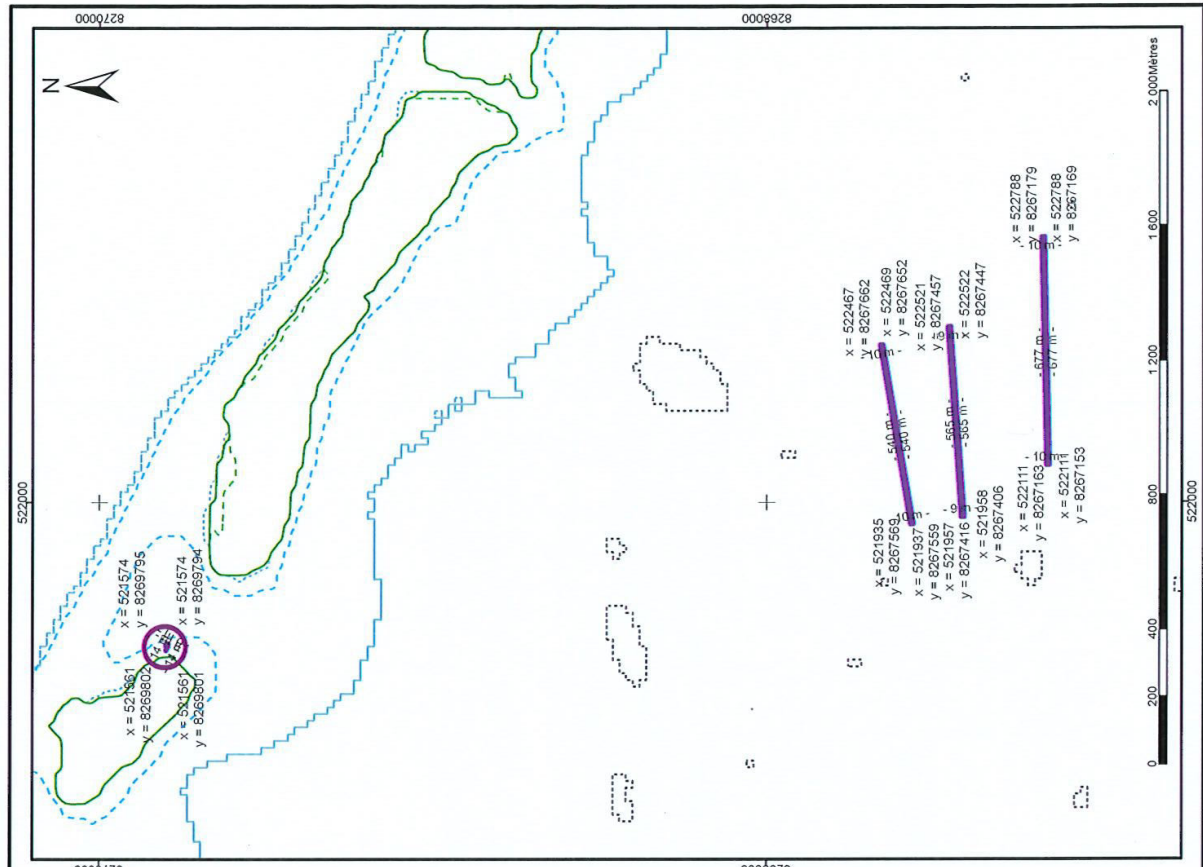
Guillaume RAYNAL

Annexe - Plans individuels



SYSTEME GEODESIQUE : WGS 1984 - PROJECTION UTM 6S
LEGENDE : AUTORISATIONS DEMANDES CONTROLES





Polynésie française
Archipel des Tuamotu-Gambier

Ile : KAUKURA



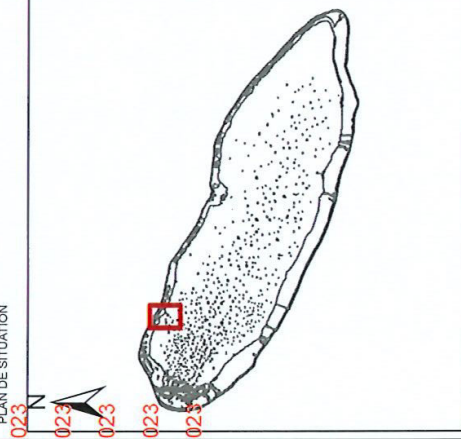
PLAN INDIVIDUEL

du 14/04/2026

échelle : 1/13000

Exploitant N° 37
RICHMOND, Christophe Ariinui

PLAN DE SITUATION



- Arrêté 5646/MPR/DRM du 28/06/2023
- ACTIF - S. autorisée: 67a70ca
- Arrêté 5646/MPR/DRM du 28/06/2023
- ACTIF - S. autorisée: 56a50ca
- Arrêté 5646/MPR/DRM du 28/06/2023
- ACTIF - S. autorisée: 53a90ca
- Arrêté 2147/MCE/DRM du 09/03/2023
- ACTIF - S. autorisée: 14ca
- Arrêté 2147/MCE/DRM du 09/03/2023
- ACTIF - S. autorisée: 51m²

SYSTEME GÉOÉSIQUE : WGS 1984 - PROJECTION UTM 6S
LÉGENDE : AUTORISATIONS DEMANDES CONTRÔLES



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 20/31, Page 1/3

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2584 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de la SCA Tahitian Natural Pearls sise aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 530)

NOR : DRM26503866AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu les accords de réduction d'intervalles réglementaires entre la SCA Tahitian Natural Pearls et M. Louison MATI ;

Vu l'avis favorable de la 1^{re} adjointe au maire de la commune des Gambier du 9 décembre 2025 ;

Vu la demande de désistement de M. Victor TEIKIPUPUNI au profit de la SCA Tahitian Natural Pearls du 25 mars 2026 ;

Vu la demande de reprise de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par la SCA Tahitian Natural Pearls du 31 mars 2026, reçue le 1er avril 2026, complétée le 15 avril 2026 et enregistrée le 16 avril 2026,

Arrête :

Article 1er

Est autorisée au profit de la SCA Tahitian Natural Pearls, aux clauses et conditions du cahier des charges selon la réglementation en vigueur, à compter de la date de publication du présent arrêté jusqu'au 22 novembre 2029, l'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole sis aux Gambier, commune des Gambier.

Art. 2

L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

- pour le collectage d'huîtres perlières : 20 lignes ;
- pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 2 emplacements d'une superficie totale de 33,86 ha (30,91 ha et 2,95 ha) ;
- pour une maison d'exploitation et de greffe : 150 m².

Et tels que ces emplacements figurent sur le plan en annexe du présent arrêté.

Art. 3

La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 577 900 F CFP (cinq-cent-soixante-dix-sept-mille-neuf-cents francs CFP) suivant le détail ci-après :

- sur la base de 20 lignes à 2 000 F CFP/ligne, soit 40 000 F CFP ;
- sur la base de 33,86 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 507 900 F CFP ;
- sur la base de 150 m² à 200 F CFP/m², soit 30 000 F CFP.

Art. 4

L'utilisation desdits emplacements est liée à l'obtention par la SCA Tahitian Natural Pearls de ses autorisations d'exercer une activité de producteur d'huîtres perlières et producteur de produits perliers.

Art. 5

L'arrêté n° 7914 MPR/DRM du 29 août 2024 portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Victor TEIKIPUPUNI sis aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 270), est abrogé à compter de la date de publication du présent arrêté.

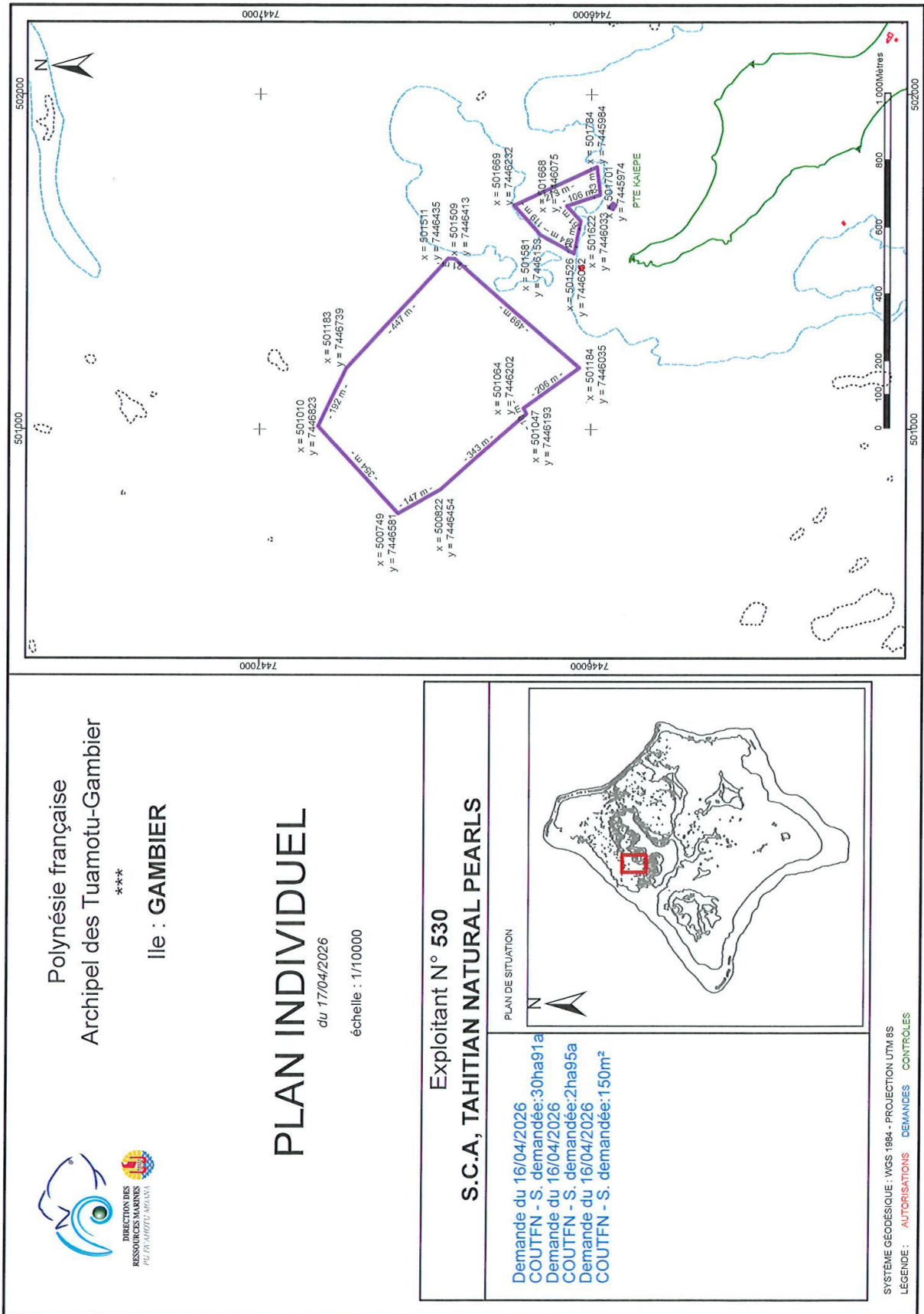
Art. 6

Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à la SCA Tahitian Natural Pearls et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,
Guillaume RAYNAL

Annexe - Plan individuel





JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 21/31, Page 1/3

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2585 MPR/DRM du 23 avril 2026 modifiant l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de la SCA Malu Pearls sis à Aratika, commune de Fakarava (exploitant n° 220)

NOR : DRM26503699AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de la SCA Malu Pearls sise à Aratika, commune de Fakarava (exploitant n° 220) ;

Vu la demande de désistement de M. Maire, Adrien CARBAYOL au profit de la SCA Malu Pearls du 10 février 2026 ;

Vu la demande de reprise de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par la SCA Malu Pearls non datée, reçue le 9 avril 2026 et enregistrée le 10 avril 2026,

Arrête :

Article 1er

L'article 2 de l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié susvisé, est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 2. – L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

« - pour le collectage d'huîtres perlières : 31 lignes ;

« - pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 4 emplacements d'une superficie totale de 17,45 ha (16 ha ; 0,0319 ha ; 0,3181 ha et 1,1 ha) ;

« - pour une maison d'exploitation et de greffe : 30 m².

« Et tels que ces emplacements figurent sur le plan en annexe du présent arrêté. »

Art. 2

L'article 3 de l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié susvisé, est modifié ainsi qu'il suit :

« Art. 3. – La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 329 750 F CFP (trois-cent-vingt-neuf-mille-sept-cent-cinquante francs CFP) suivant le détail ci-après :

« - sur la base de 31 lignes à 2 000 F CFP/ligne, soit 62 000 F CFP ;

« - sur la base de 17,45 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 261 750 F CFP ;

« - sur la base de 30 m² à 200 F CFP/m², soit 6 000 F CFP.

Art. 3

L'annexe à l'arrêté n° 1302 MPR/DRM du 19 février 2025 modifié susvisé est remplacée par l'annexe au présent arrêté.

Art. 4

L'arrêté n° 4978 MPR/DRM du 30 mai 2024 portant renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Maire, Adrien CARBAYOL sis à Aratika, commune de Fakarava (exploitant n° 132), est abrogé à compter de la date de publication du présent arrêté.

Art. 5

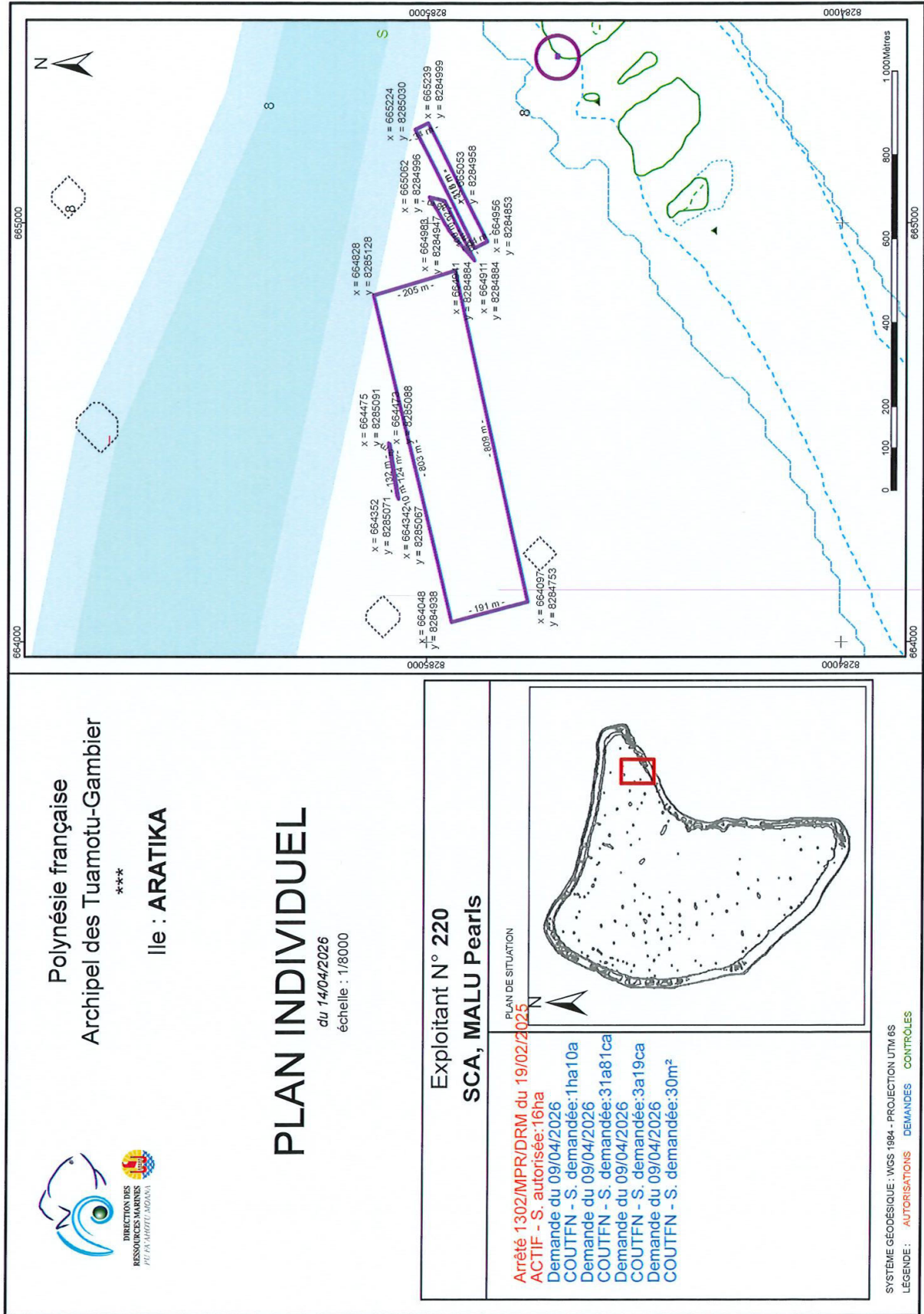
Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à la SCA Malu Pearls et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,

Guillaume RAYNAL

Annexe - Plan individuel





JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 22/31, Page 1/3

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2586 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG sis à Ahe, commune de Manihi (exploitant n° 260)

NOR : DRM26503790AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 3988 VP/DRM du 9 avril 2021 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG sis à Ahe, commune de Manihi (exploitant n° 260) ;

Vu les avis favorables du maire délégué et du président du comité de gestion de l'île du 25 mars 2026 ;

Vu la demande de renouvellement de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG du 15 mars 2026, reçue le 10 avril 2026, complétée le 14 avril 2026 et enregistrée le 15 avril 2026,

Arrête :

Article 1er

Est autorisée au profit de M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG, aux clauses et conditions du cahier des charges selon la réglementation en vigueur, pour une durée de cinq années à compter de la date de publication du présent arrêté, l'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole sis à Ahe, commune de Manihi.

Art. 2

L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

- pour le collectage d'huîtres perlières : 50 lignes ;
- pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 20 ha ;
- pour une maison d'exploitation et de greffe : 150 m².

Et tels que ces emplacements figurent sur le plan en annexe du présent arrêté.

Art. 3

La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 430 000 F CFP (quatre-cent-trente-mille francs CFP) suivant le détail ci-après :

- sur la base de 50 lignes à 2 000 F CFP/ligne, soit 100 000 F CFP ;
- sur la base de 20 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 300 000 F CFP ;
- sur la base de 150 m² à 200 F CFP/m², soit 30 000 F CFP.

Art. 4

Conformément aux dispositions de l'article 14 de la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée susvisée, toute occupation sans titre ni autorisation d'une dépendance du domaine public, donne lieu à recouvrement d'une indemnité dont le montant correspond à la totalité des redevances dont la Polynésie française a été frustrée. Cette indemnité est exigible pour la période courant du 16 avril 2026 jusqu'à la veille de la publication du présent arrêté.

Cette indemnité est payable à compter de la publication du présent arrêté.

Art. 5

L'utilisation desdits emplacements est liée à l'obtention par M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG de ses autorisations d'exercer une activité de producteur d'huîtres perlières et de producteur de produits perliers.

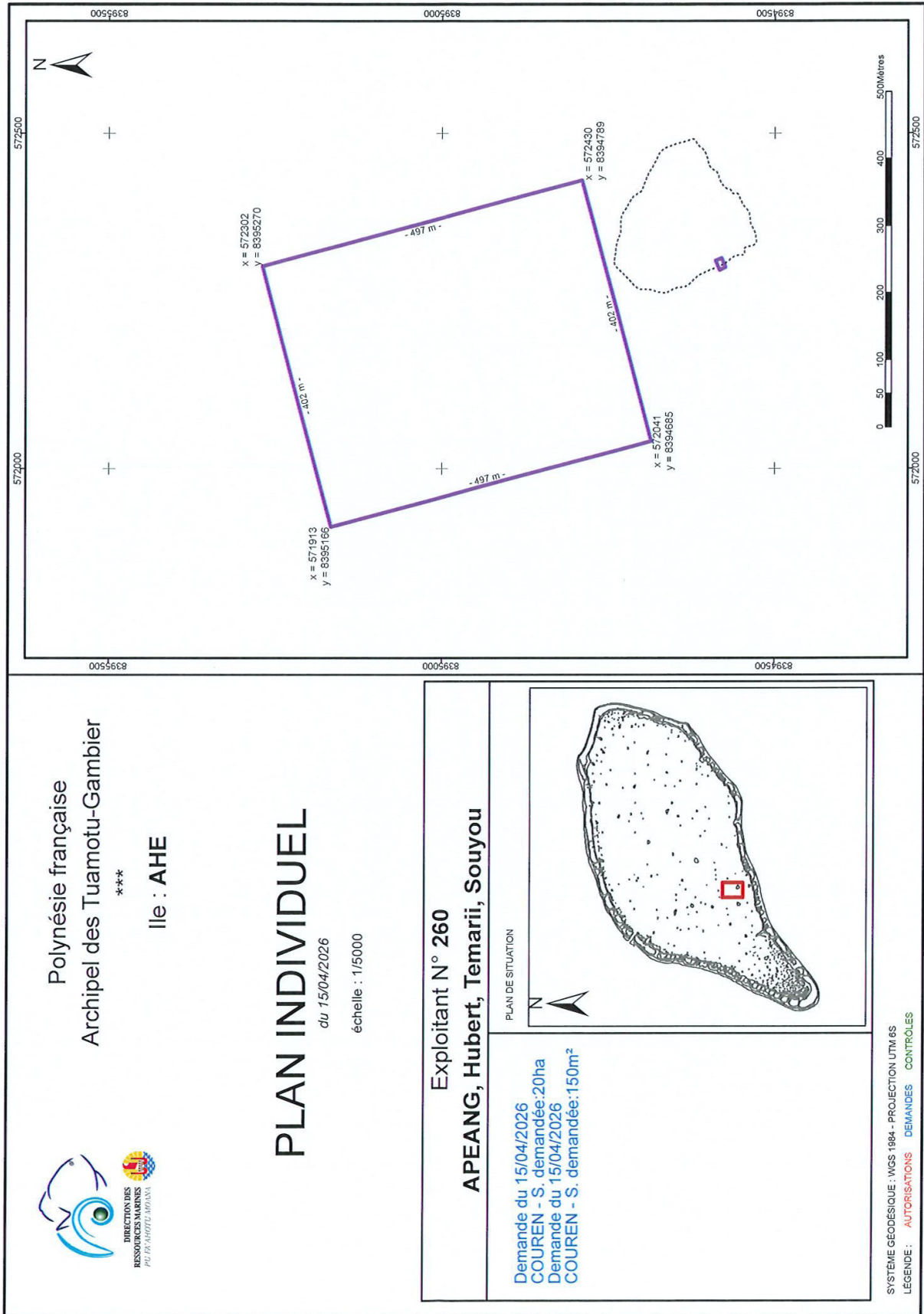
Art. 6

Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à M. Hubert, Temarii, Souyou APEANG et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,
Guillaume RAYNAL

Annexe - Plan individuel





JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 23/31, Page 1/2

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2587 MPR/DRM du 23 avril 2026 abrogeant l'arrêté n° 1177 MED/DRM du 2 février 2022 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de Mme Poerani HOPARA, sise aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 388)

NOR : DRM26503647AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perlières et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de produits perlières en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu la demande d'annulation de l'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par Mme Poerani HOPARA du 30 mars 2026, reçue et enregistrée le 31 mars 2026,

Arrête :

Article 1er

L'arrêté n° 1177 MED/DRM du 2 février 2022 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de Mme Poerani HOPARA, sise aux Gambier, commune des Gambier (exploitant n° 388), est abrogé à compter de la date de publication du présent arrêté.

Art. 2

En application de l'article 95 de l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié susvisé, Mme Poerani HOPARA dispose d'un délai de trois (3) mois à compter de la date de cessation ou de résiliation de l'autorisation d'occupation pour effectuer, à ses frais et sous sa responsabilité, la remise en leur état primitif des emplacements anciennement exploités et dont l'autorisation d'occupation est résiliée aux termes du présent arrêté.

Art. 3

Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à Mme Poerani HOPARA et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,

Guillaume RAYNAL



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 24/31, Page 1/3

ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

ARRÊTÉS DU PRÉSIDENT DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE ET DES MINISTRES

Ministère de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement

Arrêté n° 2588 MPR/DRM du 23 avril 2026 portant autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole au profit de M. Romano, Viriamu HOROI sis à Kaukura, commune de Arutua (exploitant n° 247)

NOR : DRM26503080AM

Le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 modifiée complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 11-2023 APF/SG du 12 mai 2023 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 815 PR du 3 juin 2024 modifié portant nomination de la vice-présidente et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu l'arrêté n° 821 PR du 3 juin 2024 modifié relatif aux attributions du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale ;

Vu l'arrêté n° 750 CM du 23 mai 2013 modifié portant délégation de pouvoir du conseil des ministres ;

Vu l'arrêté n° 1914 CM du 25 novembre 2011 modifié portant création et organisation de la direction des ressources marines et précisant ses missions ;

Vu l'arrêté n° 900 CM du 26 juin 2025 portant nomination de M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU en qualité de directeur des ressources marines ;

Vu l'arrêté n° 5935 MPR du 4 juillet 2025 modifié portant délégation de signature du ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, à M. Moana MAAMAATUAI AHUTAPU, directeur des ressources marines ;

Vu la loi du pays n° 2017-16 du 18 juillet 2017 modifiée réglementant les activités professionnelles liées à la production et la commercialisation des produits perliers et nacriers en Polynésie française ;

Vu la délibération n° 2004-34 APF du 12 février 2004 modifiée portant composition et administration du domaine public en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 1259 CM du 31 juillet 2017 modifié relatif aux conditions d'exercice des activités de producteur d'huîtres perlières ou de producteur de produits perliers en Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 82 CM du 23 janvier 2023 modifié portant fixation des tarifs d'occupation et d'utilisation du domaine public de la Polynésie française ;

Vu les accords de réduction d'intervalles réglementaires entre M. Romano, Viriamu HOROI et Mme Francesca HOROI ;

Vu l'avis favorable, non daté, du président du comité de gestion de Kaukura ;

Vu l'avis favorable du maire délégué de la commune associée de Kaukura du 10 juin 2025 ;

Vu le procès-verbal d'implantation de la direction des ressources marines du 25 mars 2026 ;

Vu la demande d'autorisation d'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole formulée par M. Romano, Viriamu HOROI du 4 juin 2025, reçue et enregistrée le 16 juin 2025 et complétée le 8 avril 2026,

Arrête :

Article 1er

Est autorisée au profit de M. Romano, Viriamu HOROI, aux clauses et conditions du cahier des charges selon la réglementation en vigueur, pour une durée de cinq années à compter de la date de publication du présent arrêté, l'occupation temporaire du domaine public maritime à des fins d'exploitation perlicole sis à Kaukura, commune de Arutua.

Art. 2

L'autorisation d'occupation du domaine public maritime est accordée pour l'exercice des activités et des superficies ci-après :

- pour l'élevage et la greffe d'huîtres perlières : 18 ha.

Et tel que cet emplacement figure sur le plan en annexe du présent arrêté.

Art. 3

La redevance annuelle déterminée en fonction des superficies ci-dessus accordées, payable d'avance à la caisse de la recette-conservation des hypothèques de Papeete, est fixée à 270 000 F CFP (deux-cent-soixante-dix-mille francs CFP) suivant le détail ci-après :

- sur la base de 18 ha à 1 500 F CFP/1 000 m², soit 270 000 F CFP.

Art. 4

L'utilisation dudit emplacement est liée à l'obtention par M. Romano, Viriamu HOROI de son autorisation d'exercer une activité de producteur de produits perliers.

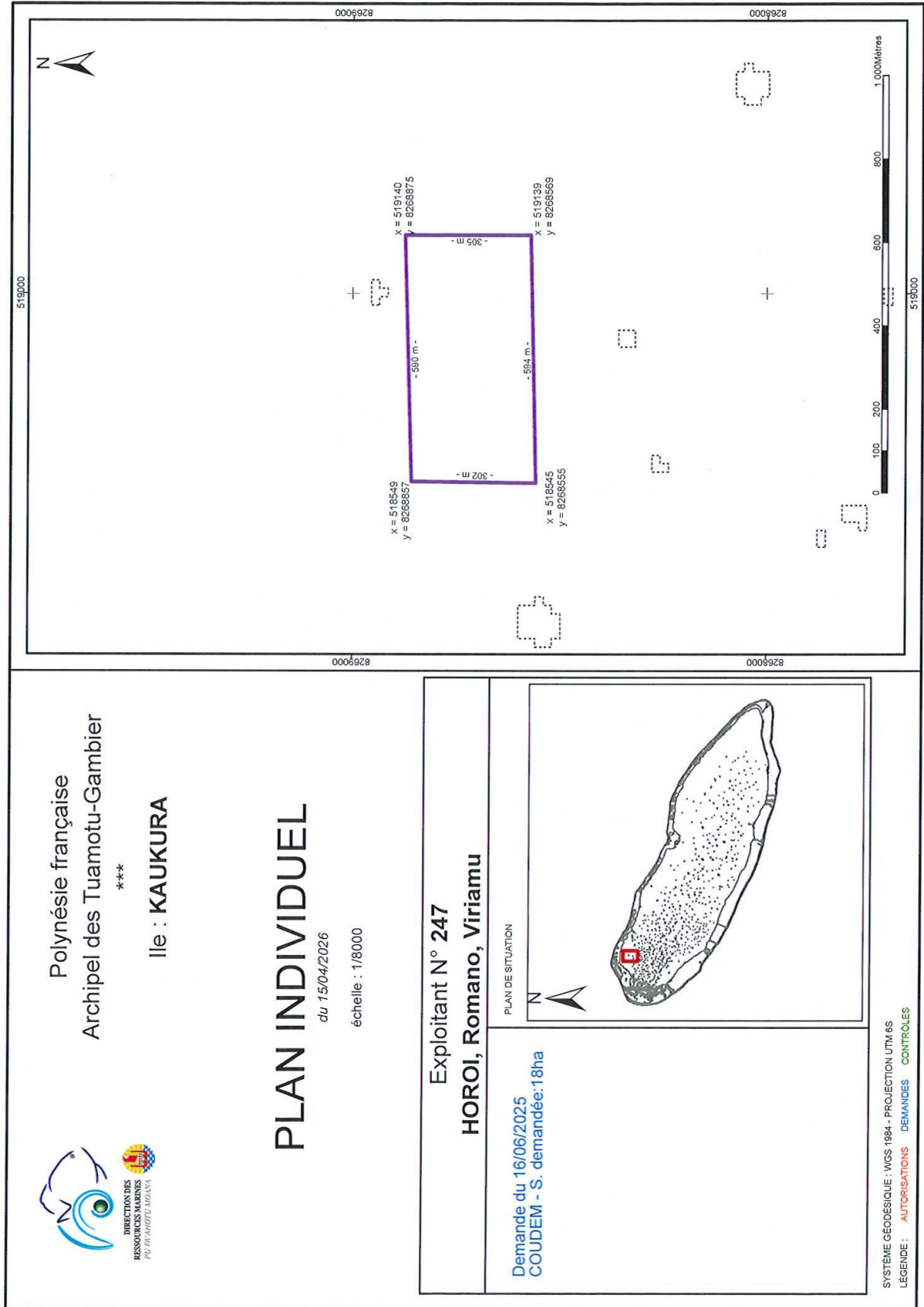
Art. 5

Le directeur des ressources marines et la directrice des affaires foncières sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à M. Romano, Viriamu HOROI et publié au *Journal officiel* de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 23 avril 2026.

Pour le ministre de l'agriculture, des ressources marines, de l'environnement, en charge de l'alimentation, de la recherche et de la cause animale, et par délégation : pour le directeur des ressources marines absent, le directeur adjoint,
Guillaume RAYNAL

Annexe - Plan individuel



Polynésie française
 Archipel des Tuamotu-Gambier

 Ile : **KAUKURA**

PLAN INDIVIDUEL
 du 15/04/2026
 échelle : 1/8000

Exploitant N° 247
HOROI, Romano, Viriamu



Demande du 16/06/2025
 COUDEM - S. demandée: 18ha

SYSTEME GEODESIQUE : WGS 1984 - PROJECTION UTM 6S
 LEGENDE : AUTORISATIONS DEMANDES CONTROLES



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 25/31, Page 1/3

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Décrets

Décret n° 2026-251 du 7 avril 2026 portant composition et désignation des membres du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française

NOR : ETA26300268DE

Publics concernés : le haut-commissariat de la République en Polynésie française, le gouvernement de la Polynésie française, les communes de la Polynésie française, les établissements publics de coopération intercommunale et l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française.

Objet : le présent décret précise la composition du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de la Polynésie française, ainsi que les modalités de désignation de ses membres.

Entrée en vigueur : le décret entrera en vigueur au lendemain de sa publication.

Application : le présent décret est pris pour l'application de l'article 34 de l'ordonnance n° 2006-173 du 15 février 2006 portant actualisation et adaptation du droit applicable en matière de sécurité civile en Polynésie française.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'intérieur,

Vu l'ordonnance n° 2006-173 du 15 février 2006 portant actualisation et adaptation du droit applicable en matière de sécurité civile en Polynésie française, notamment son article 34 ;

Vu le décret n° 2007-422 du 23 mars 2007 relatif aux pouvoirs du haut-commissaire de la République, à l'organisation et à l'action des services de l'État en Polynésie française ;

Vu l'avis du gouvernement de la Polynésie française en date du 15 octobre 2025 ;

Vu l'avis de la conférence nationale des services d'incendie et de secours du 17 décembre 2025,

Décrète :

Article 1er

I. - Le conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française est composé de vingt-deux membres titulaires :

1° Dix-sept représentants élus parmi les maires et présidents des établissements publics de coopération intercommunale compétents en matière d'incendie et de secours, dont au moins trois pour l'archipel des îles du Vent, deux pour l'archipel des îles Sous-le-Vent, un pour les deux archipels des Tuamotu et des Gambier, un pour l'archipel des Marquises et un pour l'archipel des Australes.

Afin de tenir compte de leur engagement matériel, financier ainsi que de leur connaissance technique en la matière, les communes de Arue, de Pirae, de Punaauia et de Hitia'a O Te Ra, adhérentes au Centre de traitement des appels (CTA) depuis sa création, sont désignées comme membres de droit jusqu'au premier renouvellement général des conseils municipaux suivant la publication du présent décret, les treize autres représentants restants sont élus.

Les membres sont élus au conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours pour la durée du mandat au titre duquel ils ont été élus, sauf lorsqu'ils cessent d'exercer le mandat qui a permis leur élection au conseil d'administration. Les membres du conseil d'administration sont élus dans les quatre mois suivant le renouvellement général des conseils municipaux.

Le mandat des membres du conseil d'administration expire à l'occasion du renouvellement du mandat au titre duquel ils siègent au sein de l'instance. Ce mandat est prorogé jusqu'à l'installation des membres qui les remplacent ;

2° Du Président de la Polynésie française ou son représentant désigné par arrêté du Président de la Polynésie française ;

3° De quatre ministres du gouvernement de la Polynésie française ou de leurs représentants, désignés par arrêté du Président de la Polynésie française.

Le président du conseil d'administration est élu parmi les représentants cités au 1° du I du présent article.

II. - Le haut-commissaire ou son représentant assiste de plein droit aux séances du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française.

À la demande du président du conseil d'administration ou de la moitié de ses membres, des personnes qualifiées peuvent participer aux travaux de l'instance. Elles siègent pour les sujets qui les concernent et ne disposent pas de voix délibératives.

Art. 2

Les représentants du conseil d'administration, mentionnés au 1° de l'article 1er du présent décret, sont élus par l'ensemble des collectivités membres de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française.

Les élections des représentants des communes et des établissements publics de coopération intercommunale compétents en matière d'incendie et de secours sont organisées par le président du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française qui arrête la liste des électeurs, l'organisation et la date des opérations électorales.

Chaque maire ou chaque président d'un établissement public de coopération intercommunale compétent en matière d'incendie et de secours dispose d'un nombre de voix équivalent à la population municipale de la collectivité ou des collectivités qu'il représente.

L'élection a lieu à la représentation proportionnelle avec répartition complémentaire suivant la règle du plus fort reste, sans panachage ni vote préférentiel.

Huit sièges sont attribués à la liste qui a obtenu le plus grand nombre de suffrages exprimés. Ces sièges sont attribués aux candidats dans l'ordre de présentation.

Jusqu'au premier renouvellement général des conseils municipaux suivant la publication du présent décret, seuls treize sièges sont à pourvoir, répartis de la manière suivante : deux pour l'archipel des îles Sous-le-Vent, un pour les deux archipels des Tuamotu et des Gambier, un pour l'archipel des Marquises, un pour l'archipel des Australes et huit autres candidats choisis librement.

Les listes de candidats comprennent autant de noms de titulaires qu'il y a de sièges à pourvoir. Chaque candidature à un siège de titulaire est assortie de la candidature d'un suppléant.

Les listes de candidats sont déposées auprès du président du conseil d'administration à une date fixée par celui-ci.

Aucune liste ne peut être modifiée après cette date, sauf en cas de décès ou d'inéligibilité.

Les électeurs votent pour une liste complète, sans adjonction ni suppression de noms et sans modification de l'ordre de présentation de la liste.

En cas d'égalité de suffrages, l'élection est acquise au bénéfice de la liste dont la moyenne d'âge des candidats est la plus élevée.

Les résultats sont proclamés, affichés et publiés à la diligence du président de la commission électorale mentionnée à l'article 3 du présent décret. Ils peuvent être contestés devant le tribunal administratif de la Polynésie française, dans les dix jours qui suivent leur proclamation, par tout électeur, par tout candidat et par le haut-commissaire de la République en Polynésie française.

Les élections ont lieu par correspondance. Les frais d'organisation des élections sont à la charge de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française.

Un arrêté du président du conseil d'administration de l'établissement public d'incendie et de secours de Polynésie française fixe la date des élections des représentants des communes au conseil d'administration et le calendrier des opérations électorales.

En cas de vacance d'un siège d'un représentant titulaire des communes, celui-ci est remplacé par son suppléant, pour la durée du mandat restant à courir. Lorsqu'un représentant titulaire des communes ne peut être remplacé par son suppléant ou, à défaut, par son suivant de liste, il est procédé à une élection partielle pour la durée du mandat restant à courir, lorsque celle-ci excède six mois.

En cas de vacance d'un siège d'un représentant de la Polynésie française, le Président de la Polynésie française procède à la désignation des nouveaux représentants par arrêté.

Art. 3

Une commission électorale, présidée par le président du conseil d'administration et constituée du président du conseil d'administration, de deux élus désignés par le conseil d'administration, du directeur de l'établissement public d'incendie et de secours, d'un représentant de la collectivité de la Polynésie française et du haut-commissaire de la République en Polynésie française ou de son représentant, veille au bon déroulement des élections.

Un représentant de chaque liste peut contrôler les opérations de dépouillement des bulletins.

Le nouveau conseil d'administration se réunit dans le mois suivant l'élection.

Art. 4

Dans les six mois suivant la publication du présent décret, le haut-commissaire de la République en Polynésie française procède, en lieu et place du président du conseil d'administration, à l'organisation de la première élection et à l'installation du premier conseil d'administration.

Leur mandat expire à la date du premier renouvellement du conseil d'administration.

La commission électorale est alors constituée du haut-commissaire de la République en Polynésie française ou de son représentant, d'un représentant de la collectivité de la Polynésie française et d'un représentant du syndicat pour la promotion des communes de Polynésie française.

Le secrétariat de la commission est assuré par un fonctionnaire du haut-commissariat. Un représentant de chaque liste peut contrôler les opérations de dépouillement des bulletins.

Les frais d'organisation de cette première élection au conseil d'administration sont à la charge du haut-commissariat de la République.

Art. 5

Les dispositions du présent décret entrent en vigueur au lendemain de sa publication.

Art. 6

Le ministre de l'intérieur et la ministre des outre-mer sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 7 avril 2026.

Sébastien LECORNU

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'intérieur,
Laurent NUNEZ

La ministre des outre-mer,
Naïma MOUTCHOU



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 26/31, Page 1/6

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Décrets

Décret n° 2026-273 du 15 avril 2026 relatif à l'élection du Président de la République

NOR : ETA26300273DE

Publics concernés : électeurs français, candidats à l'élection du Président de la République, partis et groupements politiques, autorités publiques concernées par l'organisation des élections.

Objet : le décret modifie deux décrets qui prévoient des mesures réglementaires applicables à l'élection du Président de la République : le décret n° 2001-213 du 8 mars 2001 portant application de la loi n° 62-1292 du 6 novembre 1962 relative à l'élection du Président de la République au suffrage universel et le décret n° 2005-1613 du 22 décembre 2005 portant application de la loi organique n° 76-97 du 31 janvier 1976 relative aux listes électorales consulaires et au vote des français établis hors de France pour l'élection du Président de la République.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Application : le présent décret est un texte autonome.

Le Président de la République,

Sur le rapport du Premier ministre, du ministre de l'intérieur, du garde des sceaux, ministre de la justice et du ministre de l'Europe et des affaires étrangères,

Vu la Constitution, notamment ses articles 6, 7 et 58 ;

Vu le code électoral ;

Vu la loi n° 62-1292 du 6 novembre 1962 modifiée relative à l'élection du Président de la République au suffrage universel ;

Vu la loi organique n° 76-97 du 31 janvier 1976 modifiée relative aux listes électorales consulaires et au vote des français établis hors de France pour l'élection du Président de la République ;

Vu le décret n° 2001-213 du 8 mars 2001 modifié portant application de la loi n° 62-1292 du 6 novembre 1962 relative à l'élection du Président de la République au suffrage universel ;

Vu le décret n° 2005-1613 du 22 décembre 2005 modifié portant application de la loi organique n° 76-97 du 31 janvier 1976 relative aux listes électorales consulaires et au vote des français établis hors de France pour l'élection du Président de la République ;

Le Conseil constitutionnel consulté ;

Le Conseil d'État (section de l'intérieur) entendu ;

Le conseil des ministres entendu,

Décrète :

Article 1er

Le décret du 8 mars 2001 susvisé est ainsi modifié :

I. – À l'article 12 :

1° Au deuxième alinéa, les mots : « sur support numérique et dans un format normalisé » sont remplacés par les mots : « déposée par voie dématérialisée au moyen d'un téléservice mis en œuvre par la Commission nationale des comptes de campagne et des financements politiques » ;

2° Au troisième alinéa, les mots : « édité au moyen du téléservice prévu par le V de l'article 3 de la loi organique n° 2021-335 du 29 mars 2021 permettant de garantir la traçabilité des transferts financiers et le respect de l'article L. 52-8 du code électoral » sont remplacés par les mots : « numéroté édité au moyen du téléservice prévu par le présent article » ;

3° Au sixième alinéa, les mots : « enregistré par lui » sont remplacés par les mots : « édité au moyen du téléservice prévu au présent article » ;

4° Après le sixième alinéa est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Le compte de campagne des candidats est déposé par voie dématérialisée au moyen du téléservice mis en œuvre par la Commission nationale des comptes de campagne et des financements politiques. » ;

5° Le dernier alinéa est remplacé par un alinéa ainsi rédigé :

« Lorsqu'un candidat ou son mandataire prévu à l'article L. 52-4 du code électoral indique à la commission ne pas être en mesure d'utiliser le téléservice mentionné au présent article pour des raisons tenant à la conception, au mode de fonctionnement ou à l'indisponibilité de cet outil, il peut accomplir les formalités mentionnées au présent article par le dépôt d'un support numérique auprès de cette commission. »

II. – À l'article 15, les mots : « Le Conseil supérieur de l'audiovisuel » sont remplacés par les mots : « L'Autorité de régulation de la communication audiovisuelle et numérique ».

III. – Après le premier alinéa de l'article 21 est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Par dérogation au quatrième alinéa de l'article R. 39 du code électoral, lorsqu'il est prévu par la loi, le remboursement par l'État des frais d'impression ou de reproduction des déclarations avant chaque tour de scrutin par les candidats est effectué, sur présentation des pièces justificatives, pour un nombre de déclarations égal au nombre d'électeurs, majoré de 10 %. »

IV. – Après le deuxième alinéa de l'article 25 est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« La commission locale de recensement est instituée par arrêté du préfet. »

V. – À l'article 29-1 :

1° Au I :

a) Au quatrième alinéa, après le mot : « directeur » est inséré le mot : « général » ;

b) Au neuvième alinéa, après le mot : « direction » est inséré le mot : « générale » ;

c) Après le dernier alinéa est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« La commission est assistée dans ses opérations de dépouillement par un comité, qu'elle crée et dont elle désigne les membres, institué au chef-lieu de chaque département et collectivité d'implantation d'un établissement pénitentiaire. » ;

2° Le VII est remplacé par cinq alinéas ainsi rédigés :

« VII. – Le comité prévu au I du présent article est composé :

« 1° D'un magistrat ou de son suppléant désigné par la commission électorale prévue au I du présent article sur proposition du premier président de la cour d'appel, président ;

« 2° D'un conseiller départemental ou de son suppléant désigné par la commission sur proposition du préfet ;

« 3° D'un fonctionnaire de préfecture ou de son représentant désigné par la commission sur proposition du préfet.

« Chaque comité entame ses travaux le jour du scrutin, à huit heures. » ;

3° Le VIII est remplacé par six alinéas ainsi rédigés :

« VIII. – Le chef de l'établissement pénitentiaire adresse au comité de son ressort, dès l'ouverture de ses travaux :

« 1° Les enveloppes d'identification scellées ;

« 2° L'extrait de la liste des électeurs admis à voter par correspondance ;

« 3° Un exemplaire du procès-verbal établi sur le lieu des opérations de vote en détention qui indique le nombre d'électeurs de l'établissement admis à voter par correspondance et le nombre d'électeurs ayant effectivement pris part à ce vote.

« Le chef de l'établissement pénitentiaire mentionne toute observation qu'il estime nécessaire à l'information du comité et y joint, s'il y a lieu, les réclamations formulées par les électeurs. Une copie de ce procès-verbal est conservée par le chef de l'établissement pénitentiaire.

« Seul le comité peut procéder à l'ouverture des enveloppes dont il est rendu destinataire. » ;

4° Au IX :

a) Le premier alinéa est remplacé par un alinéa ainsi rédigé :

« IX. – Dès réception des plis de vote par les chefs d'établissement pénitentiaire de son ressort, le comité vérifie le nombre d'enveloppes d'identification reçues des établissements pénitentiaires et procède à leur ouverture en vérifiant l'identité de l'électeur. » ;

b) Au dernier alinéa, les mots : « de la commission » sont remplacés par les mots : « du comité » ;

5° Au X :

a) Au premier alinéa, les mots : « Dès la fermeture du lieu de centralisation des votes par correspondance mentionnée au VIII » sont remplacés par les mots : « Dès l'ensemble des opérations prévues au IX réalisées » et les mots : « de la commission » sont remplacés par les mots : « du comité » ;

b) Au troisième alinéa, la référence : « XII » est remplacée par la référence : « XIV » ;

6° Les XI et XII sont remplacés par quatorze alinéas ainsi rédigés :

« XI. – Immédiatement après la fin du dépouillement, les résultats du recensement des votes sont constatés par un procès-verbal établi en double exemplaire et signé de tous les membres du comité prévu au I du présent article en présence des représentants des candidats. Ces représentants sont invités à contresigner ces deux exemplaires.

« Le premier exemplaire est transmis sans délai, par voie électronique, à la commission électorale prévue au I du présent article. Il porte mention des réclamations présentées par les délégués mentionnés au XIV. Sont joints à cet exemplaire la liste des électeurs admis à voter par correspondance, la liste d'émargement mentionnée au IX, les pièces fournies à l'appui des réclamations et des décisions prises par le comité et un exemplaire de chaque procès-verbal établi sur les lieux des opérations de vote en détention qui indique le nombre d'électeurs de l'établissement admis à voter par correspondance et le nombre d'électeurs ayant effectivement pris part à ce vote. Le comité adresse ensuite l'ensemble de ces pièces au Conseil constitutionnel.

« Le deuxième exemplaire, auquel sont joints les pièces précitées ainsi que les bulletins de vote blancs et nuls, les enveloppes électorales trouvées sans bulletin et les enveloppes d'identification et enveloppes électorales mentionnées à l'avant-dernier alinéa du IX, est déposé, à l'issue des travaux de la commission électorale prévue au XII, auprès de la commission prévue à l'article 25 du présent décret. Celle-ci est chargée d'adresser ces documents à la direction générale de l'administration pénitentiaire, qui les conserve dans un lieu sécurisé sous sa responsabilité pendant un délai de dix jours à compter de l'élection.

« Les bulletins autres que ceux qui doivent être annexés au procès-verbal sont détruits en présence des scrutateurs et des représentants des listes des candidats.

« XII. – La commission électorale prévue au I instituée au ministère de la justice, 13, place Vendôme à Paris, est ouverte le jour du scrutin de 8 heures à 22 heures. Ces horaires peuvent être retardés ou avancés conformément au 1° du II *bis* de l'article 3 de la loi du 6 novembre 1962 susmentionnée.

« Les documents remis à la commission électorale en application du XI du présent article le jour du scrutin après 18 heures, heure de Paris, ne sont pas pris en compte.

« XIII. – À partir de 18 heures, la commission électorale centralise l'ensemble des procès-verbaux transmis par les comités prévus au I dans les conditions fixées au présent article. Elle procède au recensement général des votes dans un procès-verbal établi en double exemplaire et signé de tous les membres de la commission en présence des représentants des candidats. Ces représentants sont invités à contresigner ces deux exemplaires.

« Au terme du recensement général des votes, la commission électorale proclame les résultats du vote des personnes admises à voter par correspondance dans les conditions fixées par le présent article.

« Dans le cadre du recensement général des votes, la commission électorale peut demander à chaque comité la communication sans délai par voie électronique des bulletins de vote blancs et nuls, des enveloppes électorales trouvées sans bulletin et des enveloppes d'identification et enveloppes électorales mentionnées à l'avant-dernier alinéa du IX.

« Le premier exemplaire du procès-verbal est transmis sans délai au Conseil constitutionnel. Il porte mention des réclamations éventuellement présentées par les délégués mentionnés au XIV. Sont jointes à cet exemplaire la liste des électeurs admis à voter par correspondance et les pièces fournies à l'appui des réclamations et des décisions prises par la commission.

« Le deuxième exemplaire est déposé et conservé à la direction générale de l'administration pénitentiaire dans un lieu sécurisé sous sa responsabilité pendant un délai de dix jours à compter de l'élection.

« Tout électeur requérant peut prendre connaissance du procès-verbal auprès du secrétariat de la commission pendant ce délai.

« XIV. – Chaque candidat ou son représentant peut désigner, par télécopie ou courrier électronique, un délégué en vue de contrôler les opérations de chaque comité ainsi que celles de la commission électorale prévus au I du présent article. Ces délégués peuvent être désignés scrutateurs.

« Les noms de ces délégués sont communiqués à la préfecture du département s'agissant des délégués assistant aux opérations du comité, ou au garde des sceaux, ministre de la justice s'agissant des délégués assistant aux opérations de la commission électorale, au plus tard à dix-huit heures le troisième jour précédant le scrutin. Tout changement de délégué est notifié sous la même forme et dans le même délai. » ;

7° Au XIII :

a) Le XIII devient le XV ;

b) Après les mots : « la commission électorale », sont insérés les mots : « et le comité mentionné au I » ;

8° Le XIV devient le XVI et le XV devient le XVII.

VI. – À l'article 39-1, la référence : « décret n° 2021-1739 du 22 décembre 2021 » est remplacée par la référence : « décret n° 2026-273 du 15 avril 2026 ».

VII. – Aux annexes I et II :

1° Dans la partie VII, l'alinéa : « Les biens qui ne doivent pas être déclarés au titre de l'impôt de solidarité sur la fortune (œuvres d'art, biens professionnels) doivent être mentionnés. » est supprimé ;

2° Dans la partie XII, à l'avant-dernier alinéa, les mots : « règles applicables en matière d'impôt de solidarité sur la fortune » sont remplacés par les mots : « règles applicables en matière d'impôt sur la fortune immobilière ».

Art. 2

Le décret du 22 décembre 2005 susvisé est ainsi modifié :

I. – Au III de l'article 1er, les mots : « remplissant l'une des conditions prévues à l'article L. 30 du code électoral qui » sont remplacés par les mots : « qui, en vertu de l'article 9-1 de la loi organique du 31 janvier 1976 susvisée ».

II. – À l'article 3 :

1° Le deuxième alinéa du II est remplacé par les dispositions suivantes :

« Toute décision de radiation prise par la commission est soumise à une procédure contradictoire préalable avec l'électeur intéressé en application du 2e alinéa du paragraphe II de l'article 8 de la loi organique du 31 janvier 1976. L'électeur intéressé est invité à formuler ses observations par tout moyen dans un délai de trois jours à compter de la notification par voie électronique du projet de radiation » ;

2° Au premier alinéa du V, après les mots : « ou consulaire compétent », sont ajoutés les mots : « sauf si, en raison de circonstances locales, la divulgation des informations relatives à la nationalité française des membres titulaires et suppléants de la commission est de nature à porter atteinte à leur sécurité ou à leur sûreté ».

III. – Au troisième alinéa de l'article 4, les mots : « L. 30 du code électoral » sont remplacés par les mots : « 9-1 de la loi organique du 31 janvier 1976 susvisée ».

IV. – À l'article 6, après les mots : « de l'étranger », sont insérés les mots : « , les conseillers des français de l'étranger ».

V. – Au III de l'article 8, les mots : « d'instance » sont remplacés par le mot : « judiciaire ».

VI. – À l'article 13 :

1° Le II est abrogé ;

2° Le III devient un II.

VII. – Le premier alinéa de l'article 14 est remplacé par deux alinéas ainsi rédigés :

« La commission électorale exerce, dans les conditions prévues à l'article R. 174-1 du code électoral, les attributions conférées aux commissions locales de contrôle prévues par le décret du 8 mars 2001 susvisé, à l'exception de l'envoi aux électeurs des bulletins de vote et des textes des déclarations de chaque candidat.

« Les textes des déclarations des candidats remis auprès de la Commission nationale de contrôle de la campagne électorale prévue par le décret du 8 mars 2001 susvisé sont mis à disposition des électeurs par l'administration sur un site internet désigné par le ministère des affaires étrangères. »

VIII. – Au premier alinéa de l'article 15, les mots : « peut lui être adressée par voie postale ou courrier électronique » sont remplacés par les mots : « lui est adressée par courrier électronique, ou à défaut, par voie postale, à l'exception des bulletins de vote et des textes des déclarations de chaque candidat. »

IX. – L'article 16 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 16. – À l'intérieur des locaux des ambassades et des postes consulaires, des emplacements sont réservés, pendant la durée de la campagne électorale, pour l'apposition des affiches électorales des candidats. Des emplacements sont également réservés pour l'apposition des affiches électorales des candidats, le jour du scrutin, devant l'entrée des bureaux de vote ouverts dans d'autres locaux.

« Sur chacun de ces emplacements, une surface égale est attribuée à chaque candidat. »

X. – À l'article 19 :

1° Au II :

a) Les mots : « télécopie ou » sont supprimés ;

b) Après le mot : « électronique » sont insérés les mots : « ou, à défaut, par voie postale » ;

2° Au IV, après le mot : « français » sont insérés les mots : « selon l'ordre de priorité fixé par le quatrième alinéa de l'article R. 44 du code électoral : « l'électeur le plus jeune, puis l'électeur le plus âgé ».

XI. – À l'article 20 :

1° Au premier alinéa, les mots : « télécopie ou » sont supprimés et après le mot : « électronique » sont insérés les mots : « ou, à défaut, par voie postale » ;

2° Au deuxième alinéa :

a) Après le mot : « noms » sont insérés les mots : « , prénoms, date et lieu de naissance et adresse électronique, ou à défaut adresse postale » ;

b) Les mots : « au ministre des affaires étrangères » sont remplacés par les mots : « à l'ambassadeur ou au chef de poste consulaire » ;

c) Après le mot : « heures » sont insérés les mots : « (heure légale locale) ».

XII. – À la première phrase de l'article 21, les mots : « le nom » sont remplacés par les mots : « les nom, prénoms, date de naissance et adresse électronique, ou à défaut adresse postale, ».

XIII. – À la seconde phrase du II de l'article 28, les mots : « par télécopie ou » sont supprimés.

XIV. – Au troisième alinéa de l'article 29, les mots : « télégrammes, des télécopies » sont remplacés par les mots : « documents numérisés ».

XV. – À l'article 30 :

1° Au premier alinéa :

a) Le nombre : « 35 » est remplacé par le nombre : « 32 » ;

b) Après les mots : « à R. 80 » sont insérés les mots : « du code électoral » ;

2° Au second alinéa, après le mot : « articles » est inséré le mot : « R. 76-1, ».

XVI. – Au premier alinéa de l'article 32, après le mot : « loi » est inséré le mot : « organique ».

XVII. – L'article 34 est abrogé.

XVIII. – À l'article 37, la référence : « décret n° 2021-358 du 31 mars 2021 » est remplacée par la référence : « décret n° 2026-273 du 15 avril 2026 ».

Art. 3

Le présent décret, applicable sur l'ensemble du territoire de la République, entre en vigueur le lendemain de sa publication au *Journal officiel* de la République française.

Art. 4

Le Premier ministre, le ministre de l'intérieur, le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'Europe et des affaires étrangères, la ministre des outre-mer et la ministre déléguée auprès du ministre de l'Europe et des affaires étrangères, chargée de la francophonie, des partenariats internationaux et des français de l'étranger, sont responsables, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 15 avril 2026.

Emmanuel MACRON

Par le Président de la République :

Le Premier ministre,
Sébastien LECORNU

Le ministre de l'intérieur,
Laurent NUNEZ

Le garde des sceaux, ministre de la justice,
Gérald DARMANIN

Le ministre de l'Europe et des affaires étrangères,
Jean-Noël BARROT

La ministre des outre-mer,
Naïma MOUTCHOU

La ministre déléguée auprès du ministre de l'Europe et des affaires étrangères, chargée de la francophonie, des partenariats internationaux et des français de l'étranger,
Eléonore CAROIT



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 27/31, Page 1/2

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Décrets

Décret n° 2026-278 du 14 avril 2026 supprimant certaines instances de dialogue social au sein du ministère de l'éducation nationale

NOR : ETA26300272DE

Publics concernés : directeurs d'établissement spécialisé et directeurs adjoints de section d'enseignement général et professionnel adapté.

Objet : le présent décret supprime les attributions des commissions consultatives spéciales académiques compétentes pour les directeurs d'établissement spécialisé et des commissions consultatives paritaires compétentes des directeurs adjoints de Section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA). Il procède également à des mesures de toilettage en conséquence de la réduction du champ d'application du décret n° 81-482 du 8 mai 1981 aux seuls directeurs adjoints chargés de section d'enseignement général et professionnel adapté n'appartenant pas au corps des personnels de direction d'établissement d'enseignement ou de formation relevant du ministre de l'éducation nationale.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur au 1er janvier 2027.

Application : le décret tire les conséquences de la modification des compétences des instances de dialogue social suite à la publication de la loi n° 2019-828 du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'éducation nationale,

Vu le code général de la fonction publique ;

Vu le décret n° 74-388 du 8 mai 1974 modifié fixant les conditions de nomination et d'avancement dans certains emplois de directeur d'établissement spécialisé ;

Vu le décret n° 81-482 du 8 mai 1981 modifié fixant les conditions de nomination et d'avancement dans certains emplois de direction d'établissement d'enseignement ou de formation relevant du ministre de l'éducation ;

Vu le décret n° 86-492 du 14 mars 1986 modifié relatif au statut particulier des professeurs d'enseignement général de collège ;

Vu l'avis du comité social d'administration ministériel de l'éducation nationale en date du 3 février 2026 ;

Le Conseil d'État (section de l'administration) entendu,

Décrète :

Article 1er

L'article 8 du décret du 8 mai 1974 susvisé est ainsi modifié :

1° Au premier alinéa, les mots : « après avis d'une commission consultative spéciale académique » sont supprimés ;

2° Le second alinéa est supprimé.

Art. 2

Le décret du 8 mai 1981 susvisé est ainsi modifié :

1° Les troisième, quatrième et cinquième alinéas de l'article 1er sont supprimés ;

2° Au premier alinéa de l'article 3, les mots : « au 3° de l'article 2 » sont remplacés par les mots : « au 1° de l'article 1er » ;

3° Le quatrième alinéa de l'article 4 est supprimé ;

4° À l'article 5 :

a) Le troisième alinéa est complété par une phrase ainsi rédigée : « Cette liste est académique et est arrêtée par le recteur d'académie. » ;

b) Les quatrième et cinquième alinéas sont supprimés ;

5° L'article 6 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 6. — Les directeurs adjoints chargés de Section d'enseignement général et professionnel adapté (SEGPA) relèvent de la commission administrative paritaire compétente pour leur corps d'appartenance, notamment en matière de recours contre l'appréciation de leur valeur professionnelle. » ;

6° Le premier alinéa de l'article 7 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Les fonctionnaires nommés aux emplois régis par le présent décret poursuivent leur carrière dans leur corps. » ;

7° L'article 9 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 9. — Les recteurs d'académie procèdent aux mutations des personnels mentionnés à l'article 1er, notamment en cas de mutation dans l'intérêt du service. » ;

8° À l'article 22 :

a) Au premier alinéa, les mots : « aux articles 20 et 21 » sont remplacés par les mots : « à l'article 21 » ;

b) Au second alinéa, les mots : « 20 et 21 du décret n° 69-493 du 30 mai 1969 portant statut des professeurs d'enseignement général de collège » sont remplacés par les mots : « 22 et 23 du décret n° 86-492 du 14 mars 1986 relatif au statut particulier des professeurs d'enseignement général de collège » ;

9° L'article 33 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 33. — Le présent décret est applicable, dans sa rédaction issue du décret n° 2026-278 du 14 avril 2026, aux emplois de directeur adjoint de section d'enseignement général et professionnel adapté relevant de l'État dans les collectivités régies par l'article 74 de la Constitution et en Nouvelle-Calédonie. » ;

10° Les articles 2, 10, 24 et 34 à 36 sont abrogés.

Art. 3

Le présent décret entre en vigueur le 1er janvier 2027.

Les dispositions du présent article sont applicables dans les îles Wallis-et-Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie.

Art. 4

Le ministre de l'éducation nationale et le ministre de l'action et des comptes publics sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 14 avril 2026.

Sébastien LECORNU

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'éducation nationale,

Edouard GEFFRAY

Le ministre de l'action et des comptes publics,

David AMIEL



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 28/31, Page 1/109

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Arrêtés

Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

NOR : ETA26300271AR

Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 8 novembre 2012 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 19 avril 2019 modifié portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel par l'article D. 337-66-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 6 juin 2023 modifié modifiant les groupements de mathématiques et de physique-chimie pour plusieurs spécialités de baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 27 juin 2024 relatif aux conditions d'attribution de l'indication section européenne sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 29 janvier 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « services et produits de consommation » en date du 6 février 2026,

Arrêtent :

Article 1er

Il est créé la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel comportant une option A « boulangerie » et une option B « pâtisserie » dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

Art. 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II, et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

Art. 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV. a relative aux unités constitutives du diplôme, IV. b relative au règlement d'examen, et IV. c relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Art. 4

La liste et les volumes horaires des enseignements professionnels et généraux applicables à la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé.

Au titre de l'annexe I de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé, sont retenus, pour cette spécialité de baccalauréat professionnel, les enseignements « économie-droit » et « langue vivante B ».

Dans le cadre de l'annexe II du même arrêté, la spécialité est classée dans le secteur « services ».

Le tableau figurant à l'annexe I de l'arrêté du 19 avril 2019 modifié susvisé est ainsi modifié :

a) Après les mots : « boulanger-pâtissier », sont ajoutés les mots : « (dernière session 2029) » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | |
|--|-----------------------|----------|---------------------------------|
| Boulangerie pâtisserie (première session 2030) | Arrêté du 9 mars 2026 | Services | Économie-droit/langue vivante B |
|--|-----------------------|----------|---------------------------------|

».

La durée de la période de formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est de 20 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V du présent arrêté.

Art. 5

Le tableau figurant à l'annexe de l'arrêté du 6 juin 2023 modifié susvisé est ainsi modifié :

a) À la ligne relative au baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier », il est inséré, dans la colonne intitulée « dernière session d'examen », le nombre : « 2029 » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | | |
|------------------------|-------------|------|---|--|
| boulangerie pâtisserie | 9 mars 2026 | 2030 | C | |
|------------------------|-------------|------|---|--|

».

Art. 6

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

Dans ce cadre, la liste des pièces à fournir pour le contrôle de la régularité de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur d'académie en charge de ce contrôle.

Art. 7

Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de leur inscription, les candidats précisent également la ou les épreuves facultatives auxquelles ils souhaitent se présenter.

La spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Art. 8

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié portant création de la spécialité « boulanger-pâtissier » du baccalauréat professionnel et fixant ses conditions de délivrance et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI du présent arrêté.

Toute note conservée selon les règles fixées aux articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 9

Les candidats titulaires de l'une des options A ou B de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats ne passent que la sous-épreuve correspondant à l'unité spécifique à chaque option, U32A ou U32B.

Art. 10

Les candidats ajournés à l'une des deux options de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel définies par le présent arrêté peuvent se présenter à l'autre option à une session ultérieure.

Ces candidats peuvent conserver, dans la limite de cinq années, les notes égales ou supérieures à 10 sur 20 obtenues aux épreuves ou sous-épreuves communes aux deux options.

Art. 11

La première session d'examen de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2030.

Art. 12

La dernière session d'examen de la spécialité « boulanger-pâtissier » du baccalauréat professionnel organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié cité à l'article 8 aura lieu en 2029.

À l'issue de cette session qui s'achève le 31 décembre 2029 l'arrêté précité est abrogé.

Art. 13

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis-et-Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, la référence au recteur d'académie ou au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

Art. 14

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 mars 2026.

Le ministre de l'éducation nationale, pour le ministre et par délégation : la directrice générale de l'enseignement scolaire,
C. PASCAL

La ministre des outre-mer, pour la ministre et par délégation : la directrice générale des outre-mer,
A-G BAUDOIN

Annexe - Définition et conditions de délivrance du baccalauréat professionnel de la spécialité « boulangerie pâtisserie »

ANNEXES

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Spécialité : « boulangerie pâtisserie »

Option A : boulangerie.

Option B : pâtisserie.

Sommaire

ANNEXE I. – PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

ANNEXE II. – RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

ANNEXE III. – RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Compétences

Savoirs associés

ANNEXE IV. – RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

IV. a. **Unités constitutives du diplôme**

IV. b. **Règlement d'examen**

IV. c. **Définition des épreuves**

ANNEXE V. – FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

ANNEXE VI. – TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS DE L'ANCIEN
ET DU NOUVEAU DIPLÔME

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

*Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)***Tableau de présentation des blocs de compétences**

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|--|---|---|
| Pôle 1 Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur | Bloc n° 1 - Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur - Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière - Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade - Assembler, garnir, finir et valoriser les productions | U31 Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur |
| Pôle 2A Fabrication et production spécialisées en boulangerie | Bloc n° 2A - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie - Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie - Elaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création - Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés en boulangerie | U32A Fabrication et production spécialisées en boulangerie |
| Pôle 2B Fabrication et production spécialisées en pâtisserie | Bloc n° 2B - Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie - Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie - Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie - Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie | U32B Fabrication et production spécialisées en pâtisserie |
| Pôle 3 Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie | Bloc n° 3 - Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie - Gérer les approvisionnements - Valoriser la production tout au long du process | U2 Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie |
| Pôle 4 Contribution au développement de l'entreprise | Bloc n° 4 - Contribuer au développement de l'entreprise - Contribuer à la démarche qualité - Participer au développement durable de l'entreprise | U33 Contribution au développement de l'entreprise |
| | Bloc n° 5 - Economie-droit - Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique - Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée - Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat | U11 Economie-droit |
| | Bloc n° 6 - Mathématiques - S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information - Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ; - Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ; - Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; - Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche. | U12 Mathématiques |
| | Bloc n° 7 - Prévention-santé-environnement - Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée - Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention - Proposer une solution pour résoudre un problème - Argumenter un choix - Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté | U34 Prévention-santé-environnement |
| | Bloc n° 8 - Langue vivante A | U41 Langue vivante A |

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|----------------------------|---|---|
| | Compétences de niveau B1+ du CECRL : – Comprendre la langue orale – Comprendre un document écrit – S'exprimer à l'écrit – S'exprimer à l'oral en continu – Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle | |
| | Bloc n° 9 - Langue vivante B Compétences de niveau A2+ du CECRL : – Comprendre la langue orale – Comprendre un document écrit – S'exprimer à l'écrit – S'exprimer à l'oral en continu – Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle | U42 Langue vivante B |
| | Bloc n° 10 - Français – Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire – Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires – Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique – Adapter sa lecture à la diversité des textes – Mettre en perspective des connaissances et des expériences | U51 Français |
| | Bloc n° 11 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique – Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) – S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) – Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) – Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) – Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) | U52 Histoire-géographie-enseignement moral et civique |
| | Bloc n° 12 - Arts appliqués et cultures artistiques Compétences d'investigation – Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires – Sélectionner, classer et trier différentes informations – Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création – Etablir des convergences entre différents domaines de création Compétences d'expérimentation – Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple – Etablir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et investir les notions repérées dans des références Compétences de réalisation – Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie Compétences de communication – Choisir des outils adaptés – Etablir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions – Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale. | U6 Arts appliqués et cultures artistiques |
| | Bloc n° 13 - Education physique et sportive – Développer sa motricité – S'organiser pour apprendre et s'entraîner – Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter – Construire durablement sa santé – Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique | U7 Education physique et sportive |
| | <i>Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées.</i> | |
| | Bloc facultatif Langues vivantes (Compétences attendues selon la langue choisie) Langue vivante étrangère ou régionale | Unité facultative Langue vivante étrangère, régionale ou langue des signes française |

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|----------------------------|--|--|
| | <p>Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral ; - Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. <p style="text-align: center;">Langue des signes française</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer en continu en langue des signes française ; - Interagir en langue des signes française ; - Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | |
| | <p style="text-align: center;">Bloc facultatif Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; - Caractériser le contexte professionnel étranger ; - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; - Se repérer dans un nouvel environnement ; - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil. | <p>Unité facultative Mobilité</p> |

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du baccalauréat « *boulangerie pâtisserie* » est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de boulangerie ou de pâtisserie.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du baccalauréat « *boulangerie pâtisserie* » peut exercer ses fonctions dans :

- des boulangeries artisanales ;
- des pâtisseries artisanales ;
- des terminaux de cuisson ;
- des boulangeries-pâtisseries sous enseigne ;
- des boulangeries-pâtisseries industrielles ;
- des laboratoires de production de grande et moyenne surfaces.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du baccalauréat « *boulangerie pâtisserie* » occupe un poste d'employé spécialisé en boulangerie ou en pâtisserie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser vers l'autre option du baccalauréat professionnel ou dans un certificat de spécialisation en boulangerie ou en pâtisserie ou vers un brevet professionnel.

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « *boulangerie pâtisserie* » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boulangerie et de pâtisserie ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie et en pâtisserie, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;

- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout et la prévention dans l'utilisation de matières premières (inhalation de poussière de farine).

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

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

- **Pôle 1 : Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie ;**
- **Pôle 2A : Fabrication et production spécialisées en boulangerie ;**
- **Pôle 2B : Fabrication et production spécialisées en pâtisserie ;**
- **Pôle 3 : Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie ;**
- **Pôle 4 : Contribution au développement de l'entreprise.**

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « *boulangerie pâtisserie* » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

**Pôle 1. – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie
dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur**

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 1. Préparation de son poste de travail 2. Organisation de sa production 3. Préparation des matières premières | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Le poste de travail est désinfecté et les outillages et matériels nécessaires à la production sont présents, propres et fonctionnels. L'organisation de la production est planifiée en amont des fabrications et permet un enchaînement cohérent des tâches en fonction des impératifs de la commande. Les matières premières sont identifiées, contrôlées, sélectionnées et pesées pour la préparation de la commande. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | | X |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes de base | | |
|--|--|--------------|
| <p>Tâches</p> <p>4. Mélanges et pétrissages – Pâtes friables, pâtes feuilletées, pâtes levées, pâtes levées feuilletées, pâtes à choux</p> <p>5. Conduite des fermentations – Méthode en direct, méthodes en différé, méthode sur-direct, méthode sur pré-fermentations</p> <p>6. Pesée, division</p> <p>7. Mise en forme et façonnage</p> <p>8. Tourage</p> <p>9. Réalisation de l'abaisse</p> <p>10. Fonçage</p> <p>11. Détaillage</p> <p>12. Dressage à la poche</p> | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation ...). • La pâte est abaissée selon le produit demandé (dimensions, épaisseur). • La pâte est foncée de façon régulière afin d'éviter toute rétraction. • Le tourage est cohérent en fonction de la commande et du temps imparti. • Les pièces sont détaillées de façon régulière en limitant les rognures. • Les textures des pâtes sont conformes (réseau, hydratation). • La conduite de la fermentation est conforme à la demande en termes de temps et de conditions. • La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la production demandée. • Les éléments d'incorporation sont ajoutés au cours du pétrissage et/ou mélange au moment opportun. • Les défauts sont identifiés. Une action corrective ou préventive est proposée en accord avec la hiérarchie. • Les températures de pâtes sont contrôlées en fin de pétrissage. • Les fermentations sont conduites en tenant compte des différents paramètres de travail et des produits à réaliser. • La division des pâtons est organisée, précise, les qualités de la pâte sont préservées. • Les pâtons sont préformés en fonction de leurs qualités plastiques. • Les pâtons sont disposés et protégés lors de la détente. • Les produits sont façonnés, la mise en forme est régulière. • Les produits sont rangés et protégés en vue de l'apprêt. • Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser. • Les feuilletés de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène. • Le pâton est régulier et lisse. • Les pliages successifs sont précis et permettent une abaisse finale régulière. • La pâte est abaissée en fonction de la commande. • L'abaisse est réalisée afin de limiter les pertes et excédents. • Les techniques de fonçage sont adaptées à la commande. • La production est structurée. • Les produits sont réguliers. • La pâte ne se rétracte pas, la crête est régulière et les angles sont bien marqués. • Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande. • Le détaillage de la pâte minimise les pertes. • Les rognures sont exploitées. • Le dressage est régulier, la disposition des éléments permet une cuisson uniforme et régulière. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 4 | | X |
| 5 | X | |
| 6 | | X |
| 7 | X | |
| 8 | | X |
| 9 | | X |
| 10 | | X |
| 11 | | X |
| 12 | X | |

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 13. Préparation à la cuisson 14. Gestion des cuissons et des après-cuissons | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Les espaces de cuisson sont opérationnels (température, propreté, matériel de cuisson, environnement de travail).• Les produits sont prêts à être enfournés (disposer, organiser, dorer, scarifier, ciseler, ...).• Les temps et conditions de cuisson sont gérés (buée, oura).• Les cuissons sont conduites et surveillées.• Les produits sont défournés ou débarrassés ou réservés dans des espaces adaptés. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 13 | X | |
| 14 | X | |

| Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes de base | | |
|---|---|---------------------|
| Tâches 15. Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson 16. Réalisation d'appareils à crème prise | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Les crèmes et appareils à crème prise ont été élaborés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.• La texture, l'aromatisation, l'assaisonnement sont conformes aux produits à réaliser. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 15 | | X |
| 16 | | X |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches 17. Réalisation de produits snacking | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Les sauces et garnitures sont élaborées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.• Les produits snacking sont assemblés de façon régulière en dimension et en garniture.• Les produits sont conservés dans des conditionnements et espaces adaptés. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 17 | | X |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils de base | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 18. Réalisation d'appareils meringués et meringues 19. Réalisation de pâtes battues 20. Réalisation de gâteaux de voyages 21. Réalisation de fours secs et moelleux | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les techniques de réalisation des meringues et appareils meringués de base sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Les techniques de réalisation de pâtes battues sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Les techniques de réalisation des différents gâteaux de voyage sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Les techniques de réalisation des différents types de fours secs et moelleux sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 18 | | X |
| 19 | | X |
| 20 | | X |
| 21 | | X |

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches 22. Réalisation d'un garnissage 23. Montage d'une préparation | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Les éléments de garniture sont disposés, insérés, fourrés de façon régulière et harmonieuse.• L'assemblage et le montage des réalisations sont précis, réguliers et conformes aux attendus. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 22 | | X |
| 23 | X | |

| Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 24. Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop 25. Elaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées 26. Ecriture au cornet 27. Confection de décors simples avec du chocolat | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La température de cuisson du sirop est respectée. • Le glaçage et/ou le nappage respectent les critères de température, de fluidité, d'épaisseur et de brillance. • Les finitions et décors sont soignés et cohérents avec le produit. • La fabrication du cornet permet la réalisation de frises, dessins ou écritures régulières. • La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux courbes de température. • Les décors en chocolat sont nets et apportent un côté esthétique. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 24 | | X |
| 25 | | X |
| 26 | | X |
| 27 | X | |

Pôle 2A. – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 1. Préparation de son poste de travail 2. Organisation de sa production 3. Préparation des matières premières | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le poste et le petit matériel sont désinfectés. • Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production. • Les matières premières sont sélectionnées et préparées en fonction de la commande. • Les documents normalisés sont complétés (organigramme). • Les démarches de l'organisation sont justifiées. • Les documents normalisés (calculs de recettes) sont complétés en fonction de la commande. • Les proportions sont respectées en fonction de la commande. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | | X |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes levées et levées feuilletées | | |
|--|--|--------------|
| <p>Tâches</p> <p>4. Confection des différentes productions</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pain de tradition française et inclusions - Pain de campagne - Pain de mie - Pain complet - Pain de seigle - Pain aux graines - Pain "biologique" - Pain à caractère nutritionnel - Pains aromatiques - Viennoiseries: pain viennois, pain au lait, pain brioché, brioche - Pâte levée feuilletée (bicolore) - Pâte feuilletée - Pâtes à décor <p>5. Conduite des pétrissages:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode autolyse - Pâtes uniquement frasées (faible ensemencement) - Pétrissage en vitesse lente - Pétrissage amélioré - Pétrissage intensifié <p>6 Travail des pâtes selon les fabrications:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pesée, division - Boulage, mise en forme - Façonnage - Beurrage, tourage - Laminage, détaillage <p>7 Conduite des fermentations</p> | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La consistance et la température de la pâte sont adaptées à la production demandée. • Le réseau glutineux des pâtes est structuré et conforme. • Les qualités des pâtes (ténacité, extensibilité, élasticité) sont en cohérence avec les produits demandés. • La division, la mise en forme et le façonnage sont conformes à la commande. • Les techniques de tourage sont adaptées aux conditions d'exercice. • Les détaillages et façonnages des viennoiseries sont réguliers et adaptés à la commande. • Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux fabrications et aux conditions de production. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 4 | | X |
| 5 | | X |
| 6 | | X |
| 7 | X | |

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 8 Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit 9 Préparation à la cuisson 10 Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson 11 Gestion du ressuage 12 Vérification de la qualité des pains | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le choix du matériel est adapté aux objectifs de production. • Le flocage (fariner avec ou sans pochoir), l'appareil à tigrer, la scarification, la dorure, le ciselage sont conformes à la demande. • Le sucre est utilisé de manière optimale. • La buée est dosée avec précision. • Les températures et les temps de cuisson sont cohérents. • Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés. • Le ressuage est assuré dans les conditions adaptées. • Les qualités des pains sont en cohérence avec les produits demandés et la législation en vigueur. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 8 | | X |
| 9 | | X |
| 10 | | X |
| 11 | | X |
| 12 | | X |

| Activité professionnelle 4 - Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crèmes pâtissière, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives) | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 13 Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives - Crème pâtissière - Crème d'amande - Crème aromatisée - Crème à base de purée de fruits - Garnitures créatives 14 Dressage à la poche | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les crèmes et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • La texture des garnitures et des crèmes est homogène et conforme aux attentes. • La saveur est équilibrée. • Le dressage à la poche est régulier. | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 13 | | X |
| 14 | | X |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 15 Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures - Sandwichs - Tartines - Tartes salées à base de pâte levée - Focaccia - Ficelles garnies | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les sauces et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Les saveurs et les textures sont harmonieuses et équilibrées. • Le montage et les finitions sont réalisés avec soin dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. • Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 15 | | X |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de produits de longue conservation | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 15 Elaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales et de longue conservation | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Le choix des matières premières et le procédé de fabrication sont adaptés à la longue conservation.• Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 16 | | X |

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches 17 Dressage à la poche 18 Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Le dressage et le garnissage sont effectués avec précision et régularité.• Le montage des produits de boulangerie et de viennoiserie est réalisé en conformité avec la commande et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 17 | | X |
| 18 | | X |

| Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations en boulangerie | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 19 Mise en valeur du produit fini (finitions de base et créatives) 20 Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée 21 Ecriture au cornet 22 Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet 23 Analyse sensorielle de la production | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le produit fini est régulier et commercialisable. • La production d'une pièce de buffet (finesse, solidité, respect des dimensions, ...) met en valeur le buffet. • L'écriture au cornet apporte une finition soignée et cohérente avec la production demandée. • L'ensemble des productions du buffet est harmonieux. • L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. • Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 19 | | X |
| 20 | | X |
| 21 | | X |
| 22 | | X |
| 23 | | X |

Pôle 2B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 1. Préparation de son poste de travail 2. Organisation de sa production 3. Préparation des matières premières | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le poste et le petit matériel sont désinfectés. • Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production. • Les démarches de l'organisation sont justifiées. • Les documents normalisés sont complétés (organigramme et calculs de recettes). • Les matières premières sont sélectionnées en fonction de la commande. • Les proportions sont respectées en fonction de la commande. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | | X |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 6. Réalisation de pâtes friables 7. Réalisation de pâtes feuilletées 8. Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. • Les protocoles des réalisations sont respectés. • Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, hydratation, consistance, ...). • La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice. • L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations. • Le fonçage est appliqué, les bords sont nets, sans risque de rétraction à la cuisson. • Le détaillage est régulier, adapté à la commande. • La dorure est déposée avec application. • La taille des produits dressés à la poche est conforme à la commande. • Le dressage est régulier et la disposition sur plaque est harmonieuse. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 4 | | X |
| 5 | | X |
| 6 | | X |

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches | | |
| 7. Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit 8. Gestion de la température, du oura et de la durée de cuisson 9. Gestion des après-cuissons | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le choix du matériel de cuisson est adapté à la production. • La température et la durée permettent d'obtenir un résultat organoleptique optimal (couleur, texture, ...). • L'utilisation du oura est rationnelle en fonction des cuissons. • Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés. • Les protocoles de gestion des après-cuissons des produits sont respectés. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 7 | | X |
| 8 | | X |
| 9 | | X |

| Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes dérivées | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 10. Réalisation des dérivés de crèmes de base 11. Aromatisation d'une crème 12. Réalisation d'inserts | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les protocoles de réalisation sont respectés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité. • Les mélanges sont homogènes et leur température adaptée aux réalisations. • Les qualités organoleptiques des crèmes sont optimales (texture, goût, ...). • La sélection et le dosage de l'aromatisant sont conformes à l'équilibre du goût recherché. • La sélection du type d'insert (coulis, crémeux, croustillant, ...) apporte une valeur ajoutée au produit final. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 10 | | X |
| 11 | | X |
| 12 | | X |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches 13. Réalisation de tartes et feuilletés salés | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none">• Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.• Les productions sont soignées et leur garniture équilibrée.• Les assaisonnements sont rectifiés et conformes.• Le choix des sauces et garnitures est adapté à la commande. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 13 | | X |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils élaborés | | |
|--|---|---------------------|
| Tâches | | |
| 14. Réalisation d'appareils meringués et meringues | | |
| 15. Réalisation de pâtes battues | | |
| 16. Réalisation de gâteaux de voyage | | |
| 17. Réalisation de fours secs et moelleux | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. • Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques. • Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité. • Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 14 | | X |
| 15 | | X |
| 16 | | X |
| 17 | | X |

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie | | |
|---|---|---------------------|
| Tâches 18. Réalisation de montage, garnissage, masquage 19. Dressage à la poche | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le montage est net et réalisé avec soin. • L'équilibre du montage et/ou garnissage sont respectés. • La gestuelle et les techniques pour masquer sont adaptées à la nature des réalisations. • Le dressage à la poche est régulier, la répartition sur plaque est rationnelle. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 18 | | X |
| 19 | | X |

| Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations en pâtisserie | | |
|---|--|--------------|
| <p>Tâches</p> <p>20. Réalisation d'un glaçage, d'un sirop 21. Nappage d'une préparation 22. Réalisation de finitions créatives 23. Elaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande 24. Ecriture au cornet 25. Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou de sucre cuit (nougatine) 26. Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat 27. Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet 28. Analyse sensorielle de la production</p> | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les procédés de confection d'un glaçage, d'un sirop, sont respectés. • La température de cuisson du sirop est adaptée aux réalisations. • Les glaçages ou nappages sont réalisés avec soin et précision pour embellir les réalisations (brillance, netteté). • La mise au point du nappage est conforme aux attentes (viscosité, homogénéité, fluidité). • Le nappage est réparti uniformément avec netteté et précision. • L'aspect visuel est lisse et brillant. • Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail. • Les finitions créatives apportent une valeur ajoutée, une harmonie des couleurs et de l'esthétisme sur les produits. • L'esprit créatif permet de personnaliser les décors. • La découpe et la disposition des fruits sont harmonieuses. • Les techniques de modelage sont précises et apportent de la finesse au décor. • Les frises ou écritures au cornet sont harmonieuses. • La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux attentes. • Les éléments en nougatine sont fins, nets et la coloration ambrée. • Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au décor. • Les procédés de confection de pâte de fruits et de guimauves sont respectés. • La température de cuisson du caramel est adaptée aux réalisations. • Les montages et collages sont nets, la disposition des éléments est artistique et harmonieuse. • L'ensemble des productions du buffet est harmonieux. • L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. • Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 21 | | X |
| 22 | | X |
| 23 | | X |
| 24 | | X |
| 26 | | X |
| 26 | | X |
| 27 | | X |
| 28 | | X |

Pôle 3 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

| Activité professionnelle 1 - Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 1. Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des EPI 2. Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité 3. Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail 4. Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | | |
| Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> • Les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire sont respectées. • Les règles de sécurité sont respectées. • Le fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité est vérifié efficacement. • Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont appliqués et respectent le guide des bonnes pratiques d'hygiène. • Les dangers, les risques et les mesures de prévention sont identifiés et maîtrisés. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | | X |
| 4 | | X |

| Activité professionnelle 2 - Gestion des approvisionnements | | |
|---|--|--------------|
| Tâches | | |
| 5. Mise à jour des documents d'approvisionnement 6. Réception et contrôle des produits livrés 7. Stockage des produits 8. Gestion des réalisations intermédiaires 9. Stockage de la production | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les documents normalisés sont complétés. • La conformité quantitative et qualitative des produits livrés est vérifiée. • Le stockage est conforme aux consignes (déconditionnement et rotation) et à l'organisation interne. • Les réalisations intermédiaires sont confectionnées en adéquation avec la commande, étiquetées et réservées dans les zones adaptées. • Le stockage de la production est réalisé dans les zones adaptées de manière efficiente. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 5 | | X |
| 6 | | X |
| 7 | | X |
| 8 | | X |
| 9 | | X |

| Activité professionnelle 3 - Valorisation de la production (tout au long du process) | | |
|---|--|--------------|
| Tâches | | |
| 10. Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions 11. Gestion des coûts et des marges 12. Rationalisation de la production 13. Gestion et traitement des déchets 14. Valorisation de la production auprès du personnel de vente | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Le choix des matières premières et des techniques est adapté aux productions. • Les coûts des matières premières sont justes. • Les matières premières et les fluides sont utilisés de manière optimale. • La gestion et le tri des déchets sont conformes aux règles de l'entreprise et de la législation en vigueur. • La composition des produits, les allergènes, les conditions de conservation et de consommation sont identifiés et communiqués. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 10 | | X |
| 11 | | X |
| 12 | X | |
| 13 | | X |
| 14 | | X |

Pôle 4 – Contribution au développement de l'entreprise

| Activité professionnelle 1 - Contribution à la démarche qualité | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 1. Application et contrôle des procédures de la démarche qualité 2. Etiquetage des produits emballés 3. Utilisation de logiciels professionnels (calculs des coûts, ...) 4. Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise 5. Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> Le protocole de fabrication est mis en œuvre. La traçabilité est assurée. La production est inscrite dans une démarche de développement responsable et durable (saisonnalité et circuit court). Les sigles, les labels et les appellations réglementaires sont identifiés et connus. Les fonctionnalités de base des logiciels professionnels de l'entreprise sont maîtrisées. L'IA est utilisée de manière raisonnée et représente une valeur ajoutée pour le développement de l'entreprise. Les outils digitaux utilisés permettent de mettre en valeur l'entreprise et les produits. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | X | |
| 4 | X | |
| 5 | X | |

| Activité professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 6. Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires 7. Valorisation des ressources locales 8. Intégration de la responsabilité sociale et sociétale | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La participation au choix de production tient compte des nouvelles habitudes alimentaires. • La participation à la réflexion du développement de l'entreprise tient compte de la consommation durable et de l'approvisionnement local. • Les valeurs de responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise sont identifiées. | | |
| Conditions d'exercices | | |
| Tâches | Sous la responsabilité du supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 6 | X | |
| 7 | X | |
| 8 | | X |

ANNEXE III

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Le référentiel de compétences du baccalauréat spécialité « boulangerie pâtisserie » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Bloc 1 : Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur

| Compétence globale 1 : Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière | | | |
|---|--|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Organisation et planification du travail | Préparation de son poste de travail | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | <ul style="list-style-type: none"> Vérifier le bon fonctionnement des matériels électriques Assurer la propreté des surfaces, des équipements et des outils Sélectionner et utiliser les matériels et outillages adaptés à la situation professionnelle |
| | Organisation de sa production | <ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle | <ul style="list-style-type: none"> Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions Organiser et optimiser les temps de travail Utiliser une fiche technique Calculer le poids des matières premières selon une commande |
| | Préparation des matières premières | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires | <ul style="list-style-type: none"> Contrôler la conformité de la marchandise Effectuer les pesées des matières premières nécessaires |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration des pâtes de base | Mélanges et pétrissages <ul style="list-style-type: none"> Pâtes friables Pâtes feuilletées Pâtes levées Pâtes levées feuilletées Pâtes à choux | <ul style="list-style-type: none"> Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser une pâte conformément à la commande Réaliser des pâtes par sablage et par crémage Réaliser une pâte feuilletée Réaliser une pâte levée Réaliser une pâte levée feuilletée Réaliser une pâte à choux Incorporer en cours de mélange ou de pétrissage Identifier et corriger les défauts des pâtes |
| | Conduite des fermentations <ul style="list-style-type: none"> Méthode en direct Méthode en différé Méthode sur-direct Méthode sur pré-fermentations | <ul style="list-style-type: none"> Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation | <ul style="list-style-type: none"> Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage Conduire les différentes phases de fermentation |
| | Pesée, division | <ul style="list-style-type: none"> Peser et diviser la pâte selon une commande | <ul style="list-style-type: none"> Diviser la pâte en pâtons en veillant à respecter le réseau glutineux |
| | Mise en forme et façonnage | <ul style="list-style-type: none"> Mettre en forme et façonner les pâtons en fonction de la commande | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les pâtons au façonnage (bouler, préformer) Adapter les conditions de détente des pâtons Donner la forme finale au produit par les étapes successives du façonnage |
| | Tourage | <ul style="list-style-type: none"> Beurrer et tourer un pâton | <ul style="list-style-type: none"> Préparer le pâton et la matière grasse de tourage Enchâsser la matière grasse dans le pâton Allonger et plier successivement le pâton Veiller à la bonne texture de la pâte et de la matière grasse tout au long des étapes |
| | Réalisation de l'abaisse | <ul style="list-style-type: none"> Abaisser une pâte | <ul style="list-style-type: none"> Abaisser une pâte au rouleau et au laminoir en fonction du produit souhaité Adapter les dimensions de la pâte en fonction de la commande |
| | Fonçage | <ul style="list-style-type: none"> Foncer une pâte | <ul style="list-style-type: none"> Adapter le fonçage à la hauteur et à la forme du moule de façon régulière |
| | Détaillage | <ul style="list-style-type: none"> Détailler la pâte selon la commande | <ul style="list-style-type: none"> Couper la pâte à l'aide de l'outil adapté en pièces régulières et conformes aux dimensions et poids de la commande |
| | Dressage à la poche | <ul style="list-style-type: none"> Dresser à la poche | <ul style="list-style-type: none"> Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats et les espacements Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson |

| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
|-----------------------|--|---|---|
| Conduite des cuissons | Préparation à la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les produits pour l'enfournement | <ul style="list-style-type: none"> - Apprécier l'apprêt des produits - Contrôler la température, la propreté et la disponibilité des matériels de cuisson - Dorer uniformément les produits - Sucrer, fariner, fleurir - Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale - Ciseler ou scarifier de façon régulière en fonction de la commande - Doser la buée dans la chambre de cuisson |
| | Gestion des cuissons et des après-cuissons | <ul style="list-style-type: none"> - Gérer les bonnes conditions de cuisson, de séchage et de ressusage des produits | <ul style="list-style-type: none"> - Conduire la cuisson en fonction du type de produit et du matériel - Surveiller l'évolution de la cuisson et ajuster les paramètres si nécessaire - Mettre en œuvre les bonnes conditions de refroidissement, de ressusage ou de séchage des produits |

| Compétence globale 2: Réaliser les préparations fondamentales en boulangerie et en pâtisserie et en restauration nomade | | | |
|---|--|--|---|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation des crèmes de base | Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires | <ul style="list-style-type: none"> Respecter les temps et les températures de réalisation et de conservation des crèmes selon les normes d'hygiène Maitriser la réalisation des différentes crèmes de base Adapter le choix de la réalisation d'une crème en fonction du produit final à réaliser |
| | Réalisation d'appareils à crème prise | | <ul style="list-style-type: none"> Equilibrer le dosage de l'aromatisation et/ou de l'assaisonnement d'une crème |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration de produits de restauration nomade | Réalisation de produits snacking | <ul style="list-style-type: none"> Monter et/ou garnir des produits snacking | <ul style="list-style-type: none"> Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts et/ou de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires) Réaliser des produits salés à base de pâte friable, pâte feuilletée, pâte levée et pâte levée feuilletée Réaliser un montage salé à partir d'une fabrication déjà confectionnée Conditionner les produits de façon adaptée |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation de masses et appareils de base | Réalisation d'appareils meringués et meringues | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser différents types d'appareils meringués et différents types de meringues | <ul style="list-style-type: none"> Elaborer les différents types d'appareils meringués et meringues Mettre en œuvre les techniques de foisonnement Dresser régulièrement à la poche, à la cuillère ou à la corne en respectant les formats et les espacements |
| | Réalisation de pâtes battues | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des pâtes battues | <ul style="list-style-type: none"> Mettre en œuvre et respecter les techniques de fabrication des génoises et des biscuits |
| | Réalisation de gâteaux de voyages | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser différents gâteaux de voyage | <ul style="list-style-type: none"> Confectionner à partir d'appareils à cake Réaliser à partir de pâtes battues lourdes Elaborer à partir de pâte de base de boulangerie ou de pâtisserie |
| | Réalisation de fours secs et moelleux | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser différentes variétés de petits fours | <ul style="list-style-type: none"> Confectionner différents types de petits fours secs et moelleux Adapter la forme, les tailles et la régularité Assurer les cuissons et la conservation |

| Compétence globale 3 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions | | | |
|--|---|---|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation d'un garnissage et d'un montage | Réalisation d'un garnissage | <ul style="list-style-type: none"> Garnir, assembler et décorer des préparations en tenant compte des exigences de texture, de goût et de présentation | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner et doser les garnitures en fonction des fiches techniques et des attentes de production Adapter les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles (poche, spatule) Assurer l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique Contrôler l'aspect final et corriger les imperfections avant la mise en vitrine ou l'emballage |
| | Montage d'une préparation | <ul style="list-style-type: none"> Assembler et/ou monter les préparations en respectant les techniques professionnelles, les exigences de qualité visuelle et gustative | <ul style="list-style-type: none"> Superposer et ajuster les différentes couches ou composants (biscuits, crèmes, garnitures) Utiliser les techniques de montage adaptées (emporte-pièce, cerclage, moules, poches à douille) Veiller à l'équilibre des textures et des saveurs Assurer la stabilité et la régularité des couches |
| Tâche | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Finitions et décorations | Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop | <ul style="list-style-type: none"> Assurer la préparation, la cuisson et l'application des glaçages, nappages et sirops en fonction des spécificités des produits à décorer ou à imbiber | <ul style="list-style-type: none"> Peser et mélanger les ingrédients selon les fiches techniques Ajuster les recettes en fonction des caractéristiques souhaitées (brillance, consistance, goût) Contrôler les températures pour atteindre la texture souhaitée Glacer, siroper, imbiber ou napper les produits en respectant les techniques professionnelles Adapter l'épaisseur et l'uniformité du glaçage, du sirop ou du nappage selon le type de préparation Contrôler l'aspect final (brillance, adhérence, consistance) avant la présentation ou l'emballage |
| | Elaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des décors simples avec des fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées, en assurant la précision des formes et l'équilibre esthétique | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner, laver et découper les fruits selon les besoins des décors Assouplir et colorer les pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées pour faciliter le façonnage Réaliser des formes simples (fleurs, fruits, tresses, torsades) Découper, mettre en forme des fruits frais afin de réaliser un décor simple et esthétique Confectionner une pâte morte ou pâte levée afin de réaliser un décor simple Disposer les décors sur les préparations en tenant compte de l'harmonie visuelle Vérifier la fixation et l'adhérence des décors sur les supports (pâtes, entremets, viennoiseries) Contrôler l'aspect final : régularité, finesse, précision et esthétique |
| | Ecriture au cornet | <ul style="list-style-type: none"> Maîtriser l'écriture au cornet pour personnaliser et décorer les préparations, en assurant la qualité du tracé et l'harmonie visuelle | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser un cornet en papier sulfurisé pour garantir une écriture fine et régulière Remplir le cornet avec la préparation appropriée (chocolat, glaçage, crème) en contrôlant la consistance pour un tracé fluide Réaliser des lettres lisibles, harmonieuses et proportionnées Personnaliser les inscriptions en fonction du thème ou de l'occasion (anniversaire, fête, événement) |
| | Confection de décors simples avec du chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des décors simples en chocolat | <ul style="list-style-type: none"> Tempérer le chocolat selon les courbes de température appropriées (noir, lait, blanc) pour garantir la brillance et le cassant Réaliser des formes simples (spiraux, feuilles, copeaux, plaques, plumes, ...) en utilisant des moules, pochoirs ou techniques de cornet |

Bloc 2A : Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie

| Compétence globale 4 : Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie | | | |
|--|--|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Organisation et planification du travail | Préparation de son poste de travail | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | <ul style="list-style-type: none"> Régler ou programmer les matériels Préparer l'outillage en fonction de la commande Désinfecter le poste de travail et le petit outillage |
| | Organisation de sa production | <ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle | <ul style="list-style-type: none"> Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps de travail selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson |
| | Préparation des matières premières | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires | <ul style="list-style-type: none"> Calculer le poids des matières premières à mettre en œuvre Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration des pâtes levées et levées feuilletées | Confection des différentes productions <ul style="list-style-type: none"> Pain de tradition française et inclusions Pain de campagne Pain de mie Pain complet Pain de seigle Pain aux graines Pain "biologique" Pain à caractère nutritionnel Pains aromatiques Viennoiseries : pain viennois, pain au lait, pain brioché, brioche Pâte levée feuilletée (bicolore) Pâte feuilletée Pâtes à décor Conduite des pétrissages : <ul style="list-style-type: none"> Méthode autolyse Pâtes uniquement frasées (faible ensemencement) Pétrissage en vitesse lente Pétrissage amélioré Pétrissage intensifié | <ul style="list-style-type: none"> Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique | <ul style="list-style-type: none"> Déterminer la température de base adaptée au matériel et au pétrissage Calculer la température de l'eau de coulage Fraser Pétrir (PVL, PA, PI, pâtes uniquement frasées) Contrôler la conformité de consistance et du réseau glutineux Identifier et corriger les défauts des pâtes |
| | Travail des pâtes selon les fabrications : <ul style="list-style-type: none"> Pesée, division Boulage, mise en forme Façonnage Beurrage, tourage Laminage, détaillage | <ul style="list-style-type: none"> Adapter les manipulations en fonction des qualités plastiques de la pâte et en fonction des qualités plastiques des matières grasses | <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la ténacité, l'extensibilité et l'élasticité des pâtes et adapter les manipulations Maîtriser les techniques de beurrage et de tourage manuel et mécanique Déterminer un schéma de détaillage en fonction de la commande et réaliser l'abaisse au lami noir |
| | Conduite des fermentations | <ul style="list-style-type: none"> Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation | <ul style="list-style-type: none"> Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage, analyser et adapter le processus de fabrication Contrôler, analyser et adapter la durée du pointage Contrôler, analyser et adapter la durée de l'apprêt Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Conduite des cuissons | Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit | <ul style="list-style-type: none"> Choisir le matériel de cuisson adapté | <ul style="list-style-type: none"> Adapter la température de cuisson au matériel choisi |
| | Préparation à la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les produits à l'enfournement et gérer la cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Dorer uniformément les produits, analyser et apprécier la tenue du produit Ciseler de façon régulière et esthétique Sucre et optimiser la perte Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale Fariner, fleurir en fonction de la commande Scarifier de façon régulière et conforme à la commande et proposer la coupe adaptée à la tenue du produit Gérer l'apport de buée et la durée de cuisson Enfourner et défourner les produits |
| | Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson | | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|---|--|
| | Gestion du ressuage | - Gérer les conditions de ressuage des produits et d'après-cuisson des produits | - Mettre en œuvre les bonnes conditions de ressuage des produits |
| | Vérification de la qualité des pains | | - Apprécier la qualité des pains |

| Compétence globale 5: Elaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création | | | |
|---|---|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crèmes pâtisseries, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives) | Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives : - Crème pâtisseries - Crème d'amande - Crème aromatisée - Crème à base de purée de fruits - Garnitures créatives Dressage à la poche | - Réaliser différents types de crèmes et/ou garnitures avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires - Aromatiser une crème et dresser un insert | - Adapter le choix de la réalisation d'une crème et/ou garniture en fonction de la commande - Dresser régulièrement une crème ou un insert - Respecter les températures de réalisation et de conservation des crèmes - Justifier le dosage de l'aromatisation d'une crème |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration de produits de restauration nomade | Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures : - Sandwichs - Tartines - Tartes salées à base de pâte levée - Focaccia - Ficelles garnies | - Monter et/ou garnir des produits snacking | - Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts - Assembler des produits de façon harmonieuse et esthétique - Conditionner et assurer la traçabilité des produits confectionnés |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation de produits de longue conservation | Elaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales et de longue conservation | - Réaliser des gâteaux de voyage et brioches régionales de longue conservation | - Confectionner des brioches longue conservation (tressées, moulées, tranchées) - Confectionner des brioches régionales - Confectionner à partir d'appareils: brownies, cookies, cakes, financiers, muffins, barres de céréales |

| Compétence globale 6 : Assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés de boulangerie | | | |
|--|--|---|---|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie | Dressage à la poche | - Dresser à la poche pour assurer des finitions | - Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats |
| | Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie | - Monter et garnir une préparation | - Sélectionner et doser les garnitures en fonction d'une commande - Ajuster les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir - Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles en fonction d'une commande (poche, spatule) - Analyser l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Finitions et décorations en boulangerie | Mise en valeur du produit fini (Finitions de base et créatives) | - Mettre en valeur un produit de viennoiserie | - Réaliser, après cuisson, des finitions de base ou créatives consommables pour des produits de viennoiserie |
| | Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée | - Réaliser des éléments de décor à partir d'un thème en pâtes levées et/ou pâtes mortes | - Maîtriser différentes techniques de décor: la découpe, le modelage, le flochage, le montage, l'assemblage et le collage alimentaire |
| | Ecriture au cornet | - Réaliser et utiliser un cornet | - Appliquer plusieurs styles d'écriture |
| | Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet | - Mettre en valeur une production sous forme de buffet | - Connaître et appliquer les règles de présentation des produits - Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande |
| | Analyse sensorielle de la production | - Réaliser une analyse sensorielle de la production | - Expliciter une production par l'approche sensorielle - Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective |

Bloc 2B : Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie

| Compétence globale 7 : Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie | | | |
|--|--|---|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Organisation et planification du travail | Préparation de son poste de travail | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | <ul style="list-style-type: none"> Préparer l'outillage en fonction de la commande Respecter et contrôler les protocoles de nettoyage et de désinfection |
| | Organisation de sa production | <ul style="list-style-type: none"> Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle | <ul style="list-style-type: none"> Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson Justifier l'organisation de son travail |
| | Préparation des matières premières | <ul style="list-style-type: none"> Préparer les matières premières en fonction de la commande | <ul style="list-style-type: none"> Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires Respecter les proportions en fonction d'une commande |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration des pâtes | Réalisation de pâtes friables | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des pâtes friables | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des pâtes par sablage ou crèmeage Fraser une pâte et ajuster sa consistance Respecter la mise au froid et les temps de repos Abaisser et foncer conformément aux réalisations |
| | Réalisation de pâtes feuilletées | <ul style="list-style-type: none"> Confectionner un feuilletage | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser un feuilletage selon la technique (classique, inversé, rapide) Fraser ou pétrir et ajuster sa consistance Tourer un pâton Respecter la mise au froid et les temps de repos Abaisser et détailler en fonction de la commande |
| | Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux | <ul style="list-style-type: none"> Confectionner une pâte à choux et ajuster sa consistance Dresser à la poche en fonction des produits réalisés Disposer sur plaque harmonieusement en respectant les intervalles Confectionner un craquelin et l'utiliser |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Conduite des cuissons | Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit | <ul style="list-style-type: none"> Sélectionner le matériel de cuisson adapté | <ul style="list-style-type: none"> Choisir le matériel de cuisson en fonction des réalisations Justifier ses choix |
| | Gestion de la température, du oura et de la durée de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Gérer les températures, le oura et les durées des cuissons | <ul style="list-style-type: none"> Appliquer des températures de cuisson en fonction des réalisations Adapter la durée des cuissons pour un résultat optimal Contrôler les états de cuisson Utiliser le oura à bon escient |
| | Gestion des après-cuissons | <ul style="list-style-type: none"> Gérer la phase d'après-cuisson | <ul style="list-style-type: none"> Mettre en œuvre les conditions d'après-cuisson adaptées aux produits |

| Compétence globale 8 : Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie | | | |
|---|--|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation des crèmes dérivées | Réalisation des dérivés de crèmes de base | – Réaliser des dérivés de crèmes de base | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les protocoles de réalisation en fonction des recettes – Maitriser les températures des mélanges – Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes |
| | Aromatisation d'une crème | – Aromatiser une crème | <ul style="list-style-type: none"> – Sélectionner une matière aromatisante – Equilibrer l'aromatisation d'une préparation par son dosage |
| | Réalisation d'inserts | – Confectionner des inserts de types coulis, crémeux ou croustillant | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les procédés de fabrication en fonction des recettes – Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Elaboration de produits de restauration nomade | Réalisation de tartes et feuilletés salés | – Réaliser des tartes et feuilletés salés | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer des techniques de confection en fonction de la commande – Rectifier l'assaisonnement – Assembler et mettre en forme les réalisations – Réaliser des sauces appareils |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation de masses et appareils élaborés | Réalisation d'appareils meringués et meringues | – Réaliser des appareils meringués et des meringues | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les procédés de fabrication des recettes – Sélectionner une technique en fonction de son utilisation |
| | Réalisation de pâtes battues | – Réaliser des pâtes battues | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les techniques de réalisation de tout type de biscuit – Dresser, étaler à la spatule, garnir de manière harmonieuse – Sélectionner une recette en fonction des critères organoleptiques recherchés |
| | Réalisation de gâteaux de voyages | – Confectionner des gâteaux de voyage | <ul style="list-style-type: none"> – Réaliser des appareils spécifiques en respectant les procédés – Confectionner des garnitures en adéquation avec la définition d'un gâteau de voyage |
| | Réalisation de fours secs et moelleux | – Réaliser des fours secs et moelleux | <ul style="list-style-type: none"> – Confectionner des appareils en respectant les procédés de fabrication – Respecter les tailles, poids (masses), régularité – Réaliser des cuissons harmonieuses |

| Compétence globale 9 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie | | | |
|---|---|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie | Réalisation de montage, garnissage, masquage | – Monter, garnir, masquer une préparation | – Appliquer des techniques de montage (chemisage, inversé, ...) – Réaliser des montages réguliers et nets – Garnir en respectant l'équilibre et les proportions – Masquer avec soin une préparation |
| | Dressage à la poche | – Dresser à la poche pour la mise en forme ou assurer des finitions | – Dresser à la poche avec régularité tout type d'appareils – Réaliser des formes spécifiques – Répartir sur plaque rationnellement – Assurer un "coup de poche" harmonieux pour les finitions |
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Finitions et décorations en pâtisserie | Réalisation d'un glaçage, d'un sirop | – Réaliser un glaçage, un sirop | – Confectionner des glaçages et ajuster leur consistance – Appliquer un glaçage total ou partiel sur une préparation en respectant les températures – Cuire un sirop en adaptant sa température aux réalisations – Utiliser un sirop pour imbiber ou glacer |
| | Nappage d'une préparation | – Napper une préparation | – Mettre au point un nappage – Disposer un nappage avec soin et précision |
| | Réalisation de finitions créatives | – Réaliser des finitions créatives pour embellir des produits | – Décorer, mettre en valeur avec esthétisme et harmonie – Utiliser différentes matières premières pour réaliser des finitions – Mettre en avant son esprit créatif et personnaliser son travail |
| | Elaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande | – Elaborer des décors à base de fruits, pâte d'amande | – Préparer et tailler des fruits pour des décors – Modeler de la pâte d'amande avec soin et netteté |
| | Ecriture au cornet | – Ecrire avec un cornet | – Réaliser des frises ou écritures fines et harmonieuses |
| | Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit (nougatine) | – Confectionner des confiseries, des décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit | – Pré-cristalliser un chocolat – Réaliser des décors en chocolat – Réaliser une nougatine et des décors – Réaliser des pâtes de fruits, guimauves et caramels mous |
| | Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat | – Confectionner un montage commercial et/ou un présentoir en sucre ou chocolat | – Réaliser des éléments en sucre (pastillage, sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé) – Réaliser des éléments en chocolat – Monter des éléments en respectant les dimensions, les points de collage et l'équilibre (sucre ou chocolat) – Disposer les éléments de façon harmonieuse |
| | Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet | – Mettre en valeur une production sous forme de buffet | – L'ensemble des productions du buffet est harmonieux. |
| Analyse sensorielle de la production | – Réaliser une analyse sensorielle de la production | – Expliciter une production par l'approche sensorielle – Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective | |

Bloc 3 : Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie

| Compétence globale 10 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | | |
|--|---|---|---|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des Equipements de Protection Individuelle (EPI) | - Respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et le port des EPI | - S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée - Garantir une hygiène corporelle efficace - S'assurer du port des EPI selon la tâche à effectuer |
| | Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | - Contrôler le bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | - Préparer les outils et appareils - Contrôler le bon fonctionnement des équipements - Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité |
| | Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | - Respecter le protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | - Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection - Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection - Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel - Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires |
| | Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | - Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité | - Repérer et anticiper les risques professionnels - Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés - Assurer le suivi des actions de prévention mises en place |

| Compétence globale 11 : Gérer les approvisionnements | | | |
|--|---|---|---|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Gestion des approvisionnements | Mise à jour des documents d'approvisionnement | - Mettre à jour les documents d'approvisionnement | - Identifier les différents documents (bon de commande, bon de livraison) - Renseigner l'état des stocks |
| | Réception et contrôle des produits livrés | - Réceptionner et contrôler les produits livrés | - Contrôler la quantité et la qualité organoleptique des produits livrés - Détecter et signaler les anomalies |
| | Stockage des produits | - Stocker les produits | - Ranger et organiser les produits dans les espaces prévus - Rendre compte de l'état des stocks - Respecter la méthode PEPS (Premier Entré Premier Sorti) |
| | Gestion des réalisations intermédiaires | | - Conditionner et identifier les réalisations intermédiaires (éléments de traçabilité) |
| | Stockage de la production | | - Respecter les chaînes de chaud ou de froid - Conditionner de façon individuelle au besoin - Vérifier la conformité des produits finis - Mettre en place des outils de gestion pour assurer la gestion des fabrications |

| Compétence globale 12: Valoriser la production tout au long du process | | | |
|--|--|---|---|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Valorisation de la production (tout au long du process) | Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions | - Sélectionner les matières premières et choisir les techniques selon les productions | - Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre - Choisir et mobiliser les techniques appropriées aux productions |
| | Gestion des coûts et des marges | - Gérer les coûts et les marges | - Calculer le coût de production - Calculer les marges |
| | Rationalisation de la production | - Rationaliser la production | - Organiser la production en fonction de la commande - Utiliser de manière rationnelle les fluides et les énergies - Proposer une valorisation des invendus en fonction des produits |
| | Gestion et traitement des déchets | - Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise | - Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production - Gérer les différents types de déchets selon la collecte |
| | Valorisation de la production auprès du personnel de vente | - Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente | - Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente: - caractéristiques des produits - composition et allergènes - conditions de stockage et de conservation - conditions de consommation - durée de commercialisation |

Bloc 4 : Contribuer au développement de l'entreprise

| Compétence globale 13 : Contribuer à la démarche qualité | | | |
|--|--|---|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Contribution à la démarche qualité | Application et contrôle des procédures de la démarche qualité | - Appliquer les procédures de la démarche qualité | - Mettre en œuvre et respecter les protocoles de fabrication - Assurer la traçabilité - Repérer les qualités organoleptiques des matières premières - Contrôler la qualité tout au long du processus de production |
| | Etiquetage des produits emballés | - Réaliser l'étiquetage des produits emballés | - Renseigner l'étiquette selon la réglementation en vigueur |
| | Utilisation de logiciels professionnels (calculs de coûts, ...) | - Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise | - Utiliser un logiciel professionnel |
| | Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise | - Optimiser le travail en utilisant l'intelligence artificielle | - Appréhender le fonctionnement de base des assistants IA - Identifier les limites et biais des réponses générées par l'IA, en évaluer la pertinence - Utiliser l'IA de manière raisonnée et critique dans la pratique professionnelle - Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits |
| | Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale | - Contribuer à la présence en ligne de l'entreprise | - Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits - Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise |

| Compétence globale 14: Participer au développement durable de l'entreprise | | | |
|--|---|--|--|
| Activité | Tâche | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Participation au développement durable de l'entreprise | Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes Contribuer à une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs |
| | Valorisation des ressources locales | <ul style="list-style-type: none"> Participer au développement local de l'entreprise respectant les normes environnementales, économiques et sociales | <ul style="list-style-type: none"> Identifier les principaux acteurs du développement local Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable |
| | Intégration de la responsabilité sociale et sociétale | <ul style="list-style-type: none"> Intégrer la dimension sociale et sociétale dans la pratique professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> Respecter les valeurs de l'entreprise Participer aux activités collectives proposées au sein de l'entreprise Evolution dans sa pratique selon les changements sociaux et sociétaux |

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Bloc 1 – Réaliser des fabrications et des productions en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur

Compétence globale 1 : Organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Tâche 1: Préparation de son poste de travail | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | Vérifier le bon fonctionnement des matériels électriques | Le poste de travail est désinfecté et les outillages et matériels nécessaires à la production sont présents, propres et fonctionnels. | <ul style="list-style-type: none"> - Les normes de sécurité - L'organisation des espaces de travail | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les équipements spécifiques |
| | Assurer la propreté des surfaces, des équipements et des outils | | <ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène et de sécurité - Les protocoles de nettoyage - Les locaux et annexes: - L'aménagement de l'espace - Les circuits d'organisation de la production - Les postes et situations à risque - La marche en avant (HACCP) - La démarche qualité | <ul style="list-style-type: none"> - Citer les différentes zones de travail, et préciser leurs fonctions principales - Citer les règles d'implantation d'un laboratoire (marche en avant), d'un poste de travail - Citer les règles d'ergonomie, de surfaces, de zones spécifiques, des concepts de production - Identifier les situations à risque sur les lieux de travail et les mesures de prévention associées |
| | Sélectionner et utiliser les matériels et outillages adaptés à la situation professionnelle | | <ul style="list-style-type: none"> - Les appareils de mesure et de pesée - Les appareils de conditionnement - Les appareils de préparation - Les appareils de production de froid - Les appareils de cuisson - Les outillages - Les équipements de transport et de manutention | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier le rôle et l'utilisation des appareils: - Le refroidisseur et mitigeur d'eau - Les pétrins et les batteurs - Les balances - La diviseuse hydraulique - La peseuse volumétrique - Les bouleuses - Le parisien - La balancelle - Le repose-pâtons - L'armoire ou la chambre de fermentation - La façonneuse - Le laminoir - L'armoire ou la chambre réfrigérée - Le surgélateur - Le conservateur - Les fours: le four à sole, le four ventilé - Le robot-coupe - La machine sous-vide - Le mixeur plongeant - Le micro-onde - La tempèreuse - Le four à chariot, ... - Repérer les équipements de transport en fonction des conditions de livraison et de stockage |
| Tâche 2: Organisation de sa production | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle | Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions | L'organisation de la production est planifiée en amont des fabrications et permet un enchaînement cohérent des tâches en fonction des impératifs de la commande. | <ul style="list-style-type: none"> - Les documents de travail: - Les commandes, - Les documents d'organisation - Les documents de fabrication | <ul style="list-style-type: none"> - Calculer et organiser la production - Identifier les différents documents de travail et préciser leurs fonctions: les documents de suivi et de contrôle (fiche contrôle à réception, fiche de suivi des températures, ...) - Justifier le rôle de chaque document de travail - Compléter et respecter les documents liés à l'organisation (fiche de poste, organigramme de production...) |
| | Organiser et optimiser les temps de travail | | <ul style="list-style-type: none"> - Le vocabulaire professionnel | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les documents de fabrication (fiche technique, fiche recette, notice d'utilisation, - Identifier les termes professionnels liés aux gestuelles et aux techniques |
| | Utiliser une fiche technique | | | |

| | Calculer le poids des matières premières selon une commande | | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de conversion - Les unités de mesure | - Adapter les quantités à la commande |
|--|---|--|--|--|
| Tâche 3 : Préparation des matières premières | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires | Contrôler la conformité de la marchandise | Les matières premières sont identifiées, contrôlées, sélectionnées et pesées pour la préparation de la commande. | <ul style="list-style-type: none"> - La classification des matières premières - Les points de contrôle : quantité, qualité organoleptique, DLC (Date Limite de Consommation), DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale), DDM (Date de Durabilité Minimale), DCR (Date de Consommation Recommandée) | - Sélectionner les matières premières en lien avec la commande |
| | Effectuer les pesées des matières premières nécessaires | | | |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes de base | | | | |
|--|---|--|--|--|
| Tâche 4: Mélanges et pétrissages (Pâtes friables, feuilletées, levées, levées feuilletées, à choux) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique | Réaliser une pâte conformément à la commande | La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation...). | <ul style="list-style-type: none"> - L'eau : rôles et utilisations - Les techniques de mélange et de pétrissage | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les rôles de l'eau dans un processus de fabrication d'un produit (agent d'hydratation, de dilution, de refroidissement ou de cuisson et de développement) - Associer à chacun de ces rôles un exemple de fabrication - Identifier les différentes phases du pétrissage en les justifiant - Citer les étapes de fabrication - Evaluer l'incidence sur le travail ou sur le produit : des différents ingrédients, d'un type de pétrissage ou mélange, de la consistance, de la température sur une pâte ou un mélange - Repérer les différentes propriétés des pâtes |
| | Réaliser des pâtes par sablage et par crémage | La technique utilisée est adaptée à la commande. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, réseau, hydratation...) | <ul style="list-style-type: none"> - Les matières grasses - Les méthodes de fabrication des pâtes friables : brisée, à foncer sablée, sucrée - Le matériel utilisé - La consistance des pâtes - Les techniques professionnelles | <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer le processus de transformation de la crème en beurre - Différencier l'origine des différentes matières grasses - Déterminer les utilisations de chaque matière grasse selon leurs rôles (agents de saveur, texture, isolant, coloration et point de fusion) et évaluer leurs propriétés organoleptiques : - Décrire les changements de la matière : <ul style="list-style-type: none"> - au contact de la température, de l'air et de l'eau, - par l'action mécanique - Caractériser les phénomènes de fusion, décomposition, cristallisation, plasticité, oxydation et émulsion selon leurs mécanismes et leurs effets - Appliquer les étapes de fabrication - Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes - Associer chacune des pâtes à des fabrications |
| | Réaliser une pâte feuilletée | La texture de la pâte est conforme à la préparation souhaitée (hydratation). | <ul style="list-style-type: none"> - Les méthodes de fabrication - Les matériels utilisés | <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les étapes de fabrication - Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes - Associer la pâte à des fabrications |
| | Réaliser une pâte levée Réaliser une pâte levée feuilletée | Les textures des pâtes sont conformes (réseau, hydratation). | <ul style="list-style-type: none"> - Le blé : transformation, mouture - Les farines : composition, types et analyses - Les autres farines - Les produits correcteurs - Le sel : rôle, aspect nutritionnel et utilisations - Les qualités et les défauts des pâtes - Les méthodes de fabrication - Les matériels utilisés | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les composants du grain de blé - Identifier les différentes phases de la mouture - Identifier les composants de la farine ainsi que leurs proportions - Repérer les différents types de farine - Interpréter les résultats des analyses de farine (taux de cendres, d'humidité, de protéines, l'alvéographe de Chopin, l'hagberg et pékar) - Indiquer les particularités des farines (seigle, riz, gaude, féculé de pomme de terre) - Identifier le rôle des principaux produits correcteurs et leur réglementation - Distinguer les origines du sel : roche et marin - Enumérer les particularités de chaque type de sel marin (sel fin, fleur de sel, sel gros) et en déduire l'application appropriée - Citer les rôles du sel dans une pâte - Adapter le dosage en lien avec la législation - Appliquer les étapes de fabrication - Utiliser les matières premières nécessaires à la réalisation des pâtes - Associer à chacune de ces pâtes des réalisations |
| | Réaliser une pâte à choux | La consistance et l'homogénéité de la pâte sont adaptées à la | <ul style="list-style-type: none"> - Les étapes de fabrication d'une pâte à choux : - La panade - L'hydratation | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des pâtes à choux pour : <ul style="list-style-type: none"> - pièces individuelles et petits fours - entremets (Paris-Brest, Saint-Honoré) |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | | production demandée. | | |
| | Incorporer en cours de mélange ou de pétrissage | Les éléments d'incorporation sont ajoutés au cours du pétrissage et/ou mélange au moment opportun. | - Le rôle des produits incorporés au cours du mélange ou du pétrissage | - Repérer les incidences du moment et/ou des éléments d'incorporation sur la qualité des pâtes |
| | Identifier et corriger les défauts des pâtes | Les défauts sont identifiés. Une action corrective ou préventive est proposée en accord avec la hiérarchie. | - Les propriétés, qualités et défauts des pâtes | - Diagnostiquer les défauts et proposer une mesure corrective |
| Tâche 5 : Conduite des fermentations (Méthode en direct, en différé, sur-direct, sur pré-fermentation) | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation | Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage | Les températures de pâtes sont contrôlées en fin de pétrissage. | - Le principe et le fonctionnement des thermomètres - L'incidence de la température de pâte en fin de pétrissage - Les actions correctives | - Repérer l'incidence, sur le travail ou le produit, de la température d'une pâte en fin de pétrissage |
| | Conduire les différentes phases de fermentation | Les fermentations sont conduites en tenant compte des différents paramètres de travail et des produits à réaliser. | - La levure : rôle et utilisations - Le principe, le rôle et les étapes de la fermentation - Les agents de fermentation (levures et levains) - Les méthodes de fermentation - Les matériels de fermentation | - Identifier les rôles de la levure dans une pâte - Différencier les spécialités des formes de levure de panification et spécifier leur procédé d'utilisation - Caractériser le rôle de la fermentation panaire - Citer et élaborer les différentes pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levains) - Choisir un type de fermentation pour un produit proposé - Identifier les défauts et proposer des actions correctives dans une situation donnée |
| Tâche 6 : Pesée, division | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Peser et diviser la pâte selon une commande | Diviser la pâte en pâtons en veillant à respecter le réseau glutineux | La division des pâtons est organisée, précise, les qualités de la pâte sont préservées. | - Les propriétés plastiques des pâtes - L'incidence de la texture d'une pâte | - Organiser la pesée des pâtes - Préserver le réseau glutineux - Minimiser le nombre de morceaux par pâton |
| Tâche 7 : Mise en forme et façonnage | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Mettre en forme et façonner les pâtons en fonction de la commande | Préparer les pâtons au façonnage (bouler, préformer) | Les pâtons sont préformés en fonction de leurs qualités plastiques. | - L'incidence du boulage et de la mise en forme sur l'équilibre des qualités plastiques de la pâte | - Justifier le choix de la technique de boulage ou de mise en forme en fonction des qualités plastiques de la pâte |
| | Adapter les conditions de détente des pâtons | Les pâtons sont disposés et protégés lors de la détente. | - Les conditions de températures et d'hygrométrie - Les matériels spécifiques | - Déterminer les bonnes conditions de détente des pâtons |
| | Donner la forme finale au produit par les étapes successives du façonnage | Les produits sont façonnés, la mise en forme est régulière. Les produits sont rangés et protégés en vue de l'apprêt. | - Les formes traditionnelles et régionales | - Façonner à la main différentes formes - Disposer et protéger en vue de l'apprêt |

| Tâche 8 : Tourage | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Beurrer et tourner un pâton | Préparer le pâton et la matière grasse de tourage | Les matières grasses sont choisies en fonction de leur plasticité et de la production à réaliser. | <ul style="list-style-type: none"> – Les propriétés physico-chimiques des matières d'œuvre – Les matières grasses de tourage | <ul style="list-style-type: none"> – Mesurer l'incidence de la sélection des matières grasses sur la pâte et les produits finis |
| | Enchâsser la matière grasse dans le pâton | Les feuilletés de beurre et de pâtes présentent une répartition homogène. Le pâton est régulier et lisse. Les plis successifs sont précis et permettent une abaisse finale régulière. | <ul style="list-style-type: none"> – Les techniques de tourage – Le fonctionnement et l'utilisation des matériels et outillages adaptés | <ul style="list-style-type: none"> – Mettre en œuvre les techniques de tourage – Respecter les temps de repos et de refroidissement |
| | Allonger et plier successivement le pâton | | | |
| | Veiller à la bonne texture de la pâte et de la matière grasse tout au long des étapes | | | |
| Tâche 9 : Réalisation de l'abaisse | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Abaisser une pâte | Abaisser une pâte au rouleau et/ou au laminoin en fonction du produit souhaité | La pâte est abaissée en fonction de la commande. | <ul style="list-style-type: none"> – Les techniques pour abaisser – Les outillages et matériels adaptés | <ul style="list-style-type: none"> – Respecter les épaisseurs et les dimensions en fonction des productions |
| | Adapter les dimensions de la pâte en fonction de la commande | L'abaisse est réalisée afin de limiter les pertes et excédents. | | |
| Tâche 10 : Fonçage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Foncer une pâte | Adapter le fonçage à la hauteur et à la forme du moule de façon régulière | <p>Les techniques de fonçage sont adaptées à la commande.</p> <p>La production est structurée.</p> <p>Les produits sont réguliers.</p> <p>La pâte ne se rétracte pas, la crête est régulière et les angles sont bien marqués.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Les techniques de fonçage en fonction des différents moules | <ul style="list-style-type: none"> – Assurer une production régulière et commerciale |
| Tâche 11 : Détaillage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Détailler la pâte selon la commande | Couper la pâte à l'aide de l'outil adapté en pièces régulières et conformes aux dimensions et poids de la commande | <p>Le détaillage est régulier et adapté à la pâte et à la commande.</p> <p>Le détaillage de la pâte minimise les pertes.</p> <p>Les rognures sont exploitées.</p> | <ul style="list-style-type: none"> – Les techniques pour détailler – Les matériels et outillages utilisés | <ul style="list-style-type: none"> – Détailler régulièrement en limitant les pertes et les excédents |
| Tâche 12 : Dressage à la poche | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Dresser à la poche | Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats et les espacements | Le dressage est régulier, la disposition des éléments permet une cuisson uniforme et régulière. | <ul style="list-style-type: none"> – Les principales techniques de dressage | <ul style="list-style-type: none"> – Sélectionner l'outillage adapté – Réaliser des produits réguliers et bien répartis pour optimiser la cuisson |
| | Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson | | | |

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | | | |
|---|--|--|---|--|
| Tâche 13 : Préparation à la cuisson | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les produits pour l'enfournement | Apprécier l'apprêt des produits | <p>Les espaces de cuisson sont opérationnels (température, propreté, matériel de cuisson, environnement de travail).</p> <p>Les produits sont prêts à être enfournés (disposer, organiser, dorer, scarifier, ciseler, ...).</p> <p>Les temps et conditions de cuisson sont gérés (buée, oura).</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de cuisson - Les équipements de cuisson : caractéristiques et réglages - La gestion des températures et des temps de cuisson - Les techniques et outillages adaptés : - Dorure, ciselage, rayage et scarification - Les rôles et incidences de la scarification et de la buée | <ul style="list-style-type: none"> - Conduire des cuissons - Indiquer la température et un temps de cuisson pour chaque produit de boulangerie, de viennoiserie ou de pâtisserie - Mesurer l'incidence de la scarification et du ciselage en boulangerie - Identifier le rôle de la vapeur d'eau, du oura et de la dorure pour la cuisson des produits |
| | Contrôler la température, la propreté et la disponibilité des matériels de cuisson | | | |
| | Dorer uniformément les produits | | | |
| | Sucrez, Fariner, fleurir | | | |
| | Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale | | | |
| | Ciseler ou scarifier de façon régulière en fonction de la commande | | | |
| | Doser la buée dans la chambre de cuisson | | | |
| Tâche 14 : Gestion des cuissons et des après-cuissons | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Gérer les bonnes conditions de cuisson, de séchage et de ressuage des produits | Conduire la cuisson en fonction du type de produit et du matériel | <p>Les cuissons sont conduites et surveillées.</p> <p>Les produits sont défournés ou débarassés ou réservés dans des espaces adaptés.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Le principe du ressuage et du rassissement - Les conditions optimales du ressuage des produits - Les conditions de conservation des produits | <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer l'évolution des produits pendant la cuisson - Indiquer l'influence du matériel sur la cuisson, le ressuage et le rassissement ou séchage - Identifier le rôle du ressuage et le principe du rassissement |
| | Surveiller l'évolution de la cuisson et ajuster les paramètres si nécessaire | | | |
| | Mettre en œuvre les bonnes conditions de refroidissement, de ressuage ou de séchage des produits | | | |

**Compétence globale 2 : Réaliser les préparations fondamentales
en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade**

| Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes de base | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Tâche 15 : Réalisation de crèmes avec ou sans cuisson | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires | Respecter les temps et les températures de réalisation et de conservation des crèmes selon les normes d'hygiène | Les crèmes et appareils à crème prise ont été élaborés dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. La texture, l'aromatisation, l'assaisonnement sont conformes aux produits à réaliser. | <ul style="list-style-type: none"> - Le lait et la crème laitière - Les types de crèmes de base et leurs propriétés - Les techniques de réalisation des crèmes - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation - L'utilisation des matières aromatisantes : pâtes, spiritueux, arômes naturels ou de synthèse | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les catégories de lait en fonction de leur teneur en matières grasses et de leur traitement de conservation - Indiquer les constituants alimentaires du lait et leurs propriétés physico-chimiques en lien avec la préparation réalisée - Expliquer les rôles du lait comme agent de saveur, d'hydratation et de texture - Décrire le processus physique permettant la formation de la crème (par stagnation ou centrifugation) - Adapter le choix de crème en fonction de ses caractéristiques (teneur en matières grasses, acidité, traitement de conservation) et du type de production - Identifier les rôles de la crème (agents de saveur, de liaison, de foisonnement) - Décrire les traitements permettant d'obtenir une crème allégée et mesurer ses effets sur les propriétés et l'application en boulangerie et en pâtisserie - Réaliser les crèmes et appareils selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| | Maitriser la réalisation des différentes crèmes de base | | | |
| | Adapter le choix de la réalisation d'une crème en fonction du produit final à réaliser | | | |
| Tâche 16 : Réalisation d'appareils à crème prise | | | | |
| Réaliser différents types de crèmes, avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires | Equilibrer le dosage de l'aromatisation et/ou de l'assaisonnement d'une crème | | | |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Tâche 17 : Réalisation de produits snacking | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Monter et/ou garnir des produits snacking | Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts et/ou de PAI (Produits Alimentaires Intermédiaires) | <p>Les sauces et garnitures sont élaborées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p> <p>Les produits snacking sont assemblés de façon régulière en dimension et en garniture.</p> <p>Les produits sont conservés dans des conditionnements et espaces adaptés.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation des produits snacking - Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation - Les règles d'étiquetage et de traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les produits snacking selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes - Assurer le conditionnement, la conservation et l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur |
| | Réaliser des produits salés à base de pâte friable, pâte feuilletée, pâte levée et pâte levée feuilletée | | | |
| | Réaliser un montage salé à partir d'une fabrication déjà confectionnée | | | |
| | Conditionner les produits de façon adaptée | | | |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils de base | | | | |
|--|--|---|--|---|
| Tâche 18 : Réalisation d'appareils meringués et meringues | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser différents types d'appareils meringués et différents types de meringues | Elaborer les différents types d'appareils meringués et de meringues | Les techniques de réalisation des meringues et appareils meringués de base sont réalisées dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> – Les types et techniques de réalisation de meringues et appareils meringués – Les propriétés et transformations physico-chimiques des matières d'œuvre – Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation | <ul style="list-style-type: none"> – Réaliser les meringues et appareils meringués selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| | Mettre en œuvre les techniques de foisonnement | | | |
| | Dresser régulièrement à la poche, à la cuillère ou à la corne en respectant les formats et les espacements | | | |
| Tâche 19 : Réalisation de pâtes battues | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des pâtes battues | Mettre en œuvre et respecter les techniques de fabrication des génoises et des biscuits | Les techniques de réalisation des pâtes battues sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> – Les œufs et ovoproduits – Les techniques de fabrication et de cuisson des pâtes battues – Les méthodes de mise en forme des pâtes battues | <ul style="list-style-type: none"> – Décrire la structure de l'œuf de poule et repérer les protocoles d'hygiène pour sa manipulation, utilisation et conservation – Identifier les catégories d'œufs et relier la composition et les propriétés physico-chimiques du jaune et du blanc aux transformations observées lors de la préparation – Décrire les fonctions technologiques de l'œuf dans les préparations de boulangerie et de pâtisserie : agent de masse, de coloration, de liaison, de foisonnement, d'émulsion et de saveur – Identifier les différents types d'ovoproduits (liquides, déshydratés et congelés) et comparer leurs avantages et inconvénients par rapport aux œufs coquille – Réaliser les pâtes battues (génoises, biscuit de Savoie, biscuit cuiller, biscuit Joconde, biscuit sans farine) selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| Tâche 20 : Réalisation de gâteaux de voyage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser différents gâteaux de voyage | Confectionner à partir d'appareils à cake | Les techniques de réalisation des différents gâteaux de voyage sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> – Les différentes techniques de fabrication et de cuisson des gâteaux de voyage – Les règles de conservation, d'étiquetage et de traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> – Définir les caractéristiques du gâteau de voyage – Réaliser des gâteaux de voyage à partir de : <ul style="list-style-type: none"> – Pâte à cake (aux fruits confits, marbre, citron, 4 quarts) – Pâtes battues lourdes (pain de gènes, madeleines, brownies) – Pâte de base de boulangerie et de pâtisserie (palmiers, allumettes, kouign-amann, gâteaux basque, tarte Linzer) – Assurer le conditionnement, la conservation et |
| | Réaliser à partir de pâtes battues lourdes | | | |
| | Elaborer à partir de pâte de base de boulangerie pâtisserie | | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| | | | | l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur |
| Tâche 21 : Réalisation de fours secs et moelleux | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Réaliser différentes variétés de petits fours | Confectionner différents types de petits fours secs et moelleux | Les techniques de réalisation des différents types de petits fours secs et moelleux sont adaptées à la production dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication et de cuisson des différents types de petits fours secs et moelleux - Les règles de conservation, d'étiquetage et de traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Caractériser les petits fours secs et moelleux - Assurer le conditionnement, la conservation et l'étiquetage des produits selon les normes en vigueur |
| | Adapter la forme, les tailles et la régularité | | | |
| | Assurer les cuissons et la conservation | | | |

Compétence globale 3 : Assembler, garnir, finir et valoriser les productions

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Tâche 22: Réalisation d'un garnissage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Garnir, assembler et décorer des préparations en tenant compte des exigences de texture, de goût et de présentation | Sélectionner et doser les garnitures en fonction des fiches techniques et des attentes de production | Les éléments de garniture sont disposés, insérés, fourrés de façon régulière et harmonieuse. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de garnissage - Les connaissances des règles d'hygiène, de sécurité et de conservation | - Réaliser le garnissage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| | Adapter les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir | | | |
| | Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles (poche, spatule) | | | |
| | Assurer l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique | | | |
| | Contrôler l'aspect final et corriger les imperfections avant la mise en vitrine ou l'emballage | | | |
| Tâche 23: Montage d'une préparation | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Assembler et/ou monter les préparations en respectant les techniques professionnelles, les exigences de qualité visuelle et gustative | Superposer et ajuster les différentes couches ou composants (biscuits, crèmes, garnitures) | L'assemblage et le montage des réalisations sont précis, réguliers et conformes aux attendus. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de montage - Les connaissances des règles d'hygiène, de sécurité et de conservation | - Réaliser le montage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| | Utiliser les techniques de montage adaptées (emporte-pièce, cerclage, moules, poches à douille) | | | |
| | Veiller à l'équilibre des textures et des saveurs | | | |
| | Assurer la stabilité et la régularité des couches | | | |

| Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Tâche 24 : Réalisation d'un glaçage, d'un nappage, d'un sirop | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Assurer la préparation, la cuisson et l'application des glaçages, nappages et sirops en fonction des spécificités des produits à décorer ou à imbiber | Peser et mélanger les ingrédients selon les fiches techniques | La température de cuisson du sirop est respectée. Le glaçage et/ou le nappage respecte les critères de température, de fluidité, d'épaisseur et de brillance. | <ul style="list-style-type: none"> Les produits sucrants Les températures de cuisson du sucre Les outillages et les techniques de réalisation et d'utilisation d'un sirop, d'un nappage, d'un glaçage sont adaptés Les règles d'hygiène, de sécurité et de conservation | <ul style="list-style-type: none"> Identifier les différentes plantes saccharifères Repérer les principales étapes de transformation de la betterave et de la canne à sucre selon le type de sucre produit (blanc ou roux) Décrire les propriétés des différentes variétés de sucre et déterminer leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie (sucre glace, semoule, cristal, casson, vergeoise, cassonade) Identifier et caractériser les principaux produits sucrants d'origine naturelle (miel, glucose, sucre inverti) et analyser leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie Réaliser, tempérer et utiliser un glaçage ou un nappage selon les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des qualités sanitaires et organoleptiques conformes |
| | Ajuster les recettes en fonction des caractéristiques souhaitées (brillance, consistance, goût) | | | |
| | Contrôler les températures pour atteindre la texture souhaitée | | | |
| | Glacer, siroper, imbiber ou napper les produits en respectant les techniques professionnelles | | | |
| | Adapter l'épaisseur et l'uniformité du glaçage, du sirop ou du nappage selon le type de préparation | | | |
| Contrôler l'aspect final (brillance, adhérence, consistance) avant la présentation ou l'emballage | | | | |
| Tâche 25 : Elaboration de décors simples à base de fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes, pâtes levées | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des décors simples avec des fruits, pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées, en assurant la précision des formes et l'équilibre esthétique | Sélectionner, laver et découper les fruits selon les besoins des décors | Les finitions et décors sont soignés et cohérents avec le produit. | <ul style="list-style-type: none"> Les fruits La conservation du fruit frais et/ou transformé Les techniques et outillages de découpe Les techniques d'élaboration, de mise en forme et de séchage des pâtes décoratives La disposition et l'assemblage des éléments de décor | <ul style="list-style-type: none"> Identifier les différentes formes de commercialisation des fruits Caractériser et différencier les différentes étapes de préparation des fruits frais selon sa nature : lavage, épluchage, taillage Repérer le matériel nécessaire pour la préparation des fruits Identifier les avantages et les inconvénients de l'utilisation des fruits frais en termes de saveur, de texture et de coût Repérer les altérations possibles des fruits selon leur nature et le type de transformation, et appliquer les mesures de précaution adaptées Adapter les méthodes de conservation des fruits en fonction de leur nature et de l'utilisation prévue, en respectant les règles d'hygiène spécifiques (réfrigération, cuisson, confisage, mise à l'alcool, dessiccation, mise sous-vide, appertisation, congélation) Identifier les objectifs de la conservation des fruits frais ou transformés en lien avec la saisonnalité, la praticité, le coût et les qualités recherchées Assurer la réalisation d'une décoration harmonieuse et régulière |
| | Assouplir et colorer les pâtes d'amandes, pâtes mortes et pâtes levées pour faciliter le façonnage | | | |
| | Réaliser des formes simples (fleurs, fruits, tresses, torsades) | | | |
| | Découper, mettre en forme des fruits frais afin de réaliser un décor simple et esthétique | | | |
| | Confectionner une pâte morte ou pâte levée afin de réaliser un décor simple | | | |
| | Disposer les décors sur les préparations en tenant compte de l'harmonie visuelle | | | |
| | Vérifier la fixation et l'adhérence des décors sur les supports (pâtes, entremets, viennoiseries) | | | |
| Contrôler l'aspect final : régularité, finesse, précision et esthétique | | | | |
| Tâche 26 : Ecriture au cornet | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Maîtriser l'écriture au cornet pour personnaliser et décorer les préparations, en assurant la qualité du tracé et | Réaliser un cornet en papier sulfurisé pour garantir une écriture fine et régulière | La fabrication du cornet permet la réalisation de frises, dessins ou écritures régulières. | <ul style="list-style-type: none"> Les techniques d'élaboration d'un cornet Les matières d'œuvre et recettes d'appareils et de pâtes à écriture Les méthodes d'utilisation du cornet (tombante, appliquée) | <ul style="list-style-type: none"> Décorer une pièce, un entremets au cornet |
| | Remplir le cornet avec la préparation appropriée (chocolat, glaçage, crème) en contrôlant | | | |

| | | | | |
|---|---|--|---|---|
| l'harmonie visuelle | la consistance pour un tracé fluide | | | |
| | Réaliser des lettres lisibles, harmonieuses et proportionnées | | | |
| | Personnaliser les inscriptions en fonction du thème ou de l'occasion (anniversaire, fête, événement) | | | - Les décors simples au cornet |
| Tâche 27 : Confection de décors simples avec du chocolat | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Réaliser des décors simples en chocolat | Tempérer le chocolat selon les courbes de température appropriées (noir, lait, blanc) pour garantir la brillance et le cassant Réaliser des formes simples (spiroles, feuilles, copeaux, plaques, plumes, ...) en utilisant des moules, pochoirs ou techniques de cornet | La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux courbes de température. Les décors en chocolat sont nets et apportent un côté esthétique. | - Le cacao et le chocolat - Les différents chocolats - La mise au point du chocolat et son maintien en vue de réaliser les éléments de décor - Les techniques simples de décors à base de chocolat | - Identifier et caractériser : - les variétés de cacaoyer, - les conditions favorables à la culture du cacaoyer, - les étapes de la fabrication du cacao, - les produits dérivés du cacao : pâte de cacao, beurre de cacao, cacao en poudre, chocolat (noir, lait, blanc), pâte à glacer. - Identifier les fonctions des produits dérivés du cacao en matière de goût, de texture et d'aspect, et déterminer le produit le plus approprié selon la préparation à réaliser - Différencier les chocolats selon leur composition et en déduire leurs utilisations en boulangerie et en pâtisserie. - Justifier les conditions de stockage et de conservation - Réaliser des moulages et décors simples |

Bloc 2A – Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en boulangerie

Compétence globale 4 : Organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Tâche 1 : Préparation de son poste de travail | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | Régler ou programmer les matériels | Le poste et le petit matériel sont désinfectés. Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production. Les matières premières sont sélectionnées et préparées en fonction de la commande. | - Les protocoles d'hygiène et de sécurité | - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité |
| | Préparer l'outillage en fonction de la commande | | | |
| | Désinfecter le poste de travail et le petit outillage | | | |
| Tâche 2 : Organisation de sa production | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Planifier les étapes de fabrication de façon rationnelle | Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps de travail selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson | Les documents normalisés sont complétés (organigramme). Les démarches de l'organisation sont justifiées. | - Les diagrammes de fabrication | - Organiser les journées de travail afin d'optimiser la production |
| Tâche 3 : Préparation des matières premières | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Identifier et vérifier la conformité des matières premières nécessaires | Calculer le poids des matières premières à mettre en œuvre | Les documents normalisés sont complétés (calculs de recettes) en fonction de la commande. Les proportions sont respectées en fonction de la commande. | - Les calculs de production | - Calculer les productions afin d'optimiser l'utilisation des matières premières |
| | Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires | | - Les matières premières en boulangerie : - Les graines dans le pain - Les produits correcteurs (les additifs, les auxiliaires technologiques, les adjuvants) - La réglementation et les appellations en boulangerie | - Sélectionner et justifier l'utilisation des matières premières en lien avec la commande - Citer les types de graines utilisées en boulangerie et identifier leurs apports nutritionnels (pavot, sésame, lin, tournesol, chia, courge) - Citer et préciser le rôle des produits correcteurs - Renseigner et préciser les différentes appellations en boulangerie |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes levées et levées feuilletées | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Tâche 4: Confection des différentes productions et conduite des pétrissages | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Adapter la technique de mélange ou de pétrissage en fonction du résultat souhaité et/ ou de la fiche technique | Déterminer la température de base adaptée au matériel et au pétrissage | La consistance et la température de la pâte sont adaptées à la production demandée. Le réseau glutineux des pâtes est structuré et conforme. Les qualités des pâtes (ténacité, extensibilité, élasticité) sont en cohérence avec les produits demandés. | - La notion de température de base | - Déterminer la température de base en fonction de la méthode de pétrissage et du matériel utilisé |
| | Calculer la température de l'eau de coulage | | - Le calcul de la température de l'eau de coulage et de la pâte | - Calculer la température de l'eau de coulage |
| | Fraser | | - Le taux d'hydratation et les consistances des pâtes | - Déterminer le taux d'hydratation et apprécier la consistance de la pâte en fonction de la commande |
| | Pétrir (PVL, PA, PI, pâtes uniquement frasées) | | - Les méthodes et les techniques de pétrissage | - Déterminer la méthode ou la technique de pétrissage en fonction du produit attendu |
| | Contrôler la conformité de consistance et du réseau glutineux | | - La formation du réseau glutineux | - Apprécier et comprendre les différentes façons de former le réseau glutineux |
| | Identifier et corriger les défauts des pâtes | | - Les défauts des pâtes | - Identifier et corriger: - Pâte ferme - Pâte douce - Pâte croûtée - Excès de force - Manque de force - Pâte qui relâche |
| Tâche 5: Travail des pâtes selon les fabrications | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Adapter les manipulations en fonction des qualités plastiques de la pâte et en fonction des qualités plastiques des matières grasses | Vérifier la ténacité, l'extensibilité et l'élasticité des pâtes et adapter les manipulations | La division, la mise en forme et le façonnage sont conformes à la commande. | - Les manipulations manuelles ou mécaniques | - Adapter les manipulations en fonction des produits attendus |
| | Maîtriser les techniques de beurrage et de tourage manuel et mécanique | Les techniques de tourage sont adaptées aux conditions d'exercice. Les détaillages et façonnages des viennoiseries sont réguliers et adaptés à la commande. | - Le principe et les techniques du tourage manuel et mécanique | - Appliquer et adapter les méthodes de tourage en fonction du produit attendu et des conditions climatiques |
| | Déterminer un schéma de détaillage en fonction de la commande et réaliser l'abaisse au laminoir | | - Le principe et les techniques du détaillage | - Adapter la dimension et l'épaisseur de l'abaisse en fonction de la commande et respecter la commande |
| Tâche 6: Conduite des fermentations | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Appliquer les paramètres de temps et de température aux différentes étapes de la fermentation | Contrôler les températures de pâte en fin de pétrissage, analyser et adapter le processus de fabrication | Les pré-fermentations, les fermentations et les temps de repos sont adaptés aux fabrications et aux conditions de production. | - Les méthodes de pré-fermentation et de fermentation | - Justifier l'incidence de la température de la pâte sur le procédé de fabrication |
| | Contrôler, analyser et adapter la durée du pointage | | | - Réaliser les pré-fermentations suivantes: - Méthode sur-direct (levure) - Méthode sur-indirect (pré-fermentation à base de levure, poolish, pâte fermentée et levain levure) - Méthode sur levain (dur et liquide) |
| | Contrôler, analyser et adapter la durée de l'apprêt | | | - Réaliser les fermentations suivantes: - En direct - Pointage retardé - Pousse lente |
| | Répartir les pièces de manière optimale en vue de gérer la cuisson | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <ul style="list-style-type: none">- Pousse contrôlée (bloqué réactif, pré-poussé bloqué)- Méthode sur faible ense- mencement |
|--|--|--|--|---|

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Tâche 7 : Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Choisir le matériel de cuisson adapté | Adapter la température de cuisson au matériel choisi | Le choix du matériel est adapté aux objectifs de production. | - Le choix du matériel en fonction de la commande | - Adapter le matériel de cuisson en fonction du produit - Expliquer le rôle et l'utilisation des équipements |
| Tâche 8 : Préparation à la cuisson | | | | |
| Tâche 9 : Gestion de la température, de la buée et de la durée de cuisson | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les produits à l'enfournement et gérer la cuisson | Dorer uniformément les produits, analyser et apprécier la tenue du produit | Le flocage (fariner avec ou sans pochoir), l'appareil à tigrer, la scarification, la dorure, le ciselage sont conformes à la demande. Le sucre est utilisé de manière optimale. La buée est dosée avec précision. Les températures et les temps de cuisson sont cohérents. Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés. | - Le réglage des matériels de cuisson - Les techniques de finition et de scarification - La gestion des cuissons en optimisant la consommation des énergies | - Expliquer le rôle de la dorure - Expliquer le rôle de la scarification et de la buée - Organiser le tapis d'enfournement - Déterminer la durée et la température de cuisson - Repérer les différentes phases de la transformation de la pâte en pain - Apprécier la qualité de la cuisson - Gérer les énergies |
| | Ciseler de façon régulière et esthétique | | | |
| | Sucre et optimiser la perte | | | |
| | Déposer les pains sur le tapis d'enfournement de façon optimale | | | |
| | Fariner, fleurir en fonction de la commande | | | |
| | Scarifier de façon régulière et conforme à la commande et proposer la coupe adaptée à la tenue du produit | | | |
| | Gérer l'apport de buée et la durée de cuisson | | | |
| | Enfourner et défourner les produits | | | |
| Tâche 10 : Gestion du ressuage | | | | |
| Tâche 11 : Vérification de la qualité des pains | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Gérer les conditions de ressuage et d'après-cuisson des produits | Mettre en œuvre les bonnes conditions de ressuage des produits | Le ressuage est assuré dans les conditions adaptées. | - La gestion du ressuage | - Organiser le ressuage en fonction des produits |
| | Apprécier la qualité des pains | Les qualités des pains sont en cohérence avec les produits demandés et la législation en vigueur. | - Les critères de qualité - Les défauts des pains | - Analyser les produits au regard des critères de qualité - Proposer une action corrective aux défauts suivants: - Pain peu développé - Pain plat - Pain terne - Pain cintré - Pain peu grigné - Pain ferré - Pain cloqué - Alvéolage non conforme |

**Compétence globale 5 : Elaborer les pâtes, crèmes, garnitures
et produits boulangers de base et de création, y compris de restauration nomade**

| Activité professionnelle 4 - Réalisation de crèmes et de garnitures de base et aromatisées (crème pâtissière, d'amande, aromatisée, à base de purée de fruits, garnitures créatives) | | | | |
|---|---|---|--|--|
| Tâche 12: Réalisation d'inserts pour viennoiseries créatives | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser différents types de crèmes et/ou garnitures avec ou sans cuisson, dans le respect des procédés techniques et des contraintes sanitaires - Aromatiser une crème et dresser un insert | Adapter le choix de la réalisation d'une crème et/ou garniture en fonction de la commande | Les crèmes et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. La texture des garnitures et des crèmes est homogène et conforme aux attentes. La saveur est équilibrée. Le dressage à la poche est régulier. | <ul style="list-style-type: none"> - Les types de crèmes et leurs propriétés - Les agents gélifiants associés - Les techniques de réalisation des crèmes - Les règles d'hygiène et de sécurité - Les règles de conservation | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des garnitures pour viennoiseries créatives - Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène - Repérer les qualités organoleptiques des crèmes et garnitures - Distinguer les différentes textures - Dresser à la poche les inserts avec régularité et en fonction du produit souhaité |
| | Dresser régulièrement une crème ou un insert | | | |
| | Respecter les températures de réalisation et de conservation des crèmes | | | |
| | Justifier le dosage de l'aromatisation d'une crème | | | |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Tâche 13: Réalisation de produits de restauration boulangère et des sauces et garnitures | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Monter et/ou garnir des produits snacking | Préparer des garnitures salées à partir de produits bruts | <p>Les sauces et garnitures sont confectionnées à partir de matières premières de base dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Les saveurs et les textures sont harmonieuses et équilibrées.</p> <p>Le montage et les finitions sont réalisés avec soin dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation des produits snacking - Les règles d'hygiène et de sécurité - Les règles de conditionnement et de conservation - Les règles d'étiquetage, de traçabilité et d'information des allergènes | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des produits de snacking - Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène - Adapter le conditionnement en fonction des produits |
| | Assembler des produits de façon harmonieuse et esthétique | | | |
| | Conditionner et assurer la traçabilité des produits confectionnés | | | |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de produits de longue conservation | | | | |
|--|---|---|--|---|
| Tâche 14 : Elaboration de gâteaux de voyage et brioches régionales de longue conservation | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des brioches de longue conservation et régionales et différents gâteaux de voyage | Confectionner des brioches longue conservation (tressées, moulées, tranchées) | Le choix des matières premières et le procédé de fabrication sont adaptés à la longue conservation. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation - Les modes de cuissons - Les présentations - La conservation | <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer des produits de longue conservation - Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène - Adapter le conditionnement pour mettre en valeur le produit - Choisir le conditionnement en fonction de la durée de conservation des produits |
| | Confectionner des brioches régionales | Le conditionnement et l'étiquetage sont réalisés dans le respect de la réglementation en vigueur. | | |
| | Confectionner à partir d'appareils: brownies, cookies, cakes, financiers, muffins, barres de céréales | | | |

**Compétence globale 6 : Assembler, garnir, finaliser
et valoriser les produits de boulangerie**

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en boulangerie | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Tâche 15: Dressage à la poche | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Dresser à la poche pour assurer des finitions | Dresser régulièrement à la poche en respectant les formats | Le dressage et le garnissage sont effectués avec précision et régularité. | <ul style="list-style-type: none"> – Les principes de base du dressage | <ul style="list-style-type: none"> – Respecter les règles d'utilisation d'une poche |
| Tâche 16: Montage et garnissage d'un produit de boulangerie et de viennoiserie | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Monter et garnir une préparation | Sélectionner et doser les garnitures en fonction d'une commande | Le montage des produits de boulangerie et de viennoiserie est réalisé en conformité avec la commande et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité. | <ul style="list-style-type: none"> – Les techniques de garnissage et de montage – Les techniques de finitions et d'équilibre des décorations – Les règles d'hygiène et de sécurité | <ul style="list-style-type: none"> – Appliquer les techniques de montage et de garnissage – Apprécier l'aspect final et l'équilibre du produit fini – Appliquer les règles du guide des bonnes pratiques et d'hygiène |
| | Ajuster les textures, consistances et températures des garnitures selon les produits à garnir | | | |
| | Garnir régulièrement et uniformément les produits en respectant les techniques professionnelles en fonction d'une commande (poche, spatule) | | | |
| | Analyser l'équilibre des saveurs et des textures pour garantir la qualité organoleptique | | | |

| Activité professionnelle 8 : Finitions et décorations en boulangerie | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Tâche 17 : Mise en valeur du produit fini (finitions de base et créatives) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre en valeur un produit de viennoiserie | Réaliser, après cuisson, des finitions de base ou créatives consommables pour des produits de viennoiserie | Le produit fini est régulier et commercialisable. | <ul style="list-style-type: none"> Les différentes techniques de finition comestible | <ul style="list-style-type: none"> Déterminer et justifier le choix de la technique de finition mise en œuvre |
| Tâche 18 : Réalisation d'une pièce de buffet en pâte morte et/ou pâte levée | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des éléments de décor à partir d'un thème en pâtes levées et/ou pâtes mortes | Maîtriser différentes techniques de décor : la découpe, le modelage, le flochage, le montage, l'assemblage et le collage alimentaire | La production d'une pièce de buffet (finesse, solidité, respect des dimensions, ...) met en valeur le buffet. | <ul style="list-style-type: none"> Les différentes techniques de décor Les différentes pâtes utilisées pour le décor | <ul style="list-style-type: none"> Déterminer et justifier le choix des pâtes et des techniques mises en œuvre en fonction d'un thème |
| Tâche 19 : Ecriture au cornet | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser et utiliser un cornet | Appliquer plusieurs styles d'écriture | L'écriture au cornet apporte une finition soignée et cohérente avec la production demandée. | <ul style="list-style-type: none"> Les techniques d'élaboration d'un cornet Les recettes d'appareils, de pâtes à écriture Les décors simples Les styles d'écriture au cornet L'orthographe | <ul style="list-style-type: none"> Elaborer un cornet Réaliser des décors simples à partir d'une pâte à écriture |
| Tâche 20 : Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre en valeur une production sous forme de buffet | Connaître et appliquer les règles de présentation des produits Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande | L'ensemble des productions du buffet est harmonieux. | <ul style="list-style-type: none"> Les règles de présentation d'une production | <ul style="list-style-type: none"> Présenter une production selon les règles établies |
| Tâche 21 : Analyse sensorielle de la production | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser une analyse sensorielle de la production | Expliciter une production par l'approche sensorielle Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective | L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées. | <ul style="list-style-type: none"> L'approche sensorielle : les sens et descripteurs Les défauts organoleptiques et les mesures préventives ou correctives correspondantes | <ul style="list-style-type: none"> Associer chaque sens à l'organe sensoriel correspondant Identifier et décrire les différentes étapes de l'analyse sensorielle Décrire les caractéristiques sensorielles du produit (aspect visuel, arômes, texture et saveurs) Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle Identifier les défauts organoleptiques et proposer des actions préventives ou correctives |

Bloc 2B – Réaliser des fabrications et des productions spécialisées en pâtisserie

Compétence globale 7 : Organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie

| Activité professionnelle 1 - Organisation et planification du travail | | | | |
|---|---|---|---|--|
| Tâche 1 : Préparation de son poste de travail | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les matériels et outillages nécessaires en fonction de la commande | Préparer l'outillage en fonction de la commande | Le poste et le petit matériel sont désinfectés. | <ul style="list-style-type: none"> - Les protocoles d'utilisations spécifiques des appareils - Les protocoles de nettoyage | <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer et justifier les protocoles de nettoyage |
| | Respecter et contrôler les protocoles de nettoyage et de désinfection | Les protocoles de nettoyage sont respectés et contrôlés tout au long de la production. | | |
| Tâche 2 : Organisation de sa production | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Planifier les étapes de fabrication rationnelle | Anticiper les étapes actives et passives des différentes productions afin d'optimiser son temps selon la disponibilité des matériels et des surfaces de cuisson | Les démarches de l'organisation sont justifiées. | <ul style="list-style-type: none"> - Les documents liés à l'organisation et à la production | <ul style="list-style-type: none"> - Compléter des documents d'organisation et de production en fonction d'une commande - Justifier ses choix et sa démarche |
| | Justifier l'organisation de son travail | Les documents normalisés sont complétés (organigramme). | | |
| Tâche 3 : Préparation des matières premières | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer les matières premières en fonction de la commande | Quantifier et effectuer les pesées des matières premières nécessaires | <p>Les documents normalisés sont complétés (calculs de recettes).</p> <p>Les matières premières sont sélectionnées en fonction de la commande.</p> <p>Les proportions sont respectées en fonction de la commande.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les documents liés à la production - Les matières premières de base - Les matières complémentaires : PAI et produits semi-élaborés - Les produits de substitution : - aux produits laitiers - à la farine - au sucre - aux agents épaississants et gélifiants - Les additifs alimentaires - Les calculs professionnels | <ul style="list-style-type: none"> - Compléter des documents liés à la production en fonction d'une commande - Caractériser et identifier un PAI ou produit semi-élaboré - Citer les avantages et inconvénients de l'utilisation des PAI et produits semi-élaborés - Proposer un produit de substitution et préciser son intérêt principal parmi : <ul style="list-style-type: none"> - les laits végétaux et matières grasses végétales - les farines sans gluten - les sucres ou édulcorants réduisant l'indice glycémique - les gélifiants végétaux - Identifier et différencier les additifs selon leur origine (naturelle ou artificielle) et pouvoir (aromatique, de coloration, épaississant, gélifiant, stabilisant, émulsifiant, antioxydant) - Justifier le choix de l'additif selon l'objectif recherché et indiquer les précautions d'utilisation - Préciser l'information obligatoire auprès de la clientèle en lien avec la réglementation en vigueur sur l'usage des additifs - Justifier les applications technologiques des produits utilisés - Calculer les quantités à mettre en œuvre en fonction d'une commande |
| | Respecter les proportions en fonction d'une commande | | | |

| Activité professionnelle 2 - Elaboration des pâtes | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Tâche 4 : Réalisation de pâtes friables | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des pâtes friables | Réaliser des pâtes par sablage ou crémage | Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (friabilité, hydratation...). La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice. L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations. Le fonçage est appliqué, les bords sont nets, sans risque de rétractation à la cuisson. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation par sablage et par crémage - Les techniques pour abaisser et foncer | <ul style="list-style-type: none"> - Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions dans les recettes - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Appliquer conformément les gestes professionnels - Préciser les caractéristiques de chaque pâte et leurs utilisations en pâtisserie ou traiteur |
| | Fraser une pâte et ajuster sa consistance | | | |
| | Respecter la mise au froid et les temps de repos | | | |
| | Abaisser et foncer conformément aux réalisations | | | |
| Tâche 5 : Réalisation de pâtes feuilletées | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Confectionner un feuilletage | Réaliser un feuilletage selon la technique (classique, inversé, rapide) | Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. Les textures des pâtes sont conformes à la préparation souhaitée (consistance, hydratation...). La gestion des temps de repos et de la mise au froid est adaptée aux conditions d'exercice. L'épaisseur des abaisses est conforme aux réalisations. Le détaillage est régulier, adapté à la commande. La dorure est déposée avec application. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation d'un feuilletage classique, inversé ou rapide - Les techniques pour abaisser, détailler, mettre en forme et dorer | <ul style="list-style-type: none"> - Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication pour chacune des techniques - Appliquer conformément les gestes professionnels - Préciser les caractéristiques de chaque pâte et justifier leurs utilisations en pâtisserie ou traiteur |
| | Fraser ou pétrir et ajuster la consistance | | | |
| | Tourer un pâton | | | |
| | Respecter la mise au froid et les temps de repos | | | |
| | Abaisser et détailler en fonction de la commande | | | |
| Tâche 6 : Réalisation de gâteaux à base de pâte à choux | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des gâteaux à base de pâte à choux | Confectionner une pâte à choux et ajuster sa consistance | Le choix de la recette est adapté à la production et à son contexte. Les protocoles des réalisations sont respectés. La taille des produits dressés à la poche est conforme à la commande. Le dressage est régulier et la disposition sur plaque est harmonieuse. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de réalisation d'une pâte à choux et d'un craquelin - Les modifications physico-chimiques de l'amidon (panade) - La technique du dressage à la poche | <ul style="list-style-type: none"> - Caractériser la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Expliquer la formation de la pâte - Appliquer conformément les gestes professionnels - Réaliser des demi-gâteaux, pièces individuelles ou entremets |
| | Dresser à la poche en fonction des produits réalisés | | | |
| | Disposer sur plaque harmonieusement en respectant les intervalles | | | |
| | Confectionner un craquelin et l'utiliser | | | |

| Activité professionnelle 3 - Conduite des cuissons | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Tâche 7 : Sélection du matériel de cuisson en fonction du produit | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Sélectionner le matériel de cuisson adapté | Choisir le matériel de cuisson en fonction des réalisations | Le choix du matériel de cuisson est adapté à la production. | - Les matériels de cuisson | - Utiliser des matériels de cuisson suivants : four, « feu » dont induction - Justifier ses choix en fonction de la production |
| | Justifier ses choix | | | |
| Tâche 8 : Gestion de la température, du ouïra et de la durée de cuisson | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Gérer les températures, le ouïra et les durées des cuissons | Appliquer des températures de cuisson en fonction des réalisations | La température et la durée permettent d'obtenir un résultat organoleptique optimal (couleur, texture...). | - Les matériels de cuisson - Les températures et temps de cuisson des produits - Les propriétés physico-chimiques des produits à la cuisson | - Adapter les températures et durées de cuisson en fonction des produits et du matériel utilisé - Contrôler la cuisson - Expliquer la réaction de Maillard et le brunissement des sucres (caramélisation) |
| | Adapter la durée des cuissons pour un résultat optimal | | | |
| | Contrôler les états de cuisson | | | |
| | Utiliser le ouïra à bon escient | | | |
| | L'utilisation du ouïra est rationnelle en fonction des cuissons. Les procédés de cuisson des garnitures sont respectés. | | | |
| Tâche 9 : Gestion des après-cuissons | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Gérer la phase d'après-cuisson | Mettre en œuvre les conditions d'après cuisson adaptées aux produits | Les protocoles de gestion des après-cuissons des produits sont respectés. | - Les après-cuissons | - Appliquer les protocoles afin de garder les propriétés organoleptiques des produits - Expliquer le phénomène du ressuage sur les produits |

Compétence globale 8 : Réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie

| Activité professionnelle 4 - Réalisation des crèmes dérivées | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Tâche 10: Réalisation des dérivés de crèmes de base | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des dérivés de crèmes de base | Appliquer les protocoles de réalisation en fonction des recettes | Les protocoles de réalisation sont respectés conformément aux règles d'hygiène et de sécurité. Les mélanges sont homogènes et leur température adaptée aux réalisations. Les qualités organoleptiques des crèmes sont optimales (texture, goût, ...). | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des crèmes de base et de leurs dérivés - Les propriétés physico-chimiques des crèmes et températures de mélanges - Le guide des bonnes pratiques d'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Préciser les températures de mélanges, protocole d'émulsion et/ou de foisonnement afin d'obtenir une texture optimale - Respecter les règles d'hygiène les plus strictes |
| | Maîtriser les températures des mélanges | | | |
| | Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes | | | |
| Tâche 11: Aromatisation d'une crème | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Aromatiser une crème | Sélectionner une matière aromatisante | La sélection et le dosage de l'aromatisant sont conformes à l'équilibre du goût recherché. | <ul style="list-style-type: none"> - Les matières aromatisantes | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier l'origine des arômes naturels : fruits, fleurs, graines, épices, plantes aromatiques - Caractériser la transformation réalisée pour obtenir un arôme, les modes de conservation et de commercialisation : décoction, infusion, macération, essence et huile essentielle, extrait et concentré, poudre, eau-de-vie, liqueur et autre alcool, pâte (dont praliné) et crème - Différencier un arôme naturel et un arôme de synthèse - Respecter les protocoles d'utilisation d'une matière aromatisante. - Contrôler l'équilibre de l'aromatisation |
| | Equilibrer l'aromatisation d'une préparation par son dosage | | | |
| Tâche 12: Réalisation d'inserts | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Confectionner des inserts de types coulis, crémeux ou croustillant | Appliquer les procédés de fabrication en fonction des recettes | La sélection du type d'insert (coulis, crémeux, croustillant, ...) apporte une valeur ajoutée au produit final. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des coulis, crémeux et croustillants | <ul style="list-style-type: none"> - Décrire la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Respecter les règles d'hygiène |
| | Appliquer les règles d'hygiène et/ou de refroidissement les plus strictes | | | |

| Activité professionnelle 5 - Elaboration de produits de restauration nomade | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Tâche 13 : Réalisation de tartes et feuilletés salés | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des tartes et feuilletés salés | Appliquer des techniques de confection en fonction de la commande | Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène. | - Les techniques de fabrication des produits traiteurs | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Rectifier un assaisonnement - Respecter les règles d'hygiène |
| | Rectifier l'assaisonnement | Les productions sont soignées et leur garniture équilibrée. | | |
| | Assembler et mettre en forme les réalisations | Les assaisonnements sont rectifiés et conformes. | | |
| | Réaliser des sauces appareils | Le choix des sauces et garnitures est adapté à la commande. | | |

| Activité professionnelle 6 - Réalisation de masses et appareils élaborés | | | | |
|--|---|---|---|---|
| Tâche 14 : Réalisation d'appareils meringués et meringues | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des appareils meringués et des meringues | Appliquer les procédés de fabrication des recettes | <p>Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.</p> <p>Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques.</p> <p>Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité.</p> <p>Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de fabrication des appareils meringués et meringues - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Appliquer conformément les gestes professionnels - Contrôler les cuissons - Respecter les règles d'hygiène |
| | Sélectionner une technique en fonction de son utilisation | | | |
| Tâche 15 : Réalisation de pâtes battues | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des pâtes battues | Appliquer les techniques de réalisation de tout type de biscuit | <p>Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.</p> <p>Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques.</p> <p>Les dressages sont réalisés avec soin et régularité.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les procédés de fabrication des pâtes battues - Les techniques pour garnir, étaler ou dresser à la poche | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Appliquer conformément les gestes professionnels - Contrôler les cuissons - Indiquer pour chacune de ces pâtes des utilisations possibles en pâtisserie |
| | Dresser, étaler à la spatule, garnir de manière harmonieuse | | | |
| | Sélectionner une recette en fonction des critères organoleptiques recherchés | | | |
| Tâche 16 : Réalisation de gâteaux de voyage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Confectionner des gâteaux de voyage | Réaliser des appareils spécifiques en respectant les procédés | <p>Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.</p> <p>Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux critères organoleptiques.</p> <p>Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité.</p> <p>Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les agents levants chimiques - Les procédés de fabrication des gâteaux de voyage - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer les rôles d'un agent levant chimique - Préciser les conditions d'utilisation - Indiquer les préparations dans lesquelles on utilise un agent levant chimique - Indiquer la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Appliquer conformément les gestes professionnels - Contrôler les cuissons |
| | Confectionner des garnitures en adéquation avec la définition d'un gâteau de voyage | | | |
| Tâche 17 : Réalisation de fours secs et moelleux | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des fours secs et moelleux | Confectionner des appareils en respectant les procédés de fabrication | <p>Les protocoles de confection sont réalisés conformément aux attentes et aux règles d'hygiène.</p> <p>Les textures obtenues avant et après cuisson répondent aux</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Les procédés de fabrication des petits fours secs et moelleux - Les techniques de dressage à la poche et de garnissage | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier la spécificité des matières premières utilisées et leurs fonctions - Indiquer et appliquer les étapes de fabrication - Appliquer conformément les gestes professionnels - Contrôler les cuissons - Respecter les règles d'hygiène |
| | Respecter les tailles, poids (masses), régularité | | | |
| | Réaliser des cuissons harmonieuses | | | |

| | | | | |
|--|--|---|--|--|
| | | <p>critères organoleptiques. Les dressages et garnissages sont réalisés avec soin et régularité. Les finitions apportent une valeur ajoutée aux productions qui le nécessitent.</p> | | |
|--|--|---|--|--|

**Compétence globale 9 : Assembler, garnir, finir
et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie**

| Activité professionnelle 7 - Réalisation d'un garnissage et d'un montage en pâtisserie | | | | |
|--|---|--|---|--|
| Tâche 18 : Réalisation de montage, garnissage, masquage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Monter, garnir, masquer une préparation | Appliquer des techniques de montage (chemisage, inversé...) | Le montage est net et réalisé avec soin. L'équilibre du montage et/ou garnissage sont respectés. La gestuelle et les techniques pour masquer sont adaptées à la nature des réalisations. | - Les techniques de montage, de garnissage et de masquage | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des montages en cercle, cadre ou moule - Monter et masquer à la spatule - Respecter les proportions des garnissages (poche ou autres) |
| | Réaliser des montages réguliers et nets | | | |
| | Garnir en respectant l'équilibre et les proportions | | | |
| | Masquer avec soin une préparation | | | |
| Tâche 19 : Dressage à la poche | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Dresser à la poche pour la mise en forme ou assurer des finitions | Dresser à la poche avec régularité tout type d'appareils | Le dressage à la poche est régulier, la répartition sur plaque est rationnelle. | - Les techniques de dressage et de finition à la poche | <ul style="list-style-type: none"> - Dresser des formes spécifiques - Veiller à la régularité des produits - Disposer correctement sur plaque - Utiliser la poche pour réaliser des finitions harmonieuses |
| | Réaliser des formes spécifiques | | | |
| | Répartir sur plaque rationnellement | | | |
| | Assurer un « coup de poche » harmonieux pour les finitions | | | |

| Activité professionnelle 8 - Finitions et décorations en pâtisserie | | | | |
|---|--|--|---|--|
| Tâche 20: Réalisation d'un glaçage, d'un sirop | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser un glaçage, un sirop | Confectionner des glaçages et ajuster leur consistance | Les procédés de confection d'un glaçage, d'un sirop, sont respectés. La température de cuisson du sirop est adaptée aux réalisations. Les glaçages ou nappages sont réalisés avec soin et précision pour embellir les réalisations (brillance, netteté). | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de confection des glaçages - Les techniques de glaçage - Les stades de cuisson d'un sucre et les changements physico-chimiques | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un glaçage partiel ou total en respectant la température d'utilisation - Appliquer conformément les gestes professionnels - Expliquer la réfraction d'un sucre cuit - Citer les principaux stades de cuisson d'un sucre en donnant des applications en pâtisserie - Connaître la densité d'un sirop et ses utilisations |
| | Appliquer un glaçage total ou partiel sur une préparation en respectant les températures | | | |
| | Cuire un sirop en adaptant sa température aux réalisations | | | |
| | Utiliser un sirop pour imbiber ou glacer | | | |
| Tâche 21: Nappage d'une préparation | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Napper une préparation | Mettre au point un nappage | La mise au point du nappage est conforme aux attentes (viscosité, homogénéité, fluidité) Le nappage est réparti uniformément avec netteté et précision. L'aspect visuel est lisse et brillant. | <ul style="list-style-type: none"> - L'utilisation des produits semi-élaborés - Les techniques de nappage au pinceau ou au pistolet | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les protocoles d'utilisation d'un nappage - Appliquer conformément les gestes professionnels - Mettre en valeur les produits |
| | Disposer un nappage avec soin et précisions | | | |
| Tâche 22: Réalisation de finitions créatives | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des finitions créatives pour embellir des produits | Décorer, mettre en valeur avec esthétisme et harmonie | Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail. Les finitions créatives apportent une valeur ajoutée, une harmonie des couleurs et de l'esthétisme sur les produits. L'esprit créatif permet de personnaliser les décors. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de décors - L'harmonie des volumes et des couleurs | <ul style="list-style-type: none"> - Décorer et apporter une valeur ajoutée et une dimension esthétique aux réalisations - Appliquer conformément les gestes professionnels - Personnaliser les fabrications et développer son esprit créatif |
| | Utiliser différentes matières premières pour réaliser des finitions | | | |
| | Mettre en avant son esprit créatif et personnaliser son travail | | | |
| Tâche 23: Elaboration de décors à base de fruits, pâte d'amande | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Elaborer des décors à base de fruits, pâte d'amande | Préparer et tailler des fruits pour des décors | La découpe et la disposition des fruits sont harmonieuses. Les techniques de modelage sont précises et apportent de la finesse au décor. | <ul style="list-style-type: none"> - Les fruits et techniques de découpes - Les techniques de modelage en pâte d'amande | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser tout type de décor à base de fruits. - Réaliser différents types de modelage (fleurs, animaux, personnages...) |
| | Modeler de la pâte d'amande avec soin et netteté | | | |
| Tâche 24: Ecriture au cornet | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Ecrire avec un cornet | Réaliser des frises ou écritures fines et harmonieuses | Les frises ou écritures au cornet sont harmonieuses. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'écriture au cornet | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des décors de type calligraphie ou bordures |

| Tâche 25 : Confection de confiseries, de décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit (nougatine) | | | | |
|---|--|--|--|--|
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Confectionner des confiseries, des décors avec du chocolat et/ou du sucre cuit | Pré-cristalliser un chocolat | La pré-cristallisation du chocolat est conforme aux attentes. Les éléments en nougatine sont fins, nets et la coloration ambree. Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au décor. Les procédés de confection de pâte de fruits et de guimauves, sont respectés. La température de cuisson du caramel est adaptée aux réalisations. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de pré-cristallisation des chocolats - Les techniques de décors en chocolat - Les procédés de fabrication de la nougatine - Les techniques pour abaisser, découper ou mouler de la nougatine - Les procédés de fabrication des confiseries - Les agents gélifiants en confiserie et pâtisserie | <ul style="list-style-type: none"> - Expliquer la pré-cristallisation - Réaliser des moulages, décors simples et petits transferts - Réaliser des découpes et moulages en nougatine - Appliquer conformément les gestes professionnels - Utiliser un réfractomètre - Citer les principaux stades de cuisson d'un sucre en donnant des applications en pâtisserie - Préciser les rôles d'un agent gélifiant (gélatines, pectines, agar-agar...) - Appliquer les protocoles d'utilisation des différents agents gélifiants |
| | Réaliser des décors en chocolat | | | |
| | Réaliser une nougatine et des décors | | | |
| | Réaliser des pâtes de fruits, guimauves et caramels mous | | | |
| Tâche 26 : Confection d'un montage commercial et/ou d'un présentoir en sucre, en nougatine ou chocolat | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Confectionner un montage commercial et/ou un présentoir en sucre ou chocolat | Réaliser des éléments en sucre (pastillage, sucre coulé, sucre tiré, sucre soufflé) | Les techniques mises en place sont précises et apportent de la finesse au travail. Les montages et collages sont nets, la disposition des éléments est artistique et harmonieuse. | <ul style="list-style-type: none"> - Les techniques de travail des sucres (pastillage, coulé, tiré, soufflé) - Les techniques de pré-cristallisation des chocolats, de moulage, de découpe et de modelage - Les techniques de montage et collage en sucre, en nougatine ou en chocolat - Les techniques de montage d'un croquebouche | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les protocoles de cuisson d'un sucre ou édulcorant (saccharose, isomalt...) - Réaliser des montages commerciaux en sucre ou chocolat pour mettre en valeur un produit ou un buffet - Réaliser des collages nets et assurer la solidité des montages - Appliquer conformément les gestes professionnels |
| | Réaliser des éléments en chocolat | | | |
| | Monter des éléments en respectant les dimensions, les points de collage et l'équilibre (sucre ou chocolat) | | | |
| | Disposer les éléments de façon harmonieuse | | | |
| Tâche 27 : Mise en valeur de la totalité de la production sous forme de buffet | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Mettre en valeur une production sous forme de buffet | Connaître et appliquer les règles de présentation des produits. | L'ensemble des productions du buffet est harmonieux. | - Les règles de présentation d'une production | - Présenter une production selon les règles établies |
| | Présenter de façon harmonieuse l'ensemble ou partie d'une commande | | | |
| Tâche 28 : Analyse sensorielle de la production | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Réaliser une analyse sensorielle de la production | Expliciter une production par l'approche sensorielle | L'approche sensorielle permet d'apprécier la qualité des réalisations et de la production finale. Les défauts éventuels sont identifiés et des actions préventives ou correctives sont proposées. | <ul style="list-style-type: none"> - L'approche sensorielle : les sens et descripteurs - Les défauts organoleptiques et les mesures préventives ou correctives correspondantes | <ul style="list-style-type: none"> - Associer chaque sens à l'organe sensoriel correspondant - Identifier et décrire les différentes étapes de l'analyse sensorielle - Décrire les caractéristiques sensorielles du produit (aspect visuel, arômes, texture et saveurs) - Utiliser le vocabulaire professionnel adapté à la perception sensorielle - Identifier les défauts organoleptiques et proposer des actions préventives ou correctives |
| | Identifier les défauts organoleptiques et apporter si possible une action préventive ou corrective | | | |

Bloc 3 – Optimiser la production en boulangerie et en pâtisserie
Compétence globale 10 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

| Activité professionnelle 1 - Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | | | |
|---|--|--|---|---|
| Tâche 1: Respect des règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et port des EPI | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire et le port des EPI | S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée | Les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire sont respectées. Les règles de sécurité sont respectées. | <ul style="list-style-type: none"> - Les règles d'hygiène du personnel (corporelle et vestimentaire) - Les notions de sécurité | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter le port et l'entretien des EPI - Appliquer les règles d'hygiène et de présentation vestimentaire propres à l'établissement |
| | Garantir une hygiène corporelle efficace | | <ul style="list-style-type: none"> - Les notions d'hygiène corporelle | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les protocoles d'hygiène imposés |
| | S'assurer du port des EPI selon la tâche à effectuer | | <ul style="list-style-type: none"> - La tenue professionnelle - Les différents éléments de la tenue professionnelle - Les critères d'adaptation de la tenue selon le poste (boulangerie, pâtisserie, vente) - Les risques professionnels courants nécessitant un EPI (la farine, les produits de nettoyage et d'entretien, coupures, brûlures, projection...) | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier, porter et entretenir les EPI de façon courante - Identifier les risques professionnels |
| Tâche 2: Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Contrôler le bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | Préparer les outils et appareils | Le fonctionnement des appareils utilisés et des dispositifs de sécurité est vérifié efficacement. | <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel - La fonction et l'usage des principaux outils et appareils en boulangerie et en pâtisserie | <ul style="list-style-type: none"> - Citer les éléments ou critères de choix des équipements, matériels et outillages dans une situation de production |
| | Contrôler le bon fonctionnement des équipements | | <ul style="list-style-type: none"> - Les procédures de vérification de l'état, de propreté et du bon fonctionnement du matériel | <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer de la mise en état opérationnel et sécurisé du matériel - Signaler les dysfonctionnements |
| | Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité | | <ul style="list-style-type: none"> - Les dispositifs de sécurité des équipements et des locaux - La réglementation, le contrôle et la conduite à tenir en cas de défaillance | <ul style="list-style-type: none"> - Indiquer le rôle des dispositifs de sécurité - Identifier l'importance d'une installation aux normes - Constater et alerter en cas de défaillance |
| Tâche 3: Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Respecter le protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection | Les protocoles de nettoyage et de désinfection sont appliqués et respectent le guide des bonnes pratiques d'hygiène. | <ul style="list-style-type: none"> - Les produits et les matériels utilisés pour le nettoyage et la désinfection | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier, choisir et utiliser correctement les produits et matériels, en toute sécurité |
| | Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection | | <ul style="list-style-type: none"> - Les règles d'hygiène (HACCP) et de sécurité liée à la manipulation des produits d'entretien - Les règles du guide des bonnes pratiques d'hygiène, de santé et sécurité au travail | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes étapes de la démarche HACCP |
| | Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel | | <ul style="list-style-type: none"> - Les documents de travail et outils de contrôle adaptés | <ul style="list-style-type: none"> - Observer et vérifier le fonctionnement de l'environnement de travail et du matériel - Signaler et consigner tout dysfonctionnement |
| | Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires | | <ul style="list-style-type: none"> - Les fréquences et moments clés du nettoyage (avant, pendant, après production) - Les différents types de contrôle - Le suivi et l'analyse du résultat | <ul style="list-style-type: none"> - Lire, comprendre, alerter et appliquer des mesures correctives |

| Tâche 4 : Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité | Repérer et anticiper les risques professionnels | Les dangers, les risques et les mesures de prévention sont identifiés et maîtrisés. | <ul style="list-style-type: none"> - L'identification des principaux risques en boulangerie et en pâtisserie - Les principes de prévention et d'anticipation - Les principes de base de l'ergonomie et des postures pour limiter les TMS - La prévention des risques liés à l'activité physique (PRAP) - L'importance de la certification au SST | <ul style="list-style-type: none"> - Prendre conscience des risques, en assurer la prévention - Effectuer le travail de manière sécurisée et ergonomique - Assurer la surveillance, l'observation et le suivi des mesures de prévention mises en place |
| | Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés | | | |
| | Assurer le suivi des actions de prévention mises en place | | | |

Compétence globale 11 : Gérer les approvisionnements

| Activité professionnelle 2 - Gestion des approvisionnements | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Tâche 5 : Mise à jour des documents d'approvisionnement | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre à jour les documents d'approvisionnement | Identifier les différents documents (bon de commande, bon de livraison) | Les documents normalisés sont complétés. | - Les documents utilisés et leurs informations | - Interpréter les informations des différents documents de travail d'approvisionnement et de gestion des stocks |
| | Renseigner l'état des stocks | | - Les principes de base de la gestion des stocks (entrées, sorties, inventaire). - Le suivi et la mise à jour des stocks | - Collecter, contrôler et transmettre les informations de stocks, afin d'assurer la continuité de la production, tout en respectant l'hygiène et la traçabilité |
| Tâche 6 : Réceptionner et contrôler les produits livrés | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réceptionner et contrôler les produits livrés | Contrôler la quantité et la qualité organoleptique des produits livrés | La conformité quantitative et qualitative des produits livrés est vérifiée. | - La procédure de réception - Les différents contrôles : quantitatif et qualitatif - La traçabilité et l'hygiène | - Repérer rapidement les problèmes de premier niveau, assurer la sécurité et la qualité, et transmettre l'information - Suivre et enregistrer les produits réceptionnés |
| | Détecter et signaler les anomalies | | | |
| Tâche 7 : Stockage des produits | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Stocker les produits | Ranger et organiser les produits dans les espaces prévus | Le stockage est conforme aux consignes (déconditionnement et rotation) et à l'organisation interne. | - Les principes de conservation - Les règles de rotation des stocks - Les conditions spécifiques de stockage selon les familles de produits - Les bonnes pratiques d'hygiène dans les zones de stockage | - Stocker correctement, organiser et protéger les produits, tout en respectant l'hygiène, la traçabilité et la sécurité - Fournir des informations fiables sur les stocks permettant la continuité de la production et la planification des commandes, tout en respectant l'hygiène et la traçabilité |
| | Rendre compte de l'état des stocks | | | |
| | Respecter la méthode PEPS | | | |
| | | | | |
| Tâche 8 : Gestion des réalisations intermédiaires | | | | |
| | Conditionner et identifier les réalisations intermédiaires (éléments de traçabilité) | Les réalisations intermédiaires sont confectionnées en adéquation avec la commande, étiquetées et réservées dans les zones adaptées. | - La traçabilité des produits intermédiaires | - Identifier, étiqueter, conditionner et ranger les produits entamés - Conditionner les réalisations dans les lieux adaptés - Identifier et dater les préparations |
| Tâche 9 : Stockage de la production | | | | |
| | Respecter les chaînes de chaud ou de froid | Le stockage de la production est réalisé dans les zones adaptées de manière efficiente. | - Les règles de stockage - La liaison chaude et la liaison froide - Les outils de gestion des fabrications | - Contrôler l'absence de rupture de la chaîne de chaud ou de froid - Assurer le stockage de la production dans le respect des règles en vigueur - Contrôler la conformité des produits finis |
| | Conditionner de façon individuelle au besoin | | | |
| | Vérifier la conformité des produits finis | | | |
| | Mettre en place des outils de gestion pour assurer la gestion des fabrications | | | |

Compétence globale 12 : Valoriser la production tout au long du process

| Activité professionnelle 3 - Valorisation de la production (tout au long du process) | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Tâche 10 : Sélection des matières premières et choix des techniques selon les productions | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Sélectionner les matières premières et choisir les techniques selon les productions | Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre | Le choix des matières premières et des techniques est adapté aux productions. | - Les matières premières de base appropriées à une production | - Caractériser les matières premières de base et leur influence sur la qualité des produits finis - Doser correctement les matières d'œuvre, en respectant la qualité et la sécurité et en minimisant les pertes |
| | Choisir et mobiliser les techniques appropriées aux productions | | - Le choix des techniques selon les productions | - Sélectionner et appliquer les techniques adaptées à chaque production pour garantir qualité, sécurité et efficacité |
| Tâche 11 : Gestion des coûts et des marges | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Gérer les coûts et les marges | Calculer le coût de production | Les coûts des matières premières sont justes. | - Les notions de base de gestion : - Coût matière, coût de revient, marge brute - Distinction charges fixes / charges variables - Influence du gaspillage et des pertes sur les coûts | - Estimer le coût de production pour aider à la planification, à l'optimisation de la production - Utiliser des outils de calcul - Evaluer la rentabilité de ses productions selon la qualité des matières premières et des choix techniques |
| | Calculer les marges | | | |
| Tâche 12 : Rationalisation de la production | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Rationaliser la production | Organiser la production en fonction de la commande | Les matières premières et les fluides sont utilisés de manière optimale. | - L'organisation et la coordination de la production - L'ordonnement et enchaînement des étapes de fabrication | - Adapter la production aux besoins, optimiser l'utilisation des ressources et éviter le gaspillage, tout en respectant les contraintes techniques et sanitaires |
| | Utiliser de manière rationnelle les fluides et les énergies | | - L'optimisation des ressources | - Gérer les consommations de fluides et d'énergie, réduire le gaspillage et respecter la sécurité |
| | Proposer une valorisation des invendus en fonction des produits | | - Les invendus en boulangerie et en pâtisserie | - Réduire le gaspillage et valoriser les produits en respectant les règles d'hygiène et la réglementation |
| Tâche 13 : Gestion et traitement des déchets | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise | Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production | La gestion et le tri des déchets sont conformes aux règles de l'entreprise et de la législation en vigueur. | - Les types de déchets en boulangerie et en pâtisserie - Les procédures de tri et d'évacuation - Le développement durable | - Trier, stocker et préparer les déchets pour leur valorisation ou leur élimination, en respectant l'hygiène, la sécurité et l'environnement - Assurer une gestion pratique, sécurisée et hygiénique des déchets, en suivant les règles de tri et la collecte locale |
| | Gérer les différents types de déchets selon la collecte | | | |
| Tâche 14 : Valorisation de la production auprès du personnel de vente | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Communiquer et valoriser la production auprès du personnel de vente | Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, conditions de stockage et de conservation, conditions de consommation, durée de commercialisation | La composition des produits, les allergènes, les conditions de conservation et de consommation sont identifiés et communiqués. | - Les caractéristiques des produits : composition et spécificités - Les allergènes - Les critères de valorisation - La communication professionnelle | - Transmettre des informations fiables sur les produits au personnel de vente, afin d'informer les clients et d'assurer la sécurité alimentaire |

Bloc 4 – Contribuer au développement de l'entreprise

Compétence globale 13 : Contribuer à la démarche qualité

| Activité professionnelle 1 - Contribution à la démarche qualité | | | | |
|---|--|---|--|---|
| Tâche 1 : Application et contrôle des procédures de la démarche qualité | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Appliquer les procédures de la démarche qualité | Mettre en œuvre et respecter les protocoles de fabrication | Le protocole de fabrication est mis en œuvre. | <ul style="list-style-type: none"> Les recettes et protocoles Les techniques professionnelles de fabrication Le matériel, les équipements et outillages L'hygiène et la sécurité L'organisation de la production | <ul style="list-style-type: none"> Appliquer les protocoles de fabrication de manière rigoureuse, en respectant les étapes, les consignes et les normes, afin d'assurer une production régulière, conforme et de qualité |
| | Assurer la traçabilité | La traçabilité est assurée. | <ul style="list-style-type: none"> Les principes de traçabilité L'identification des informations à enregistrer Les supports et les outils de traçabilité Les pratiques liées à la sécurité alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et suivre toutes les informations nécessaires pour retracer l'origine, le parcours et la destination des produits, afin d'assurer la sécurité et la conformité de la production |
| | Repérer les qualités organoleptiques des matières premières | La production est inscrite dans une démarche de développement responsable et durable (saisonnalité et circuit court). | <ul style="list-style-type: none"> Les qualités organoleptiques L'analyse des matières premières | <ul style="list-style-type: none"> Identifier la qualité d'une matière première grâce à ses sens pour garantir la conformité et la qualité finale des produits |
| | Contrôler la qualité tout au long du processus de production | | <ul style="list-style-type: none"> Les critères de qualité Les caractéristiques des produits Les méthodes et outils de contrôle | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et signaler tout écart par rapport aux standards de qualité tout au long de la production, en utilisant des méthodes simples et des outils pratiques, afin d'assurer la conformité et la sécurité des produits Préciser les points clés de la réglementation relative au transport de produits alimentaires transformés |
| Tâche 2 : Etiquetage des produits emballés | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser l'étiquetage des produits emballés | Renseigner l'étiquette selon la réglementation en vigueur | Les sigles, les labels et les appellations réglementaires sont identifiés et connus. | <ul style="list-style-type: none"> La dénomination de vente La liste des ingrédients Les allergènes Les dates de fabrication et les durées de vie (DLC, DDM) Le poids La réglementation en vigueur | <ul style="list-style-type: none"> Informers correctement le consommateur sur le produit fini, en respectant les obligations légales pour garantir sécurité, transparence et traçabilité |
| Tâche 3 : Utilisation de logiciels professionnels (calculs des coûts...) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise | Utiliser un logiciel professionnel | Les fonctionnalités de base des logiciels professionnels de l'entreprise sont maîtrisées. | <ul style="list-style-type: none"> Les fonctionnalités d'un logiciel professionnel La réalisation de documents professionnels (calcul des coûts de revient, de rendement et des marges, FT, documents de suivi et de contrôle) La gestion des approvisionnements et des stocks Les règles de sécurité et de confidentialité des données La lecture et l'interprétation des rapports générés par le logiciel | <ul style="list-style-type: none"> Caractériser un logiciel professionnel pour produire et analyser des documents de gestion, enregistrer les approvisionnements et suivre les stocks, afin d'optimiser la production et la rentabilité de l'entreprise |

| Tâche 4: Utilisation d'un assistant IA pour contribuer à la performance de l'entreprise | | | | |
|---|---|--|--|--|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Optimiser le travail en utilisant l'intelligence artificielle | Appréhender le fonctionnement de base des assistants IA | L'IA est utilisée de manière raisonnée et représente une valeur ajoutée pour le développement de l'entreprise. | - Les concepts de base de l'IA, des assistants intelligents et leurs domaines d'application dans la boulangerie et dans la pâtisserie | - Utiliser un assistant IA de manière raisonnée pour faciliter certaines tâches professionnelles, tout en respectant les limites et la réglementation en vigueur |
| | Identifier les limites et biais des réponses générées par l'IA, en évaluer la pertinence | | - Les principes des limites et biais de l'IA - L'évaluation de la pertinence : - Les applications pratiques en boulangerie et en pâtisserie | - Identifier les limites et biais des réponses générées par un assistant IA, en évaluer la pertinence et les utiliser de manière critique et sécurisée - Développer un esprit critique face aux informations produites par les assistants IA et les utiliser de manière fiable et sécurisée dans le cadre professionnel |
| | Utiliser l'IA de manière raisonnée et critique dans la pratique professionnelle | | - Les principes d'usage raisonné de l'IA - L'évaluation critique - Les applications pratiques | - Intégrer l'usage des assistants IA comme un outil d'aide à la décision, tout en conservant un jugement professionnel éclairé |
| | Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits | | - La communication visuelle et promotionnelle - La connaissance des produits - La réglementation - Les outils numériques | - Créer des supports simples et attractifs pour valoriser les produits de l'entreprise, en respectant la réglementation et en participant activement à la promotion locale et directe des produits |
| Tâche 5: Contribution à la valorisation de l'entreprise dans sa communication digitale | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Contribuer à la présence en ligne de l'entreprise | Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits | Les outils digitaux utilisés permettent de mettre en valeur l'entreprise et les produits. | - Les outils digitaux courants - La valorisation des produits - L'image de l'entreprise - La réglementation et l'éthique | - Utiliser des outils numériques simples pour valoriser les produits et contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, tout en respectant la réglementation et les bonnes pratiques de communication |
| | Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise | | - Le cadre légal de la communication digitale - La politique de communication de l'entreprise - Les différentes actions de communication et leur cohérence | - Appliquer les règles essentielles de la communication digitale et respecter la politique de l'entreprise, afin de garantir la conformité légale, la protection de l'image de l'entreprise et la confiance des consommateurs |

Compétence globale 14 : Participer au développement durable de l'entreprise

| Activité professionnelle 2 - Participation au développement durable de l'entreprise | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tâche 6 : Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires | Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes | La participation au choix de production tient compte des nouvelles habitudes alimentaires. | <ul style="list-style-type: none"> - La liste des allergènes à déclaration obligatoire - Les obligations réglementaires d'étiquetage et d'information du consommateur - La transmission des informations - La prévention de la contamination croisée - Les conséquences pour le consommateur | <ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser les règles d'identification, de communication et de prévention concernant les allergènes, afin de garantir la sécurité du consommateur et la conformité réglementaire des productions |
| | Contribuer à une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs | | <ul style="list-style-type: none"> - La connaissance des attentes des consommateurs - Le lien avec la santé et la nutrition - La communication commerciale - La responsabilité professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> - Participer à l'élaboration et à la valorisation d'une offre commerciale diversifiée, attractive et adaptée aux attentes des consommateurs, tout en respectant les principes de base liés à la santé et à la sécurité alimentaire |
| Tâche 7 : Valorisation des ressources locales | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Participer au développement local de l'entreprise respectant les normes environnementales, économiques et sociales | Identifier les principaux acteurs du développement local | La participation à la réflexion du développement de l'entreprise tient compte de la consommation durable et de l'approvisionnement local. | <ul style="list-style-type: none"> - Les acteurs économiques - Les acteurs institutionnels - Les acteurs sociaux et associatifs - Les partenariats à nouer | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les principaux acteurs du développement local et comprendre leur rôle dans la valorisation de l'économie, de l'artisanat et du patrimoine alimentaire, afin de situer la boulangerie et la pâtisserie comme un acteur intégré au territoire |
| | Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable | | <ul style="list-style-type: none"> - Les enjeux économiques - Les enjeux qualitatifs - Les enjeux environnementaux - Les enjeux de consommation durable | <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les avantages d'un approvisionnement local et comprendre son rôle dans une démarche de production et de consommation durable |
| Tâche 8 : Intégration de la responsabilité sociale et sociétale | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Intégrer la dimension sociale et sociétale dans la pratique professionnelle | Respecter les valeurs de l'entreprise | Les valeurs de responsabilité sociale et sociétale de l'entreprise sont identifiées. | <ul style="list-style-type: none"> - Les valeurs professionnelles et éthiques - Les valeurs propres à l'entreprise - Les règles et codes internes - L'image de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître et respecter les valeurs et les règles de l'entreprise, en adoptant une posture professionnelle cohérente avec son identité et son image, afin de contribuer au bon fonctionnement de l'équipe et à la satisfaction des clients |
| | Participer aux activités collectives proposées au sein de l'entreprise | | <ul style="list-style-type: none"> - La vie collective en entreprise - Les principes de communication et de collaboration - Les valeurs associées | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer l'importance de l'implication dans la vie collective de l'entreprise et à y contribuer de manière active et constructive, afin de renforcer la cohésion d'équipe, le climat de travail et l'image de l'entreprise |
| | Evoluer dans sa pratique selon les changements sociaux et sociétaux | | <ul style="list-style-type: none"> - Les évolutions de la consommation - Les évolutions sociétales - Les évolutions sociales et technologiques | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les évolutions des modes de vie, des habitudes de consommation et des attentes des clients afin d'adapter sa pratique professionnelle, et de contribuer à la modernisation de l'offre de l'entreprise |

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

IV. a. – Unités constitutives du diplôme

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

| Unités | Intitulés |
|--------------|--|
| U 11 | Economie-droit |
| U 12 | Mathématiques |
| U 2 | Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie |
| U 31 | Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur |
| U32A | Fabrication et production spécialisées en boulangerie |
| U32B | Fabrication et production spécialisées en pâtisserie |
| U 33 | Contribution au développement de l'entreprise |
| U34 | Prévention Santé Environnement |
| U 41 | Langue vivante A |
| U42 | Langue vivante B |
| U 51 | Français |
| U 52 | Histoire-géographie et enseignement moral et civique |
| U 6 | Arts appliqués et cultures artistiques |
| U 7 | Education physique et sportive |
| UF 1 et UF 2 | Unités facultatives |

UNITÉ U2 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

UNITÉ U31 – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur

UNITÉ U32A – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

UNITÉ U32B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

UNITÉ 33 – Contribution au développement de l'entreprise

Chacune des unités professionnelles U2, U31, U32A, U32B et U33 de la spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est composée d'un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 5 pôles d'activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l'arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉ U11 – Economie-droit

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U12 – Mathématiques

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

La spécialité « boulangerie pâtisserie » de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C.

UNITÉ U 34 – Prévention-Santé-Environnement

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 41 – Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 42 – Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 51 – Français

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 52 – Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Histoire-géographie

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

Enseignement moral et civique

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 24 du 13 juin 2024).

UNITÉ U 6 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U 7 – Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

(UF1 – épreuve EF1)

(UF2 – épreuve EF2)

Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (*BO* n° 29 du 16 juillet 2009).

Unité facultative de mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation Mobilité Pro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (*BO* n° 35 du 26 septembre 2019).

IV. b. – Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

| Baccalauréat Professionnel Spécialité boulangerie pâtisserie Option A : Boulangerie Option B : Pâtisserie | | | Origine des candidats | | | | |
|---|--------|-----------|--|----------|--|------------|--|
| | | | – élèves dans un établissement public ou privé sous contrat; – apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation; – apprentis dans un CFA habilité au CCF; – stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public. | | – élèves dans un établissement privé hors contrat; – apprentis dans un CFA non habilité au CCF; – stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé; – candidats de l'enseignement à distance; – candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles. | | Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral. |
| Epreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée | Mode |
| E1 - Epreuve scientifique et technique | | 2 | | | | | |
| Sous épreuve E11 – Economie-droit | U 11 | 1 | Ponctuel écrit | 2 heures | Ponctuel écrit | 2 heures | CCF |
| Sous-épreuve E 12 : Mathématiques | U 12 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit et pratique | 1 heure | CCF |
| E2 – Epreuve d'optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie | U 2 | 3 | CCF | | Ponctuel oral | 30 minutes | CCF |
| E3 – Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | | 15 | | | | | |
| Sous-épreuve E31- Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur | U 31 | 3 | CCF | | Ponctuel écrit | 2 heures | CCF |
| Option A : boulangerie Sous-épreuve E32A : Fabrication et production spécialisées en boulangerie | U 32A | 9 | Ponctuel écrit, pratique et oral | 10 h 15 | Ponctuel écrit, pratique et oral | 10 h 15 | CCF |
| Option B : pâtisserie Sous-épreuve E32B : Fabrication et production spécialisées en pâtisserie | U 32B | 9 | Ponctuel écrit, pratique et oral | 10 h 15 | Ponctuel écrit, pratique et oral | 10 h 15 | CCF |
| Sous épreuve E33 : Contribution au développement de l'entreprise | U 33 | 3 | CCF | | Ponctuel oral | 30 minutes | CCF |

| Baccalauréat Professionnel Spécialité boulangerie pâtisserie Option A : Boulangerie Option B : Pâtisserie | | | Origine des candidats | | | | |
|---|--------|-------|---|----------|--|---------------------|--|
| | | | – élèves dans un établissement public ou privé sous contrat ; – apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation ; – apprentis dans un CFA habilité au CCF ; – stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public. | | – élèves dans un établissement privé hors contrat ; – apprentis dans un CFA non habilité au CCF ; – stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé ; – candidats de l'enseignement à distance ; – candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles. | | Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral. |
| Epreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée | Mode |
| Sous-épreuve E34 : Prévention santé environnement | U 34 | 1 | Ponctuel écrit | 2 heures | Ponctuel écrit | 2 heures | CCF |
| E4 - Epreuve de langue vivante | | 4 | | | | | |
| Sous épreuve E41 – langue vivante A | U41 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1 heure +10 minutes | CCF |
| Sous épreuve E42 – langue vivante B | U42 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1 heure +10 minutes | CCF |
| E5 - Epreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | | 5 | | | | | |
| Sous-épreuve E51 : Français | U 51 | 2,5 | Ponctuel écrit | 3 heures | Ponctuel écrit | 3 heures | CCF |
| Sous-épreuve E52 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique | U 52 | 2,5 | Ponctuel écrit | 2 h 30 | Ponctuel écrit | 2 h 30 | CCF |
| E6 - Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques | U 6 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit | 2 heures | CCF |
| E7 - Epreuve d'éducation physique et sportive | U 7 | 1 | CCF | | Ponctuel pratique | | CCF |
| Epreuves facultatives (1) | | | | | | | |
| EF1 | | | | | | | |
| EF2 | | | | | | | |

(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.
Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.
S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme ; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.

IV. c. – Définition des épreuves

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

ÉPREUVE E1

Epreuve scientifique et technique

Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 - sous épreuve d'économie-droit (U11) ;
- E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12).

Sous-épreuve E11 – Economie-droit

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe VII de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E12 - Mathématiques

Unité U12 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe III de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Epreuve E2 – Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie

Unité U2 - Coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés acquis dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 3 « Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 3. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 3 :

- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie ;
- gérer les approvisionnements ;
- valoriser la production tout au long du process.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et/ou en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprise et/ou en centre de formation ;
- développer l'analyse du candidat sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées.

Finalité :

Pour les candidats en formation, le portfolio numérique contribue à l'individualisation du parcours du candidat et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Pour les candidats sans formation, le portfolio présente les activités réalisées et les compétences mobilisées lors des différentes expériences professionnelles.

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la première partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 3. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre au candidat de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. Le candidat y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 3 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 3 :

- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie ;
- gérer les approvisionnements ;
- valoriser la production tout au long du process ;

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Les évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (oral). Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux phases.

- première phase (10 minutes) : exposé du candidat ;
 - le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé ou dans laquelle il a exercé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation ;
- deuxième phase (20 minutes) : entretien avec le jury ;
 - la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation ou de l'activité exercée. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 3.

La commission d'évaluation est composée d'un professionnel, et de deux formateurs ou professeurs, l'un en spécialité, l'autre en sciences appliquées. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de spécialité doit le remplacer. La commission d'évaluation renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies par le recteur de l'académie. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat

ÉPREUVE E3

Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Unités U31, U32A, U32B, U33 et U34 - Coefficient 15

Cette épreuve comporte quatre sous-épreuves :

- E31 – sous-épreuve Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur (U31) ;
- E32A - sous-épreuve de fabrication et production spécialisées en boulangerie (U32A) ;

- E32B – sous-épreuve de fabrication et production spécialisées en pâtisserie (U32B) ;
- E33 – sous-épreuve de contribution au développement de l'entreprise (U33) ;
- E34 – sous-épreuve de prévention santé environnement (U34).

Sous-épreuve E31 – Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie

Unité U31 – coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 1 « **Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur** ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 1 :

- organiser, préparer et conduire la production boulangère et pâtissière ;
- réaliser les préparations fondamentales en boulangerie, en pâtisserie et en restauration nomade ;
- assembler, garnir, finir et valoriser les productions.

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2 Forme ponctuelle (écrite). Durée : 2 heures

L'épreuve écrite s'appuie sur une situation professionnelle commune à la boulangerie et à la pâtisserie mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel. Le sujet est élaboré au niveau national, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve est corrigée par un professeur ou formateur en boulangerie et/ou en pâtisserie en charge d'enseignement du pôle 1.

Sous-épreuve E32A – Fabrication et production spécialisées en boulangerie

Sous-épreuve E32B – Fabrication et production spécialisées en pâtisserie

Unité U32A ou Unité U32B – coefficient 9

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 2A « Fabrication et production spécialisées en boulangerie » ou du pôle 2B « Fabrication et production spécialisées en pâtisserie ». Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous-épreuve.

Par conséquent, la note obtenue à cette sous-épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2A et 2B. Elles doivent couvrir obligatoirement selon l'option choisie toutes les compétences globales :

Soit du bloc 2A :

- organiser, planifier et conduire la production spécialisée en boulangerie ;
- élaborer les pâtes, crèmes, garnitures et produits boulangers de base et de création ;
- assembler, garnir, finaliser et valoriser les produits spécialisés de boulangerie.

Soit du bloc 2B :

- organiser, préparer et conduire la production spécialisée en pâtisserie ;
- réaliser les préparations spécialisées en pâtisserie ;
- assembler, garnir, finir et valoriser les productions spécialisées en pâtisserie.

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

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 10 h 15

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 2A ou 2B du référentiel en fonction de l'option retenue. Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve consiste à élaborer, à partir de matières premières, plusieurs fabrications choisies dans la liste suivante :

Spécialisation en boulangerie (pôle 2A) :

- pains de tradition française ;
- pains à caractère nutritionnel ;
- pains spéciaux ;
- pâtes levées feuilletées ;
- pâtes levées ;
- gâteaux de voyage ;
- produits de restauration nomade ;
- pièce de buffet,

OU

Spécialisation en pâtisserie (pôle 2B) :

- produits en pâte à choux ;
- tartes, tartelettes (sucrées ou salées) ;
- produits feuilletés (sucrés ou salés) ;
- entremets, gâteaux individuels ou réduits ;
- petits fours secs ou moelleux, gâteaux de voyage ;
- montage d'un croquembouche, présentoir commercial en sucre, en nougatine ou en chocolat ;

- produits de confiserie.

Le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation **uniquement sur la partie écrite**. Le carnet de recettes ne peut être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme sera refusé.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 5 heures, le premier jour, composée de deux parties :
 - une partie écrite de 1 heure : le candidat prend connaissance de la situation professionnelle et répond à un questionnement mobilisant les compétences professionnelles du pôle 2A ou 2B en fonction de la spécialité retenue et leurs savoirs associés en lien avec les activités à réaliser en partie 2. Il élabore son organigramme de travail. A partir du bon de commande, il calcule les quantités d'ingrédients nécessaires pour élaborer les recettes ;
 - une partie pratique de 4 heures : le candidat organise son poste de travail et commence à réaliser les fabrications demandées en adoptant une attitude durable de la gestion des ressources. Il identifie ses productions et en assure le stockage. A la fin de la production, il remet son poste de travail en état ;
- une deuxième phase de 5 h 15, le lendemain, composée de deux parties :
 - une partie pratique de 5 heures : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état et il présente ses produits sous la forme d'un buffet.
 - une partie orale de 15 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de la dégustation d'un échantillon des produits élaborés, et échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de la spécialité retenue pour l'épreuve et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Sous-épreuve E33 – Contribution au développement de l'entreprise

Unité U33 – coefficient 3

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser les compétences et les savoirs associés acquis dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 4 « Contribution au développement de l'entreprise ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 4. Elles doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 4 :

- Contribuer à la démarche qualité ;
- Participer au développement durable de l'entreprise.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et/ou en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées.

Finalité :

Pour les candidats en formation, le portfolio numérique contribue à l'individualisation du parcours du candidat et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Pour les candidats sans formation, le portfolio présente les activités réalisées et les compétences mobilisées lors des différentes expériences professionnelles.

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités

professionnelles réalisées par le candidat : la seconde partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 4. Cette épreuve s'appuiera sur cette seconde partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 4 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 4 :

- contribuer à la démarche qualité ;
- participer au développement durable de l'entreprise.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir d'une ou plusieurs situations d'évaluation durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans le portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou, à défaut, d'un autre professionnel, s'appuie sur les situations d'évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes

L'épreuve se déroule en deux phases.

- première phase (10 minutes) : exposé du candidat ;
 - Le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a été formé puis deux activités professionnelles présentées dans son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve mais le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation ;
- deuxième phase (20 minutes) : entretien avec le jury ;
 - la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées dans le cadre de la formation. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du pôle 4 « Contribution au développement de l'entreprise ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en boulangerie ou pâtisserie, l'autre en gestion, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur de boulangerie ou de pâtisserie doit le remplacer. La commission d'évaluation renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies par le recteur de l'académie. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

Sous-épreuve E34 Prévention Santé Environnement

Unités U34 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe VIII de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 4

Langue vivante

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 41 - sous épreuve de langue vivante A (U41) ;

- E 42 - sous épreuve de langue vivante B (U42).

Sous-épreuve E 41

Langue vivante A

Unités U 41 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe V de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 42

Langue vivante B

Unités U 42 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe V de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 5

Français, histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 51 et U 52 - Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51) ;
- E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52).

Sous-épreuve E 51

Français

Unités U 51 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe I de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 52

Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 52 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe II de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 6

Arts appliqués et cultures artistiques

Unité U 6 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe IX de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 7

Education physique et sportive

Unité U 7 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe X de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVES FACULTATIVES

Unité UF1, Unité UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles.

(UF1, épreuve EF1)

(UF2, épreuve EF2)

Epreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe XI de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Epreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

ANNEXE V

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises intervenant dans les domaines d'activités mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du baccalauréat professionnel « boulangerie pâtisserie ».

Le tuteur ou le maître d'apprentissage de l'entreprise contribue à la formation de l'apprenant (élève, apprenti, stagiaire de la formation continue) en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique d'enseignement professionnel de l'établissement de formation.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir le fonctionnement, l'organisation, la hiérarchie et la culture d'une entreprise boulangère ou pâtisseries ;
- s'enrichir de la diversité des activités liées à la production et à la vente, en observant les relations avec la clientèle, les fournisseurs et les partenaires professionnels ;
- identifier les rôles et responsabilités des différents services ainsi que des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières jusqu'à la présentation et la mise en vente des produits finis ;
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de panification, de pâtisserie, de viennoiserie, de chocolaterie ou de snacking selon l'entreprise d'accueil ;
- participer à la mise en valeur et à la commercialisation des produits en respectant les savoir-faire artisanaux et les exigences de qualité ;
- appréhender concrètement les contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques propres à la gestion d'un fournil, d'un laboratoire ou d'un espace de vente ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur, de la régularité de production et de la traçabilité dans toutes les opérations réalisées ;
- comprendre et appliquer, en situation professionnelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire (HACCP) et de prévention des risques liés au travail en laboratoire et au fournil ;
- utiliser les outils et technologies numériques nécessaires aux activités de production, de gestion ou de vente ;
- intégrer les principes de développement durable, notamment dans la gestion des matières premières, la lutte contre le gaspillage, le tri des déchets et l'optimisation des consommations d'énergie.

Le choix des activités et tâches les plus pertinentes, en fonction du milieu professionnel d'accueil, doit être arrêté par l'équipe pédagogique, en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. L'annexe pédagogique jointe à la convention fixe les exigences minimales.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

2.1. Voie scolaire

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés

par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il liste les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles.

2.2. Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du Code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation en entreprise requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

A l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

2.4. Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit.

2.5. Candidat en formation à distance

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

2.5. Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent porter les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP d'un autre secteur ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS
DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME*Baccalauréat professionnel spécialité « boulangerie pâtisserie » (niveau 4)*

| Baccalauréat professionnel Boulangier pâtissier défini par l'arrêté du 2 juillet 2009 modifié Dernière session : 2029 | | Baccalauréat professionnel Boulangerie pâtisserie défini par le présent arrêté Première session : 2030 | |
|--|--------|---|--------|
| Epreuves | Unités | Epreuves | Unités |
| E1 Epreuve technologique et scientifique | U1 | E2 Optimisation de la production en boulangerie et en pâtisserie | U2 |
| E21 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | U21 | E31 Fabrication et production en boulangerie et en pâtisserie dans le respect des règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur | U31 |
| | | E32A Fabrication et production spécialisée en boulangerie | U32A |
| | | E32B Fabrication et production spécialisée en pâtisserie | U32B |
| E22 Prévention sécurité environnement | U22 | E34 Prévention sécurité environnement | U34 |
| E 31 Environnement économique, juridique et management | U31 | E11 Economie-droit | U11 |
| | | E33 Contribution au développement de l'entreprise | U33 |
| E32 Projet professionnel | U32 | | |
| E33 Mathématiques | U33 | E12 Mathématiques | U12 |
| E4 Langue vivante | U4 | E41 Langue vivante A | U41 |
| | | E42 Langue vivante B | U42 |
| E51 Français | U51 | E51 Français | U51 |
| E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique | U52 | E52 histoire-géographie et enseignement moral et civique | U52 |
| E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 | E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 |
| E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 | E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 |
| EF1 | UF | EF1 | UF |
| EF2 | UF | EF2 | UF |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 29/31, Page 1/40

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Arrêtés

Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

NOR : ETA26300270AR

Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 8 novembre 2012 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 19 avril 2019 modifié portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel par l'article D. 337-66-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 6 juin 2023 modifié modifiant les groupements de mathématiques et de physique-chimie pour plusieurs spécialités de baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 27 juin 2024 relatif aux conditions d'attribution de l'indication section européenne sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 15 janvier 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « services et produits de consommation » en date du 6 février 2026,

Arrêtent :

Article 1er

Il est créé la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

Art. 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II, et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

Art. 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV. a relative aux unités constitutives du diplôme, IV. b relative au règlement d'examen, et IV. c relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Art. 4

La liste et les volumes horaires des enseignements professionnels et généraux applicables à la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé.

Au titre de l'annexe I de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé, sont retenus, pour cette spécialité de baccalauréat professionnel, les enseignements « économie-droit » et « langue vivante B ».

Dans le cadre de l'annexe II du même arrêté, la spécialité est classée dans le secteur « services ».

Le tableau figurant à l'annexe I de l'arrêté du 19 avril 2019 portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle est ainsi complété :

a) À la ligne relative au baccalauréat professionnel : « poissonnier écailler traiteur », il est inséré, dans la colonne intitulée : « intitulé de la spécialité », la mention suivante : « (dernière session 2029) » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel : « poissonnier écailler traiteur », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | |
|---|-----------------------|----------|---------------------------------|
| Poissonnier écailler traiteur (première session 2030) | Arrêté du 9 mars 2026 | Services | Économie-droit/langue vivante B |
|---|-----------------------|----------|---------------------------------|

».

La durée de la période de formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel est de 20 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V du présent arrêté.

Art. 5

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation nationale arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

Dans ce cadre, la liste des pièces à fournir pour le contrôle de la régularité de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur d'académie en charge de ce contrôle.

Art. 6

Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de leur inscription, les candidats précisent également la ou les épreuves facultatives auxquelles ils souhaitent se présenter.

La spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Art. 7

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 24 juin 2009 modifié portant création du baccalauréat professionnel spécialité « poissonnier écailler traiteur » et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI du présent arrêté.

Toute note conservée selon les règles fixées aux articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 8

Le tableau figurant à l'annexe 1 de l'arrêté du 6 juin 2023 modifié susvisé est ainsi complété :

a) À la ligne relative au baccalauréat professionnel « poissonnier écailler traiteur », il est inséré, dans la colonne intitulée « dernière session d'examen », la mention suivante : « 2029 » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « poissonnier écailler traiteur », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | | |
|-------------------------------|-------------|------|---|--|
| Poissonnier écailler traiteur | 9 mars 2026 | 2030 | C | |
|-------------------------------|-------------|------|---|--|

».

Art. 9

La première session d'examen de la spécialité « poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2030.

Art. 10

La dernière session d'examen de la spécialité « poissonnier écailler traiteur » du baccalauréat professionnel organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 24 juin 2009 modifié cité à l'article 7 aura lieu en 2029.

À l'issue de cette session qui s'achève le 31 décembre 2029, l'arrêté précité est abrogé.

Art. 11

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis-et-Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, la référence au recteur d'académie ou au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

Art. 12

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 mars 2026.

Le ministre de l'éducation nationale, pour le ministre et par délégation : la directrice générale de l'enseignement scolaire,
C. PASCAL

Le ministre des outre-mer, pour le ministre et par délégation : la directrice générale des outre-mer,
A.-G. BAUDOUIN

Annexe - Définition et conditions de délivrance du baccalauréat professionnel de la spécialité « poissonnier écailler traiteur »

BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ « POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR »

Sommaire

| |
|---|
| ANNEXE I. – PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME |
| ANNEXE II. – RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES |
| ANNEXE III. – RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES |
| Compétences |
| Savoirs associés |
| ANNEXE IV. – RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION |
| IV. a. Unités constitutives du diplôme |
| IV. b. Règlement d'examen |
| IV. c. Définition des épreuves |
| ANNEXE V. – FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL |
| ANNEXE VI. – TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME |

ANNEXES

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLOME BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL
SPÉCIALITÉ « POISSONNIER ÉCAILLER TRAITEUR » (NIVEAU 4)

Tableau de présentation des blocs de compétences

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|---|---|--|
| Pôle 1 Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité | Bloc n° 1 : Préparer, transformer et fabriquer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité - Réceptionner et stocker les marchandises - Remballer les marchandises - Réaliser des préparations | U31 Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité |
| Pôle 2 Organisation et optimisation de l'activité | Bloc n° 2 : Organiser et optimiser l'activité - Organiser son activité - Optimiser l'activité | U2 Organisation et optimisation de l'activité |
| Pôle 3 Communication, commercialisation et développement professionnel | Bloc n° 3 : Communiquer, commercialiser et se développer professionnellement - Commercialiser les produits et assurer la communication - Participer au développement durable de l'entreprise | U32 Communication, commercialisation et développement professionnel |
| | Bloc n° 4 – Economie-droit - Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique - Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée ; - Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat. | Unité U11 Economie-droit |
| | Bloc n° 5 – Mathématiques - S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information - Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ; - Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ; - Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; - Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche. | Unité U12 Mathématiques |
| | Bloc n° 6 - Prévention-santé-environnement - Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ; - Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ; - Proposer une solution pour résoudre un problème ; - Argumenter un choix ; - Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté. | Unité U33 Prévention-santé-environnement |
| | Bloc n° 7 – Langue vivante A Compétences de niveau B1+ du CECRL* : - Comprendre la langue orale ; - Comprendre un document écrit ; - S'exprimer à l'écrit ; - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | Unité U41 Langue vivante A |
| | Bloc n° 8 – Langue vivante B Compétences de niveau A2+ du CECRL : - Comprendre la langue orale ; - Comprendre un document écrit ; - S'exprimer à l'écrit ; - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | Unité U42 Langue vivante B |
| | Bloc n° 7 - Français - Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ; - Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ; - Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ; - Adapter sa lecture à la diversité des textes ; - Mettre en perspective des connaissances et des expériences. | Unité U51 Français |
| | Bloc n° 8 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'approprier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ; | Unité U52 Histoire-géographie-enseignement moral et civique |

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|----------------------------|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - S'approprier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ; - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ; - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ; - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) | |
| | <p>Bloc n° 9 - Arts appliqués et cultures artistiques Compétences d'investigation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ; - Sélectionner, classer et trier différentes informations ; - Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ; - Établir des convergences entre différents domaines de création. <p>Compétences d'expérimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ; - Établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et réinvestir les notions repérées dans des références. <p>Compétences de réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie. <p>Compétences de communication</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir des outils adaptés ; - Établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ; - Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale. | <p style="text-align: center;">Unité U6 Arts appliqués et cultures artistiques</p> |
| | <p>Bloc n° 10 - Education physique et sportive</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer sa motricité ; - S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; - Construire durablement sa santé ; - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique. | <p style="text-align: center;">Unité U7 Éducation physique et sportive</p> |
| | <p><i>Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées</i></p> | |
| | <p>Bloc facultatif Langue vivante (Compétences attendues selon la langue choisie) Langue vivante étrangère ou régionale Compétences de niveau B1+ du CECRL</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral ; - Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. <p>Langue des signes française</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'exprimer en continu en langue des signes française ; - Interagir en langue des signes française ; - Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | <p style="text-align: center;">Unité facultative Langue vivante étrangère, régionale ou langue des signes française</p> |
| | <p>Bloc facultatif Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger ; - Caractériser le contexte professionnel étranger ; - Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger ; - Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France ; - Se repérer dans un nouvel environnement ; - Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil. | <p style="text-align: center;">Unité facultative Mobilité</p> |

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)**1. Objectif et contexte de la certification**

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur est un professionnel très qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier, y compris la fabrication de produits traiteur, de l'achat des matières premières jusqu'à leur commercialisation.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de poissonnerie.

2. Secteurs et types d'emploi*2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises*

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « poissonnier écailler traiteur » peut exercer ses fonctions dans :

- des entreprises artisanales et commerciales ;
- des grandes et moyennes surfaces (GMS) ;
- des grossistes et semi-grossistes ;
- des industries agroalimentaires ;
- la restauration hors foyer ;
- le traiteur.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel « Poissonnier écailler traiteur » occupe un poste d'employé spécialisé en poissonnerie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser dans un certificat de spécialisation.

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel*3.1. Environnement socio-économique du métier*

Il se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du baccalauréat spécialité « Poissonnier écailler traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de poissonnerie ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions de guides de bonnes pratiques en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

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

- pôle 1 : préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- pôle 2 : organisation et optimisation de l'activité ;
- pôle 3 : communication, commercialisation et développement professionnel.

Le ou la titulaire du baccalauréat spécialité « Poissonnier écailler traiteur » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

PÔLE 1

PRÉPARATION, TRANSFORMATION ET FABRICATION
DANS LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

| Activité professionnelle 1 : Réception, stockage des marchandises | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 1. Contrôle à réception des marchandises livrées 2. Stockage des marchandises | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Produits conformes à la commande - Gestion des non-conformités - Respect de la réglementation en vigueur - Proposition de mesures préventives - Mise en œuvre des mesures correctives adaptées en proposant une solution appropriée pour un retour à la conformité - Identification du matériel et des zones de stockage selon les types de produits - Respect des conditions de stockage en fonction des moyens mis à disposition - Contrôle de la température du lieu de stockage - Etiquetage et traçabilité des produits conformes - Respect des règles de gestion des déchets et de recyclage - Application conforme avec la réglementation en vigueur (guide des bonnes pratiques d'hygiène) | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | x |
| 2 | | x |

| Activité professionnelle 2 : Remballe des marchandises | | |
|---|--|--|
| Tâches 3. Conditionnement de la remballe 4. Stockage de la remballe 5. Rotation de la remballe 6. Nettoyage, désinfection et rinçage du banc avant et après utilisation 7. Glaçage de l'étal 8. Installation et mise en valeur des produits dans les règles d'hygiène, sécurité et réglementaire 9. Etiquetage réglementaire 10. Auto-contrôle et traitement des non-conformités 11. Maintien de l'étal et de son réachalandage | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Séparation des produits crus, cuits et vivants - Absence de contact entre la glace et les marchandises - Etiquetage et traçabilité des produits conformes - Respect des règles d'hygiène en vigueur - Conservation des étiquettes sanitaires selon la réglementation en vigueur - Conservation des produits en lots distincts - Absence de contaminations croisées entre produits de niveaux de contamination différents lors du stockage, de l'exposition ou du transport des denrées en assurant un rangement rationnel dans les enceintes en se référant au guide des bonnes pratiques - Contrôle de la température du lieu de stockage - Respect des règles de gestion des déchets et de recyclage - Application conforme avec la réglementation en vigueur (guide des bonnes pratiques d'hygiène) - Proposition de mesures préventives - Mise en œuvre des mesures correctives adaptées en proposant une solution appropriée pour un retour à la conformité - Evaluation qualitative des produits pour une mise en valeur sur étal et une mise en vente - Evaluation du produit pour sa valorisation optimale - Absence de contamination dans les locaux, matériels et plans de travail - Respect du protocole de nettoyage - Respect des fiches techniques d'utilisation et des fiches de données de sécurité - Utilisation des équipements adaptés (EPI : Equipements de Protection Individuelle) - Surveillance de la quantité et de la qualité de la glace - Respect des températures et des conditions de conservation - L'étal est maintenu dans un état marchand tout au long de la vente - Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont respectées tout au long de la vente - La gestion de la densité du banc permet d'optimiser la vente - Respect de la réglementation en vigueur et des règles d'hygiène (Nettoyage des étiquettes) - La marchandise est conforme et clairement identifiée et tracée - Un étal achalandé tout au long de la vente | | |

| Conditions d'exercice | | |
|-----------------------|--|--------------|
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 3 | | x |
| 4 | | x |
| 5 | | x |
| 6 | | x |
| 7 | | x |
| 8 | | x |
| 9 | | x |
| 10 | | x |
| 11 | | x |

| Activité professionnelle 3 : Réalisation des préparations | | |
|---|--|--------------|
| Tâches 12. Préparation et transformation des produits 13. Réalisation de produits traiteur 14. Réalisation des cuissons de coquillages et de crustacés | | |
| Résultats attendus - Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - Optimisation des découpes pour limiter les pertes au maximum - Respect du protocole d'ouverture des coquillages (coquillage vivant après ouverture) - Respect des techniques et des procédures de préparation pour un résultat net et précis - Respect des fiches techniques - Respect des températures et des temps de refroidissement | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 12 | | x |
| 13 | | x |
| 14 | | x |

PÔLE 2

ORGANISATION ET OPTIMISATION DE L'ACTIVITÉ

| Activité professionnelle 1 : Organisation de son activité | | |
|--|--|--|
| Tâches 1. Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie 2. Application des procédures dans le cadre d'une démarche qualité | | |
| Résultats attendus - Tenue vestimentaire et respect d'une hygiène corporelle conforme aux exigences professionnelles - Hygiène de la tenue professionnelle - Mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) incluant le plan de nettoyage du lieu - Maintien des moyens humains, techniques, matériels et organisationnels permettant l'application du PMS - Maintien d'une veille de connaissances réglementaires et sanitaires en vigueur - Adaptation des règles de sécurité et d'ergonomie selon le lieu et le poste de travail - Identification des lieux de travail et des risques liés à ces lieux - Mise en œuvre des procédures qualité - Respect des règles de la démarche qualité de l'entreprise - Respect des règles d'hygiène, d'usage et techniques du guide - Mise en place d'auto-contrôle tout au long du process - Interprétation d'un résultat d'analyse - Détection des anomalies - Mise en œuvre d'actions correctives | | |

| Conditions d'exercice | | |
|-----------------------|--|--------------|
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | x |
| 2 | x | |

| Activité professionnelle 2 : Optimisation de l'activité | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 3. Optimisation des matières 4. Gestion et rotation des stocks de marchandises 5. Gestion des consommables 6. Optimisation de la consommation des fluides, des énergies et des consommables | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Valorisation des coproduits et des chutes - Sensibilisation de la clientèle à la valorisation - Calcul des coûts matière et coût de revient - Calcul d'un prix de vente - Calcul de la marge - Analyse du résultat - Mise en œuvre de la rotation des stocks selon la qualité des produits - Gestion du cadencier des commandes - Réalisation d'un inventaire - Gestion d'un cahier de démarque - Réalisation d'une estimation des besoins selon les événements, les conditions climatiques, les calendriers de livraison - Maîtrise du stock réel - Gestion des stocks - Maintien régulier d'un approvisionnement en consommables - Optimisation et maîtrise de la consommation des fluides, des énergies et des consommables | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 3 | | x |
| 4 | | x |
| 5 | | x |
| 6 | x | |

PÔLE 3

COMMUNICATION, COMMERCIALISATION ET DÉVELOPPEMENT PROFESSIONNEL

| Activité professionnelle 1 : Commercialisation et communication | | |
|---|--|--|
| Tâches 1. Conseil et fidélisation du client 2. Affichage 3. Promotion sur le lieu de vente 4. Pesée et emballage 5. Encaissement 6. Participation à la communication digitale de l'entreprise | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identification et reformulation des besoins du client - Pertinence des conseils prodigués au client - Proposition d'articles complémentaires ou substituables pour développer le panier moyen - Proposition d'action de fidélisation pertinentes - Respect des normes réglementaires d'étiquetage - Correspondance entre prix affiché et prix enregistré - Mise en œuvre de l'esthétique et de la présentation de l'étal - Respect des règles d'affichage et de sécurité - Optimisation de la rotation des stocks par la promotion d'un produit - Mise en œuvre de la promotion et revalorisation des produits - Contrôle de la tare - Respect de la réglementation en vigueur - Vérification et validation des achats du client (nombre et nature des articles) - Encaissement exact et conforme - Rendu de monnaie conforme | | |

| <ul style="list-style-type: none"> - Correspondance entre la totalité des encaissements et le ticket journalier - Utilisation d'une communication pertinente et respectueuse de l'image de l'entreprise sur les réseaux sociaux - Évaluation des retours et des avis clients sous forme de compte-rendu - Utilisation de l'intelligence artificielle générative (images, textes...) | | |
|--|--|--------------|
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | x |
| 2 | | x |
| 3 | | x |
| 4 | | x |
| 5 | | x |
| 6 | x | |
| Activité professionnelle 2 : Participation au développement durable de l'entreprise | | |
| Tâches 7. Valorisation des ressources locales dans le développement de l'entreprise 8. Respect de la saisonnalité de la pêche et de la période de reproduction 9. Prise en compte de l'évolution des tendances et régimes alimentaires des clients 10. Engagement dans une démarche continue de formation et d'évolution professionnelle | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> - Identification des espèces et des produits locaux - Mise en valeur d'entreprises locales, de leurs produits et de leur savoir-faire - Respect de la réglementation - Contribution à la préservation de la ressource halieutique - Information du client sur les allergènes présents dans les produits - Satisfaction du client concernant le régime alimentaire imposé ou volontaire - Intégration dans une démarche d'amélioration continue des compétences - Identification des manifestations ou événements liés à la profession - Participation aux formations obligatoires - Actualisation des compétences tout au long de la carrière professionnelle - Maintien d'une veille active | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 7 | | x |
| 8 | | x |
| 9 | | x |
| 10 | x | |

ANNEXE III

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)

Le référentiel de compétences du baccalauréat spécialité « Poissonnier écailler traiteur » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

| Pôle 1 : Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité | | | |
|---|----------------------|-----------------------------|--|
| Activité 1 : Réception, stockage des marchandises | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| | | | |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Contrôle à réception des marchandises livrées | Réceptionner et stocker les marchandises | Réceptionner et contrôler les marchandises | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier la conformité des produits par rapport à la commande - Réaliser les contrôles qualitatifs et quantitatifs des produits livrés - Vérifier la conformité réglementaire des produits - Vérifier la conformité sanitaire des produits - Vérifier la conformité sanitaire des conditions de transports - Relever et traiter les non-conformités |
| Stockage des marchandises | | Stocker les marchandises | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les zones de stockage en fonction des produits - Adapter les conditions de stockage aux produits - Respecter les règles de conditionnement et déconditionnement - Contrôler les conditions de stockage - Relever et traiter les non-conformités |
| Activité 2 : Remballe des marchandises | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Conditionnement de la remballe | Remballer les marchandises | Conditionner la remballe | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des contenants propres et adaptés - Remballer les produits en respectant les conditions optimales de conservation |
| Stockage de la remballe | | Stocker la remballe | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter la traçabilité des produits - Identifier les zones de stockage en fonction des produits - Adapter les conditions de stockage aux produits - Respecter les règles de conditionnement et déconditionnement - Contrôler les conditions de stockage - Relever et traiter les non-conformités |
| Rotation de la remballe | | Appliquer les règles de gestion de la remballe | <ul style="list-style-type: none"> - Prioriser la mise en avant sur l'étal des produits selon leur qualité - Vérifier et trier les produits selon leur qualité pour éviter les pertes en les valorisant |
| Nettoyage, désinfection et rinçage du banc avant et après utilisation | | Nettoyer, désinfecter et rincer le banc avant et après utilisation | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les produits adaptés en respectant les protocoles de nettoyage mis en place |
| Glaçage de l'étal | | Glacer l'étal | <ul style="list-style-type: none"> - Adapter le volume de glace aux conditions climatiques et au matériel utilisé (présence de glace tout au long de la présentation des produits) - Monter un étal |
| Installation et mise en valeur des produits dans les règles d'hygiène, sécurité et réglementaire | | Installer et mettre en valeur les produits dans les règles d'hygiène, sécurité et réglementaire | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un étal attractif et harmonieux adapté au potentiel de vente et à la saison - Respecter la règle de séparation de produits crus et cuits - Empêcher les contaminations croisées - Empêcher le contact direct de la glace avec les produits pelés ou cuits - Respecter les règles d'hygiène de présentation des produits |
| Étiquetage réglementaire | | Étiqueter en tenant compte de la réglementation | <ul style="list-style-type: none"> - Étiqueter selon la réglementation en vigueur |
| Auto-contrôle et traitement des non-conformités | | Réaliser des auto-contrôles et traiter des non-conformités | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des vérifications systématiques sur l'ensemble des produits exposés - Corriger les anomalies |
| Maintien de l'étal et de son réachalandage | | Maintenir l'étal en l'état et veiller à son réachalandage | <ul style="list-style-type: none"> - Maintenir l'étal dans un état marchand dans le respect de la rotation des stocks |
| Activité 3 : Réalisation des préparations | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Préparation et transformation des produits | Réaliser des préparations | Préparer et transformer le produit | <ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir des coquillages - Écailler, gratter, ébarber, éviscérer, étêter, peler, écorcher, rincer, désarêter des poissons - Fileter, trancher, portionner - Éplucher, décortiquer des crustacés - Préparer en galinette, en colère, en portefeuille, en béliet, en Colbert - Réaliser les découpes appropriées en fonction des préparations (carpaccio, en dés, ceviche, tartare) - Réaliser le prêt à cuire (PAC) - Réaliser des rôtis, des tresses, des paupiettes, des brochettes, des goujonnettes |

| | | | |
|---|--|--|---|
| Réalisation de produits traiteur | | Réaliser des produits traiteur | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer des produits traiteur crus - Préparer des produits traiteur cuits - Réaliser des salaisons, fumaisons et marinades - Réaliser les préparations culinaires de base - Réaliser les cuissons - Contrôler la cuisson (temps, température) - Maintenir au chaud ou refroidir selon la réglementation en vigueur |
| Réalisation des cuissons de coquillages et de crustacés | | Réaliser les cuissons de coquillages et de crustacés | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les produits (décongeler, nettoyer, dégorger, mariner, ficeler) - Réaliser les cuissons (court-bouillon, vapeur, sous pression) - Contrôler la cuisson (temps, température) - Maintenir au chaud ou refroidir selon la réglementation en vigueur |

Pôle 2 : Organisation et optimisation de l'activité

Activité 1 : Organisation de son activité

| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
|---|------------------------|---|---|
| Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie | Organiser son activité | Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène individuelle et collective - Maintenir locaux, plans de travail et matériels propres selon le plan de maîtrise sanitaire et les protocoles en vigueur - Respecter les règles de sécurité et d'ergonomie en vigueur |
| Application des procédures dans le cadre d'une démarche qualité | | Appliquer les procédures dans le cadre d'une démarche qualité | <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer et mettre à jour les procédures qualité en lien avec le PMS et la démarche qualité du site - Appliquer les recommandations réglementaires et de la profession (guide des bonnes pratiques) - Contrôler la qualité tout au long du processus |

Activité 2 : Optimisation de l'activité

| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
|---|----------------------|---|--|
| Optimisation des matières | Optimiser l'activité | Optimiser les matières | <ul style="list-style-type: none"> - Récupérer les chutes et les réutiliser - Calculer les coûts matière et coûts de revient - Calculer les marges et les prix de vente sur les produits préparés |
| Gestion et rotation des stocks de marchandises | | Gérer et effectuer la rotation des stocks | <ul style="list-style-type: none"> - Gérer le stock physique, le stock restant, le stock d'alerte et le stock final - Estimer le besoin en marchandises |
| Gestion des consommables | | Gérer les consommables | <ul style="list-style-type: none"> - Participer au contrôle des stocks - Réceptionner et contrôler les livraisons des consommables - Approvisionner le lieu de vente en consommables |
| Optimisation de la consommation des fluides, des énergies et des consommables | | Optimiser la consommation des fluides, des énergies et des consommables | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser de manière raisonnée et adéquate les fluides, les énergies et les consommables |

Pôle 3 : Commercialisation, communication, et développement professionnel

Activité 1 : Commercialisation et communication

| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
|-----------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| Conseil et fidélisation du client | Commercialiser les produits et assurer la communication | Conseiller et fidéliser le client | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et reformuler les besoins du client - Conseiller le client sur le produit et sa préparation - Réaliser des ventes complémentaires - Fidéliser le client |

| Affichage | | Afficher les informations obligatoires | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un affichage réglementaire en vigueur - Contrôler et mettre à jour les prix (en lien avec les balances) |
|---|---|--|---|
| Promotion sur le lieu de vente | | Promouvoir sur le lieu de vente | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser un affichage complémentaire - Mettre en avant un produit - Participer à une démarche anti-gaspillage |
| Pesée et emballage | | Peser et emballer | <ul style="list-style-type: none"> - Peser les produits - Choisir un emballage adapté au produit |
| Encaissement | | Encaisser | <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier le ticket de caisse - Procéder à l'encaissement - Rendre la monnaie - Comptabiliser et vérifier la caisse en début et fin de journée |
| Participation à la communication digitale de l'entreprise | | Participer à la communication digitale de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les réseaux sociaux et les médias digitaux d'une manière professionnelle et en conformité avec les règles de l'entreprise - Utiliser de manière éthique et responsable les réseaux sociaux - Évaluer l'impact d'une action de communication digitale - Utiliser l'intelligence artificielle |
| Activité 2 : Participation au développement durable de l'entreprise | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Valorisation des ressources locales dans le développement de l'entreprise | Participer au développement durable de l'entreprise | Valoriser les ressources locales dans le développement de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en valeur les entreprises locales en circuit court |
| Respect de la saisonnalité de la pêche et de la période de reproduction | | Sensibiliser à la saisonnalité de la pêche et à la période de reproduction | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les espèces et leur saisonnalité |
| Prise en compte de l'évolution des tendances et régimes alimentaires des clients | | Prendre en compte les habitudes alimentaires des clients | <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes - Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs |
| Engagement dans une démarche continue de formation et d'évolution professionnelle | | S'engager dans une démarche continue de formation et d'évolution professionnelle | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les besoins de formations - Participer aux formations obligatoires et aux différentes manifestations liées à la profession - Se former tout au long de la vie |

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Bloc 1 – Préparer, transformer et fabriquer dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Compétence globale 1 : réceptionner et stocker les marchandises

| Activité Professionnelle 1 – Réception, stockage des marchandises | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Tâche 1 : Contrôle à réception des marchandises livrées | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réceptionner et contrôler les marchandises | Vérifier la conformité des produits par rapport à la commande | Produits conformes à la commande Gestion des non-conformités Respect de la réglementation en vigueur | La reconnaissance des espèces et des produits Les critères de fraîcheur des produits Les documents de traçabilité L'étiquetage des produits La chaîne du froid | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier et classer les produits aquatiques selon les espèces, les familles et leur appellation réglementaire en vigueur - Différencier les produits selon leurs modes de production (pêche et élevage) - Identifier et citer tous les critères de fraîcheur des produits - Nommer et définir les documents réglementaires à réception - Identifier les points de contrôle |
| | Réaliser les contrôles qualitatifs et quantitatifs des produits livrés | | | |
| | Vérifier la conformité réglementaire des produits | | | |
| | Vérifier la conformité sanitaire des produits | | | |
| | Vérifier la conformité sanitaire des conditions de transports | | | |
| | Relever et traiter les non-conformités | Proposition de mesures préventives Mise en œuvre des mesures correctives adaptées en proposant une solution appropriée pour un retour à la conformité | Les procédures de contrôle-qualité Le PMS (plan de maîtrise sanitaire) Les critères de qualité de fraîcheur des produits L'étiquetage des produits | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les éléments réglementaires de l'étiquetage - Identifier les éléments nécessaires à la mise en œuvre du PMS - Identifier et citer tous les critères de fraîcheur des produits |
| Tâche 2 : Stockage des marchandises | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Stocker les marchandises | Identifier les zones de stockage en fonction des produits | Identification du matériel et des zones de stockage selon les types de produits Respect des conditions de stockage en fonction des moyens mis à disposition | La législation en vigueur Le cru et le cuit Les allergènes Les températures Les dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène Le matériel et les équipements | <ul style="list-style-type: none"> - Préciser la réglementation en vigueur et justifier les choix retenus - Préciser le rôle et l'utilisation du matériel - Justifier l'utilisation des équipements et des matériels - Justifier les consignes de stockage conformément à la réglementation |
| | Adapter les conditions de stockage aux produits | | | |
| | Respecter les règles de conditionnement et déconditionnement | Contrôle de la température du lieu de stockage Etiquetage et traçabilité des produits conformes Respect des règles de gestion des déchets et de recyclage Application conforme avec la réglementation en vigueur (guide des bonnes pratiques d'hygiène) | Le tri sélectif Les règles de stockage Les règles d'hygiène La gestion du matériel consigné La gestion du matériel non consigné | <ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'importance du tri sélectif - Justifier l'évacuation des déchets et du matériel consigné |
| | Contrôler les conditions de stockage | | | |
| Relever et traiter les non-conformités | Proposition de mesures préventives Mise en œuvre des mesures correctives adaptées en proposant une solution appropriée pour un retour à la conformité | Les procédures de contrôle-qualité Le PMS (plan de maîtrise sanitaire) Les critères de qualité de fraîcheur des produits L'étiquetage des produits | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les éléments réglementaires de l'étiquetage - Identifier les éléments nécessaires à la mise en œuvre du PMS - Identifier et citer tous les critères de fraîcheur des produits | |

Compétence globale 2 : remballer les marchandises

| Activité Professionnelle 2 – Remballe des marchandises | | | | |
|--|--|---|---|---|
| Tâche 3 : Conditionnement de la remballe | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Conditionner la remballe | Utiliser des contenants propres et adaptés | Séparation des produits crus, cuits et vivants Absence de contact entre la glace et les marchandises Étiquetage et traçabilité Respect des règles d'hygiène en vigueur | La gestion du matériel et des équipements de remballe Les contaminations croisées (biologiques, physiques et chimiques) et toxo-infections alimentaires Les parasitoses La gestion des nuisibles | <ul style="list-style-type: none"> - Citer les principaux matériaux utilisés dans l'activité professionnelle pour les revêtements de surface, les équipements, les emballages, les conditionnements - Identifier les propriétés des matériaux, leurs utilisations, leurs inconvénients - Citer les principales sources de contaminations croisées et les agents pathogènes responsables (biologiques, chimiques et physiques) - Citer les principaux parasites rencontrés |
| | Remballer les produits en respectant les conditions optimales de conservation | | | |
| Tâche 4 : Stockage de la remballe | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Stocker la remballe | Respecter la traçabilité des produits | Conservation des étiquettes sanitaires selon la réglementation en vigueur Conservation des produits en lots distincts Absence de contaminations croisées | Les outils et logiciels de traçabilité Les règles d'hygiène liées à la remballe La législation en vigueur La création de lots selon la réglementation en vigueur Les règles d'hygiène Les matériaux utilisés, propriétés, utilisation et entretien | <ul style="list-style-type: none"> - Assurer un rangement rationnel dans les enceintes - Maintenir la chaîne du froid tout au long de la remballe - Identifier les propriétés des matériaux, leurs utilisations, leurs inconvénients |
| | Identifier les zones de stockage en fonction des produits | Absence de contaminations croisées entre produits de niveaux de contamination différents lors du stockage, de l'exposition ou du transport des denrées en assurant un rangement rationnel dans les enceintes en se référant au guide des bonnes pratiques | Nature et rôle du conditionnement et de l'emballage Les contaminations croisées Principes de séparation entre zones propres et zones sales Hygiènes des locaux et des surfaces de stockage Les micro-organismes La chaîne du froid | <ul style="list-style-type: none"> - Définir « micro-organisme » - Nommer les principales familles de microorganismes - Citer les conditions favorables à la multiplication des microorganismes - Définir et caractériser la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire |
| | Adapter les conditions de stockage aux produits | | | |
| | Respecter les règles de conditionnement et déconditionnement | Contrôle de la température du lieu de stockage Étiquetage et traçabilité des produits conformes | Les règles de stockage Les règles d'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> - Justifier l'importance du tri sélectif - Justifier l'évacuation des déchets et du matériel congné |
| | Contrôler les conditions de stockage | Respect des règles de gestion des déchets et de recyclage Application conforme avec la réglementation en vigueur (guide des bonnes pratiques d'hygiène) | | |
| Relever et traiter les non-conformités | Proposition de mesures préventives Mise en œuvre des mesures correctives adaptées en proposant une solution appropriée pour un retour à la conformité | Les procédures de contrôle-qualité Le PMS (plan de maîtrise sanitaire) Les critères de qualité de fraîcheur des produits L'étiquetage des produits | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les éléments réglementaires de l'étiquetage - Identifier les éléments nécessaires à la mise en œuvre du PMS - Identifier et citer tous les critères de fraîcheur des produits | |
| Tâche 5 : Rotation de la remballe | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Appliquer les règles de gestion de la remballage | Prioriser la mise en avant sur l'étal des produits selon leur qualité | Evaluation qualitative des produits pour une mise en valeur sur étal et une mise en vente | La vérification de la qualité et de la fraîcheur d'un produit selon sa nature et sa transformation envisagée (Vif, réfrigéré, cuit, etc.) dans le respect des règles d'hygiène en vigueur. | <ul style="list-style-type: none"> – Identifier et citer tous les critères de fraîcheur des produits – Préciser la réglementation en vigueur et justifier les choix retenus |
| | Vérifier et trier les produits selon leur qualité pour éviter les pertes en les valorisant | Evaluation du produit pour sa valorisation optimale | | |
| Tâche 6 : Nettoyage, désinfection et rinçage du banc avant et après utilisation | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Nettoyer, désinfecter et rincer le banc avant et après utilisation | Utiliser les produits adaptés en respectant les protocoles de nettoyage mis en place | <ul style="list-style-type: none"> Absence de contamination dans les locaux, matériels et plans de travail Respect du protocole de nettoyage Respect des fiches techniques d'utilisation et des fiches de données de sécurité Utilisation des équipements adaptés (EPI) | Connaître les familles de produits (détergents, désinfectants, détartrants, décapants) | <ul style="list-style-type: none"> – Identifier le type de surface et de salissure |
| Tâche 7 : Glaçage de l'étal | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Glacer l'étal | Adapter le volume de glace aux conditions climatiques et au matériel utilisé (présence de glace tout au long de la présentation des produits) | <ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène Surveillance de la quantité et de la qualité de la glace Respect des températures et des conditions de conservation | Réglementation sur le contrôle de la qualité d'eau et des machines | <ul style="list-style-type: none"> – Contaminations croisées |
| | Monter un étal | | | |
| Tâche 8 : Installation et mise en valeur des produits dans les règles d'hygiène, sécurité et réglementaire | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Installer et mettre en valeur les produits dans les règles d'hygiène, sécurité et réglementaire | Réaliser un étal attractif et harmonieux adapté au potentiel de vente et à la saison | <ul style="list-style-type: none"> L'étal est maintenu dans un état marchand tout au long de la vente Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire sont respectées tout au long de la vente La gestion de la densité du banc permet d'optimiser la vente | <ul style="list-style-type: none"> Harmonie des formes, des couleurs et des volumes La densité de produits sur le banc | <ul style="list-style-type: none"> – Prise en compte du contexte et de l'expérience |
| | Respecter la règle de séparation de produits crus et cuits | | | |
| | Empêcher les contaminations croisées | | | |
| | Empêcher le contact direct de la glace avec les produits pelés ou cuits | | | |
| Respecter les règles d'hygiène de présentation des produits | | | | |
| Tâche 9 : Étiquetage réglementaire | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Étiqueter en tenant compte de la réglementation | Étiqueter selon la réglementation en vigueur | Le respect de la réglementation en vigueur et des règles d'hygiène (Nettoyage des étiquettes) | Les règles d'étiquetage et les mentions obligatoires | <ul style="list-style-type: none"> – Évolution des règles et mentions obligatoires |
| Tâche 10 : Auto-contrôle et traitement des non-conformités | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Réaliser des auto-contrôles et traiter des non-conformités | Réaliser des vérifications systématiques sur l'ensemble des produits exposés | La marchandise est conforme et clairement identifiée et tracée | <ul style="list-style-type: none"> Le contrôle des températures Le contrôle et l'évaluation de la qualité du produit La traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> – Critères de qualité et de fraîcheur des produits aquatiques |
| | Corriger les anomalies | | | |

| Tâche 11 : Maintien de l'étal et de son réachalandage | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Maintenir l'étal en l'état et veiller à son réachalandage | Maintenir dans un état marchand dans le respect de la rotation des stocks | Un étal achalandé tout au long de la vente | La règle des 4P (Prix, Produit, Place et Propreté) | |

Compétence globale 3 : réaliser des préparations

| Activité Professionnelle 3 – Réalisation des préparations | | | | |
|--|---|---|--|---|
| Tâche 12 : Préparation et transformation des produits | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer et transformer le produit | Ouvrir des coquillages | Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Optimisation des découpes pour limiter les pertes au maximum Respect du protocole d'ouverture des coquillages (coquillage vivant après ouverture) Respect des techniques et des procédures de préparation pour un résultat net et précis | Les techniques de préparation des produits Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur | |
| | Ecailler, gratter ; ébarber, éviscérer, étêter, peler, écorcher, rincer, désarêter des poissons | | | |
| | Fileter, trancher, portionner | | | |
| | Eplucher, décortiquer des crustacés Préparer en galinette, en colère, en portefeuille, en béliet, en Colbert | | | |
| | Réaliser les découpes appropriées en fonction des préparations (carpaccio, en dés, ceviche, tartare) | | | |
| | Réaliser le prêt à cuire (PAC) | | | |
| | Réaliser des rôtis, des tresses, des paupiettes, des brochettes, des goujonnettes | | | |
| Tâche 13 : Réalisation de produits traiteur | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des produits traiteur | Préparer des produits traiteur crus | Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Respect des fiches techniques Respect des températures et des temps de refroidissement | Les techniques de cuisson des produits Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur notamment dans le cadre de la vente en froid et chaud Les transformations physico-chimiques des aliments | - La réglementation liée aux liaisons froides et chaudes - Modes de distribution (direct ou différé) |
| | Préparer des produits traiteur cuits | | | |
| | Réaliser salaisons, fumaisons et marinades | | | |
| | Réaliser les préparations culinaires de base | | | |
| | Réaliser les cuissons | | | |
| | Contrôler la cuisson (temps, température) | | | |
| Maintenir au chaud ou refroidir selon la réglementation en vigueur | | | | |

| Tâche 14 : Réalisation des cuissons de coquillages et de crustacés | | | | |
|--|--|--|--|--------------------------|
| Tâches | Compétences opérationnelles | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des cuissons de coquillages et de crustacés | Préparer les produits (décongeler, nettoyer, dégorger, mariner, ficeler) | Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire Respect des fiches techniques Respect des températures et des temps de refroidissement | Reconnaître les espèces et leurs spécificités Les techniques de cuisson Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur notamment dans le cadre de la vente en froid et chaud | |
| | Réaliser les cuissons (court-bouillon, vapeur, sous pression) | | | |
| | Contrôler la cuisson (temps, température) | | | |
| | Maintenir au chaud ou refroidir selon la réglementation en vigueur | | | |

Bloc 2 – Organiser et optimiser l'activité

Compétence globale 4 : organiser son activité

| Activité Professionnelle 1 – Organisation de son activité | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Tâche 1 : Respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie | Respecter les règles d'hygiène individuelle et collective | Tenue vestimentaire et respect d'une hygiène corporelle conforme aux exigences professionnelles Hygiène de la tenue professionnelle | Le port des EPI en adéquation avec le métier et le lieu de travail L'hygiène du personnel, corporelle et vestimentaire | <ul style="list-style-type: none"> Justifier le port des EPI réglementaires en vigueur dans la profession et aux règles d'hygiène liées à l'alimentaire Justifier le port d'une tenue professionnelle adaptée en fonction de la situation professionnelle Justifier le respect de l'hygiène corporelle Justifier le protocole et la fréquence de lavage des mains |
| | Maintenir locaux, plans de travail, matériels propres et consommables selon le plan de maîtrise sanitaire et les protocoles en vigueur | Mise en œuvre du PMS incluant le plan de nettoyage du lieu Maintien des moyens humains, techniques, matériels et organisationnels permettant l'application du PMS Maintien d'une veille de connaissances réglementaires et sanitaires en vigueur | Les produits d'entretien Les sources de contamination Les protocoles d'entretien et de désinfection adaptés aux matériels et aux surfaces La lutte contre les nuisibles | <ul style="list-style-type: none"> Classer les salissures et les sources de contamination en fonction de leur nature Préciser le mode d'action d'un produit d'entretien Justifier les paramètres d'efficacité d'un entretien Justifier les étapes d'un plan de nettoyage Assurer une veille réglementaire Citer les risques liés aux nuisibles et les moyens de prévention contre les nuisibles |
| | Respecter les règles de sécurité et d'ergonomie en vigueur | Adaptation des règles de sécurité et d'ergonomie selon le lieu et poste de travail Identification des lieux de travail et des risques liés à ces lieux | Les sources légales et internes à l'entreprise Les protocoles d'utilisation des matériels et équipements professionnels Les règles d'ergonomie (posture professionnelle) Prévention des troubles musculo-squelettiques | <ul style="list-style-type: none"> Adapter sa posture selon le lieu de travail |

| Tâche 2 : Application des procédures dans le cadre d'une démarche qualité | | | | |
|---|--|---|--|--|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Appliquer les procédures dans le cadre d'une démarche qualité | Appliquer et mettre à jour les procédures qualité en lien avec le PMS et la démarche qualité du site | Mise en œuvre des procédures qualité Respect des règles de la démarche qualité de l'entreprise | Les procédures qualité du PMS | - Justifier l'importance d'une démarche qualité |
| | Appliquer les recommandations réglementaires et de la profession (guide des bonnes pratiques) | Respect des règles d'hygiène, d'usage et techniques du guide | Le guide des bonnes pratiques de la profession La réglementation française et européenne Le paquet hygiène | - Citer les sources officielles - Citer le paquet hygiène |
| | Contrôler la qualité tout au long du processus | Mise en place d'auto-contrôle tout au long du process Interprétation d'un résultat d'analyse Détection des anomalies Mise en œuvre d'actions correctives | Les différents types de contrôles et d'auto-contrôles obligatoires (contrôle de la glace, test de vieillissement...) Les organismes de contrôle | - Citer les auto-contrôles obligatoires - Citer les principaux organismes de contrôle |

Compétence globale 5 : optimiser l'activité

| Activité Professionnelle 2 – Optimisation de l'activité | | | | |
|--|--|---|--|--|
| Tâche 3 : Optimisation des matières | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Optimiser les matières | Récupérer les chutes et les réutiliser | Valorisation des coproduits et des chutes Sensibilisation de la clientèle à la valorisation des produits | Le tri sélectif Le tri de la matière La valorisation des chutes du produit | - Identifier les différents types de déchets (organiques, non organiques, recyclables et dangereux) - Citer des solutions de valorisation des coproduits et des chutes (traiteur, compost, recyclage) |
| | Calculer les coûts matière et coûts de revient | Calcul des coûts matière et coût de revient | Le coût matière Le coût de revient La composition des coûts La rentabilité | - Citer les critères économiques de choix et d'achat d'un produit |
| | Calculer les marges et les prix de vente sur les produits préparés | Calcul d'un prix de vente Calcul de la marge Analyse du résultat | Le prix de vente La marge Le bénéfice | - Différencier marge nette, marge brute et prix de vente - Citer les composantes du prix de vente - Identifier les pertes financières - Analyser la rentabilité |
| Tâche 4 : Gestion et rotation des stocks de marchandises | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Gérer et effectuer la rotation des stocks | Gérer le stock physique, le stock restant, le stock d'alerte et le stock final | Mise en œuvre de la rotation des stocks selon la qualité des produits Gestion du cadencier des commandes Réalisation d'un inventaire Gestion d'un cahier de démarque | Premier entré/Premier sorti (PEPS) La démarque | - Définir et adapter la méthode PEPS selon la qualité des produits - Définir la démarque |
| | Estimer le besoin en marchandises | Réalisation d'une estimation des besoins selon les événements, les conditions climatiques, les calendriers de livraison | Le stock d'alerte La saisonnalité des produits selon le territoire La sensibilisation à l'état de la ressource halieutique selon le territoire | |

| Tâche 5 : Gestion des consommables | | | | |
|--|---|---|--|--|
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Gérer les consommables | Participer au contrôle des stocks | Maîtrise du stock réel | La fiche de stock | - Justifier la nécessité d'un inventaire |
| | Réceptionner et contrôler les livraisons des consommables | Gestion des stocks | Le bon de commande Le bon de livraison La fiche de stock Les conditions de stockage | - Évaluer la conformité de la commande et réagir face aux aléas |
| | Approvisionner le lieu de vente en consommables | Maintien régulier d'un approvisionnement en consommables | Le stock d'alerte La commande selon les besoins | - Évaluer les besoins selon le stock d'alerte |
| Tâche 6 : Optimisation de la consommation des fluides, des énergies et des consommables | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Optimiser la consommation des fluides, des énergies et des consommables | Utiliser de manière raisonnée et adéquate les fluides, les énergies et les consommables | Optimisation et maîtrise de la consommation des fluides, des énergies et des consommables | L'utilisation de l'eau, des énergies et des consommables dans les étapes de production et de nettoyage Les protocoles de nettoyage (dont les dosages) Les bonnes pratiques liées au développement durable L'utilisation optimisée et raisonnée des matériels et équipements (y compris l'éclairage et la ventilation) | - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) - Le fonctionnement des matériels et équipements - Les pratiques professionnelles éco durables et éco responsables |

Bloc 3 – Communiquer, commercialiser et se développer professionnellement

Compétence globale 6 : commercialiser les produits et assurer la communication

| Activité Professionnelle 1 – Commercialisation et communication | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Tâche 1 : Conseil et fidélisation du client | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Conseiller et fidéliser le client | Identifier et reformuler les besoins du client | Identification et reformulation des besoins du client | Les étapes de la vente La posture commerciale professionnelle (y compris l'hygiène) Les ventes complémentaires La fidélisation Le lien entre la relation client et la valorisation de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Argumentation et conseil sur les produits - Connaissance des produits - Accords mets et boissons - Réactivité face aux objections ou réclamations |
| | Conseiller le client sur le produit et sa préparation | Pertinence des conseils prodigués au client | | |
| | Réaliser des ventes complémentaires | Proposition d'articles complémentaires ou substituables pour développer le panier moyen | | |
| | Fidéliser le client | Proposition d'actions de fidélisation pertinentes | | |
| Tâche 2 : Affichage | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Afficher les informations obligatoires | Réaliser un affichage réglementaire en vigueur | Respect des normes réglementaires d'étiquetage | La reconnaissance des espèces et des produits Les documents de traçabilité L'étiquetage des produits Les supports d'affichage adaptés aux produits et aux conditions | <ul style="list-style-type: none"> - La réglementation en vigueur (y compris le contrôle et les sanctions par les instances de contrôle) - Les informations légales à mentionner pour les produits (congélation, allergènes...) |
| | Contrôler et mettre à jour les prix (en lien avec les balances) | Adéquation entre prix affiché et prix enregistré | La maîtrise du matériel de vente La certification réglementaire du matériel de vente | <ul style="list-style-type: none"> - Les notices d'utilisation - La réglementation liée aux matériels de pesée et de vente |
| Tâche 3 : Promotion sur le lieu de vente | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| Promouvoir sur le lieu de vente | Réaliser un affichage complémentaire | Correspondance entre prix affiché et prix enregistré Mise en œuvre de l'esthétique et de la présentation de l'étal Respect des règles d'affichage et de sécurité | Les techniques de marketing (affichage et mise en valeur du produit) La sélection des produits à promouvoir (saisonnalité, quantité, préservation de la ressource halieutique) La mise en avant des SIQO : labels, IGP (<i>Indication Géographique Protégée</i>), AOP (<i>Appellation d'Origine protégée</i>), pêche durable | <ul style="list-style-type: none"> - L'évaluation du succès de la promotion (indicateurs simples : ventes, réactions client) |
| | Mettre en avant un produit | Optimisation de la rotation des stocks par la promotion d'un produit | | <ul style="list-style-type: none"> - Les caractéristiques de chaque SIQO (signes d'identification de la qualité et de l'origine) - La réglementation en vigueur - L'état de la ressource halieutique |
| | Participer à une démarche anti-gaspillage | Mise en œuvre de la promotion et revalorisation des produits | Adaptation du conseil de vente | <ul style="list-style-type: none"> - DLUO (<i>Date limite d'utilisation optimale</i>), DLC (<i>Date Limite de consommation</i>), DDM (<i>Date de Durabilité Minimale</i>) |
| Tâche 4 : Pesée et emballage | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Peser et emballer | Peser les produits | Contrôle de la tare Respect de la réglementation en vigueur | La réglementation en vigueur L'application de la tare selon le type d'emballage | <ul style="list-style-type: none"> - Le matériel et sa notice - La programmation du logiciel (tare déduite selon l'emballage) |
| | Choisir un emballage adapté au produit | | | |
| Tâche 5 : Encaissement | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Encaisser | Vérifier le ticket de caisse | Vérification et validation des achats du client (nombre et nature des articles) Encaissement exact et conforme Rendu de monnaie conforme Correspondance entre la totalité des encaissements et le ticket journalier | Le protocole de vente Les différents moyens de paiement Le terminal de paiement électronique Le fonds de caisse Le ticket Z | <ul style="list-style-type: none"> - La gestion de la caisse et des encaissements |
| | Procéder à l'encaissement | | | |
| | Rendre la monnaie | | | |
| | Comptabiliser et vérifier la caisse en début et en fin de journée | | | |
| Tâche 6 : Participation à la communication digitale de l'entreprise | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Participer à la communication digitale l'entreprise | Utiliser les réseaux sociaux et les médias digitaux d'une manière professionnelle et en conformité avec les règles de l'entreprise | Utilisation d'une communication pertinente et respectueuse de l'image de l'entreprise sur les réseaux sociaux | Les enjeux de la communication digitale pour une entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Les règles légales (droit à l'image, respect de la vie privée et RGPD (<i>Règlement Général de la protection des données</i>)) et déontologiques de la communication en ligne - Les enquêtes de satisfaction clientèle |
| | Utiliser de manière éthique et responsable les réseaux sociaux | | | |
| | Evaluer l'impact d'une action de communication digitale | Évaluation des retours et des avis clients sous forme de compte-rendu | La communication digitale professionnelle | |
| | Utiliser l'intelligence artificielle | Utilisation de l'intelligence artificielle générative (images, textes...) | La connaissance de l'intelligence artificielle générative, de ses utilisations et de ses limites | <ul style="list-style-type: none"> - L'analyse des résultats et l'autocontrôle - La rédaction d'un prompt efficace et pertinent |

Compétence globale 7 : participer au développement durable de l'entreprise

| Activité Professionnelle 2 – Participation au développement durable de l'entreprise | | | | |
|--|--|--|--|--|
| Tâche 7 : Valorisation des ressources locales dans le développement de l'entreprise | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Valoriser les ressources locales dans le développement de l'entreprise | Mettre en valeur les entreprises locales en circuit court | Identification des espèces et produits locaux Mise en valeur d'entreprises locales, de leurs produits et de leur savoir-faire | Les circuits de distribution | – La connaissance des entreprises et des savoir-faire locaux |
| Tâche 8 : Respect de la saisonnalité de la pêche et de la période de reproduction | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Sensibiliser à la saisonnalité de la pêche et à la période de reproduction | Repérer les espèces et leur saisonnalité | Respect de la réglementation Contribution à la préservation de la ressource halieutique | Connaissance et saisonnalité des espèces | – Adoption d'un comportement responsable concernant la ressource |
| Tâche 9 : Prise en compte de l'évolution des tendances et régimes alimentaires des clients | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Prendre en compte les habitudes alimentaires des clients | Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes | Information du client sur les allergènes présents dans les produits | La définition et la connaissance des allergènes | |
| | Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs | Satisfaction du client concernant le régime alimentaire imposé ou volontaire | Les différents types de régimes alimentaires | – Les régimes alimentaires subis ou choisis |
| Tâche 10 : Engagement dans une démarche continue de formation et d'évolution professionnelle | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| S'engager dans une démarche continue de formation et d'évolution professionnelle | Identifier les besoins de formations Participer aux formations obligatoires et aux différentes manifestations liées à la profession | Intégration dans une démarche d'amélioration continue des compétences Identification des manifestations ou événements liés à la profession Participation aux formations obligatoires | Les formations, les organismes Les manifestations locales, nationales et internationales Les formations obligatoires et leur mise à jour | |
| | Se former tout au long de la vie | Actualisation des compétences tout au long de la carrière professionnelle Maintien d'une veille active | VAE La formation continue | |

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION
IV. a – Unités constitutives du diplôme

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)

| Unités | Intitulés |
|--------------|---|
| U11 | Économie-droit |
| U12 | Mathématiques |
| U2 | Organisation et optimisation de l'activité |
| U31 | Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité |
| U32 | Communication, commercialisation et développement professionnel |
| U33 | Prévention Santé Environnement |
| U41 | Langue vivante A |
| U42 | Langue vivante B |
| U51 | Français |
| U52 | Histoire-géographie et enseignement moral et civique |
| U6 | Arts appliqués et cultures artistiques |
| U7 | Éducation physique et sportive |
| UF 1 et UF 2 | Unités facultatives |

UNITÉ U2

Organisation et optimisation de l'activité

UNITÉ U31

Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

UNITÉ U32

Communication, commercialisation et développement professionnel

Chacune des trois unités professionnelles U2, U31 et U32 de la spécialité « Poissonnier écailler traiteur » de baccalauréat professionnel est composée d'un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 3 pôles d'activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l'arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉ U11

Economie-droit

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U12

Mathématiques

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe III de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

UNITÉ U33

Prévention-Santé-Environnement

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U4

Langue vivante

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U41

Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U42

Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U51

Français

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U52

Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Histoire-géographie :

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

Enseignement moral et civique :

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 24 du 13 juin 2024).

UNITÉ U6

Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U7

Education physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

(UF1 – épreuve EF1)

(UF2 – épreuve EF2)

Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française :

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (*BO* n° 29 du 16 juillet 2009).

Unité facultative de mobilité :

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (*BO* n° 35 du 26 septembre 2019).

IV. b. – Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)

| | | | | Origine des candidats | | | |
|--|--------|-----------|----------------|---|--|--|------|
| | | | | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement public ou privé sous contrat ; - apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation ; - apprentis dans un CFA habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public. | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement privé hors contrat ; - apprentis dans un CFA non habilité au CCF ; - stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé ; - candidats de l'enseignement à distance ; - candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles. | Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral. | |
| Epreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée | Mode |
| E1 - Epreuve scientifique et technique | | 2 | | | | | |
| Sous-épreuve E11 - Économie-droit | U11 | 1 | Ponctuel écrit | 2h | Ponctuel écrit | 2 h | CCF |
| Sous-épreuve E12 - Mathématiques | U12 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit et pratique | 1h | CCF |
| E2 - Epreuve d'organisation et optimisation de l'activité | U2 | 5 | CCF | | Ponctuel oral | 30 min | CCF |
| E3 - Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | | 14 | | | | | |
| Sous-épreuve E31 - Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité | U31 | 8 | CCF | | Ponctuel écrit pratique et oral | 7h | CCF |
| Sous-épreuve E32 - Communication, commercialisation et développement professionnel | U32 | 5 | CCF | ... | Ponctuel oral | 50 min | CCF |
| Sous-épreuve E33 - Prévention santé environnement | U33 | 1 | Ponctuel écrit | 2h | Ponctuel écrit | 2h | CCF |

| | | | | | | | |
|---|------------|-----|----------------|------|------------------------|------------|-----|
| E4 - Epreuve de langue vivante | | 4 | | | | | |
| Sous épreuve E41 – langue vivante A | U41 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h +10 min | CCF |
| Sous épreuve E42 – langue vivante B | U42 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h +10 min | CCF |
| E5 - Epreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | | 5 | | | | | |
| Sous-épreuve E51 : Français | U 51 | 2,5 | Ponctuel écrit | 3h00 | Ponctuel écrit | 3h00 | CCF |
| Sous-épreuve E52 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique | U 52 | 2,5 | Ponctuel écrit | 2h30 | Ponctuel écrit | 2h30 | CCF |
| E6 - Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques | U 6 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit | 2h00 | CCF |
| E7 - Epreuve d'éducation physique et sportive | U 7 | 1 | CCF | | Ponctuel pratique | | CCF |
| Epreuves facultatives (1) | | | | | | | |
| EF1 | | | | | | | |
| EF2 | | | | | | | |

(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.
Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.
S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme ; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.

IV. c – Définition des épreuves

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)

ÉPREUVE E1

Épreuve scientifique et technique

Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 - sous épreuve économie-droit (U11) ;
- E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12).

Sous-épreuve E11 – Economie-droit

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe VII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E12 - Mathématiques

Unité U12 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe III** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Epreuve E2 – Organisation et optimisation de l'activité

Unité U2 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

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

2. Critères d'évaluation

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

- organisation et optimisation de son activité ;
- optimisation de l'activité.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en centre de formation et en entreprises et en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la première partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 2 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 2 :

- organiser son activité ;
- optimiser l'activité.

4 Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle terminal de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la première partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

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

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent d'établir un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a évolué puis deux activités professionnelles présentées dans la première partie de son portfolio numérique qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio numérique en amont de l'épreuve et prépare un questionnement sur les deux activités choisies. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Organiser et optimiser l'activité ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en *en sciences appliquées, l'autre en économie et gestion, et d'un professionnel*. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence de portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ÉPREUVE E3

Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Unités U31, U32 et U33 - Coefficient 14

Cette épreuve comporte trois sous-épreuves :

- E31 - sous épreuve de préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène (U31) ;
- E32 – sous-épreuve de communication, commercialisation et développement professionnel (U32) ;
- E33 - sous-épreuve de prévention santé environnement (U33).

Sous-épreuve E31 – Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Unité U31 - Coefficient 8

1 Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle1 : « Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité »

En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous épreuve.

Par conséquent, la note obtenue à cette épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.

2 Critères d'évaluation

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

- réception, stockage des marchandises ;
- remballer des marchandises ;
- réalisation des préparations.

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

3 Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 1 :

- réceptionner et stocker les marchandises ;
- remballer les marchandises ;
- réaliser des préparations.

4. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle terminal de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

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

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 7 h 00

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les savoirs associés du pôle 1 du référentiel (enseignement de spécialité et sciences appliquées). Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve consiste à mettre en œuvre des techniques professionnelles de préparation, de transformation et de fabrication.

L'épreuve comportera :

- une partie écrite portant sur :
 - la réalisation d'un prévisionnel de commande selon une situation donnée ;
 - la reconnaissance de vingt produits aquatiques ou produits transformés de poissonnerie ;
- une partie pratique portant sur :
 - le contrôle à réception et le stockage des marchandises ;
 - le glaçage et la réalisation d'un étal ;
 - la mise en place d'un étiquetage réglementaire ;
 - des opérations d'étêtage, éviscération, grattage, écorchage de poissons ronds et plats ;
 - des opérations de filetage de poissons ronds et plats ;
 - la réalisation d'au moins deux techniques parmi : en galinette, colère, portefeuille, bœuf ou colbert ;
 - la réalisation d'une technique : en rôti, tresse, paupiette, brochette, gougeonnette ;
- une partie pratique portant sur des préparations de produits traiteur :
- la réalisation d'un produit traiteur cru et/ou cuit,

Une partie pratique portant la réalisation d'un plateau de fruits de mer :

- la réalisation d'un plateau de fruits de mer avec ouverture de trois espèces de coquillages bivalves dont obligatoirement des huitres creuses et comportant deux produits cuits par le candidat.

A l'issue de la pratique le candidat sera évalué sur la remballage des marchandises.

- l'épreuve est composée de trois parties :
- une partie écrite de 45 minutes : le candidat prend connaissance du sujet et réalise le travail demandé dont la planification de la partie pratique.
- une partie pratique de 6 h : le candidat organise son poste de travail et réalise les préparations et les fabrications demandées.
- une interrogation orale, 15' : présentation par le candidat de ses réalisations et échange avec le candidat en lien avec la partie pratique de l'épreuve.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou formateur de poissonnerie et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Sous-épreuve E32 Communication, commercialisation et développement professionnel

Unités U32 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle 3 « Communication, commercialisation et développement professionnel ».

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 3 :

- commercialisation et communication ;
- participation au développement durable de l'entreprise.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité du portfolio :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la deuxième partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 3. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 3 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du bloc 3 :

- commercialiser les produits et assurer la communication ;
- participer au développement durable de l'entreprise.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle terminal de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la seconde partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle de formation. Il s'effectue :

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

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. *Forme ponctuelle (orale). Durée : 50 minutes*

L'épreuve se déroule en deux phases :

Une première phase se déroule en entreprise. Elle comporte deux parties :

- dans une première partie (15 minutes), le candidat réalise une ou plusieurs vente(s) significatives et réelle(s), ou à défaut simulée(s). Afin que cette situation soit significative, un membre de la commission d'évaluation peut jouer le rôle du client pour compléter la ou les vente(s), le cas échéant. Lors de la ou des vente(s), le candidat doit réaliser *des techniques de transformation, finition et conditionnement du bloc de compétences 1, dont, a minima, deux parmi les techniques suivantes : un grattage-écaillage, une éviscération, un filetage sans arêtes avec ou sans peau*. Durant cette partie, la commission d'évaluation évalue le degré d'acquisition des compétences suivantes de l'activité « commercialisation et communication » mobilisées par le candidat : conseiller et fidéliser le client, promouvoir sur le lieu de vente, peser et emballer, encaisser ;
- dans une deuxième partie (5 minutes), par un questionnement approprié, la commission d'évaluation conduit le candidat à expliciter les activités réalisées durant la première partie et à démontrer plus largement la maîtrise des compétences conseiller et fidéliser le client, promouvoir sur le lieu de vente, peser et emballer. A l'issue de la vente, un encaissement en espèce réel ou simulé sera réalisé.

Une seconde phase se décompose en deux parties :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement les deux activités professionnelles choisies par la commission d'évaluation dans son portfolio. Une des activités professionnelles choisies concernera la participation à la communication digitale de l'entreprise et l'autre à la participation au développement durable de l'entreprise. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve et prépare un questionnement sur les deux activités choisies, et une ou deux questions sur les autres activités de commercialisation et communication. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation.
- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 3.

La commission d'évaluation identique pour les deux phases est composée d'un formateur ou professeur de poissonnerie, d'un professeur d'économie et gestion et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

Sous-épreuve E33 Prévention Santé Environnement

Unités U33

Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe VIII de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

UNITÉ U4

Langue vivante

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO spécial n° 5 du 11 avril 2019*)

UNITÉ U41

Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO spécial n° 5 du 11 avril 2019*)

UNITÉ U42

Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO spécial n° 5 du 11 avril 2019*)

ÉPREUVE E 5

Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 51 et U 52

Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51) ;
- E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52).

Sous-épreuve E 51

Français

Unités U51

Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe I de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 52

Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U52

Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe II de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 6

Arts appliqués et cultures artistiques

Unité U6

Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe IX de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 7

Education physique et sportive

Unité U7

Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe X de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVES FACULTATIVES

Unité UF1, Unité UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles

(UF1, épreuve EF1)

(UF2, épreuve EF2)

Epreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'annexe XI de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Epreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

ANNEXE V

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » de (niveau 4)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises intervenant dans les domaines d'activités mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du baccalauréat professionnel poissonnier écailler traiteur.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage de l'entreprise contribue à la formation de l'apprenant (élève, apprenti, stagiaire de la formation continue) en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique d'enseignement professionnel de l'établissement de formation.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir la structure, l'organisation, la hiérarchie et les valeurs d'une entreprise spécialisée dans les produits de la mer ;
- s'enrichir de la diversité des activités liées à l'approvisionnement, au conseil client et au travail en collaboration avec les fournisseurs, mareyeurs et partenaires de la filière halieutique ;
- identifier les missions des différents services internes à l'entreprise (réception, laboratoire, étal, traiteur) ainsi que celles des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des produits de la pêche jusqu'à leur préparation, leur valorisation et leur mise en vente ;
- acquérir et mettre en œuvre les techniques professionnelles de préparation, de découpe, de filetage, d'écaillage, de transformation et de conservation des poissons, coquillages, crustacés et produits traiteur ;
- participer à la mise en valeur des produits par une présentation soignée des étals et par la promotion du savoir-faire professionnel ;
- appréhender concrètement les contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques liées à la gestion d'un rayon poissonnerie, d'un laboratoire ou d'un atelier traiteur ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur, de la saisonnalité et de la traçabilité dans toutes les opérations observées ou réalisées ;
- comprendre et appliquer, en situation réelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de chaîne du froid et de prévention des risques professionnels ;
- utiliser les outils et technologies numériques nécessaires aux activités professionnelles (gestion des stocks, traçabilité, étiquetage, commandes, communication) ;
- intégrer les principes de développement durable, de préservation des ressources marines et de respect des quotas et saisons de pêche dans les pratiques quotidiennes.

Le choix des activités et tâches les plus pertinentes, en fonction du milieu professionnel d'accueil, doit être arrêté par l'équipe pédagogique, en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. L'annexe pédagogique jointe à la convention fixe les exigences minimales.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel*2.1. Voie scolaire*

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu

professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il liste les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles.

2.2. Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du Code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation en entreprise requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

A l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

2.4. Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit.

2.5. Candidat en formation à distance

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

2.6. Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent porter les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP d'un autre secteur ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel à de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié et de son annexe, relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un portfolio « activités en entreprise », tel que défini ci-avant en annexe IV.3, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il recense les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles et permet l'évaluation des compétences mobilisées par l'apprenant.

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES
OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME**Baccalauréat professionnel spécialité « Poissonnier écailler traiteur » (niveau 4)**

| Baccalauréat professionnel Poissonnier écailler traiteur défini par l'arrêté du 24 juin 2009 modifié Dernière session : 2029 | | Baccalauréat professionnel Poissonnier écailler traiteur défini par le présent arrêté Première session : 2030 | |
|---|--------|--|--------|
| Epreuves | Unités | Epreuves | Unités |
| E1 Epreuve technologique et scientifique | U1 | E2 Organisation et optimisation de l'activité | U2 |
| E21 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | U21 | E31 Préparation, transformation et fabrication dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité | U31 |
| E22 Prévention sécurité environnement | U22 | E33 Prévention sécurité environnement | U33 |
| E 31 Environnement économique, juridique et management | U31 | E11 Economie-droit | U11 |
| | | E33 Communication, commercialisation et développement professionnel | U3 |
| E32 Projet professionnel | U32 | | |
| E33 Mathématiques | U33 | E12 Mathématiques | U12 |
| E4 Langue vivante | U4 | E41 Langue vivante A | U41 |
| | | E42 Langue vivante B | U42 |
| E51 Français | U51 | E51 Français | U51 |
| E52 Histoire-géographie / éducation civique | U52 | E52 Histoire-géographie / éducation civique | U52 |
| E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 | E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 |
| E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 | E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 |
| EF1 | UF | EF1 | UF |
| EF2 | UF | EF2 | UF |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 30/31, Page 1/61

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION

ACTES DU POUVOIR CENTRAL

Arrêtés

Arrêté du 9 mars 2026 portant création de la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel et fixant ses modalités de délivrance

NOR : ETA26300269AR

Le ministre de l'éducation nationale et la ministre des outre-mer,

Vu le code de l'éducation nationale, notamment ses articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 relatif au positionnement en vue de la préparation du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet de technicien supérieur ;

Vu l'arrêté du 8 novembre 2012 modifié relatif à l'obtention de dispenses d'unités à l'examen du baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 19 avril 2019 modifié portant application des nouvelles organisations d'enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et au certificat d'aptitude professionnelle ;

Vu l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art ;

Vu l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général ;

Vu l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel par l'article D. 337-66-1 du code de l'éducation ;

Vu l'arrêté du 6 juin 2023 modifié modifiant les groupements de mathématiques et de physique-chimie pour plusieurs spécialités de baccalauréat professionnel ;

Vu l'arrêté du 27 juin 2024 relatif aux conditions d'attribution de l'indication section européenne sur le diplôme du baccalauréat professionnel ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de l'éducation en date du 15 janvier 2026 ;

Vu l'avis conforme de la commission professionnelle consultative « services et produits de consommation » en date du 6 février 2026,

Arrêtent :

Article 1er

Il est créé la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées par le présent arrêté.

La présentation synthétique du référentiel du diplôme est définie en annexe I du présent arrêté.

Art. 2

Le référentiel des activités professionnelles est défini en annexe II et le référentiel de compétences est défini en annexe III.

Art. 3

Le référentiel d'évaluation est fixé en annexe IV du présent arrêté qui comprend les parties IV *a* relative aux unités constitutives du diplôme, IV *b* relative au règlement d'examen et IV *c* relative à la définition des épreuves sous la forme ponctuelle et sous la forme du contrôle en cours de formation.

Art. 4

La liste et les volumes horaires des enseignements professionnels et généraux applicables à la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel sont fixés par l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé.

Au titre de l'annexe I de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié susvisé, sont retenus, pour cette spécialité de baccalauréat professionnel, les enseignements « économie-droit » et « langue vivante B ».

Dans le cadre de l'annexe II du même arrêté, la spécialité est classée dans le secteur « services ».

Le tableau figurant à l'annexe I de l'arrêté du 19 avril 2019 modifié susvisé est ainsi modifié :

a) Après les mots : « boucher charcutier traiteur », sont ajoutés les mots : « (dernière session 2029) » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « boucher charcutier traiteur », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | |
|--|-----------------------|----------|---------------------------------|
| Boucherie charcuterie traiteur (première session 2030) | Arrêté du 9 mars 2026 | Services | Économie-droit/langue vivante B |
|--|-----------------------|----------|---------------------------------|

».

La durée de la période de formation en milieu professionnel au titre de la préparation de la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est de 20 semaines. Les modalités, l'organisation et les objectifs de cette formation sont définis en annexe V du présent arrêté.

Art. 5

Le tableau figurant à l'annexe 1 de l'arrêté du 6 juin 2023 modifié susvisé est ainsi complété :

a) À la ligne relative au baccalauréat professionnel « boucher charcutier traiteur », il est inséré, dans la colonne intitulée « dernière session d'examen », la mention suivante : « 2029 » ;

b) Après la ligne relative au baccalauréat professionnel « boucher charcutier traiteur », il est inséré la ligne suivante :

«

| | | | | |
|--------------------------------|-------------|------|---|--|
| Boucherie charcuterie traiteur | 9 mars 2026 | 2030 | C | |
|--------------------------------|-------------|------|---|--|

» .

Art. 6

Pour chaque session d'examen, le ministre chargé de l'éducation nationale arrête la date de clôture des registres d'inscription et le calendrier des épreuves écrites obligatoires.

Dans ce cadre, la liste des pièces à fournir pour le contrôle de la régularité de l'inscription à l'examen est fixée par chaque recteur d'académie en charge de ce contrôle.

Art. 7

Tout candidat sous statut scolaire ou d'apprenti passe l'ensemble des épreuves au cours de la même session, sauf s'il bénéficie de dispenses d'épreuves, de conservation de notes ou s'il est autorisé à répartir ses épreuves sur plusieurs sessions.

Tout candidat sous un autre statut, ou sous statut scolaire ou d'apprenti s'il a obtenu une dérogation individuelle, peut demander à passer l'ensemble de ses épreuves au cours de la même session ou à les répartir sur plusieurs sessions, conformément aux dispositions des articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation. Il précise son choix au moment de son inscription. Dans le cas où il demande à répartir les épreuves sur plusieurs sessions, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit.

Lors de leur inscription, les candidats précisent également la ou les épreuves facultatives auxquelles ils souhaitent se présenter.

La spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est délivrée aux candidats ayant passé avec succès l'examen défini par le présent arrêté, conformément aux dispositions des articles D. 337-67 à D. 337-88 du code de l'éducation.

Art. 8

La correspondance entre, d'une part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément à l'arrêté du 24 juin 2009 modifié portant création du baccalauréat professionnel spécialité « boucher charcutier traiteur » et, d'autre part, les épreuves et unités de l'examen organisé conformément au présent arrêté est précisée en annexe VI du présent arrêté.

Toute note conservée selon les règles fixées aux articles D. 337-78 et D. 337-79 du code de l'éducation est ainsi reportée sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté.

Art. 9

La première session d'examen de la spécialité « boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel, organisée conformément aux dispositions du présent arrêté, aura lieu en 2030.

Art. 10

La dernière session d'examen de la spécialité « boucher charcutier traiteur » du baccalauréat professionnel organisée conformément aux dispositions de l'arrêté du 24 juin 2009 modifié cité à l'article 8 aura lieu en 2029.

À l'issue de cette session qui s'achève le 31 décembre 2029 l'arrêté précité est abrogé.

Art. 11

Le présent arrêté est applicable dans les îles Wallis-et-Futuna, en Polynésie française et en Nouvelle-Calédonie. Pour son application, la référence au recteur d'académie ou au recteur est remplacée par la référence au vice-recteur.

Art. 12

Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 9 mars 2026.

Le ministre de l'éducation nationale, pour le ministre et par délégation : la directrice générale de l'enseignement scolaire,
C. PASCAL

La ministre des outre-mer, pour la ministre et par délégation : la directrice générale des outre-mer,
A.-G. BAUDOUILN

Annexe - Définition et conditions de délivrance du baccalauréat professionnel de la spécialité « boucherie charcuterie traiteur »

ANNEXES

BACCALaurÉAT PROFESSIONNEL

Spécialité « Boucherie charcuterie traiteur »

Sommaire

ANNEXE I. – PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLÔME

ANNEXE II. – RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

ANNEXE III. – RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Compétences

Savoirs associés

ANNEXE IV. – RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION

IV a Unités constitutives du diplôme

IV b Règlement d'examen

IV c Définition des épreuves

ANNEXE V. – FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

ANNEXE VI. – TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME

ANNEXE I

PRÉSENTATION SYNTHÉTIQUE DU RÉFÉRENTIEL DU DIPLOME

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Tableau de présentation des blocs de compétences

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|--|---|--|
| Pôle 1 Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | Bloc n° 1 - Préparer et transformer les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes - Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes - Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières - Fabriquer des produits traiteur | U31 Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur |
| Pôle 2 Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | Bloc n° 2 - Organiser, optimiser et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie - Organiser et planifier du travail - Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements - Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur | U2 Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur |
| Pôle 3 Développement professionnel | Bloc n° 3 - Participer au développement professionnel de l'entreprise <ul style="list-style-type: none"> - Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise - Participer au développement durable de l'entreprise | U32 Développement professionnel |
| | Bloc n° 4 - Economie-droit <ul style="list-style-type: none"> - Exploiter et analyser des documents de nature économique et juridique - Sélectionner des informations pour construire une réponse argumentée ; - Rédiger une réponse structurée à une problématique donnée en mobilisant les savoirs associés et le vocabulaire spécifique adéquat. | Unité 11 Economie-droit |
| | Bloc n° 5 - Mathématiques <ul style="list-style-type: none"> - S'approprier : rechercher, extraire et organiser l'information - Analyser/raisonner : émettre des conjectures ; proposer, choisir, une méthode de résolution ; élaborer un algorithme ; - Réaliser : mettre en œuvre une méthode de résolution, des algorithmes ; utiliser un modèle ; représenter ; calculer ; expérimenter ; faire une simulation ; - Valider : critiquer un résultat, argumenter ; contrôler la vraisemblance d'une conjecture ; mener un raisonnement logique et établir une conclusion ; - Communiquer : rendre compte d'une démarche, d'un résultat, à l'oral ou à l'écrit à l'aide d'outils et d'un langage approprié, expliquer une démarche. | Unité U12 Mathématiques |
| | Bloc n° 6 - Prévention-santé-environnement <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en œuvre une démarche d'analyse dans une situation donnée ; - Expliquer un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, en lien avec la démarche de prévention ; - Proposer une solution pour résoudre un problème ; - Argumenter un choix ; - Communiquer à l'écrit avec une syntaxe claire et un vocabulaire adapté. | Unité U22 Prévention-santé-environnement |
| | Bloc n° 7 - Langue vivante Compétences de niveau B1+ du CECRL* : <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la langue orale ; - Comprendre un document écrit ; - S'exprimer à l'écrit ; - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | Unité U41 Langue vivante |
| | Bloc n° 8 - Langue vivante B | Unité U42 Langue vivante B |

| Activités professionnelles | Blocs de compétences | Unités professionnelles |
|----------------------------|--|---|
| | Compétences de niveau A2+ du CECRL : - Comprendre la langue orale ; - Comprendre un document écrit ; - S'exprimer à l'écrit ; - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | |
| | <p style="text-align: center;">Bloc n° 9 - Français</p> - Maîtriser l'échange écrit : lire, analyser, écrire ; - Adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires ; - Maîtriser la lecture et exercer son esprit critique ; - Adapter sa lecture à la diversité des textes ; - Mettre en perspective des connaissances et des expériences. | Unité U51 Français |
| | <p style="text-align: center;">Bloc n° 10 - Histoire-géographie-enseignement moral et civique</p> - Maîtriser et utiliser des repères chronologiques et spatiaux : mémoriser et s'appropriier les notions, se repérer, contextualiser (HG) ; - S'appropriier les démarches historiques et géographiques : exploiter les outils spécifiques aux disciplines, mener et construire une démarche historique ou géographique et la justifier (HG) ; - Construire et exprimer une argumentation cohérente et étayée en s'appuyant sur les repères et les notions du programme (EMC) ; - Mettre à distance ses opinions personnelles pour construire son jugement (HG-EMC) ; - Mobiliser ses connaissances pour penser et s'engager dans le monde en s'appropriant les principes et les valeurs de la République (HG-EMC) | Unité U52 Histoire-géographie -enseignement moral et civique |
| | <p style="text-align: center;">Bloc n° 11 - Arts appliqués et cultures artistiques</p> Compétences d'investigation - Rechercher, identifier et collecter des ressources documentaires ; - Sélectionner, classer et trier différentes informations ; - Analyser, comparer des œuvres ou des produits et les situer dans leur contexte de création ; - Établir des convergences entre différents domaines de création. Compétences d'expérimentation - Respecter une demande et mettre en œuvre un cahier des charges simple ; - Établir des propositions cohérentes en réponse à un problème posé et investir les notions repérées dans des références. Compétences de réalisation - Opérer un choix raisonné parmi des propositions et finaliser la proposition choisie. Compétences de communication - Choisir des outils adaptés ; - Établir un relevé, analyser et traduire graphiquement des références et des intentions ; - Justifier en argumentant, structurer et présenter une communication graphique, écrite et/ou orale. | Unité U6 Arts appliqués et cultures artistiques |
| | <p style="text-align: center;">Bloc n° 12 - Éducation physique et sportive</p> - Développer sa motricité ; - S'organiser pour apprendre et s'entraîner ; - Exercer sa responsabilité dans un engagement personnel et solidaire : connaître les règles, les appliquer et les faire respecter ; - Construire durablement sa santé ; - Accéder au patrimoine culturel sportif et artistique. | Unité U7 Éducation physique et sportive |
| | Le candidat peut choisir jusqu'à deux unités facultatives parmi celles proposées | |
| | <p style="text-align: center;">Bloc facultatif Langue vivante (Compétences attendues selon la langue choisie) Langue vivante étrangère ou régionale</p> Compétences de niveau B1+ du CECRL - S'exprimer à l'oral en continu ; - Interagir à l'oral ; - Comprendre un document écrit, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. <p style="text-align: center;">Langue des signes française</p> - S'exprimer en continu en langue des signes française ; - Interagir en langue des signes française ; - Comprendre un document vidéo en langue des signes française, dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle. | Unité facultative Langue vivante étrangère, régionale ou langue des signes française |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
| | <p style="text-align: center;">Bloc facultatif Mobilité</p> <ul style="list-style-type: none">- Comprendre et se faire comprendre dans un contexte professionnel étranger;- Caractériser le contexte professionnel étranger;- Réaliser partiellement une activité professionnelle, sous contrôle, dans un contexte professionnel étranger;- Comparer des activités professionnelles similaires, réalisées ou observées, à l'étranger et en France;- Se repérer dans un nouvel environnement;- Identifier des caractéristiques culturelles du contexte d'accueil. | Unité facultative Mobilité |
|--|--|---------------------------------------|

ANNEXE II

RÉFÉRENTIEL DES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

1. Objectif et contexte de la certification

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » est un professionnel qualifié qui maîtrise les techniques professionnelles liées aux diverses activités du métier.

Il ou elle exerce son activité dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ainsi que des préconisations liées au développement durable.

Il ou elle exerce son activité au sein d'un laboratoire de boucherie-charcuterie et traiteur.

2. Secteurs et types d'emploi

2.1. Secteurs d'activités et types d'entreprises

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » peut exercer ses fonctions dans les secteurs suivants :

- boucheries artisanales ;
- grandes distributions alimentaires ;
- ateliers de transformation ;
- ateliers de découpe.

2.2. Types d'emplois accessibles

Le ou la titulaire du « Boucherie charcuterie traiteur » occupe un poste d'employé spécialisé en boucherie-charcuterie.

Il ou elle peut ensuite se spécialiser dans un certificat de spécialisation en « Vente conseil boucherie » ou en « Fabrication traiteur » ou vers un brevet professionnel en « Boucher » ou « Boucher-charcutier ».

Il ou elle peut accéder à des postes à responsabilité après quelques années d'expérience professionnelle.

2.3. Place dans l'entreprise

Il ou elle exerce son activité sous l'autorité du responsable de laboratoire ou du chef d'entreprise.

Il ou elle exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de l'inclusion et de l'accueil des autres personnels, notamment en situation de handicap.

Il ou elle peut être amené à travailler en horaires décalés, en fin de semaine et les jours fériés.

3. Contexte professionnel

3.1. Environnement socio-économique du métier

L'environnement socio-économique du métier se caractérise par un contexte sociétal en perpétuelle évolution concernant les attentes de la clientèle et les modes de consommation dans le respect des recommandations nutritionnelles. Il permet au titulaire de mettre en valeur ses choix de production.

Il répond aux exigences en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire des aliments et de traçabilité. Il prend en compte au quotidien la responsabilité sociale des entreprises appliquée à son activité.

3.2. Environnement technologique du métier

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » :

- maîtrise les procédés et techniques de fabrication des produits de boucherie-charcuterie et traiteur ;
- exécute de manière professionnelle et autonome les productions ;
- fait preuve de précision et de rigueur dans l'exécution de ses tâches ;
- apporte une attention particulière aux qualités organoleptiques des produits fabriqués ainsi qu'à leurs qualités nutritionnelles ;
- applique les normes d'hygiène en vigueur dans l'activité et notamment les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène et le code des usages de la charcuterie, en particulier le port d'une tenue professionnelle ;
- montre de l'intérêt et de la curiosité pour l'univers de la gastronomie en général ;
- applique les bonnes pratiques de développement durable (saisonnalité et origine des produits, lutte contre le gaspillage alimentaire ou énergétique, alimentation durable) ;
- observe les mesures de prévention des risques professionnels préconisées par la profession, notamment lors du port de charges ou du travail en position debout.

Dans les cas de personnels en situation de handicap, les équipements, matériels et locaux sont adaptés.

4. Description des activités professionnelles

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

- **pôle 1 : Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur ;**
- **pôle 2 : Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur ;**
- **pôle 3 : Développement professionnel.**

Le ou la titulaire du baccalauréat « Boucherie charcuterie traiteur » applique et respecte en permanence, dans toutes ses activités professionnelles :

- les règles d'hygiène applicables aux personnels ;
- les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire applicables aux denrées ;
- les règles d'hygiène, de nettoyage, de sécurité et d'entretien des locaux et du matériel ;
- les préconisations en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage.

Pôle 1 – Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

| Activité professionnelle 1 – Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes | | |
|---|--|--------------|
| <p>Tâches :</p> <ol style="list-style-type: none"> Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcin) Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcin) Préparation des abats (produits tripiers) Préparation de volailles (habillage, découpe et préparations) | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> La coupe est franche, nette et réglementaire Les règles et les postures de sécurité avec l'outillage adapté sont respectées <p>Pour les viandes :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les morceaux de coupe sont désossés à blanc L'outillage adapté est utilisé pour chaque opération La matière d'œuvre est respectée Le sens anatomique de l'animal (de la tête à la queue et de bas en haut) est respecté Les séparations anatomiques sont respectées Les viandes sont travaillées et manipulées avec soin La technique adaptée (parage ou épiluchage) est identifiée selon la destination culinaire de la viande Le degré de parage correspond à la destination culinaire des viandes Les viandes sont épiluchées dans le respect de la matière L'accrochage est effectué dans le respect de la matière d'œuvre Le matériel adapté est utilisé Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins L'étiquetage est conforme <p>Pour les abats :</p> <ul style="list-style-type: none"> La technique adaptée (parage ou épiluchage) est identifiée selon la destination culinaire des abats Le degré de parage correspond à la destination culinaire des abats Les abats sont épiluchés dans le respect de la matière Les abats sont blanchis selon leur nature ou leur destination culinaire Le piéçage est effectué avec régularité, dans le sens de la coupe, selon les abats, et en fonction de leur destination culinaire Les plats choisis sont adaptés Le matériel utilisé est adapté Les produits sont protégés Les abats rouges et blancs sont dissociés L'étiquetage est conforme Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins <p>Pour les volailles :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les volailles et leurs abats sont prêts à cuire Le désossage est net et la découpe respecte les repères anatomiques Les plats choisis sont adaptés Les produits sont protégés L'étiquetage est conforme Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins L'étiquetage est conforme | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | X | |
| 2 | | X |
| 3 | | X |
| 4 | | X |

| Activité professionnelle 2 – Mise en œuvre des techniques de finition des viandes | | |
|--|--|--------------|
| Tâches : 5. Finalisation des opérations de transformation 6. Réalisation de préparations bouchères crues | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La technique choisie (parage ou épluchage) est adaptée et réalisée selon la destination culinaire de la viande • Le degré de parage est ajusté en fonction de la destination culinaire des viandes • L'épluchage des viandes est effectué dans le respect de la matière • L'homogénéité des pièces est vérifiée afin de garantir la régularité de la préparation • La barde est adaptée au morceau et est mise en place selon la nature de la viande et le mode de cuisson • Le ficelage régulier, avec la ficelle arrêtée, est réalisé selon les règles de présentation et de maintien du morceau • L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et de garantir la tenue du montage • Le piéçage est franc, net et régulier. La coupe est franche, nette et régulière • L'ensemble est effectué en fonction de l'utilisation culinaire des morceaux • L'estimation du poids est réalisée au plus proche du poids réel, afin de respecter les quantités demandées • Le matériel utilisé est adapté • Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit • Le montage, le démontage et l'utilisation du matériel sont conformes • Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées • Le hachage est réalisé dans le respect de la réglementation en vigueur • Les dosages sont respectés pour les mélanges réalisés • Le dosage du sel est conforme à la réglementation • Les préparations homogènes sont obtenues grâce à un mélange maîtrisé • La répartition dans la pièce farcie est régulière et équilibrée • Les préparations de taille et de poids réguliers sont réalisées conformément à des critères définis • Le choix du boyau est adapté à la préparation • Le ficelage est régulier avec la ficelle arrêtée, et effectué selon les règles de présentation et de maintien du morceau • L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et garantir la tenue du montage • La barde et/ou la crépine sont adaptées au morceau et mises en place selon la nature de la viande • Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit • Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 5 | | X |
| 6 | | X |

| Activité professionnelle 3 – Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières | | |
|--|--|--------------|
| Tâches : 7. Réalisation des préparations préliminaires 8. Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination 9. Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières 10. Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie 11. Conditionnement et dressage des produits fabriqués | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les consignes sont appliquées dans le respect des règles d'hygiène et des usages de l'entreprise • L'outillage utilisé est adapté pour chaque opération • Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations • Les produits sont préparés dans le respect des consignes • La réalisation des jus, gelées et bouillons est effectuée conformément aux techniques et recettes établies • La réalisation des fonds de volaille est effectuée selon les procédés de la fiche technique • La réalisation des techniques de salage est conforme aux méthodes prescrites • La réalisation des fabrications avant mise en cuisson est effectuée conformément aux consignes de production et aux exigences techniques • La réalisation des pâtisseries charcutières est effectuée dans le respect des consignes • Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique • L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène • La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation • La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel) • L'aspect visuel du produit est conforme aux attentes définies dans la fiche technique • La qualité organoleptique est maîtrisée conformément aux critères de dégustation et de présentation • La conformité aux standards de commercialisation est assurée selon les normes en vigueur | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 7 | | X |
| 8 | | X |
| 9 | | X |
| 10 | | X |
| 11 | | X |

| Activité professionnelle 4 – Fabrication des produits traiteur | | |
|---|--|--------------|
| Tâches : 12. Préparation de plats cuisinés 13. Préparation des accompagnements 14. Préparation de sauces 15. Cuisson et refroidissement des préparations traiteur 16. Conditionnement et dressage des produits traiteur | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La réalisation des fabrications traiteurs est effectuée dans le respect des consignes • Les produits sont préparés dans le respect des consignes • Les cuissons sont réalisées dans le respect des consignes • Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique • Les matériels adaptés sont utilisés dans le respect des règles d'hygiène • La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation • La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel) • La présentation harmonieuse du produit est assurée selon les critères esthétiques définis par la fiche technique • Le produit présente une texture homogène, une bonne tenue à la coupe, et se révèle appétissant ainsi qu'agréable au goût | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 12 | | X |
| 13 | | X |
| 14 | | X |
| 15 | | X |
| 16 | | X |

**Pôle 2 – Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie
et des produits de charcuterie-traiteur**

| Activité professionnelle 1 – Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | |
|---|--|--------------|
| <p>Tâches :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Contrôle de l'hygiène corporelle et vestimentaire 2. Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité 3. Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail 4. Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La tenue est propre et adaptée selon les exigences de sécurité et d'hygiène • L'hygiène corporelle est conforme aux attentes professionnelles • Les couteaux sont bien entretenus et affûtés afin de garantir la sécurité et l'efficacité du travail • La qualité de la découpe est nette et précise, conforme aux critères techniques requis • Le respect des températures réglementaires est assuré conformément aux normes en vigueur • L'outil de relevé de température est renseigné avec précision et régularité • L'outillage est en bon état de fonctionnement • Les outils tranchants sont efficaces • Le poste de travail est mis en place en fonction de la production à effectuer • L'environnement de travail est organisé et sécurisé conformément aux normes en vigueur • La sélection des produits de nettoyage et de désinfection est adaptée aux surfaces, aux matériels et aux équipements • Le choix du matériel de nettoyage est approprié • Les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur sont respectées • Les étapes du protocole de nettoyage et de désinfection sont appliquées dans le bon ordre • Les procédures d'hygiène et de sécurité sont respectées • La propreté des locaux, du matériel et des équipements est vérifiée • Les surfaces sont nettes, l'absence de résidus est observée • Le bon fonctionnement des matériels (machines, outils de découpe, équipements frigorifiques) est contrôlé • Les écarts par rapport aux seuils réglementaires sont identifiés et interprétés • Les situations à risque liées à l'environnement, aux gestes professionnels et à l'utilisation du matériel sont identifiées • Les mesures de prévention adaptées pour garantir sa sécurité et celle des autres sont mises en œuvre • Les gestes et postures adaptés aux tâches réalisées (manutention, découpe, port de charges) sont appliqués • Les risques de troubles musculo-squelettiques et d'accidents professionnels sont limités • L'application des mesures de prévention est conforme • Le port EPI est adapté à l'activité réalisée • Les risques sont identifiés et les consignes de sécurité sont prises en compte | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | | X |
| 4 | | X |

| Activité professionnelle 2 – Organisation et planification du travail | | |
|--|--|--------------|
| Tâches : 5. Organisation et planification du travail selon les consignes données 6. Mise en place du poste de travail selon la production attendue 7. Adaptation aux imprévus et difficultés | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La production est organisée selon l'ordre chronologique des tâches, en respectant les consignes, les contraintes de conservation, les délais et les exigences commerciales • L'identification des matières premières, des ingrédients et du matériel nécessaires est effectuée en s'assurant de leur disponibilité pour les fabrications prévues • La sélection et la préparation du matériel sont adaptées aux tâches à réaliser, en veillant à sa propreté et à son bon fonctionnement • La configuration du poste de travail répond aux critères réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire • La mise en place de l'outillage et du matériel est optimale et respecte les exigences de sécurité et d'hygiène • Les gestes et postures ergonomiques sont adaptés • Le respect des règles de sécurité est assuré en toutes circonstances • Les difficultés techniques, organisationnelles et humaines sont identifiées en amont • Les anomalies, incidents ou dysfonctionnements sont communiqués de manière claire et précise à l'encadrement, en respectant la hiérarchie et les procédures de l'entreprise • Des solutions adaptées sont proposées pour remédier aux anomalies, incidents ou dysfonctionnements constatés • Les réponses aux imprévus (actions, adaptation de l'organisation) tiennent compte des exigences réglementaires, de la qualité et des contraintes économiques • Les adaptations mises en œuvre sont conformes aux dispositions du code des usages de la charcuterie • L'ajustement de la réalisation des préparations est effectué en fonction des fiches techniques et de la disponibilité des produits • Les réglementations en vigueur et les exigences de qualité sont respectées | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 5 | X | |
| 6 | | X |
| 7 | | X |

| Activité professionnelle 3 – Réception, stockage et suivi des approvisionnements | | |
|--|--|--------------|
| <p>Tâches :</p> <p>8. Préparation de l'espace de stockage 9. Vérification et réception des marchandises livrées 10. Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité 11. Stockage et suivi des marchandises livrées</p> | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les lieux de stockage, matériels et équipements sont organisés conformément aux normes et besoins spécifiques • Le contrôle des paramètres sanitaires et l'interprétation des résultats sont effectués selon les procédures • La sélection des matériels de contrôle est adaptée en fonction de la livraison • La conformité de l'état sanitaire est appréciée selon les critères et normes en vigueur • Le contrôle et l'interprétation des résultats sont réalisés conformément aux procédures établies • La traçabilité est assurée dans le respect de la réglementation en vigueur • Le rapprochement fiable du bon de livraison et des marchandises livrées est effectué en qualité et en quantité • Les anomalies sont transmises conformément aux procédures internes • La vérification du contenu du colis et de l'état de la marchandise est effectuée conformément aux protocoles établis par les fournisseurs et/ou l'entreprise • Le tri sélectif est réalisé en conformité avec la réglementation en vigueur • La collecte et la consignation des informations nécessaires à la traçabilité sont effectuées conformément aux exigences réglementaires • Les marchandises sont entreposées et rangées dans les lieux appropriés • L'accrochage, la protection et le conditionnement sont réalisés de manière appropriée • Le rangement est effectué selon la nature et la famille des produits • Le respect des températures de stockage est assuré conformément aux normes en vigueur • La rotation des marchandises et l'inventaire physique sont réalisés et fiables • Les DLC, DDM et DCR sont contrôlées et respectées • Les anomalies sont détectées et signalées • Les risques de surstockage ou de rupture de stocks sont identifiés et signalés | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 8 | | X |
| 9 | | X |
| 10 | | X |
| 11 | | X |

| Activité professionnelle 4 – Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | | |
|--|--|--------------|
| Tâches : 12. Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions 13. Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité 14. Gestion des coûts et des rendements 15. Gestion et traitement des déchets 16. Communication et valorisation auprès du personnel de vente | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les matières d'œuvre sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques et de leur adéquation au produit final • Les pertes et les déchets sont minimisés • Les techniques utilisées garantissent une production adaptée, réduisent les pertes et assurent la qualité des produits • Le conditionnement choisi assure l'hygiène, la sécurité et la protection du produit en vue de sa commercialisation • Le conditionnement sélectionné garantit la conservation, la présentation, la conformité et la traçabilité des produits, dans le respect de la réglementation • Le calcul du rendement carcasse est fiable • Les coûts de revient des produits sont calculés et les marges dégagées • Les résultats sont fiables • Les déchets de production sont rigoureusement séparés selon leur nature • Les déchets sont orientés vers les filières de collecte appropriées (recyclables, organiques, dangereux, etc.) conformément aux normes en vigueur • La gestion des déchets respecte les procédures internes et les exigences réglementaires en matière de collecte et de traitement • Les informations essentielles liées aux viandes de boucherie et aux produits de charcuterie traiteur sont communiquées de manière pertinente et explicitées au personnel de vente • Les conseils sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires sont explicitées au personnel de vente | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 12 | | X |
| 13 | | X |
| 14 | X | |
| 15 | | X |
| 16 | | X |

Pôle 3 – Développement professionnel

| Activité professionnelle 1 – Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 1. Participation à la communication digitale de l'entreprise 2. Participation aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise 3. Utilisation de l'intelligence artificielle (IA) générative dans le cadre de la vie de l'entreprise 4. Utilisation de logiciels professionnels | | |
| Résultats attendus <ul style="list-style-type: none"> • L'utilisation des outils digitaux est appropriée • La législation dans le cadre de la communication digitale est respectée • La participation aux actions de communication est conforme aux attentes de l'entreprise • La planification et l'organisation des tâches de découpe et de préparation en laboratoire de fabrication sont prises en compte • La gestion des stocks et des commandes est appliquée • L'IA générative est utilisée avec discernement pour suggérer des recettes dans le respect de la réglementation • Des nouvelles préparations, techniques et présentations sont proposées • Sous le contrôle et la responsabilité de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> • Les textes promotionnels générés sont clairs, adaptés à la cible, et mettent en valeur les produits • Les images ou visuels créés sont attractifs, cohérents avec l'univers de la boucherie-charcuterie, et respectent l'authenticité des produits • Les supports générés servent efficacement la communication sur les réseaux ou en point de vente • L'IA générative est utilisée en tant qu'outil d'aide et non décisionnaire • Elle répond aux besoins spécifiques de l'entreprise • Les entrées et les sorties de stocks sont correctement saisies dans le Progiciel de Gestion Intégré (PGI) ou logiciel professionnel • L'inventaire physique est correctement saisi et les écarts avec l'inventaire théorique sont identifiés • L'organisation chronologique des tâches est gérée avec un outil numérique • Les calculs de rentabilité sont réalisés à l'aide d'un logiciel professionnel, d'un tableur • La démarche HACCP et le Plan de maîtrise sanitaire (PMS) sont gérés avec un outil numérique | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 1 | | X |
| 2 | | X |
| 3 | X | |
| 4 | | X |

| Activité professionnelle 2 – Participation au développement durable de l'entreprise | | |
|--|--|--------------|
| Tâches 5. Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise 6. Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances 7. Application d'une démarche globale de qualité (matières premières, Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), conditions de travail, origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement...) 8. Application de la politique de Responsabilité Sociétale de l'entreprise (RSE) de l'entreprise | | |
| Résultats attendus | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Les partenaires locaux (éleveurs, fournisseurs, coopératives) et leurs rôles sont clairement identifiés dans la chaîne d'approvisionnement • La collaboration avec les acteurs locaux est valorisée pour renforcer l'ancrage territorial et la qualité des produits proposés • Les allergènes présents dans les produits sont correctement identifiés, signalés conformément à la réglementation en vigueur • Les procédures de manipulation et de stockage garantissent l'absence de contaminations croisées allergéniques entre les produits • La proposition commerciale offre des produits diversifiés, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels et spécifiques des consommateurs • La proposition commerciale inclut une offre répondant aux attentes actuelles (produits sains, bio, végétariens, faibles en sel et matières grasses) • Les pratiques commerciales et de communication sont adaptées pour les valoriser auprès des clients • Les caractéristiques distinctives de chaque signe de qualité et d'origine sont clairement identifiées et décrites • Les labels sont reconnus visuellement et leur importance pour le consommateur et le producteur est expliquée • Les informations relatives à l'origine, au lot et aux étapes de transformation des produits sont correctement enregistrées et accessibles • Le système de traçabilité permet d'identifier rapidement et précisément la provenance et le parcours des produits en cas de contrôle ou de rappel • Les informations essentielles sur les produits (composition, origine, allergènes à déclaration obligatoire, mode de conservation) sont clairement communiquées au personnel de vente via différents supports adaptés • Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appréhendés • Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appliqués | | |
| Conditions d'exercice | | |
| Tâches | Sous la responsabilité d'un supérieur hiérarchique | En autonomie |
| 5 | | X |
| 6 | | X |
| 7 | X | |
| 8 | | X |

ANNEXE III

RÉFÉRENTIEL DE COMPÉTENCES

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Le référentiel de compétences du baccalauréat spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » est construit à partir du référentiel des activités professionnelles (annexe II). Il décrit les compétences professionnelles et les savoirs qui y sont associés. Il précise les conditions dans lesquelles les compétences sont mises en œuvre et les résultats attendus. Aucune chronologie dans la maîtrise des compétences n'est induite, il s'agit d'une présentation analytique.

Mise en relation des activités professionnelles et des compétences

| Pôle 1 : Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | | | |
|---|---|---|--|
| Activité 1 : Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcin) | Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes | Réaliser une coupe de gros sur une carcasse | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les repères anatomiques - Effectuer les coupes avec l'outillage adapté |
| Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcin) | | Mettre en œuvre les techniques de transformation des viandes | <ul style="list-style-type: none"> - Désosser à blanc les morceaux de coupe - Séparer les morceaux - Respecter la matière d'œuvre - Parer et/ou épilucher les pièces de viandes selon leur destination culinaire - Accrocher les pièces de viandes - Conditionner les viandes en respectant le cadre réglementaire |
| Préparation des abats (produits tripiers) | | Mettre en œuvre les techniques de préparation des abats | <ul style="list-style-type: none"> - Parer, épilucher ou blanchir et piécer les abats - Présenter les produits tripiers pour la mise en vente - Conditionner les abats en respectant le cadre réglementaire |
| Préparation de volailles (Habillage, découpe et préparations) | | Mettre en œuvre les techniques de préparation des volailles | <ul style="list-style-type: none"> - Habiller et transformer une volaille - Présenter les produits de volailles pour la mise en vente - Mettre sous vide, conditionner en respectant le cadre réglementaire |
| Activité 2 : Mise en œuvre des techniques de finition des viandes | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Finalisation des opérations de transformation | Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes | Mettre en œuvre les techniques de finition | <ul style="list-style-type: none"> - Parer ou épilucher une viande dans le respect de la matière - Mettre en forme les pièces de viande suivant la destination culinaire - Barder - Ficeler - Piécer - Estimer le poids d'un rôti ou d'une pièce de viande - Présenter les viandes pour la mise en vente |
| Réalisation de préparations bouchères crues | | Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur | <ul style="list-style-type: none"> - Hacher - Assaisonner - Mélanger - Farcir - Façonner - Embosser - Ficeler - Barder - Crépiner - Présenter les produits pour la mise en vente |
| Activité 3 : Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Réalisation des préparations préliminaires | Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières | Réaliser des préparations préliminaires | <ul style="list-style-type: none"> - Décontaminer, épilucher et tailler les légumes - Respecter le protocole de cassage des œufs - Préparer et trier les viandes en fonction de la fiche technique |
| Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination | | Réaliser des préparations de base en fonction de leur destination | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds, marinades) - Réaliser des opérations de salage, de saumurage, fumage, séchage et de salaison |

| | | | |
|--|---------------------------------|---|---|
| Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières | | Réaliser des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines et galantines Réaliser des pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées |
| Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie | | Cuire et refroidir les produits de charcuterie | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté Respecter les techniques de refroidissement adaptées |
| Conditionnement et dressage des produits fabriqués | | Conditionner et dresser les produits fabriqués | <ul style="list-style-type: none"> Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif |
| Activité 4 : Fabrication des produits traiteur | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Préparation de plats cuisinés | Fabriquer des produits traiteur | Préparer des plats cuisinés | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des plats cuisinés à base de viandes, de volailles, d'œufs et de légumes |
| Préparation des accompagnements | | Préparer des accompagnements | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des garnitures de légumes ou de féculents Cuire à l'anglaise, en gratin, en purée ou en sauté |
| Préparation de sauces | | Préparer des sauces | <ul style="list-style-type: none"> Réaliser des sauces de base froides (mayonnaises, vinaigrettes et dérivées) Réaliser des sauces de base chaudes (à base de fond blanc, de fond brun, de lait) Réaliser des sauces émulsionnées chaudes type béarnaise |
| Cuisson et refroidissement des préparations traiteur | | Cuire et refroidir les préparations traiteur | <ul style="list-style-type: none"> Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté Respecter les techniques de refroidissement adaptées |
| Conditionnement et dressage des produits traiteur | | Conditionner et dresser les produits traiteur | <ul style="list-style-type: none"> Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif |

| Pôle 2 : Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | | | |
|--|--|--|--|
| Activité 1 : Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Contrôle de l'hygiène corporelle, vestimentaire | Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | Respecter une hygiène corporelle et vestimentaire conforme | <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée - Garantir une hygiène corporelle efficace |
| Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | | Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et de la température des locaux techniques | <ul style="list-style-type: none"> - S'assurer du bon affûtage des couteaux - Contrôler le bon fonctionnement des chambres froides et la température des locaux techniques - Préparer les outils, appareils et contrôler leur bon fonctionnement - Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité |
| Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | | Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection de l'environnement de travail et du matériel | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection - Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection - Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel - Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires |
| Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | | Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer et anticiper les risques professionnels - Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés - Prendre en compte les actions de prévention mises en place, dont le port des EPI selon la tâche à effectuer |
| Activité 2 : Organisation et planification du travail | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Organisation et planification du travail selon les consignes données | Organiser et planifier du travail | Préparer et ordonner son travail en fonction de la production à effectuer | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation - Définir les besoins en matière d'œuvre et en matériel en fonction du travail et des fabrications à réaliser |
| Mise en place du poste de travail selon la production attendue | | Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer le matériel nécessaire au travail à réaliser - Rationaliser la mise en place de l'outillage et du matériel sur le plan de travail - Adapter le poste de travail à la situation de handicap |
| Adaptation aux imprévus et difficultés | | S'adapter aux imprévus, aux difficultés et agir en conséquence | <ul style="list-style-type: none"> - Repérer les difficultés et rendre compte des problématiques rencontrées - Réagir aux imprévus - S'adapter à la fiche technique et à la disponibilité des produits en respectant la réglementation |
| Activité 3 : Réception, stockage et suivi des approvisionnements | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Préparation de l'espace de stockage | Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements | Organiser la réception des marchandises | <ul style="list-style-type: none"> - Choisir les équipements et les matériels nécessaires au stockage - Contrôler les températures et l'état sanitaire des lieux de stockage - Préparer les matériels de contrôle |
| Vérification et réception des marchandises livrées | | Contrôler et réceptionner les marchandises livrées | <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler : <ul style="list-style-type: none"> • La température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison • Les températures et l'état des conditionnements des produits livrés • Les DLC, DDM et DCR • La traçabilité des marchandises - Vérifier l'adéquation de la qualité, de la quantité et l'identification des marchandises livrées avec le bon de livraison - Transmettre les anomalies au responsable |
| Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité | | Déconditionner les marchandises et assurer le suivi de la traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Déconditionner les marchandises - Assurer un tri sélectif des emballages - Consigner les températures de réception et la traçabilité des marchandises suivant la procédure propre à l'entreprise |
| Stockage et suivi des marchandises livrées | | Entreposer les marchandises et suivre les stocks | <ul style="list-style-type: none"> - Ranger les marchandises dans les lieux adaptés sur les supports appropriés - Répartir les marchandises par nature et par famille - Effectuer la rotation des marchandises - Anticiper et alerter avant la rupture de stock |

| Activité 4 : Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | | | |
|---|--|--|---|
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions | Valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur | Choisir les matières d'œuvre et les techniques selon les productions | <ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre - Choisir et utiliser la technique appropriée aux productions |
| Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité | | Choisir le conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner le conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, selon la destination : <ul style="list-style-type: none"> • commercialisation du produit • préparations bouchères • productions charcutières et préparations traiteur - S'assurer du suivi de la traçabilité |
| Gestion des coûts et des rendements | | Gérer les coûts matières et les rendements | <ul style="list-style-type: none"> - Calculer les coûts de revient - Calculer le rendement des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur - Calculer les marges |
| Gestion et traitement des déchets | | Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production - Gérer les différents types de déchets selon la collecte |
| Communication et valorisation auprès du personnel de vente | | Communiquer et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie traiteur auprès du personnel de vente | <ul style="list-style-type: none"> - Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, stockage, contenants - Conseiller l'équipe de vente pour la clientèle sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires |

| Pôle 3 : Développement professionnel | | | |
|---|---|---|--|
| Activité 1 : Participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Participation à la communication digitale de l'entreprise | Participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise | Contribuer à l'activité digitale de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l'image de l'entreprise, ainsi qu'à la valorisation des produits - Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l'entreprise |
| Participation aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise | | Contribuer aux opérations de communication mises en place dans l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Participer aux actions de communication mises en place dans l'entreprise |
| Utilisation de l'IA générative dans le cadre de la vie de l'entreprise | | Optimiser le travail en utilisant l'IA générative | <ul style="list-style-type: none"> - Organiser le travail au sein de l'entreprise - Développer des recettes en optimisant les ressources - Suggérer des techniques de préparation, de cuisson et de présentation des produits - Participer à la promotion de l'entreprise : création de supports pour valoriser les produits - Utiliser l'IA générative pour répondre à des besoins spécifiques de l'entreprise |
| Utilisation de logiciels professionnels | | Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un logiciel professionnel pour : <ul style="list-style-type: none"> • Enregistrement des approvisionnements et gestion des stocks • Planification de la production • Calcul des coûts de revient, de rendement et des marges • Démarche HACCP et le PMS |
| Activité 2 : Participation au développement durable de l'entreprise | | | |
| Tâches | Compétences globales | Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées |
| Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise | Participer au développement durable de l'entreprise | Participer au développement local de l'entreprise en respectant les normes environnementales, économiques et sociales | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux acteurs du développement local - Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable |
| Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances | | Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires et les contraintes liées aux allergènes et intolérances | <ul style="list-style-type: none"> - Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes à déclaration obligatoire - Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs - S'adapter aux nouvelles tendances de consommation |
| Application d'une démarche globale de qualité (matières premières (SIQO), origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement | | Appliquer une démarche globale de qualité | <ul style="list-style-type: none"> - Citer et reconnaître les principaux signes de qualité et d'origine - Respecter la traçabilité - Organiser la transmission des informations pour la clientèle |
| Application de la politique RSE de l'entreprise | | Appliquer la politique RSE de l'entreprise | <ul style="list-style-type: none"> - Citer les grands principes de la politique RSE - Intégrer son action dans la politique RSE de l'entreprise |

Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Bloc 1 – Préparer et transformer les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur

Compétence globale 1 : Mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes

| Activité professionnelle 1 : Mise en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes | | | | |
|--|---|---|--|---|
| Tâches 1 : Réalisation d'une coupe de gros sur une carcasse (bovin, ovin et porcin) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser une coupe de gros sur une carcasse | Identifier les repères anatomiques | La coupe est franche, nette et réglementaire | Caractéristiques du squelette et des os Dénomination et codification | <ul style="list-style-type: none"> - Énoncer les principaux repères anatomiques - Nommer et localiser les os sur le squelette - Nommer et localiser les dénominations réglementaires - Prévenir les risques de coupures en utilisant l'outillage adapté - Prévenir des troubles musculosquelettiques |
| | Effectuer les coupes avec l'outillage adapté | Les règles et les postures de sécurité avec l'outillage adapté sont respectées | | |
| Tâches 2 : Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin et porcin) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre en œuvre les techniques de transformation des viandes | Désosser à blanc les morceaux de coupe | Les morceaux de coupe sont désossés à blanc L'outillage adapté est utilisé pour chaque opération La matière d'œuvre est respectée Le sens anatomique de l'animal (de la tête à la queue et de bas en haut) est respecté | Caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces Dénomination des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe) Technique du désossage | <ul style="list-style-type: none"> - Préciser les particularités des squelettes et de certains os (formule vertébrale) des différentes espèces - Énumérer les morceaux de coupe des différentes espèces - Citer les conditions de réussite pour réaliser un désossage (opération et parage préliminaire et sens du désossage) - Effectuer un désossage sans séparation totale des muscles |
| | Séparer les morceaux | Les séparations anatomiques sont respectées | Les morceaux de détail des différentes espèces | <ul style="list-style-type: none"> - Nommer les morceaux de détail des différentes espèces |
| | Respecter la matière d'œuvre | Les viandes sont travaillées et manipulées avec soin | | |
| | Parer et/ou épulcher les pièces de viandes selon leur destination culinaire | La technique adaptée (parage ou épulchage) est identifiée selon la destination culinaire de la viande Le degré de parage correspond à la destination culinaire des viandes Les viandes sont épulchées dans le respect de la matière | Les différentes destinations culinaires des viandes Les techniques de préparation | <ul style="list-style-type: none"> - Classer les morceaux de détail en fonction de la destination culinaire - Préciser les conditions de réussite pour réaliser un épulchage ou un parage |
| | Accrocher les pièces de viandes | L'accrochage est effectué dans le respect de la matière d'œuvre Le matériel adapté est utilisé | La technique de l'accrochage, du stockage et ses outils Les pièces de viandes en stockinette | <ul style="list-style-type: none"> - Citer des points d'accrochage des morceaux - Préciser les modalités de choix des outils d'accrochage pour prévenir les risques de trouble musculosquelettique - Expliquer comment accrocher et ordonner des morceaux selon le support et leur utilisation - Préciser les conséquences d'un mauvais accrochage |
| Conditionner les viandes en respectant le cadre réglementaire | Le matériel adapté est utilisé Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins | Les procédés de conditionnement L'étiquetage | <ul style="list-style-type: none"> - Énumérer les principaux procédés de conditionnement - Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit - Énumérer les moyens de déconditionnement adapté | |

| | | L'étiquetage est conforme | | |
|--|---|--|---|--|
| Tâche 3 : Préparation des abats (produits tripiers) | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Mettre en œuvre les techniques de préparation des abats | Parer, éplucher ou blanchir et piécer les abats | La technique adaptée (parage ou épluchage) est identifiée selon la destination culinaire des abats Le degré de parage correspond à la destination culinaire des abats Les abats sont épluchés dans le respect de la matière Les abats sont blanchis selon leur nature ou leur destination culinaire Le piéçage est effectué avec régularité, dans le sens de la coupe, selon les abats, et en fonction de leur destination culinaire | Les produits tripiers | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier le cinquième quartier et ses composants - Préciser ce qui distingue les abats blancs des abats rouges et leur préparation |
| | Présenter les produits tripiers pour la mise en vente | Les plats choisis sont adaptés Le matériel utilisé est adapté Les produits sont protégés Les abats rouges et blancs sont dissociés L'étiquetage est conforme | Le nom des abats et leur destination culinaire | |
| | Conditionner les abats en respectant le cadre réglementaire | Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins | Les procédés de conditionnement et de conservation L'étiquetage | |
| Tâche 4 : Préparation de volailles (Habillage, découpe et préparations) | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Mettre en œuvre les techniques de préparation des volailles | Habiller et transformer une volaille | Les volailles et leurs abats sont prêts à cuire Le désossage est net et la découpe respecte les repères anatomiques | Les volailles | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les principaux acteurs de la filière d'approvisionnement - Énumérer les principaux bassins de production, leurs races et leurs spécificités - Différencier les volailles en fonction de leur mode d'élevage et des signes officiels de qualité, des circuits locaux de production - Distinguer les catégories A, B et C - Distinguer les volailles PAC et effilées - Préciser les étapes de l'habillage d'une volaille et de ses abattis - Caractériser les techniques de ficelage et de bridage suivant les types de volaille - Citer les différents types de préparations bouchères à partir de volaille : volailles désossées farcies, découpes farcies - Appliquer la réglementation en vigueur |
| | Présenter les produits de volailles pour la mise en vente | Les plats choisis sont adaptés Le matériel utilisé est adapté Les produits sont protégés | Les procédés de conditionnement et de conservation La réglementation de l'étiquetage | <ul style="list-style-type: none"> - Préparer les volailles dans le respect strict des règles d'hygiène |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | L'étiquetage est conforme | | |
| | Mettre sous vide, conditionner en respectant le cadre réglementaire | Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté La technique de conditionnement est choisie en fonction des besoins L'étiquetage est conforme | | <ul style="list-style-type: none">- Énumérer les principaux procédés de conditionnement- Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit- Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés |

Compétence globale 2 : Mettre en œuvre des techniques de finition des viandes

| Activité professionnelle 2 : Mise en œuvre des techniques de finition des viandes | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Tâche 5 : Finalisation des opérations de transformation | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre en œuvre les techniques de finition | Parer ou éplucher une viande dans le respect de la matière | La technique choisie (parage ou épluchage) est adaptée et réalisée selon la destination culinaire de la viande Le degré de parage est ajusté en fonction de la destination culinaire des viandes L'épluchage des viandes est effectué dans le respect de la matière | Les différentes destinations culinaires des viandes Les techniques de finitions | – Préciser les conditions de réussite pour réaliser un épluchage ou un parage |
| | Mettre en forme les pièces de viande suivant la destination culinaire | L'homogénéité des pièces est vérifiée afin de garantir la régularité de la préparation | Les techniques de préparation | – Adapter un façonnage en adéquation avec la forme du morceau de viande – Justifier de l'intérêt d'une mise en forme régulière pour la présentation et la cuisson |
| | Barder | La barde est adaptée au morceau et est mise en place selon la nature de la viande et le mode de cuisson | Les techniques de préparation La réglementation de l'utilisation de la barde | – Citer les techniques pour couper et disposer une barde régulière adaptée au morceau – Connaître et respecter la réglementation pour l'utilisation de la barde – Justifier de l'utilisation de la barde ou de la crêpe |
| | Ficeler | Le ficelage régulier, avec la ficelle arrêtée, est réalisé selon les règles de présentation et de maintien du morceau L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et de garantir la tenue du montage | Les techniques de préparation Le ficelage | – Citer les différentes techniques en tenant compte du morceau – Expliquer et respecter l'importance de la régularité entre les ficelles selon le morceau et sa préparation – Justifier de l'intérêt du ficelage |
| | Piécer | Le piéçage est franc, net et régulier La coupe est franche, nette et régulière L'ensemble est effectué en fonction de l'utilisation culinaire des morceaux | Les techniques de préparation | – Identifier le sens de coupe suivant les différentes pièces – Justifier de la taille des pièces en fonction de leur utilisation |
| | Estimer le poids d'un rôti ou d'une pièce de viande | L'estimation du poids est réalisée au plus proche du poids réel, afin de respecter les quantités demandées | Les techniques de préparation | – Apprendre à estimer le poids d'une pièce de viandes |
| | Présenter les viandes pour la mise en vente | Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques | Les procédés de conditionnement et de conservation La réglementation de l'étiquetage | – Énumérer les principaux procédés de conditionnement – Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit – Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés |
| Tâche 6 : Réalisation de préparations bouchères crues | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des | Hacher | Le montage, le démontage et l'utilisation du matériel sont conformes Les règles d'hygiène et de sécurité sont respectées | Les modes opératoires du matériel de hachage et du matériel cutterage Les règles de sécurité sur l'utilisation des matériels de hachage et cutterage | – Adapter les grilles du hachoir en fonction des préparations – Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage, du cutterage et du mélangeage |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| règles d'hygiène en vigueur | | Le hachage est réalisé dans le respect de la réglementation en vigueur | | – Identifier les règles de sécurité lors du hachage, du cutterage et du mélangeage |
| | Assaisonner | Les dosages sont respectés pour les mélanges réalisés Le dosage du sel est conforme à la réglementation | La fiche technique Les techniques de préparation La réglementation | – Énumérer les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail) – Justifier de l'utilité de la fiche technique et de son respect – Énumérer les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue |
| | Mélanger | Les préparations homogènes sont obtenues grâce à un mélange maîtrisé | La fiche technique Les techniques de préparation | – Respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce – Répartir de façon homogène la farce dans la préparation – Adapter le façonnage |
| | Farcir | La répartition dans la pièce farcie est régulière et équilibrée | | |
| | Façonner | Les préparations sont régulières en termes de forme et de poids | | |
| | Embossier | Les préparations de taille et de poids réguliers sont réalisées conformément à des critères définis Le choix du boyaux est adapté à la préparation | Les boyaux et leur utilisation | – Citer les différents types de boyaux et leur utilisation – Préciser les opérations nécessaires avant l'embossage (préparation des boyaux, du plan de travail, du matériel...) – Citer les étapes nécessaires à la réalisation de l'embossage |
| | Ficeler | Le ficelage est régulier avec la ficelle arrêtée, et effectué selon les règles de présentation et de maintien du morceau L'utilisation rationnelle de la ficelle est assurée afin de limiter le gaspillage et garantir la tenue du montage | Les techniques de préparation | – Adapter le ficelage à la forme de la préparation |
| | Barder | La barde et/ou la crépine sont adaptées au morceau et mises en place selon la nature de la viande | La réglementation relative à l'utilisation de la barde | – Adapter le bardage – Adapter le crépinage |
| Crépinier | | | | |
| Présenter les produits pour la mise en vente | Le matériel utilisé est adapté Le contenant choisi est adapté à la nature et à la destination du produit Le choix de la technique de conditionnement est réalisé en fonction des besoins spécifiques | Les procédés de conditionnement et de conservation La réglementation de l'étiquetage | – Énumérer les principaux procédés de conditionnement – Préciser les conditions de réussite lors de la mise sous vide d'un produit – Énumérer les moyens de déconditionnement adaptés | |

Compétence globale 3 : Fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières

| Activité professionnelle 3 : Fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières | | | | |
|---|--|---|---|--|
| Tâche 7 : Réalisation des préparations préliminaires | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des préparations préliminaires | Décontaminer, éplucher et tailler les légumes | Les consignes sont appliquées dans le respect des règles d'hygiène et des usages de l'entreprise L'outillage utilisé est adapté pour chaque opération Les gestes techniques permettent de prévenir les contaminations Les produits sont préparés dans le respect des consignes | Les risques de contamination Les techniques de lavage, de désinfection, de taillage et de découpe des fruits et légumes Les règles spécifiques à la manipulation, l'utilisation et la conservation des œufs Le désossage de la viande de porc en vue d'une préparation charcutière Le triage de la viande de porc Les morceaux de détail du porc et leur destination culinaire | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier la nature des contaminations microbiologiques alimentaires - Identifier les conséquences d'une rupture de la chaîne du froid - Identifier les intérêts et limites de l'utilisation des ovoproduits - Trier les morceaux de viande de porc selon leur destination culinaire y compris les parures |
| | Respecter le protocole de cassage des œufs | | | |
| | Préparer et trier les viandes en fonction de la fiche technique | | | |
| Tâche 8 : Réalisation des préparations de base en fonction de leur destination | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des préparations de base en fonction de leur destination | Réaliser les préparations de base (jus, gelées, bouillons, fonds, marinades) | La réalisation des jus, gelées et bouillons est effectuée conformément aux techniques et recettes établies La réalisation des fonds de volaille est effectuée selon les procédés de la fiche technique | Les techniques de préparation (jus, gelées, bouillons et fonds de volaille) | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser les préparations en lien avec la fiche technique |
| | Réaliser des opérations de salage, de saumurage, fumage, séchage et de salaison | La réalisation des techniques de salage est conforme aux méthodes prescrites | Les techniques de salage, de saumurage et de salaison (par injection, par trempage et par frottage) | <ul style="list-style-type: none"> - Différencier un salage, un saumurage et une salaison en fonction du résultat attendu - Réaliser les techniques de salage à l'exclusion du frottage |
| Tâche 9 : Réalisation des recettes de charcuterie et de pâtisseries charcutières | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Réaliser des recettes de charcuterie et de pâtisserie charcutières | Réaliser les fabrications charcutières : produits crus, émulsions à chaud et à froid, fabrications hachées sous boyaux, produits à base d'abats, terrines, pâtés, ballotines et galantines | Les produits préparés sont réalisés dans le respect des consignes La réalisation des fabrications avant mise en cuisson est effectuée conformément aux consignes de production et aux exigences techniques | Les techniques charcutières : hachage, cutterage, malaxage, réalisation de la méele, embossage, portionnage, mise sous terrines, mise sous bardes, mise sous boyaux avec entonnoir L'utilisation d'équipements spécifiques (hachoir, cutter, mélangeur, pousoir) | <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser des fabrications charcutières en lien avec les fiches techniques - Sensibiliser à la valorisation des déchets |
| | Réaliser des pâtisseries charcutières à partir des pâtes confectionnées | La réalisation des pâtisseries charcutières est effectuée dans le respect des consignes | Les différentes techniques de pâtes : pâte feuilletée classique, brisée, pâte à choux, pâte levée Les différents appareils et sauces de la pâtisserie charcutière | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les fiches techniques pour la réalisation des pâtisseries charcutières salées |
| Tâche 10 : Cuisson et refroidissement des produits de charcuterie | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Cuire et refroidir les produits de charcuterie | Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté | Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique | Les différentes cuissons (dans la graisse, au four, au bouillon, dans un fond) | <ul style="list-style-type: none"> - Gérer ou respecter des temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | Respecter les techniques de refroidissement adaptées | L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène | Les différentes techniques de refroidissement | - Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie |
| Tâche 11 : Conditionnement et dressage des produits fabriqués | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Conditionner et dresser les produits fabriqués | Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure | L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation | La technique sous vide L'identification des lieux de stockage | - Appliquer les dispositions du guide des bonnes pratiques d'hygiène en charcuterie |
| | Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation | La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel) | Les techniques de dressage, de décors et de glaçage | - Réaliser un glaçage simple, net et uniforme |
| | Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif | L'aspect visuel du produit est conforme aux attentes définies dans la fiche technique La qualité organoleptique est maîtrisée conformément aux critères de dégustation et de présentation La conformité aux standards de commercialisation est assurée selon les normes en vigueur | La connaissance des techniques de préparation et de transformation Les critères sensoriels Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire | - Maîtriser les procédés culinaires adaptés au produit pour garantir qualité et homogénéité - Identifier et contrôler les caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives attendues du produit - Appliquer les bonnes pratiques pour éviter toute contamination ou altération du produit |

Compétence globale 4 : Fabriquer des produits traiteur

| Activité professionnelle 4 : Fabrication des produits traiteur | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Tâche 12 : Préparation de plats cuisinés | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer des plats cuisinés | Réaliser des plats cuisinés à base de viandes, de volailles, d'œufs et de légumes | La réalisation des fabrications traiteur est effectuée dans le respect des consignes | <p>Les différentes techniques de préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des hors d'œuvres (cuits et crus) - des sauces de base (mayonnaise, vinaigrette, béchamel) - des plats cuisinés simples à base de viande et de volaille - des garnitures de légumes (gratin, purées, poêlés, sautés) - des œufs (durs, mollets, pochés, en gelée) | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les fiches techniques pour la réalisation des produits traiteurs à base : - de hors d'œuvres - de sautés simples ou de rôtis de viande et de volaille - d'œufs |
| Tâche 13 : Préparation des accompagnements | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer des accompagnements | Réaliser des garnitures de légumes ou de féculents | Les produits sont préparés dans le respect des consignes | <p>Les différentes techniques de préparation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des garnitures de légumes - Des féculents | <ul style="list-style-type: none"> - Suivre les fiches techniques pour réaliser les accompagnements |
| | Cuire à l'anglaise, en gratin, en purée ou en sauté | Les cuissons sont réalisées dans le respect des consignes | Les différents types de cuissons | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée |
| Tâche 14 : Préparation de sauces | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer des sauces | Réaliser des sauces de base froides (mayonnaise, vinaigrette et dérivées) | Les produits sont préparés dans le respect des consignes | <p>Les différentes techniques de préparations des sauces :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De base froide - De base chaude - Émulsionnées chaudes | <ul style="list-style-type: none"> - Suivre les fiches techniques pour la réalisation des sauces |
| | Réaliser des sauces de base chaudes (à base de fond blanc, de fond brun, de lait) | | | |
| | Réaliser des sauces émulsionnées chaudes type béarnaise | | | |
| Tâche 15 : Cuisson et refroidissement des préparations traiteur | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Cuire et refroidir les préparations traiteur | Identifier et mettre en œuvre le mode de cuisson adapté | Les cuissons sont adaptées et réalisées en suivant les indications de la fiche technique | Les cuissons : cuire en ragoût, braiser, sauter, pocher, frire, rôtir, griller, cuire sous vide, cuire à basse température | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les temps de cuisson adaptés à la fabrication ciblée |
| | Respecter les techniques de refroidissement adaptées | L'utilisation des matériels adaptés est assurée dans le respect des règles d'hygiène | Les différentes techniques de refroidissement | <ul style="list-style-type: none"> - Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en matière de refroidissement |

| Tâche 16: Conditionnement et dressage des produits traiteur | | | | |
|---|---|--|--|---|
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Conditionner et dresser les produits traiteur | Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure | Les matériels adaptés sont utilisés dans le respect des règles d'hygiène La réalisation du stockage est effectuée dans le lieu adapté, conformément aux exigences d'hygiène et de conservation | La technique sous vide L'identification des lieux de stockage | – Respecter les bonnes pratiques d'hygiène en matière de conditionnement et de mise sous vide |
| | Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation | La présentation et le dressage du produit sont réalisés conformément aux instructions de la fiche technique et à sa destination (boutique ou événementiel) | Les techniques de dressage, de décors et de glaçage | – Réaliser un glaçage simple, net et uniforme |
| | Présenter un produit commercialisable sans défaut visuel, gustatif et olfactif | La présentation harmonieuse du produit est assurée selon les critères esthétiques définis par la fiche technique Le produit présente une texture homogène, une bonne tenue à la coupe, et se révèle appétissant ainsi qu'agréable au goût | Les défauts majeurs des produits traiteur | – Apprécier les différentes caractéristiques visuelles, gustatives et olfactives en identifiant les éventuels défauts constatés – Repérer les défauts majeurs en fonction des usages de l'entreprise |

Bloc 2 – Organiser, optimiser et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur

Compétence globale 1 : Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie

| Activité professionnelle 1 : Application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie | | | | |
|--|--|--|---|---|
| Tâche 1 : Contrôle de l'hygiène corporelle et vestimentaire | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Respecter une hygiène corporelle et vestimentaire conforme | S'assurer d'une tenue professionnelle propre et adaptée | La tenue est propre et adaptée selon les exigences de sécurité et d'hygiène | Les règles d'hygiène élémentaire Le lavage des mains Les dangers biologiques | - Citer et justifier les règles d'hygiène relatives aux personnels (guide des bonnes pratiques) |
| | Garantir une hygiène corporelle efficace | L'hygiène corporelle est conforme aux attentes professionnelles | | |
| Tâche 2 : Contrôle du bon fonctionnement des outils, des appareils utilisés, des locaux et des dispositifs de sécurité | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Contrôler régulièrement les équipements de travail du laboratoire en vérifiant le bon fonctionnement des chambres froides et de la température des locaux techniques | S'assurer du bon affûtage des couteaux | Les couteaux sont bien entretenus et affûtés afin de garantir la sécurité et l'efficacité du travail La qualité de la découpe est nette et précise, conforme aux critères techniques requis | Les techniques d'affûtage Les risques professionnels liés à un mauvais affûtage | - Lister les techniques de base d'affûtage et d'affilage des objets tranchants |
| | Contrôler le bon fonctionnement des chambres froides et la température des locaux techniques | Le respect des températures réglementaires est assuré conformément aux normes en vigueur L'outil de relevé de température est renseigné avec précision et régularité | Les températures réglementaires | - Identifier les risques encourus en cas de non-respect de la réglementation des températures |
| | Préparer les outils, appareils et contrôler leur bon fonctionnement | L'outillage est en bon état de fonctionnement Les outils tranchants sont efficaces Le poste de travail est mis en place en fonction de la production à effectuer | Les risques professionnels : coupures, chutes, troubles musculosquelettiques Les matériels et outillages nécessaires à la production | - Choisir le matériel et l'outillage adapté à la production et permettant la prévention des risques professionnels - Mettre en place le poste de travail à partir des consignes |
| | Tester les dispositifs de sécurité pour s'assurer de leur efficacité | L'environnement de travail est organisé et sécurisé conformément aux normes en vigueur | Les règles de sécurité Le fonctionnement des matériels utilisés | - Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité |
| Tâche 3 : Respect du protocole de nettoyage et de désinfection des espaces et outils de travail | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection de l'environnement de travail et du matériel | Identifier les produits et les matériels adaptés pour le nettoyage et la désinfection | La sélection des produits de nettoyage et de désinfection est adaptée aux surfaces, aux matériels et aux équipements Le choix du matériel de nettoyage est approprié Les consignes de sécurité et la réglementation en vigueur sont respectées | Les produits et leurs fiches techniques (mode d'emploi, dosage, temps d'action, stockage...) Le matériel de nettoyage Les dispositions des guides de bonnes pratiques d'hygiène | - Repérer les principaux risques et atteintes à la sécurité des personnels et à la longévité du matériel - Définir le risque microbiologique - Identifier les spécificités des produits d'entretien - Expliquer les principales caractéristiques physicochimiques des produits, leurs principales propriétés et leur mode d'action - Justifier le choix des produits, des techniques de nettoyage et de désinfection dans les situations proposées ainsi que leur impact sur leur environnement |
| | Suivre les différentes étapes de nettoyage et de désinfection | Les étapes du protocole de nettoyage et de désinfection sont appliquées dans le bon ordre | Le plan de nettoyage et de désinfection Le prélavage, nettoyage, rinçage, désinfection, rinçage final | - Pour chacune des étapes : - Identifier les critères d'efficacité - Expliquer les techniques de nettoyage et de désinfection |

| | | | | |
|--|--|---|---|---|
| | | Les procédures d'hygiène et de sécurité sont respectées | Les dispositifs de lutte contre les contaminations croisées | - Justifier les règles d'hygiène et de sécurité, d'économie et d'éco-responsabilité |
| | Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel | La propreté des locaux, du matériel et des équipements est vérifiée Les surfaces sont nettes, l'absence de résidus est observée Le bon fonctionnement des matériels (machines, outils de découpe, équipements frigorifiques) est contrôlé | Les opérations et les méthodes de contrôles de la propreté et leur fréquence (le contrôle visuel) Les normes d'hygiène et de sécurité La procédure de vérification des matériels avant la mise en service | - Identifier les normes d'hygiène et de sécurité - Identifier les procédures de contrôle spécifiques à l'environnement - Justifier les critères définis par les normes d'hygiène et les procédures internes |
| | Interpréter les résultats des tests réalisés par les laboratoires | Les écarts par rapport aux seuils réglementaires sont identifiés et interprétés | Le contrôle microbiologique et physico-chimique Les protocoles des guides de bonnes pratiques en matière d'auto-contrôles (produits concernés, fréquences...) | - Identifier les risques microbiologiques liés à la production - Justifier la conformité des surfaces analysées - Formuler des mesures préventives et correctives |
| Tâche 4 : Mise en œuvre des bonnes pratiques de prévention des risques professionnels | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Adopter les bonnes postures au travail et respecter les règles de sécurité | Repérer et anticiper les risques professionnels | Les situations à risque liées à l'environnement, aux gestes professionnels et à l'utilisation du matériel sont identifiées Les mesures de prévention adaptées pour garantir sa sécurité et celle des autres sont mises en œuvre | Les enjeux de la prévention des risques professionnels Les situations à risque Les mesures de prévention des risques | - Identifier les principales causes de troubles musculosquelettiques, maladies et d'accidents professionnels |
| | Adopter les bonnes postures au travail pour réduire les risques repérés | Les gestes et postures adaptés aux tâches réalisées (manutention, découpe, port de charges) sont appliqués Les risques de troubles musculosquelettiques et d'accidents professionnels sont limités | Les enjeux de l'ergonomie au travail Les situations à risque Les principaux troubles musculo-squelettiques L'adaptation de l'environnement de travail | |
| | Prendre en compte les actions de prévention mises en place dont le port des EPI selon la tâche à effectuer | L'application des mesures de prévention est conforme Le port EPI est adapté à l'activité réalisée Les risques sont identifiés et les consignes de sécurité sont prises en compte | Les enjeux de la protection individuelle Les situations à risque Les EPI : dispositifs, conformité, protocole, port effectif, réglementation, enjeux, affichage | - Identifier les risques - Repérer les spécificités des EPI - Justifier les choix des EPI |

Compétence globale 2 : Organiser et planifier du travail

| Activité professionnelle 2 : Organisation et planification du travail | | | | |
|--|---|---|---|--|
| Tâche 5 : Organisation et planification du travail selon les consignes données | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Préparer et ordonner son travail en fonction de la production à effectuer | Préparer les opérations de production en fonction de l'ordre chronologique et des attentes de la commercialisation | La production est organisée selon l'ordre chronologique des tâches, en respectant les consignes, les contraintes de conservation, les délais et les exigences commerciales | L'ordonnement des tâches Les fiches techniques Le protocole ou process de fabrication | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes étapes à organiser et les séquencer dans le temps - Réaliser des fiches techniques |
| | Définir les besoins en matière d'œuvre et en matériel nécessaires en fonction du travail et des fabrications à réaliser | L'identification des matières premières, des ingrédients et du matériel nécessaires est effectuée en s'assurant de leur disponibilité pour les fabrications prévues | Les matières premières et leurs utilisations Les ingrédients La saisonnalité Les matières d'œuvre Les signes officiels de la qualité et de l'origine | <ul style="list-style-type: none"> - Sélection des matières premières et ingrédients selon la fabrication prévue - Reconnaître les principaux signes officiels de qualité et d'origine (IGP, Label Rouge, AOP, AOC, AB...) |
| Tâche 6 : Mise en place du poste de travail selon la production attendue | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Mettre en place son poste de travail en fonction de la production à effectuer | Préparer le matériel nécessaire au travail à réaliser | La sélection et la préparation du matériel sont adaptées aux tâches à réaliser, en veillant à sa propreté et à son bon fonctionnement | Le matériel et sa réglementation Le matériel et son usage Les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> - Citer le matériel et sa réglementation : <ul style="list-style-type: none"> • Le matériel de pesage • Le matériel de transformation (machine à hacher, scie à os, coupe-côtelettes, mélangeur, poussoir) • Le matériel de conditionnement (machines sous-vide) • Le matériel de déconditionnement (la table à dessouvider) - Préciser les fonctions de chaque matériel/outillage - Justifier les précautions d'usage en termes d'hygiène et de sécurité |
| | Rationaliser la mise en place de l'outillage et du matériel sur le plan de travail | La configuration du poste de travail répond aux critères réglementaires en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire La mise en place de l'outillage et du matériel est optimale et respecte les exigences de sécurité et d'hygiène | L'organisation rationnelle du poste de travail et le choix du matériel adéquat L'ergonomie du poste de travail Le matériel et sa réglementation Le matériel et son usage | <ul style="list-style-type: none"> - Prendre en compte les principes généraux d'hygiène selon les guides de bonnes pratiques d'hygiène et les obligations liées à l'aménagement des postes |
| | Adapter le poste de travail à la situation de handicap | Les gestes et postures ergonomiques sont adaptés Le respect des règles de sécurité est assuré en toutes circonstances | Évaluation des besoins des personnes en situation de handicap Adaptation des locaux, postes de travail et équipements selon le besoin des personnes en situation de handicap | <ul style="list-style-type: none"> - Énumérer les règles d'organisation d'un poste de travail et son adaptation pour le personnel en situation de handicap - Identifier les facteurs de risque en relation avec l'activité physique de travail (troubles musculosquelettiques) |
| Tâche 7 : Adaptation aux imprévus et difficultés | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| S'adapter aux imprévus, aux difficultés et agir en conséquence | Repérer les difficultés et rendre compte des problématiques rencontrées | Les difficultés techniques, organisationnelles et humaines sont identifiées en amont Les anomalies, incidents ou dysfonctionnements sont communiqués de manière claire et précise à l'encadrement, en respectant la hiérarchie et les procédures de l'entreprise | Typologie des difficultés rencontrées Organigramme de l'entreprise Les modes et supports de communication Les bases de la communication orale et écrite | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les modes et supports de communication adaptés à la situation - Utiliser les techniques de l'écoute active (questionnement, reformulation) |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | Réagir aux imprévus | <p>Des solutions adaptées sont proposées pour remédier aux anomalies, incidents ou dysfonctionnements constatés</p> <p>Les réponses aux imprévus (actions, adaptation de l'organisation) tiennent compte des exigences réglementaires, de la qualité et des contraintes économiques</p> <p>Les adaptations mises en œuvre sont conformes aux dispositions du code des usages de la charcuterie</p> | <p>Les procédures d'identification et de traitement des anomalies, incidents et dysfonctionnements</p> <p>Les contraintes économiques et organisationnelles de l'entreprise</p> <p>Le Code des usages de la charcuterie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier des anomalies et rendre compte - Adapter les actions aux réalités du terrain, en tenant compte des coûts, des délais, des ressources humaines et matérielles disponibles |
| | S'adapter à la fiche technique et à la disponibilité des produits en respectant la réglementation | <p>L'ajustement de la réalisation des préparations est effectué en fonction des fiches techniques et de la disponibilité des produits</p> <p>Les réglementations en vigueur et les exigences de qualité sont respectées</p> | <p>Les fiches techniques de fabrication</p> <p>Le code des usages de la charcuterie</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Prendre en compte les dispositions du code des usages - Identifier les solutions adaptées (ex. substitution d'ingrédients, modification des quantités, réorganisation du planning) tout en garantissant la conformité aux normes d'hygiène, de sécurité, et aux exigences gustatives |

Compétence globale 3 : Réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements

| Activité professionnelle 3 : Réception, stockage et suivi des approvisionnements | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Tâche 8 : Préparation de l'espace de stockage | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Organiser la réception des marchandises | Choisir les équipements et les matériels nécessaires au stockage | Les lieux de stockage, matériels et équipements sont organisés conformément aux normes et besoins spécifiques | Les équipements et matériels de stockage Les appareils de contrôle La réglementation en vigueur | - Appliquer les normes réglementaires et les exigences spécifiques liées à l'organisation des espaces de stockage, des matériels et des équipements |
| | Contrôler les températures et l'état sanitaire des lieux de stockage | Le contrôle des paramètres sanitaires et l'interprétation des résultats sont effectués selon les procédures | Le guide des bonnes pratiques d'hygiène des secteurs de la boucherie et charcuterie | - Analyser, interpréter et évaluer les résultats du contrôle - Appliquer et rendre compte des actions correctives |
| | Préparer les matériels de contrôle | La sélection des matériels de contrôle est adaptée en fonction de la livraison | Les différents matériels de contrôle | - Identifier les matériels de contrôle appropriés en fonction des caractéristiques de la livraison |
| Tâche 9 : Vérification et réception des marchandises livrées | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Contrôler et réceptionner les marchandises livrées | Contrôler : - la température et l'état sanitaire du véhicule lors de la livraison - les températures et l'état des conditionnements des produits livrés - les DLC, DDM et DCR - la traçabilité des marchandises | La conformité de l'état sanitaire est appréciée selon les critères et normes en vigueur Le contrôle et l'interprétation des résultats sont réalisés conformément aux procédures établies La traçabilité est assurée dans le respect de la réglementation en vigueur | Les températures de livraison L'état du conditionnement des denrées livrées : aspects visuels, odeurs, couleurs La réglementation sur les températures (chaîne du froid, conservation) Les DLC, DCR et DDM L'estampille sanitaire Les outils de traçabilité physiques et numériques | - Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène |
| | Vérifier l'adéquation de la qualité, de la quantité et l'identification des marchandises livrées avec le bon de livraison | Le rapprochement fiable du bon de livraison et des marchandises livrées est effectué en qualité et en quantité | Le planning de livraison Le bon de livraison Le bon de commande Le bon de transport La dénomination et les codifications réglementaires des morceaux issus des carcasses | - Contrôler les marchandises livrées par rapport au bon de livraison et/ou bon de commande - Énumérer les différents morceaux issus de la coupe de gros par espèces (bœuf, veau, agneau, porc) - Énumérer les différents morceaux d'une découpe de volaille - Identifier les différentes codifications |
| | Transmettre les anomalies au responsable | Les anomalies sont transmises conformément aux procédures internes | Modes et supports de communication | - Détecter les anomalies et transmettre l'information au responsable - Identifier les modes et supports de communication adaptés à la situation |
| Tâche 10 : Déconditionnement des marchandises et matières premières en assurant le suivi de la traçabilité | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Déconditionner les marchandises et assurer le suivi de la traçabilité | Déconditionner les marchandises | La vérification du contenu du colis et de l'état de la marchandise est effectuée conformément aux protocoles établis par les fournisseurs et/ou l'entreprise | Les règles d'hygiène liées au déconditionnement et au stockage | - Appliquer les procédures des guides de bonnes pratiques d'hygiène |
| | Assurer un tri sélectif des emballages | Le tri sélectif est réalisé en conformité avec la réglementation en vigueur | La réglementation en vigueur pour le tri des déchets Les méthodes pour trier les déchets | - Identifier les objectifs du tri sélectif des déchets - Distinguer les méthodes pour trier les déchets - Appréhender la notion de recyclage et développement durable - Appliquer les guides de bonnes pratiques d'hygiène |

| | | | | |
|--|---|--|---|---|
| | Consigner les températures de réception et la traçabilité des marchandises suivant la procédure propre à l'entreprise | La collecte et la consignation des informations nécessaires à la traçabilité sont effectuées conformément aux exigences réglementaires | La sécurité alimentaire La traçabilité et les outils de traçabilité | <ul style="list-style-type: none"> - Définir l'obligation de la traçabilité - Identifier, vérifier et collecter les éléments de la traçabilité |
| Tâche 11 : Stockage et suivi des marchandises livrées | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Entreposer les marchandises et suivre les stocks | Ranger les marchandises dans les lieux adaptés sur les supports appropriés | Les marchandises sont entreposées et rangées dans les lieux appropriés L'accrochage, la protection et le conditionnement sont réalisés de manière appropriée | Les conditions de rangement et de stockage | <ul style="list-style-type: none"> - Citer les critères de rangement en chambre froide des carcasses ou morceaux de coupe pour permettre une conservation optimale - Énumérer les conséquences d'un mauvais stockage sur des carcasses ou des morceaux de coupe - Énoncer les règles de stockage en fonction du conditionnement et de la nature du produit - Identifier les moyens de prévention des risques en lien avec l'activité (troubles musculo-squelettiques) |
| | Répartir les marchandises par nature et par famille | Le rangement est effectué selon la nature et la famille des produits Le respect des températures de stockage est assuré conformément aux normes en vigueur | Les matériels et les lieux de stockage Les températures de stockage Les règles d'hygiène liées au rangement du produit (risques de contaminations croisées) | <ul style="list-style-type: none"> - Évaluer et analyser les conséquences potentielles de la rupture de la chaîne du froid sur la sécurité et la qualité des produits alimentaires |
| | Effectuer la rotation des marchandises | La rotation des marchandises et l'inventaire physique sont réalisés et fiables Les DLC, DDM et DCR sont contrôlés et respectés Les anomalies sont détectées et signalées | L'inventaire physique La méthode de rotation des stocks (PEPS) Les bons d'entrée et de sortie de stocks | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier : - Les objectifs et les enjeux de l'inventaire physique quotidien - Les moyens et les outils pour réaliser l'inventaire - Les outils de suivi de stocks - Expliquer les conséquences du non-respect des DLC, DDM et DCR |
| | Anticiper et alerter avant la rupture de stock | Les risques de surstockage ou de rupture de stock sont identifiés et signalés | Les niveaux de stocks (minimum, maximum, alerte, sécurité) Les délais de livraison | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différents niveaux de stock - Calculer les écarts et détecter les anomalies - Transmettre les informations au responsable |

*Compétence globale : Valoriser les viandes de boucherie
et les produits de charcuterie traiteur*

| Activité professionnelle 4 : Valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie-traiteur | | | | |
|--|---|---|--|---|
| Tâche 12 : Choix des matières d'œuvre et des techniques dans le respect du produit selon les productions | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Choisir les matières d'œuvre et les techniques selon les productions | Choisir et utiliser de manière raisonnée les matières d'œuvre | Les matières d'œuvre sont sélectionnées en fonction de leurs caractéristiques et de leur adéquation au produit final Les pertes et les déchets sont minimisés | Les matières d'œuvre et leurs propriétés physico-chimiques L'impact des pertes et des déchets alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> - Analyser les propriétés physico-chimiques et fonctionnelles des matières d'œuvre - Analyser l'incidence des pertes et des déchets sur les résultats de l'entreprise |
| | Choisir et utiliser la technique appropriée aux productions | Les techniques utilisées garantissent une production adaptée, réduisent les pertes et assurent la qualité des produits | Les techniques de fabrication | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier des méthodes de fabrication permettant d'optimiser l'utilisation des matières premières (rendement et qualité des productions) |
| Tâche 13 : Choix du conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Choisir le conditionnement adapté à la destination du produit en assurant la traçabilité | Sélectionner le conditionnement, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, selon la destination : <ul style="list-style-type: none"> - commercialisation du produit - préparations bouchères - productions charcutières et préparations traiteur S'assurer du suivi de la traçabilité | <p>Le conditionnement choisi assure l'hygiène, la sécurité et la protection du produit en vue de sa commercialisation</p> <p>Le conditionnement sélectionné garantit la conservation, la présentation, la conformité et la traçabilité des produits, dans le respect de la réglementation</p> | <p>Les conditionnements en fonction des exigences produit et destination</p> <p>Les pratiques d'hygiène et de sécurité dans le conditionnement alimentaire</p> <p>Les règles et outils de traçabilité</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Analyser les caractéristiques des différents conditionnements pour optimiser la conservation et la sécurité selon la destination du produit |
| Tâche 14 : Gestion des coûts et des rendements | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Gérer les coûts matières et les rendements | Calculer les coûts de revient | <p>Le calcul du rendement carcasse est fiable</p> <p>Les coûts de revient des produits sont calculés et les marges dégagées</p> <p>Les résultats sont fiables</p> | <p>Les charges variables et charges fixes</p> <p>Le coût d'achat</p> <p>Le coût de production</p> <p>Le coût de revient</p> <p>Le taux de rendement carcasse</p> <p>Le taux de marge</p> <p>Le prix de vente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Calculer le coût de revient d'un produit - Calculer la marge à partir du coût de revient du produit, du prix de vente donné ou du taux de marge donné - Analyser les résultats obtenus |
| | Calculer le rendement des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur | | | |
| | Calculer les marges | | | |
| Tâche 15 : Gestion et traitement des déchets | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Trier les déchets selon la réglementation et les usages de l'entreprise | Séparer les différents types de déchets issus des opérations de production | Les déchets de production sont rigoureusement séparés selon leur nature | Les types de déchets Les protocoles de tri | <p>Analyser les types de déchets produits lors des opérations pour déterminer leur classification et leur impact environnemental</p> <p>Appliquer le protocole de tri et de gestion des déchets conforme aux réglementations en vigueur et aux bonnes pratiques environnementales</p> |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | Gérer les différents types de déchets selon la collecte | <p>Les déchets sont orientés vers les filières de collecte appropriées (recyclables, organiques, dangereux, etc...)</p> <p>La gestion des déchets respecte les procédures internes et les exigences réglementaires en matière de collecte et de traitement</p> | <p>Méthode des 5R (refuser, réduire, réutiliser, recycler et rendre à la Terre)</p> <p>La réglementation en matière de traitement des déchets</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Évaluer l'impact environnemental réel des actions liées à chaque principe des 5R - Concevoir des stratégies efficaces dans le processus de gestion des déchets - Appliquer correctement les normes et obligations légales dans un contexte opérationnel spécifique |
| Tâche 16 : Communication et valorisation auprès du personnel de vente | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Communiquer et valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie traiteur auprès du personnel de vente | Transmettre les informations essentielles à l'équipe de vente : caractéristiques des produits, composition et allergènes, stockage, contenants | Les informations essentielles liées aux viandes de boucheries et aux produits de charcuterie traiteur sont communiquées de manière pertinente et explicitées aux personnels de vente | <p>La communication interne</p> <p>La composition et les caractéristiques des produits de charcuterie-traiteur</p> <p>Les informations obligatoires pour le stockage et la vente</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les Informations obligatoires (composition, allergènes, conditions de conservation) et nécessaires pour la vente |
| | Conseiller l'équipe de vente pour la clientèle sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires | Les conseils sur les modes et temps de cuisson, les remises en température, les préparations et destinations culinaires sont explicitées aux personnels de vente | <p>La communication interpersonnelle</p> <p>L'argumentation commerciale sur les conseils culinaires</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Choisir et transmettre des arguments commerciaux valorisant l'utilisation des viandes et des préparations |

Bloc 3 – Participer au développement professionnel de l’entreprise

Compétence globale 1 : Participer au développement numérique et à la communication de l’entreprise

| Activité professionnelle 1 : Participation au développement numérique et à la communication de l’entreprise | | | | |
|---|---|---|--|---|
| Tâche 1 : Participation à la communication digitale de l’entreprise | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Contribuer à l’activité digitale de l’entreprise | Utiliser les outils digitaux afin de contribuer à la visibilité et à l’image de l’entreprise, ainsi qu’à la valorisation des produits | L’utilisation des outils digitaux est appropriée | Le RGPD La liberté d’expression Le droit à l’image Les droits d’auteur | <ul style="list-style-type: none"> Utiliser l’environnement numérique de travail de l’entreprise. Respecter les bonnes pratiques définies dans l’entreprise. Respecter la charte de l’entreprise |
| | Respecter la législation liée à la communication digitale et à la politique de l’entreprise | La législation dans le cadre de la communication digitale est respectée | | |
| Tâche 2 : Participation aux opérations de communication mises en place dans l’entreprise | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Contribuer aux opérations de communication mises en place dans l’entreprise | Participer aux actions de communication mises en place dans l’entreprise | La participation aux actions de communication est conforme aux attentes de l’entreprise | Les événements et actions commerciales : <ul style="list-style-type: none"> Les animations boutique Les journées portes ouvertes Les salons professionnels La communication média | <ul style="list-style-type: none"> Identifier les enjeux des événements et opérations commerciales pour l’entreprise Prendre en compte les caractéristiques et les contraintes réglementaires correspondantes |
| Tâche 3 : Utilisation de l’IA générative dans le cadre de la vie de l’entreprise | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Optimiser le travail en utilisant l’IA générative | Organiser le travail au sein de l’entreprise | La planification et l’organisation des tâches de découpe et de préparation en laboratoire de fabrication sont prises en compte La gestion des stocks et des commandes est appliquée | Dans un cadre numérique : <ul style="list-style-type: none"> Plannings de fabrications Préparations Traçabilité Normalisation des découpes Protocole, hygiène et sécurité Gestion des stocks | <ul style="list-style-type: none"> Adapter les propositions numériques aux besoins de l’entreprise Identifier la réglementation (origine des viandes, allergènes, mentions obligatoires...) |
| | Développer des recettes en optimisant les ressources | L’IA générative est utilisée avec discernement pour suggérer des recettes dans le respect de la réglementation | Le code des usages de la charcuterie et le guide des bonnes pratiques d’hygiène de la boucherie Les techniques de cuisson | |
| | Suggérer des techniques de préparations, de cuisson et de présentations des produits | Des nouvelles préparations, techniques et présentations sont proposées | | |
| | Participer à la promotion de l’entreprise : création de supports pour valoriser les produits | Sous le contrôle et la responsabilité de l’entreprise : <ul style="list-style-type: none"> Les textes promotionnels générés sont clairs, adaptés à la cible, et mettent en valeur les produits Les images ou visuels créés sont attractifs, cohérents avec l’univers de la boucherie-charcuterie, et respectent l’authenticité des produits | Les supports de communication Les principes de la communication commerciale La réglementation sur la publicité alimentaire | <ul style="list-style-type: none"> Identifier les médias et supports de communication Appliquer la réglementation en matière de communication commerciale |

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
| | | - Les supports générés servent efficacement la communication sur les réseaux ou en point de vente | | |
| | Utiliser l'IA générative pour répondre à des besoins spécifiques de l'entreprise | L'IA générative est utilisée en tant qu'outil d'aide et non décisionnaire Elle répond aux besoins spécifiques de l'entreprise | IA générative de confiance Droits d'auteur Droits à l'image Présentation de l'IA (droits...) | - Adopter une démarche critique à l'égard des propositions de l'IA générative. - Evaluer la fiabilité des contenus générés - Vérifier la qualité, les sources et la crédibilité des propositions - Ajuster les propositions après relecture selon les besoins |
| Tâche 4 : Utilisation de logiciels professionnels | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Participer à l'utilisation des logiciels d'aide à la gestion d'entreprise | Utiliser un logiciel professionnel pour : - Enregistrement des approvisionnements et gestion des stocks - Planification de la production - Calcul des coûts de revient, de rendement et des marges - Démarche HACCP et le PMS | Les entrées et les sorties de stocks sont correctement saisies dans le PGI ou logiciel professionnel L'inventaire physique est correctement saisi et les écarts avec l'inventaire théorique sont identifiés L'organisation chronologique des tâches est gérée avec un outil numérique Les calculs de rentabilité sont réalisés à l'aide d'un logiciel professionnel, d'un tableur La démarche HACCP et le PMS sont gérés avec un outil numérique | Le PGI (Progiciel de gestion intégrée) Le processus automatisé des livraisons La chaîne des documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, bon de réception) La dématérialisation des documents commerciaux Les bons d'entrée, bons de sortie L'inventaire physique et l'inventaire théorique La fiche produit Le tableur La démarche HACCP et le PMS | - Avec l'outil numérique : - Contrôler la concordance entre la commande et la livraison - Enregistrer les mouvements de stock - Lire un état de stock - Détecter les anomalies et alerter le responsable - Appliquer des formules de calcul - Planifier des tâches - Lire et interpréter les résultats HACCP et PMS |

Compétence globale 2 : Participer au développement durable de l'entreprise

| Activité professionnelle 2 : Participation au développement durable de l'entreprise | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Tâche 5 : Valorisation des ressources locales et des terroirs dans le développement de l'entreprise | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Participer au développement local de l'entreprise en respectant les normes environnementales économiques et sociales | Identifier les principaux acteurs du développement local | Les partenaires locaux (éleveurs, fournisseurs, coopératives) et leurs rôles sont clairement identifiés dans la chaîne d'approvisionnement | Les syndicats professionnels, Les chambres consulaires Les partenaires économiques locaux Les acteurs locaux La filière alimentaire locale Les associations nationales interprofessionnelles Les circuits courts | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les partenaires locaux et analyser leurs rôles dans la chaîne d'approvisionnement pour assurer la qualité des produits - Mettre en œuvre une collaboration efficace avec les acteurs locaux afin de renforcer l'ancrage territorial des produits proposés |
| | Identifier l'intérêt d'un approvisionnement local pour une production et une consommation durable | La collaboration avec les acteurs locaux est valorisée pour renforcer l'ancrage territorial et la qualité des produits proposés | | |
| Tâche 6 : Prise en compte des nouvelles habitudes alimentaires, des allergènes et des intolérances | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Prendre en compte les nouvelles habitudes alimentaires et les contraintes liées aux allergènes et intolérances | Appliquer les dispositifs réglementaires liés aux allergènes à déclaration obligatoire | Les allergènes présents dans les produits sont correctement identifiés, signalés conformément à la réglementation en vigueur Les procédures de manipulation et de stockage garantissent l'absence de contaminations croisées allergéniques entre les produits | Les allergènes à déclaration obligatoire Les contaminations croisées Les guides des bonnes pratiques d'hygiène | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les allergènes et appliquer les règles de signalement et de traçabilité réglementaires - Identifier et appliquer des procédures garantissant l'absence de contaminations croisées allergéniques |
| | Proposer une offre commerciale qui répond aux attentes et à la santé des consommateurs | La proposition commerciale offre des produits diversifiés, équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels et spécifiques des consommateurs | Les principes de nutrition et les besoins alimentaires spécifiques Les qualités nutritionnelles | |
| | S'adapter aux nouvelles tendances de consommation | La proposition commerciale inclut une offre répondant aux attentes actuelles (produits sains, bio, végétariens, faibles en sel et matières grasses) Les pratiques commerciales et de communication sont adaptées pour les valoriser auprès des clients | L'offre de produits locale (sains, bio, végétariens, allégés) Les tendances alimentaires | <ul style="list-style-type: none"> - Sélectionner et proposer des produits diversifiés répondant aux exigences nutritionnelles et aux tendances de consommation |
| Tâche 7 : Application d'une démarche globale de qualité (matières premières [SIQO], conditions de travail, origine animale, sobriété énergétique et du conditionnement) | | | | |
| Compétences opérationnelles | Compétences opérationnelles détaillées | Résultats attendus | Savoirs associés | Limites de connaissances |
| Appliquer une démarche globale de qualité | Citer et reconnaître les principaux signes de qualité et d'origine | Les caractéristiques distinctives de chaque signe de qualité et d'origine sont clairement identifiées et décrites Les labels sont reconnus visuellement et leur importance pour le consommateur et le producteur est expliquée | Les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine Les cahiers des charges Les signes de qualité et labels : (AOP, AOC, IGP, label rouge et AB) | <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les produits bénéficiant de labels officiels de qualité ou d'origine - Contrôler la conformité des produits avec les critères des labels officiels |
| | Respecter la traçabilité | Les informations relatives à l'origine, au lot et aux étapes de transformation des produits sont correctement enregistrées et accessibles | La traçabilité en amont et en aval Le numéro de lot L'enregistrement des données L'étiquetage réglementaire | |

| | | | | |
|--|--|--|---|---|
| | | Le système de traçabilité permet d'identifier rapidement et précisément la provenance et le parcours des produits en cas de contrôle ou de rappel | La gestion des alertes sanitaires Les règlement (CE) n° 178/2002 sur la traçabilité Les normes HACCP liées à la traçabilité | - Utiliser les outils numériques de traçabilité |
| | Organiser la transmission des informations pour la clientèle | Les informations essentielles sur les produits (composition, origine, allergènes à déclaration obligatoire, mode de conservation) sont clairement communiquées aux personnels de vente via différents supports adaptés | La composition et l'origine des produits Les allergènes à déclaration obligatoire Les modes de conservation Les étiquettes produits Les fiches techniques produits Les outils mis à disposition | - Lire et interpréter une fiche technique - Identifier les allergènes présents dans un produit - Communiquer à l'oral ou à l'écrit sur la composition ou l'origine des produits au personnel de vente - Maîtriser les outils mis à disposition (étiquetteuse, logiciel, documentation) - Argumenter face à une question ou un doute du personnel de vente |
| Tâche 8 : Application de la politique RSE de l'entreprise | | | | |
| <i>Compétences opérationnelles</i> | <i>Compétences opérationnelles détaillées</i> | <i>Résultats attendus</i> | <i>Savoirs associés</i> | <i>Limites de connaissances</i> |
| Appliquer la politique RSE de l'entreprise | Citer les grands principes de la politique RSE | Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appréhendés | Les grands principes de la politique RSE : - Loyauté des pratiques (relation éthique avec les fournisseurs et les clients, santé, sécurité alimentaire) - Relations et conditions de travail, vie professionnelle équilibrée - Développement local et sobriété - Gestion rationnelle des eaux, de l'électricité, d'emballages, compostage | - Citer les grands principes et les appréhender dans le cadre de l'entreprise |
| | Intégrer son action dans la politique RSE de l'entreprise | Les grands principes de la politique RSE de l'entreprise sont appliqués | La RSE de l'entreprise sur les plans environnemental, social et économique, dans une logique de développement durable | - Identifier dans l'exercice de son métier les bonnes pratiques de la politique RSE en boucherie-charcuterie sur le plan environnemental, social et éthique |

ANNEXE IV
RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION
IV a – Unités constitutives du diplôme

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

| Unités | Intitulés |
|--------------|--|
| U 11 | Economie-droit |
| U 12 | Mathématiques |
| U2 | Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur |
| U 31 | Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur |
| U 32 | Développement professionnel |
| U 33 | Prévention Santé Environnement |
| U 41 | Langue vivante A |
| U 42 | Langue vivante B |
| U 51 | Français |
| U 52 | Histoire-géographie et enseignement moral et civique |
| U 6 | Arts appliqués et cultures artistiques |
| U 7 | Éducation physique et sportive |
| UF 1 et UF 2 | Unités facultatives |

UNITÉ U2 – Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

UNITÉ U31 – Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

UNITÉ 32 – Développement professionnel

Chacune des trois unités professionnelles U2, U31 et U32 de la spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est composée d'un ensemble cohérent de compétences (blocs de compétences) directement associé à chacun des 3 pôles d'activités professionnelles.

Les compétences, et les activités professionnelles de référence sont détaillées dans les annexes II et III de l'arrêté de création de cette spécialité de baccalauréat professionnel. Il s'agit à la fois de :

- permettre la mise en correspondance des activités professionnelles et des unités dans le cadre du dispositif de validation des acquis de l'expérience (VAE) ;
- établir la relation entre ces unités, correspondant aux épreuves, et le référentiel d'activités professionnelles afin de préciser le cadre de l'évaluation.

UNITÉ U11 – Economie-droit

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'économie-droit des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U12 – Mathématiques

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de mathématiques de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de mathématiques des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

La spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » de baccalauréat professionnel est rattachée au groupement C.

UNITÉ U 33 – Prévention-Santé-Environnement

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de prévention santé environnement de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de prévention-santé-environnement des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 4 – Langue vivante

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 41 – Langue vivante A

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 42 – Langue vivante B

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019)

UNITÉ U 51 – Français

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de français de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement de français des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

UNITÉ U 52 – Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Histoire-géographie

Pour la classe de 2^{de}, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie de la classe de seconde préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Pour les classes de 1^{re} et de terminale, le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 février 2020 fixant le programme d'enseignement d'histoire-géographie des classes de première et terminale préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 1 du 6 février 2020).

Enseignement moral et civique

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 29 mai 2024 modifié fixant le programme d'enseignement moral et civique du cours préparatoire à la classe terminale des voies générale, technologique et professionnelle et des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle (BO n° 24 du 13 juin 2024).

UNITÉ U 6 – Arts appliqués et cultures artistiques

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'arts appliqués et cultures artistiques des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉ U 7 – Éducation physique et sportive

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement d'éducation physique et sportive des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (BO spécial n° 5 du 11 avril 2019).

UNITÉS FACULTATIVES UF1 et UF2

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles :

(UF1 – épreuve EF1)

(UF2 – épreuve EF2)

Unité facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes française

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 avril 2019 fixant le programme d'enseignement de langues vivantes des classes préparant au certificat d'aptitude professionnelle et des classes préparant au baccalauréat professionnel (*BO* spécial n° 5 du 11 avril 2019).

Le programme sur lequel repose l'unité est défini par l'arrêté du 3 juin 2009 fixant le programme de l'enseignement de la langue des signes française au lycée d'enseignement général et technologique et au lycée professionnel (*BO* n° 29 du 16 juillet 2009).

Unité facultative de mobilité

Les compétences constitutives de l'unité facultative de mobilité sont définies par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans les diplômes du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art (*BO* n° 35 du 26 septembre 2019).

IV b – Règlement d'examen

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

| Baccalauréat Professionnel Spécialité Boucherie Charcuterie Traiteur | | | Origine des candidats | | | | |
|--|--------|-------|--|-------|--|------------|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement public ou privé sous contrat; - apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation; - apprentis dans un CFA habilité au CCF; - stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public. | | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement privé hors contrat; - apprentis dans un CFA non habilité au CCF; - stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé; - candidats de l'enseignement à distance; - candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles. | | Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral. |
| Epreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée | Mode |
| E1 - Epreuve scientifique et technique | | 2 | | | | | |
| Sous-épreuve E11 - Economie-droit | U11 | 1 | Ponctuel écrit | 2h | Ponctuel écrit | 2h | CCF |
| Sous-épreuve E 12 - Mathématiques | U12 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit et pratique | 1h | CCF |
| E2 - Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur | U2 | 5 | CCF | | Ponctuel oral | 30 min | CCF |
| E3 - Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | | 14 | | | | | |
| Sous-épreuve E31- Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur | U31 | 8 | CCF | | Ponctuel écrit pratique et oral | 12h | CCF |
| Sous-épreuve E32 – développement professionnel | U32 | 5 | CCF | | Ponctuel oral | 30 min | CCF |
| Sous-épreuve E33 : Prévention santé environnement | U33 | 1 | Ponctuel écrit | 2h | Ponctuel écrit | 2h | CCF |
| E4 - Epreuve de langue vivante | | 4 | | | | | |
| Sous-épreuve E41 – langue vivante A | U 41 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h +10 min | CCF |
| Sous-épreuve E41 – langue vivante B | U 42 | 2 | CCF | | Ponctuel écrit et oral | 1h +10 min | CCF |
| E5 - Epreuve de français, histoire-géographie et enseignement moral et civique | | 5 | | | | | |
| Sous-épreuve E51 : Français | U 51 | 2,5 | Ponctuel écrit | 3h00 | Ponctuel écrit | 3h00 | CCF |
| Sous-épreuve E52 : Histoire-géographie et enseignement moral et civique | U 52 | 2,5 | Ponctuel écrit | 2h30 | Ponctuel écrit | 2h30 | CCF |
| E6 - Epreuve d'arts appliqués et cultures artistiques | U 6 | 1 | CCF | | Ponctuel écrit | 2h00 | CCF |
| E7 - Epreuve d'éducation physique et sportive | U 7 | 1 | CCF | | Ponctuel pratique | | CCF |
| Epreuves facultatives (1) | | | | | | | |
| EF1 | | | | | | | |

| Baccalauréat Professionnel Spécialité Boucherie Charcuterie Traiteur | | | Origine des candidats | | | | |
|--|--------|-------|--|--|--|-------|------|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement public ou privé sous contrat; - apprentis dans un CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation; - apprentis dans un CFA habilité au CCF; - stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public. | <ul style="list-style-type: none"> - élèves dans un établissement privé hors contrat; - apprentis dans un CFA non habilité au CCF; - stagiaires de la formation professionnelle continue en établissement privé; - candidats de l'enseignement à distance; - candidats justifiant de 3 années d'activités professionnelles. | Stagiaires de la formation professionnelle continue dans un établissement public habilité au CCF intégral. | | |
| Epreuves | Unités | Coef. | Mode | Durée | Mode | Durée | Mode |
| EF2 | | | | | | | |
| <p>(1) Le candidat peut choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, les conditions sont fixées par la réglementation en vigueur. La langue vivante choisie au titre de l'épreuve facultative est obligatoirement différente de celle choisie au titre de l'épreuve obligatoire.</p> <p>Seuls les points excédant 10 sont pris en compte pour le calcul de la moyenne générale en vue de l'obtention du diplôme et de l'attribution d'une mention.</p> <p><i>S'agissant de l'évaluation du projet, présenté uniquement par les candidats scolaires des établissements d'enseignement public et privé (sous ou hors contrat) et les candidats apprentis, sont pris en compte les points d'écart par rapport à 10 sur 20 affectés du coefficient 2. S'ils sont supérieurs, ils abondent le total général des points servant au calcul de la moyenne générale conditionnant l'obtention du diplôme; s'ils sont inférieurs, ils viennent en déduction de ce total général. Aucun coefficient d'épreuve ou de sous-épreuve du règlement d'examen n'est modifié. Les modalités de l'évaluation du projet au baccalauréat professionnel sont définies par l'arrêté du 20 octobre 2020 modifié définissant les modalités de l'évaluation du projet prévue à l'examen du baccalauréat professionnel.</i></p> | | | | | | | |

IV c – Définition des épreuves

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

ÉPREUVE E1

Epreuve technologique et scientifique

Unités U11 et U12 - Coefficient 2

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E11 – sous-épreuve d'économie-droit (U11) ;
- E12 - sous-épreuve de mathématiques (U12).

Sous-épreuve E11 – Economie-droit

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe VII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E12 - Mathématiques

Unité U11 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe III** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E2 - Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

Unité U2 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur ».

2. Critères d'évaluation

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

- application des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie ;
- organisation et planification du travail ;
- réception, stockage et suivi des approvisionnements ;
- valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement / entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la première partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 2. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 2 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 2 :

- appliquer des règles d'hygiène, de sécurité et des recommandations d'ergonomie ;
- organiser et planifier du travail ;
- réceptionner, stocker et suivre les approvisionnements ;
- valoriser les viandes de boucherie et les produits de charcuterie-traiteur.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la première partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent d'établir un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a évolué puis deux activités professionnelles présentées dans la première partie de son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve et prépare un questionnement sur les deux activités choisies. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation ;
- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 2 « Organisation, optimisation et valorisation des produits de boucherie et des produits de charcuterie traiteur ».

La commission d'évaluation est composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en boucherie charcuterie, l'autre en sciences appliquées, et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence du portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

ÉPREUVE E3

Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel

Unités U31, U32 et U33 - Coefficient 14

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E31 - sous épreuve de préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur (U31) ;

- E32 - sous-épreuve de développement professionnel (U32) ;
- E33 - sous-épreuve de prévention santé environnement (U33).

Sous-épreuve E31 - Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur

Unité U31 - Coefficient 8

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

Cette épreuve vise à apprécier l'aptitude du candidat à mobiliser ses compétences acquises et les savoirs associés dans le cadre de situations professionnelles relevant du pôle « Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie- traiteur ».

En l'absence de réalisation de l'intégralité des PFMP, la mention non valide sera portée sur cette sous épreuve.

Par conséquent, la note obtenue à cette épreuve est invalidée et le diplôme ne peut être délivré au candidat.

2. Critères d'évaluation

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

- mise en œuvre des techniques fondamentales des transformations des viandes ;
- mise en œuvre des techniques de finitions des viandes ;
- fabrication des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières ;
- fabrication des produits traiteur.

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

3. Modalités d'évaluation

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Les deux modalités de contrôle permettent d'évaluer les mêmes compétences et savoirs associés.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 1 :

- mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformations des viandes ;
- mettre en œuvre des techniques de finition des viandes ;
- fabriquer des produits de charcuterie et de pâtisseries charcutières ;
- fabriquer des produits traiteur.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (écrite, pratique et orale). Durée : 12 heures

L'épreuve écrite, pratique et orale s'appuie sur une situation professionnelle mettant en jeu les compétences et les connaissances technologiques du pôle 1. Le sujet est élaboré au niveau national à partir d'une banque de sujets, l'épreuve sera donc fixée à une date nationale.

L'épreuve consiste à mettre en œuvre des techniques fondamentales de transformation des viandes et à élaborer plusieurs fabrications à partir de matières premières.

La partie pratique porte sur le travail d'au moins trois viandes :

- obligatoirement la viande de bœuf et de porc ; et
- au moins une viande d'autre nature : agneau, veau, volaille ou abats.

La partie pratique comporte :

Des préparations bouchères crues telles que :

- rôtis ;
- paupiettes et roulades ;
- pièces de viandes farcies ;
- brochettes.

Des préparations de produits de charcuterie telles que :

- pâtés-croûte (façonnés en moule ou à la main) ;
- pâtés, terrines, galantines, ballotines ;
- produits hachés sous boyaux ;
- saucisses et saucissons ;
- produits à base d'abats (pâtés de tête, boudins noirs, andouillettes).

Des préparations traiteur telles que :

- entrées chaudes ;
- entrées froides ;
- pâtisseries charcutières à partir de pâtes confectionnées ;
- plats cuisinés ;
- sauces chaudes ;
- fonds, jus, gelées, bouillons et marinades ;
- sauces froides ;
- accompagnements ou garnitures.

L'épreuve se déroule en deux phases :

- une première phase de 6 heures, le premier jour, composée de deux parties :
 - une partie écrite de 45 minutes : le candidat prend connaissance du sujet et réalise le travail demandé dont la planification de la partie pratique.
 - une partie pratique de 5 h 15 : le candidat organise son poste de travail et commence les préparations et les fabrications demandées. A la fin de la première phase, il assure le stockage des préparations en cours et remet son poste de travail en état ;
- une deuxième phase de 6 heures, le lendemain, composée de deux parties :
 - une partie pratique de 5 h 45 : le candidat organise son poste de travail et poursuit ses préparations et ses fabrications. En fin de production, il remet son poste de travail en état ;
 - une partie orale de 15 minutes : le candidat analyse ses fabrications, notamment à partir de l'échantillon d'un produit élaboré choisi par la commission. Cette analyse donne lieu à un échange avec la commission sur les techniques utilisées, les choix effectués et la qualité des produits obtenus.

Sur la totalité de l'épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie est proscrite.

Le carnet de recettes ne peut pas être proposé sur support numérique. Si le candidat a préparé son carnet de recettes sur outil numérique, une impression papier sera acceptée. Tout carnet non conforme sera refusé.

La commission d'évaluation est composée d'un professeur ou d'un formateur de boucherie-charcuterie et d'un professionnel ou, à défaut, d'un deuxième professeur ou formateur. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

Epreuve E32 Développement professionnel

Unités U32 - Coefficient 5

1. Objectifs et contenu de l'épreuve

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

2. Critères d'évaluation

L'évaluation des acquis du candidat s'appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 3 :

- participation au développement numérique et à la communication de l'entreprise ;
- participation au développement durable de l'entreprise.

3. Modalités d'évaluation

La constitution d'un portfolio numérique est obligatoire pour tous les candidats. Il constitue un outil d'explicitation des activités professionnelles menées en entreprises et en centre de formation.

En fonction du statut du candidat, les modalités d'examen prennent la forme d'un contrôle en cours de formation (CCF) ou d'une épreuve ponctuelle.

Objectifs du portfolio :

- rendre compte des activités professionnelles exercées en entreprises et en centre de formation ;
- développer l'analyse de l'apprenant sur ses activités professionnelles et les compétences professionnelles associées ;
- réaliser les évaluations des compétences mobilisées par les activités professionnelles pour renseigner le livret de positionnement en cours de formation.

Finalité du portfolio :

Le portfolio numérique est accessible et renseigné durant tout le cycle de formation. Il contribue à l'individualisation du parcours de l'apprenant (complémentarité entre les lieux de formation) et permet d'identifier les objectifs de formation à chaque alternance établissement/entreprise et période en centre de formation.

Il sert de point d'appui aux « bilans d'activités » renseignés conjointement par le tuteur, ou maître d'apprentissage, et le professeur ou formateur d'enseignement professionnel lors de la formation et à l'évaluation terminale (CCF et mode ponctuel).

Contenus et utilisation du portfolio :

Chaque candidat réalise, un portfolio numérique qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels réalisés. Le portfolio, constitué de deux parties, rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat : la deuxième partie du portfolio illustre les compétences et savoirs associés du pôle 3. Cette épreuve s'appuiera sur cette première partie.

Elle est composée des activités professionnelles réalisées en centre de formation et en entreprise, pour permettre à l'apprenant de rendre compte de façon détaillée de son activité (textes, photographies, enregistrements audio, vidéos, ou tout autre support) en précisant le contexte de réalisation et les tâches réalisées. L'apprenant y développe une analyse sur ses pratiques professionnelles. Une liste récapitulative spécifique au pôle 3 présente les activités et les compétences décrites dans le portfolio du candidat.

Les activités professionnelles présentées doivent couvrir obligatoirement toutes les compétences globales du pôle 3 :

- participer au développement numérique et à la communication de l'entreprise ;
- participer au développement durable de l'entreprise.

3.1. Contrôle en cours de formation

Le contrôle en cours de formation est conduit à partir des travaux professionnels du candidat réalisés durant le cycle de formation, à la fois en établissement de formation et en entreprise. Il s'appuie notamment sur les travaux présentés dans la seconde partie du portfolio numérique.

Le contrôle des acquis des candidats est formalisé dans un document de positionnement des compétences tout au long du cycle terminal de formation. Il s'effectue :

- en établissement de formation, par l'équipe pédagogique du domaine professionnel qui évalue l'acquisition des compétences et leurs savoirs associés ;
- en entreprise, par les enseignants ou formateurs de spécialité et le maître d'apprentissage ou tuteur, qui positionnent le niveau de compétences acquis, soit à l'issue de chaque période de formation en milieu professionnel pour les candidats sous statut scolaire, soit à des moments déterminés pour les autres candidats.

En fin du cursus de formation, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur, ou à défaut d'un autre professionnel, s'appuie sur ces évaluations effectuées à partir du suivi formalisé des compétences en établissement de formation et en entreprise. Ces évaluations permettent de dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve.

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

3.2. Forme ponctuelle (orale). Durée : 30 minutes maximum

L'épreuve se déroule en deux phases :

- un exposé de 10 minutes maximum : le candidat présente oralement le contexte d'une entreprise dans laquelle il a évolué puis deux activités professionnelles présentées dans la seconde partie de son portfolio qui sont choisies par la commission d'évaluation. Une des activités professionnelles choisies concernera la participation au développement du numérique et à la communication de l'entreprise et l'autre à la participation au développement durable de l'entreprise. Le candidat explicite les compétences et savoirs mis en œuvre lors de ces activités. La commission d'évaluation prend connaissance du portfolio en amont de l'épreuve et prépare un questionnaire sur les deux activités choisies. Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation ;

- un entretien d'une durée de 20 minutes : la commission d'évaluation questionne le candidat sur la base des activités développées. Ce questionnement amène le candidat à démontrer plus largement la maîtrise des compétences et savoirs associés du bloc 3 « Développement professionnel ».

La commission d'évaluation est composée d'un formateur ou professeur de boucherie charcuterie, d'un professeur d'économie-gestion et d'un professionnel. En l'absence de ce dernier, un autre formateur ou professeur doit le remplacer. Elle renseigne les critères de la grille nationale d'évaluation et propose la note finale pour l'épreuve.

La date et les modalités de remise du portfolio numérique sont définies au niveau académique. En l'absence de portfolio, le candidat ne peut pas être interrogé. La commission d'évaluation en informe le candidat et la note zéro est attribuée à cette épreuve. Dans tous les autres cas, il convient d'interroger le candidat.

Sous-épreuve E33 - Prévention Santé Environnement

Unités U33 - Coefficient 1

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe VIII** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 4

Langue vivante

Unités U41 et U42 - Coefficient 4

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 41 - sous épreuve de langue vivante A (U41) ;
- E 42 - sous épreuve de langue vivante B (U42).

Sous-épreuve E 41

Langue vivante A

Unités U 41 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 42

Langue vivante B

Unités U 42 – Coefficient 2

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe V** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 5

Français, Histoire-géographie et enseignement moral et civique

Unités U 51 et U 52 - Coefficient 5

Cette épreuve comporte deux sous-épreuves :

- E 51 - sous épreuve de français (U51) ;
- E 52 - sous épreuve d'histoire-géographie et d'enseignement moral et civique (U52).

Sous-épreuve E 51

Français

Unités U 51 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe I** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Sous-épreuve E 52**Histoire-géographie et enseignement moral et civique**

Unités U 52 – Coefficient 2,5

La définition de la sous-épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe II** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 6**Arts appliqués et cultures artistiques**

Unité U 6 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe IX** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVE E 7**Éducation physique et sportive**

Unité U 7 - Coefficient 1

La définition de l'épreuve d'éducation physique et sportive actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe X** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

ÉPREUVES FACULTATIVES**Unité UF1, Unité UF2**

Les candidats peuvent choisir une ou deux unités facultatives parmi les unités possibles, et donc une ou deux épreuves facultatives parmi les choix possibles

(UF1, épreuve EF1)

(UF2, épreuve EF2)

Epreuve facultative de langue vivante étrangère, régionale ou des signes, française

La définition de l'épreuve facultative de langue actuellement en vigueur est celle fixée dans l'**annexe XI** de l'arrêté du 17 juin 2020 modifié fixant les unités générales du baccalauréat professionnel et définissant les modalités d'évaluation des épreuves ou sous-épreuves d'enseignement général.

Epreuve facultative de mobilité

L'épreuve facultative de mobilité est définie par l'arrêté du 30 août 2019 portant création d'une unité facultative de mobilité et de l'attestation MobilitéPro dans le diplôme du baccalauréat professionnel, du brevet professionnel et du brevet des métiers d'art.

ANNEXE V

PÉRIODES DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)

Les périodes de formation en milieu professionnel se déroulent dans une ou des entreprises intervenant dans les domaines d'activités mentionnés dans le référentiel des activités professionnelles. Ces entreprises d'accueil répondent aux exigences de la formation des candidats aux épreuves du baccalauréat professionnel boucherie charcuterie traiteur.

Le tuteur ou le maître d'apprentissage de l'entreprise contribue à la formation de l'apprenant (élève, apprenti, stagiaire de la formation continue) en parfaite collaboration avec l'équipe pédagogique d'enseignement professionnel de l'établissement de formation.

1. Objectifs de la formation en milieu professionnel

La formation en milieu professionnel est une phase déterminante pour l'accès au diplôme. Elle permet à l'apprenant d'appréhender le fonctionnement global d'une entreprise et de travailler en situation réelle. L'apprenant est ainsi amené à s'intégrer au sein d'une équipe, à participer aux activités de l'entreprise et à réaliser des tâches sous la responsabilité du tuteur ou du maître d'apprentissage. Avec les degrés d'autonomie et de responsabilité qui lui sont accordés, il met en œuvre et conforte ses compétences en les adaptant aux contextes professionnels et développe de nouvelles compétences.

La formation en milieu professionnel a notamment pour objectifs de :

- découvrir la structure, l'organisation, la hiérarchie et les valeurs d'une entreprise ;
- s'enrichir de la diversité des activités de l'entreprise en lien avec sa clientèle, ses fournisseurs et ses partenaires ;
- identifier les missions des différents services internes à l'entreprise et des intervenants extérieurs ;
- observer, comprendre et analyser des situations réelles de travail, depuis la réception des matières premières à la mise en vente des produits ;
- acquérir et mettre en œuvre des techniques professionnelles de préparation, transformation et conservation des viandes, charcuteries et produits traiteur ;
- participer à la valorisation des produits par la mise en avant des savoir-faire ;
- appréhender concrètement la réalité des contraintes économiques, humaines, sanitaires et techniques liées à la gestion d'un point de vente ou d'un atelier de transformation ;
- prendre conscience de l'importance de la qualité, de la fraîcheur et de la traçabilité dans toutes les opérations observées ou confiées ;
- comprendre et appliquer, en situation réelle, les règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et de prévention des risques professionnels ;
- utiliser les technologies numériques dans les activités professionnelles ;
- intégrer les principes de développement durable et de préservation des ressources dans les pratiques professionnelles quotidiennes.

Le choix des activités et tâches les plus pertinentes, en fonction du milieu professionnel d'accueil, doit être arrêté par l'équipe pédagogique, en liaison avec le tuteur ou le maître d'apprentissage. L'annexe pédagogique jointe à la convention fixe les exigences minimales.

2. Organisation de la formation en milieu professionnel

2.1. Voie scolaire

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel est de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel et de son annexe.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un document de liaison, élaboré en établissement par les enseignants et validé par l'inspecteur ou l'inspectrice en charge du diplôme, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il liste les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles.

2.2. Voie de l'apprentissage

La formation fait l'objet d'un contrat conclu entre l'apprenti et son employeur conformément aux dispositions en vigueur du code du travail. L'entreprise doit appartenir à un des secteurs d'activités du référentiel d'activités professionnelles.

Afin d'assurer la cohérence de la formation, l'équipe pédagogique du centre de formation d'apprentis doit veiller à informer le maître d'apprentissage des objectifs de la formation en milieu professionnel, des compétences à acquérir ou à mettre en œuvre dans le contexte professionnel et des modalités de la certification.

Il est important que les diverses activités de la formation soient réalisées par l'apprenti en entreprise. En cas de situation d'entreprise n'offrant pas tous les aspects de la formation, l'article R. 6223-10 du code du travail sera mis en application.

2.3. Voie de la formation professionnelle continue

La formation se déroule en milieu professionnel et en centre de formation continue. Ces deux lieux assurent conjointement l'acquisition des compétences figurant dans le référentiel de certification du diplôme.

La durée totale des périodes de formation en milieu professionnel est identique à celle imposée aux candidats de la voie scolaire.

Le candidat est tenu de présenter soit un certificat attestant qu'il a suivi la formation en entreprise requise pour se présenter à l'examen soit un ou plusieurs certificats de travail attestant que l'intéressé a participé à des activités visées par le diplôme en qualité de salarié à temps plein, pendant six mois au cours de l'année précédant l'examen, ou à temps partiel pendant un an au cours des deux années précédant l'examen.

A l'issue de chaque période de formation, l'attestation de présence doit être renseignée et signée par le tuteur ou, le cas échéant, l'employeur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

2.4. Candidat se présentant au titre de trois années d'expérience professionnelle

Le candidat n'effectue pas de stage, mais doit justifier de trois années d'expériences professionnelles dans un emploi qualifié correspondant aux objectifs du baccalauréat professionnel pour lequel il s'inscrit.

2.5. Candidat en formation à distance

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

2.6. Positionnement

Pour les candidats positionnés par décision du recteur la durée minimale de la période en milieu professionnel est de :

- 10 semaines pour les candidats de la voie scolaire (articles D. 337-62 à D. 337-65 du code de l'éducation) ;
- 8 semaines pour les candidats issus de la voie de la formation professionnelle continue visés au paragraphe 2.3.

L'équipe pédagogique détermine avec le candidat, en fonction de son parcours et de son projet professionnel le ou les secteurs sur lesquels doivent portés les périodes en milieu professionnel ainsi que leur durée.

Dans le cas où le cycle de formation se déroule sur deux ans (élèves venant d'un CAP d'un autre secteur ou d'une seconde générale ou technologique par exemple) la durée des PFMP est ramenée à 14 semaines conformément à l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié précité.

Les entreprises retenues pour les immersions en milieu professionnel doivent permettre au candidat de découvrir les secteurs d'activité ciblés par le référentiel, en adéquation avec le positionnement établi.

La circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016 prévoit l'organisation et l'accompagnement des périodes de formation en milieu professionnel.

La durée des périodes de formation en milieu professionnel à de 20 semaines.

Les PFMP sont réparties sous la responsabilité du chef d'établissement sur les trois années du cycle de formation, dans le respect des dispositions de l'arrêté du 21 novembre 2018 modifié et de son annexe, relatif à l'organisation et aux enseignements dispensés dans les formations sous statut scolaire préparant au baccalauréat professionnel.

Les lieux d'accueil des PFMP doivent permettre au cours de la formation le développement des compétences du référentiel.

L'organisation de la formation en milieu professionnel fait obligatoirement l'objet d'une convention entre l'établissement de formation et l'entreprise d'accueil. Un modèle de convention-type figure en annexe de la circulaire n° 2016-053 du 29 mars 2016. La recherche, le choix des lieux d'accueil et le suivi de l'élève en milieu professionnel relèvent de la responsabilité de l'équipe pédagogique de l'établissement de formation, coordonnés par le directeur ou la directrice délégué(e) aux formations technologiques et professionnelles. Cependant sous la responsabilité des enseignants, les élèves peuvent participer à la recherche des entreprises d'accueil.

Les entreprises où se déroulent les PFMP doivent permettre d'observer diverses situations et de mettre en œuvre des compétences identifiées dans le référentiel.

Toute l'équipe pédagogique est concernée par l'organisation et le suivi des PFMP sous la responsabilité du chef d'établissement.

A l'issue de chaque PFMP, l'attestation de PFMP doit être renseignée et signée par le tuteur. Elle précise la période, la structure et le nombre de semaines effectuées.

Un portfolio « activités en entreprise », tel que défini ci-avant en annexe IV c, suit l'élève pendant la totalité de sa formation. Il recense les activités réalisées conformément au référentiel d'activités professionnelles et permet l'évaluation des compétences mobilisées par l'apprenant.

ANNEXE VI

TABLEAU DE CORRESPONDANCES ENTRE ÉPREUVES
OU UNITÉS DE L'ANCIEN ET DU NOUVEAU DIPLÔME*Baccalauréat professionnel spécialité « Boucherie charcuterie traiteur » (niveau 4)*

| Baccalauréat professionnel Boucher charcutier traiteur défini par l'arrêté du 24 juin 2009 modifié Dernière session : 2029 | | Baccalauréat professionnel Boucherie charcuterie traiteur défini par le présent arrêté Première session : 2030 | |
|---|--------|---|--------|
| Epreuves | Unités | Epreuves | Unités |
| E1 Epreuve technologique et scientifique | U1 | E2 Organisation, optimisation et valorisation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur | U2 |
| E21 Epreuve de pratique professionnelle prenant en compte la formation en milieu professionnel | U21 | E31 Préparation et transformation des viandes de boucherie et des produits de charcuterie traiteur | U21 |
| E22 Prévention sécurité environnement | U22 | E33 Prévention sécurité environnement | U33 |
| E 31 Environnement économique, juridique et management | U31 | E11 Economie-droit | U11 |
| | | E32 Développement professionnel | U32 |
| E32 Projet professionnel | U32 | | |
| E33 Mathématiques | U33 | E12 Mathématiques | U12 |
| E4 Langue vivante | U4 | E41 Langue vivante A | U41 |
| | | E42 Langue vivante B | U42 |
| E51 Français | U51 | E51 Français | U51 |
| E52 Histoire-géographie / éducation civique | U52 | E52 Histoire-géographie / éducation civique | U52 |
| E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 | E6 Arts appliqués et cultures artistiques | U6 |
| E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 | E7 Epreuve d'éducation physique et sportive | U7 |
| EF1 | UF | EF1 | UF |
| EF2 | UF | EF2 | UF |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

Texte 31/31, Page 1/1

ACTES PUBLIÉS À TITRE D'INFORMATION
ACTES DES AUTORITÉS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE
Avis officiels

Direction de la construction et de l'aménagement - État récapitulatif des autorisations de travaux immobiliers des îles du Vent pour la période du 7 au 14 avril 2026

| Commune de Arue | | | |
|---------------------|---|---|--|
| Numéro | Noms | Situation | Nature des travaux |
| MFL.DCA | Travaux autorisés le 7 avril 2026 | | |
| 24-1105-6 | SCI Medical Arue représentée par M. Mahera ARAKINO, mandataire : M. Yohann FLORENTIN, architecte | Sur la parcelle cadastrée n° 267, section B, terre Outuahiahi 3, lot B du lot 5 parcelle, sise à Arue | Pour des travaux de construction d'un centre médical, d'un bureau et d'un stockage |
| Commune de Pirae | | | |
| Numéro | Noms | Situation | Nature des travaux |
| MFL.DCA | Travaux autorisés le 4 avril 2026 | | |
| 25-630-4 | L'association sportive de Dragon représentée par M. Charles FONG LOI, mandataire : Mme Ariivaimato BEAUMONT | Sur la parcelle cadastrée n° 397, section R, terre Tahutahu, lot B surplus, sise à Pirae | Pour des travaux de rénovation et d'extension de la salle omnisports |
| Commune de Punaauia | | | |
| Numéro | Noms | Situation | Nature des travaux |
| MFL.DCA | Travaux autorisés le 13 avril 2026 | | |
| 25-513-3 | SCI Miri Poerava 601-688 représentée par M. Gérard, Emile MALET, mandataire : M. Raymond DOUCET | Sur la parcelle cadastrée n° 729, section CD, lot 601, du lotissement Miri 6, sise à Punaauia | Pour des travaux de construction d'une maison d'habitation |



JOURNAL OFFICIEL DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

TE VE'A A TE HAU NŌ PŌRĪNETIA FARĀNI

- Journal authentifié par cachet électronique du gouvernement de la Polynésie française

Le Journal officiel de la Polynésie française (JOPF) est publié sous forme d'un PDF officiellement authentifié. Le fichier PDF de l'édition complète est doté d'une empreinte SHA256, c'est-à-dire d'une chaîne de 64 caractères pouvant être utilisée pour s'assurer de l'authenticité et de l'intégrité de la version.

Pour connaître précisément l'empreinte numérique du document, puis la vérifier avec tout outil permettant de calculer un SHA256, vous pouvez aller sur le site Lexpol et cliquer sur l'icône "i" située à côté du lien « Télécharger le fichier PDF authentifié ». Une fenêtre vous donnera l'empreinte numérique du document.

Enfin, vous pouvez retrouver les empreintes numériques des cinq derniers journaux officiels numériques JOPF ci-dessous :

- Empreinte numérique du JOPF n° 89 du 23 avril 2026 :
d55077ef2db6d3a026c33da47e2c49a128d1bb2b24b03c524a67d1fd3df1c543
- Empreinte numérique du JOPF n° 88 du 22 avril 2026 :
6079051ec67b69f19954c5f942ddb3e768e34baa189d6559bf5a88c17b724116
- Empreinte numérique du JOPF n° 87 du 21 avril 2026 :
7b689a6aea78da890703e084f4b011bcbf7d39a86909a496e2a548dbf97e0bfff
- Empreinte numérique du JOPF n° 86 du 20 avril 2026 :
a1691d79e9bfb90411e3ad708dd58350abfa27694813ab21a44dd64cfc9ae089
- Empreinte numérique du JOPF n° 85 du 17 avril 2026 :
6368cba87c8af1239b61a55ef2bc9e3b2bf39824fd01807f820416283b6668ef

Le directeur de publication, Philippe MACHENAUD-JACQUIER