



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE



Séminaire national du 24 mars 2023

Le CAP BOUCHER



Séminaire national du 24 mars 2023

L'esprit de la rénovation du CAP Boucher (matin)

10h00 Ouverture du séminaire Igésr et CFBCT
Jean-François Guihard

10h15 Présentation des grands axes et principes
Dominique Catoir

10h30-12h00 Des activités aux compétences, explicitation
Approvisionnement, organisation et transformation des viandes
Pascal Claval et Alain Dumora
Préparation de la commercialisation
Christophe Ip Yan Fat et Alain Dumora

12h00 Présentation de la future Mention complémentaire vendeur en boucherie
Anne-Marie Jasnot



Séminaire national du 24 mars 2023

Les enjeux de formation et de certification du CAP Boucher (après-midi)

14h-15H Quelles modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation ?

15h-16h Quelles modalités de certification pour répondre aux enjeux du CAP rénové ?

16h Conclusion



Séminaire national du 24 mars 2023

Le groupe de rénovation accompagné par la DGESCO et la CFBCT

(par ordre alphabétique)

Hervé Beuvant, Inspecteur de l'éducation nationale

Dominique Catoir, inspecteur général

Pascal Clavel, professionnel

Alain Dumora, professeur

Christophe Ip Yan fat, professionnel (Mof)

Anne-Marie Jasnot, Directrice de la formation
et des ressources humaines de la CFBCT

Anaïs Lamaty, Chargée d'ingénierie des diplômes à la Dgesco

Claude-Jean Lamour, formateur

Romain Le Bœuf, professionnel (Mof)

Xavier Lorthios, formateur

Patrick Paulmier, formateur

François Mulette, Formateur (Mof)

Laëtitia Venturi-Foch, inspectrice de l'éducation nationale



Un groupe de travail, un calendrier et une méthode pour répondre aux objectifs métier

1. Début des travaux fin janvier 2022, suite à l'avis favorable de la CPC lors de la présentation de l'étude d'opportunité de la profession

2. Une réunion institutionnelle de lancement le 3/12/2021, une enquête terrain sur les attentes des professionnels, avec un premier temps de travail du GT fin janvier 2022 pour déterminer les pôles d'activités du diplôme, puis des réunions régulières du GT jusqu'octobre 2022

3. Une présentation à la CPC du 25 novembre 2022 avec une validation du RAP

4. Avis favorable en CSE le 26 janvier 2023 soit 36 voix pour, 0 contre et 32 abstentions et un

Avis conforme de la CPC le 27 janvier 2023 à l'unanimité.

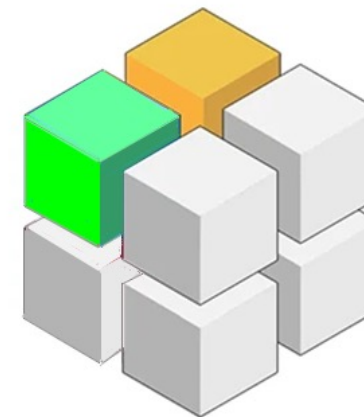
5. Écriture du GAP et
publication de l'arrêté, le



L'esprit de la rénovation du CAP Boucher, les grands axes de la rénovation et ses principes

Un référentiel recentré sur le métier d'ouvrier qualifié boucher, prenant en compte les évolutions professionnelles, se positionnant mieux par rapport au brevet professionnel, et à la future mention complémentaire « vendeur-conseil en boucherie ».

Écriture en blocs de compétences



Un diplôme professionnel est constitué de blocs de compétences

Les blocs de compétences professionnelles ont pour base les regroupements d'activités correspondant au métier visé.

Un bloc = une unité (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

La compétence au cœur du processus de professionnalisation, de formation et de certification



Du référentiel des activités professionnelles à la certification (approche par blocs de compétences)

**RAP : 2 pôles
d'activités,
2 activités (pôle 1)
2 activités (pôle 2)**



**RC : 2 Blocs de compétences
2 Epreuves EP1 et EP2
(annexe IV)**



Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Pôle 1, Bloc de compétences 1 et EP1 (coef 11), 4h30

Préparation à la commercialisation

Pôle 2, Bloc de compétences 2 et EP2 (coef 7), 2H



Présentation du Pôle 1

Approvisionnement, organisation et transformation des viandes

Il comprend 2 activités professionnelles

Activité professionnelle 1
Approvisionnement et
stockage

Activité professionnelle 2
Organisation et
transformation des viandes



Mise en relation de l'activité professionnelle 1 et des compétences spécifiques

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



Mise en relation de l'activité professionnelle 2 et des compétences spécifiques

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 2 Organisation et transformation des viandes	T2.1 – Organisation du travail selon les consignes données	C2a Préparer et ordonner son poste de travail en fonction de la production à effectuer	C2.1 Planifier l'ordre des opérations, choisir l'outillage et le matériel, mettre en place le poste de travail et la matière d'œuvre dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité
			C2.2 Entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils
	T2.2 – Réalisation de coupes de gros sur une carcasse de gros bovins	C2b Effectuer des coupes de gros avec os	C2.3 Identifier les repères anatomiques
			C2.4 Effectuer les coupes avec l'outillage adapté
	T2.3 – Transformation de morceaux de coupe avec os (bovin, ovin, porcin)	C2c Mettre en œuvre les techniques fondamentales de transformation des viandes	C2.5 Désosser des morceaux de coupe
			C2.6 Séparer les morceaux
			C2.7 Parer les pièces de viande ou les abats selon leur destination culinaire
			C2.8 Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes
			C2.9 Mettre sous vide en respectant le cadre réglementaire
			C2.10 Éplucher une viande dans le respect de la matière
	T2.4 – Finalisation des opérations de transformation	C2d Mettre en œuvre les techniques de finition	C2.11 Mettre en forme les pièces de viande
			C2.12 Barder
			C2.13 Ficeler
			C2.14 Gérer les déchets issus des opérations de transformation



Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T2.3 – Transformation de morceaux de coupe avec os veau, agneau, porc	C2.5 – Désosser des morceaux de coupe	Désossage à blanc Utilisation de l'outillage adapté pour chaque opération Respect de la matière d'œuvre (sans incision dans la viande) Respect de la réglementation en vigueur	Les produits : caractéristiques du squelette et des os des différentes espèces autres que gros bovins	- Nommer et localiser les os sur le squelette - Préciser les particularités des squelettes et de certains os (formule vertébrale)
			Les dénominations des morceaux issus des carcasses (coupe de gros, demi-gros et morceaux de coupe)	- Énumérer les différents morceaux issus de la coupe par espèce (veau, agneau, porc)
			La technique du désossage	- Citer les conditions de réussite pour réaliser un désossage (opérations et parages préliminaires, sens du désossage) - Adapter un désossage en fonction des consignes données (morceaux attendants)
	C2.6 – Séparer les morceaux	Respect des séparations anatomiques	Les morceaux de détail des différentes espèces	- Nommer les morceaux de détail traditionnels des différentes espèces - Classer les morceaux de détail en fonction de la destination culinaire
	C2.7 – Parer les pièces de viande ou les abats selon leur destination culinaire	Degré de parage suivant la destination culinaire du produit		- Identifier le cinquième quartier et ses composants - Préciser : • ce qui distingue les abats blancs des abats rouges • leurs préparations
	C2.8 – Accrocher les pièces de viande en respectant les consignes	Utilisation du matériel adapté Accrochage dans le respect de la matière d'œuvre	La technique de l'accrochage et ses outils	- Citer les points d'accrochage des morceaux (parties fermes, parties tendineuses...) - Préciser les modalités de choix d'un outil d'accrochage (allonges, esses, balancelles...) pour prévenir les risques de troubles musculo-squelettiques - Expliquer comment accrocher et ordonnancer des morceaux selon le support et leur utilisation - Préciser les conséquences d'un mauvais accrochage (pertes de poids, coloration, conservation...)

Présentation du Pôle 2

Préparation à la commercialisation

Il comprend 2 activités professionnelles



Activité professionnelle 3
Réalisation de préparations
bouchères

Activité professionnelle 4
Sécurité et entretien



Mise en relation de l'activité professionnelle 3 et des compétences spécifiques

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 3 Réalisation des préparations bouchères	T3.1 – Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisserie...)	C3a Élaborer des préparations de viandes crues dans le respect des fiches techniques et des règles d'hygiène en vigueur	C3.1 Habiller et transformer une volaille
			C3.2 Élaborer une préparation bouchère à partir de volaille
			C3.3 Peser, mesurer
			C3.4 Piécer
			C3.5 Hacher
			C3.6 Mélanger
			C3.7 Farcir
			C3.8 Façonner
			C3.9 Embosser
	T3.2 – Suivi des produits en cours d'élaboration et finis	C3b Gérer les produits en cours d'élaboration et finis	C3.10 Conditionner un produit en vue d'une utilisation ultérieure
			C3.11 Étiqueter selon l'usage du produit
			C3.12 Stocker
	T3.3 – Mise en valeur des viandes et produits préparés	C3c Valoriser les viandes et produits préparés	C3.13 Participer à l'approvisionnement des vitrines
			C3.14 Contribuer à la mise en valeur des vitrines



Mise en relation de l'activité professionnelle 4 et des compétences spécifiques

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Activité 4 Sécurité et entretien	T4.1 – Étiquetage des produits destinés à la vente	C4a Identifier les viandes et produits préparés	C4.1 Participer à la réalisation d'étiquettes en respectant la réglementation
			C4.2 Apposer l'étiquette sur le produit correspondant
	T4.2 – Application des règles de sécurité alimentaire	C4b Appliquer les règles de sécurité alimentaire	C4.3 Appliquer les protocoles de traçabilité
			C4.4 Assurer le maintien de la chaîne du froid
			C4.5 Rendre compte des anomalies constatées
	T4.3 – Remise en état de l'environnement de travail	C4c Nettoyer et désinfecter l'environnement de travail	C4.6 Identifier le ou les allergènes présents dans une production
			C4.7 Respecter les protocoles de nettoyage et de désinfection
			C4.8 Renseigner le plan de nettoyage et de désinfection
	T 4.4 – Vérification de la propreté et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	C4d Contrôler l'hygiène et la sécurité de l'environnement de travail et du matériel	C4.9 Agir en respectant l'environnement
			C4.10 Effectuer le contrôle de la propreté, du fonctionnement et de la sécurité de l'environnement de travail et du matériel



Mise en relation des compétences professionnelles et des savoirs associés

Tâches	Compétences opérationnelles	Résultats attendus	Savoirs associés	Limites de connaissances
T3.1 – Réalisation de préparations de viandes crues (préparations bouchères : émincés, rôtis farcis, brochettes, paupiettes, saucisserie...)	C3.3 – Peser, mesurer	Utilisation du matériel de pesée Pesée conforme Respect des dosages pour les mélanges	Les modes opératoires des matériels de hachage La fiche technique	- Identifier les principales fonctionnalités d'une balance de laboratoire - Citer les opérations nécessaires pour une pesée - Énumérer les rubriques d'une fiche technique (intitulé, ingrédients, unités de mesure, quantité, progression du travail)
	C3.4 – Piécer	Régularité des pièces en fonction de leur utilisation		- Énumérer les principaux assaisonnements (sel, épice, marinade, mix) utilisés pour réaliser une préparation de viande crue
	C3.5 – Hacher	Montage, démontage et utilisation conforme du matériel Hachage dans le respect de la réglementation		- Utiliser les morceaux de viande sélectionnés et les outils adaptés pour la réalisation de préparation de viande crue dans le respect de la réglementation - Adapter les grilles du hachoir en fonction des préparations
	C3.6 – Mélanger	Préparations homogènes		- Préciser les conditions d'hygiène à respecter lors du hachage et du mélangeage - Justifier de l'utilité de la fiche technique et de son respect
	C3.7 – Farcir	Répartition régulière et équilibrée dans la pièce farcie		- Respecter l'équilibre entre la pièce à farcir et la farce - Répartir de façon homogène la farce dans la préparation - Adapter le façonnage, le bardage/crépinage et le ficelage en adéquation avec la forme de la préparation (paupiette...)



La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

La genèse :

Une demande forte de la profession, des CFA et des jeunes de créer un diplôme :

- ❖ Intermédiaire entre le CAP Boucher et le BP Boucher
- ❖ Qui s'inscrive dans un parcours de formation cohérent entre les 3 diplômes
- ❖ Dont les activités sont centrées sur l'espace de vente de la boucherie

Des demandes et habitudes des consommateurs qui changent et qui nécessitent de :

- ❖ Maîtriser les techniques de communication classiques, tout en intégrant le numérique
- ❖ Savoir parler du produit, conseiller le client
- ❖ Savoir présenter et mettre en valeur le produit

Des boucheries qui doivent s'adapter au gout du jour, diversifier leurs offres et développer :

- ❖ De nouveaux produits mais surtout de savoir en parler
- ❖ Un nouveau modèle économique

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

Un groupe de travail issu pour partie de celui de la réforme du CAP Boucher accompagné par la DGESCO et la CFBCT

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

Anaïs Lamaty, Chargée d'ingénierie des diplômes de la filière alimentation à la DGESCO

Anne-Marie Jasnot, Directrice de la formation et des ressources humaines de la CFBCT

Estelle Ingargiola, Chargée de mission Emploi-Formation FCD

Christophe Ip yan fat, professionnel (MOF)

Pascal Clavel, professionnel, élu en charge formation à la CFBCT

Aurelien Brise, professionnel

Hervé Beuvant, Inspecteur de l'éducation nationale - Alimentation

Agnès Cottet-Dumoulin, Inspectrice de l'éducation nationale - Vente

Sandra Chelbi, professeur de vente

Alain Dumora, professeur

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

Calendrier des travaux :

- ✓ **Début des travaux** : janvier 2023
- ✓ **Fin des travaux** : au plus tard à l'été 2023
- ✓ **Validation par les instances ministérielles et professionnelles** : 4^{ème} trimestre 2023
- ✓ **Publication au JORF** : début 2024
- ✓ **PNF** : début 2024
- ✓ **Mise en œuvre sur le terrain** :
 - ✓ Entrée en formation : septembre 2024
 - ✓ Premiers diplômés : juin 2025

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

Le titulaire de la mention complémentaire :

- Organise, approvisionne et entretient l'espace de vente
- Valorise l'assortiment des produits
- Participe au développement de la relation client : il accueille, informe, conseille et accompagne le client dans son parcours d'achat
- Vend les produits proposés dans l'espace commercial

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

Un diplôme pensé et écrit autour de 2 blocs de compétences

- **Pôle 1** : « Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente »
- **Pôle 2** : « Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client »

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

• Pôle 1 : « Approvisionnement et mise en valeur des espaces de vente »

2 activités

- Organisation et entretien des espaces de vente
- Valorisation de l'assortiment des produits

La création de la mention complémentaire vente conseil en boucherie

Pôle 2 : « Mise en œuvre, personnalisation et développement de la relation client »

2 activités

- Conseil et vente au client
- Participation au développement de la relation client



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

IGÉSR

**INSPECTION GÉNÉRALE
DE L'ÉDUCATION, DU SPORT
ET DE LA RECHERCHE**



Fin de la matinée, 24 mars 2023

Le CAP BOUCHER

