

n°23 du 9 juin 2016

Baccalauréats et brevets professionnels

Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

NOR : MENE1611327A

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 18-5-2016

MENESR - DGESCO A2-3

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94-1 et D 337-95 à D. 337-124 ; avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20-1-2016 ; avis du CSE du 25-3-2016

Article 1 - Les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels concernés par l'introduction de notions relatives aux spécificités de la production biologique sont fixées par l'annexe I du présent arrêté.

Article 2 - Les référentiels de certification des spécialités listées en annexe I sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe II du présent arrêté.

Article 3 - Le référentiel de certification de la spécialité « boulanger-pâtissier » de baccalauréat professionnel et le référentiel de certification de la spécialité « boulanger » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe III du présent arrêté.

Article 4 - Le référentiel de certification de la spécialité « boucher-charcutier-traiteur » de baccalauréat professionnel et les référentiels de certification des spécialités « boucher » et « charcutier-traiteur » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe IV du présent arrêté.

Article 5 - Le référentiel de certification de la spécialité « poissonnier » de baccalauréat professionnel est complété, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe V du présent arrêté.

Article 6 - Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session d'examen 2018.

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

Fait le 26 avril 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche
et par délégation,
La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Annexe I

Spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels concernées par la prise en compte de la problématique de la production biologique

Baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier »
Baccalauréat professionnel « poissonnier »
Baccalauréat professionnel « boucher-charcutier-traiteur »
Brevet professionnel « boulanger »
Brevet professionnel « boucher »
Brevet professionnel « charcutier-traiteur »

Annexe II

Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnées à l'annexe I

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

S 0.1 - La filière biologique

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique.

Les chiffres clés de la filière biologique

Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques

Les acteurs de la filière biologique

Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'institut national de l'origine et de la qualité, le ministère de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles

Les politiques publiques en faveur de la filière biologique

Citer les grands programmes de développement de la filière (nationaux et régionaux) et les principaux axes d'action

S 0.2 - La production biologique et le développement durable

La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique

Expliquer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local

S 0.3 - La réglementation

Produire et vendre des produits biologiques

Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
Être capable de se référer à la réglementation européenne concernant la production biologique
Connaitre le processus de notification et de certification Bio

Les organismes certificateurs

Connaitre le rôle des organismes certificateurs

Annexe III

Compléments au baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier » et brevet professionnel « boulanger »

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie-pâtisserie

Les céréales biologiques

Connaitre les espèces et les variétés cultivées
Donner les chiffres clés concernant la production et la transformation des céréales biologiques

Les farines biologiques

Connaitre les particularités de la farine biologique

Les levures biologiques

Connaitre le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique

Les autres produits biologiques

Connaitre les autres produits biologiques utilisés en boulangerie-pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs le sucre et les fruits

S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques

Réceptionner et stocker des matières premières biologiques

Connaitre les règles de stockage des matières premières biologiques

Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques

Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques

Panifier de la farine biologique

Connaitre les spécificités techniques de la farine biologique

S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie-pâtisserie

Vendre des produits biologiques de boulangerie-pâtisserie

Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie

Réaliser un argumentaire commercial

Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs. (conditions et coûts de production)

Annexe IV

Compléments au baccalauréat professionnel « boucher-charcutier-traiteur » et aux brevets professionnels « charcutier-traiteur » et « boucher »

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

S 0.4 - L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles

Les chiffres clés de l'élevage biologique

Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de bovins, ovins, porcins et volailles issus de la filière biologique

Les spécificités de l'élevage biologique

Connaitre les règles d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique

S 0.5 La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique

Réceptionner et stocker des produits issus de l'élevage biologique

Connaitre les règles de stockage des produits biologiques à base de viande

Confectionner des produits biologiques à base de viande

Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande

S 0.6 - La commercialisation des produits bio en boucherie-charcuterie

Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie

Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie

Réaliser un argumentaire commercial

Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs (conditions et coûts de production)

Annexe V

Compléments au baccalauréat professionnel « poissonnier »

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

S 0.4 - Les produits issus de l'aquaculture biologique

Les chiffres clés de l'aquaculture biologique

Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique

Les spécificités de l'aquaculture biologique

Connaitre les règles d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique

S 0.5 - La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique

Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique

Connaitre les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique

Confectionner des produits biologiques

Connaitre les règles d'élaboration de produits biologiques

S 0.6 - La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique

Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie

Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie

Réaliser un argumentaire commercial

Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET RECHERCHE

Retrouvez les textes réglementaires du Bulletin officiel de l'enseignement supérieur et de la recherche sur : www.enseignementsup-recherche.gouv.fr/bo

ON VOUS RECOMMANDE AUSSI



Conférence nationale du handicap 2016 : un point d'étape positif pour l'école inclusive



Le Tumblr qui accompagne les lycéens qui révisent le bac



Tout savoir sur le plan numérique pour l'éducation