

n°23 du 9 juin 2016

Certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires

Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

NOR : MENE1611332A

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 14-5-2016

MENESR - DGESCO A2-3

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-1 à D. 337-25-1, D. 337-26 à D. 337-50 et D. 337-140 à D. 337-160 ; avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20-1-2016

Article 1 - Les spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par l'introduction de notions relatives aux spécificités du 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 mentionnés dans l'annexe II du présent arrêté.

Article 3 - Les référentiels de certification des spécialités « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur » et « glacier fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle et les référentiels de certification des mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère » sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe III du présent arrêté.

Article 4 - Les référentiels de certification des spécialités « boucher » et « charcutier-traiteur » de certificat d'aptitude professionnelle et les référentiels de certification de la spécialité « boucher-charcutier » de brevet d'études professionnelles sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe IV du présent arrêté.

Article 5 - Les référentiels de certification des spécialités « mareyage » et « poissonnier » de certificat d'aptitude professionnelle sont complétés, comme indiqué à l'article 2, 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 2017.

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 1

Spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par la prise en compte de la problématique du biologique

Certificat d'aptitude professionnelle « boulanger »
Certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier »
Certificat d'aptitude professionnelle « chocolatier confiseur »
Certificat d'aptitude professionnelle « glacier fabricant »
Certificat d'aptitude professionnelle « boucher »
Certificat d'aptitude professionnelle « charcutier-traiteur »
Certificat d'aptitude professionnelle « mareyage »
Certificat d'aptitude professionnelle « poissonnier »
Mention complémentaire « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée »

Mention complémentaire « boulangerie spécialisée »
Mention complémentaire « pâtisserie boulangère »
Brevet d'études professionnelles « boucher charcutier ».

Annexe II

Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés 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
Savoir où trouver l'information

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 chargé de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...

S 0.2 - La production biologique et le développement durable

Les notions de développement durable

Citer 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)

Les organismes certificateurs

Connaitre le rôle des organismes certificateurs

Annexe III

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

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

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

Citer d'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 règles d'élaboration des produits biologiques

S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie

Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie

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

Transmettre un argumentaire commercial

Être capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente

Annexe IV

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boucher » et « charcutier-traiteur » et au brevet d'études professionnelles « boucher-charcutier ».

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

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

Les spécificités de l'élevage biologique

Connaitre les principes 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 biologiques 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

Annexe V

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « mareyage » et « poissonnier ».

S 0 La production biologique

Connaissances (notions, concepts)

Limites de connaissances

S 0.4 - Les produits issus de l'aquaculture biologique

Les produits de l'aquaculture biologique disponibles sur le marché

Citer les espèces de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique disponibles sur le marché

Les spécificités de l'aquaculture biologique

Connaitre les principes 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



Modernisation et revalorisation des carrières enseignantes



Liste des fournitures scolaires pour la rentrée 2016



Toute l'information pour les futurs enseignants