RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

Certificat de spécialisation
Fabrication traiteur

Séminaire national du 9 octobre 2025

L’esprit du nouveau Certificat de spécialisation Fabrication traiteur

9h30-10h00 Ouverture du séminaire

Dominique Catoir, Igésr
Joël Mauvigney, président de la confédération nationale des charcutiers-traiteurs
Elisabeth De Castro, déléguée générale de la Confédération française des charcutiers traiteurs.
Alain Marcotullio, président des Traiteurs de France et président de la branche TOR au GHR

10h00-10h30 Présentation des grands axes et principes du référentiel

10h30-11h45 Présentation et explicitation des blocs de compétences du certificat de spécialisation Fabrication traiteur

Bloc 1 : Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur
Bloc 2 : Organiser la production traiteur

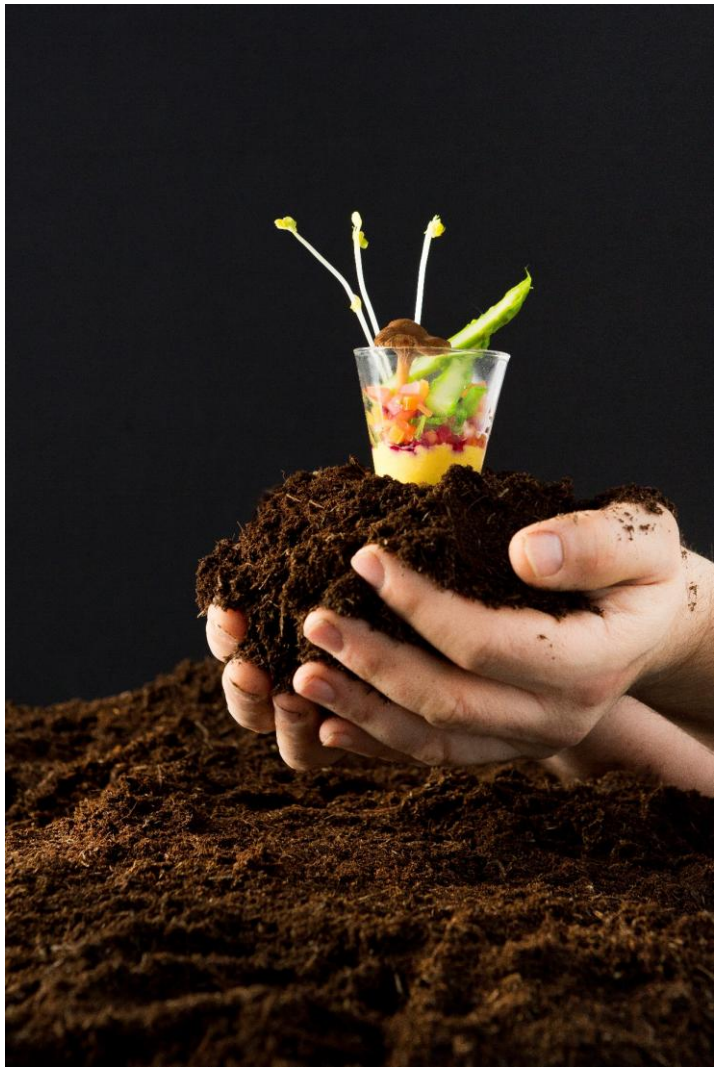
11h45-12h00 La formation des enseignants/formateurs.

Ouverture du séminaire

***Dominique Catoir**, inspecteur général de l'Education, du Sport et de la Recherche*

***Joël Mauvigney**, président de la confédération nationale des charcutiers-traiteurs*

Alain Marcotullio,
président des Traiteurs de France
et président de la branche TOR
au GHR



Présentation des grands axes et principes du référentiel

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

Calendrier des travaux :

- ✓ **Etude d'opportunité présentée à la CPC, avec le début des travaux :** novembre 2024
- ✓ **Fin des travaux :** septembre 2025
- ✓ **Validation par les instances ministérielles et professionnelles :** mai-juin 2025
- ✓ **Avis conforme de la CPC :** 26 septembre 2025
- ✓ **Publication au JORF** : à venir
- ✓ **PNF :** 9 octobre 2025

- ✓ **Mise en œuvre en académie :**
  - ✓ Entrée en formation : septembre 2026
  - ✓ Premiers diplômés : juin 2027

Un groupe de travail

Mathieu LABBOUZ, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche

Dominique CATOIR, inspecteur général de l'éducation, du sport et de la recherche

Valérie LEBLOND, inspectrice de l'éducation nationale, académie de Nancy-Metz

Hervé MOINET, inspecteur de l'éducation nationale, académie de Dijon

Elisabeth DE CASTRO, professionnel, déléguée générale de la CNCT

Alain MARCOTULLIO, professionnel, président des Traiteurs de France (branche GHR)

Anthony SIMON, professionnel, SimonSaveurs à Morteau

Bruno LANGUETTE, professeur lycée professionnel, académie de Bordeaux

David MALCHIEN, professeur lycée professionnel, académie de Limoges

Vincent DEBAINS, formateur CFA, académie de Rennes

David BRET, formateur, MOF

Philippe DALLEMAGNE, professeur lycée professionnel, académie d'Aix-Marseille

Robert BRUZZESE, professeur lycée professionnel, académie de Nice

Wissame MASBAHI, chargée d'ingénierie des diplômes, bureau des diplômes professionnels (Dgesco)

Les objectifs de la rénovation

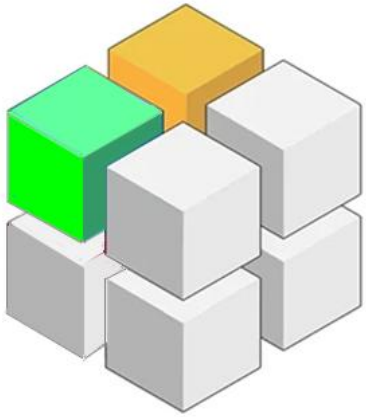
L'inscription dans un parcours de formation rénové

- Ouverts aux titulaires des CAP cuisine et CAP charcutier-traiteur récemment rénové
- Ouvert aux titulaires des Baccalauréats professionnels boucher-charcutier-traiteur et cuisine

La prise en compte des grandes tendances du secteur

- Une démarche de développement durable
- Les nouvelles habitudes alimentaires : saisonnalité, approvisionnement local, qualité nutritionnelle, éco-responsabilité
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité
- La créativité

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.

<u>Un bloc = une unité</u> (à chaque bloc de compétences correspond une unité et une seule)

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

Des stratégies, des démarches à mettre en œuvre en centre et entreprise

Présentation et explicitation des blocs de compétences

Présentation des blocs de compétences

Analyse de la production et de son organisation

Bloc n° 1 :

Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur

Cœur de métier

Bloc n°2 :

Organiser la production traiteur

Présentation de la structure du référentiel

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Épreuve Unités professionnelles
Pôle 1 **Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité** ➢ **Fabrication de produits traiteur** ➢ **Finitions et dressage des produits finis** ➢ **Gestion durable des ressources**	Bloc n° 1 : Fabriquer et réaliser les finitions de produits traiteur ▪ Organiser et planifier la productio ▪ Réaliser des techniques préliminair ▪ Réaliser des préparations de base ▪ Mettre en œuvre les techniques culir les modes de cuisson et les consignes refroidissement adaptés aux fabricatic réaliser ▪ Conditionner et mettre en valeur la production ▪ Adopter un comportement responsable dans la gestion des fluides ▪ Limiter les pertes et trier les déchets	EP1 1 et s ur

Ce bloc est fondamental dans le métier car il englobe toute la chaine de fabrication. L'apprenant doit garantir une sécurité alimentaire irréprochable, il doit avoir une conscience écologique dans ses pratiques en 2025.

3 activités professionnelles
11 tâches

7 compétences globales

1 épreuve coefficient 8

Présentation de la structure du référentiel

Activités professionnelles	Blocs de compétences	Épreuve/Unités professionnelles
Pôle 2 **Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et sécurité** ➢ **Sécurisation et optimisation de la production** ➢ **Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre** ➢ **Analyse et communication**	Bloc n°2 : Organiser la production traiteur • Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés • Stocker les marchandises • Assurer la traçabilité de la production • Optimiser les étapes de la production Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre • Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre Expliciter une production en abordant l'approche sensorielle • Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	EP2/UP 2 Organisation de la production traiteur

3 activités professionnelles
8 tâches

8 compétences globales

1 épreuve coefficient 5

Présentation de la structure du référentiel

Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	
Fabricati	- Mise en place du poste de travail - Organisation de la production	Organiser et planifier la production	- R
	- Réalisation des préparations préliminaires en fonction de la production à réali		tion de leur
			cuits, de poissons, de mollusques, de cuidités, entrées chaudes et froides, ures chaudes et garnitures de légumes actions correctives pour améliorer sa production Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté - Appliquer une procédure de refroidissement
	age des produits	Conditionner et mettre en valeur la production	- Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation en utilisant des contenants adaptés dans le respect de la réglementation en vigueur - Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation en vigueur - Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage - Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement
Gestion durable des re urces	- Contribution à une démarche de développement durable dan s pratiq	Adopter un comportement éthique et responsa dans la gestion des flu s	- Utiliser les fluides de manière raisonnée, en respectant les procédures en vigueur et e référant aux guides des bonnes pratiques d'hygiène
	- Mise euvre de la limitatio gas ge alimentaire	Limiter pertes et trier les déchets	- Optimiser sation des denrées - Appliquer n sélectif - Valoris s biodéchets

Ce que l'on attend d'un professionnel du traiteur (activités → tâches → compétences)
Une approche progressive, détaillée et orientée vers la pratique.
Une forte exigence en hygiène, sécurité, durabilité.

Les activités professionnelles sont déclinées en tâches

Les tâches sont déclinées en compétences globales

Les compétences globales sont déclinées en compétences opérationnelles

Présentation de la structure du référentiel

Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité			
Activités professionnelles	**Tâches**	**Compétences globales**	**Compétences opérationnelles**
Sécurisation et optimisation de la production	- Contrôle et réception des matières d'œuvre	**Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés**	- Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures) - Vérifier les températures à réception des produits - Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés - Déconditionner les produits si nécessaire
	- Stockage des marchandises	**Stocker les marchandises**	- Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks - Appliquer les règles de traçabilité
	- Traçabilité de la production	**Assurer la traçabilité de la production**	- Compléter des supports de traçabilité des produits fabriqués - Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire
	- Optimisation des différentes étapes de la production	**Optimiser les étapes de la production**	- Ordonnancer et optimiser le process de production
Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre	- Choix des techniques culinaires adaptées	**Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre**	- Adapter les techniques aux préparations - Adapter les modes de cuisson à la production culinaire - Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)
	- Utilisation raisonnée des matières d'œuvre	**Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre**	- Calculer le coût matière d'une production - Adapter la technique pour rentabiliser le produit
Analyse et communication	- Explicitation d'une production	**Expliciter une production en abordant également l'approche sensorielle**	- Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre - Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives - Décrire les qualités organoleptiques d'une production
	- Valorisation de la production	**Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service**	- Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes - Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente - Valoriser les qualités organoleptiques de la production - Conseiller sur le mode, la conservation et la durée de la remise en température - Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement

Les activités professionnelles sont déclinées en tâches

Les tâches sont déclinées en compétences globales

Les compétences globales sont déclinées en compétences opérationnelles

Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Fabrication de produits traiteur	- Mise en place du poste de travail - Organisation de la production	Organiser et planifier la production	- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité - Mettre en place le poste de travail - Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés - Planifier les phases d'organisation selon la production à réaliser
	- Réalisation des préparations préliminaires en fonction de la production à réaliser	Réaliser des techniques préliminaires	- Habiller les poissons, volailles et gibiers - Préparer les poissons, volailles, gibiers, abats et viandes en fonction de leur destination culinaire - Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits - Préparer les assaisonnements et les alcools
	- Réalisation de préparations de base en fonction de la production à réaliser	Réaliser des préparations de base	- Réaliser les fonds, les fumets, les jus, les gelées, les marinades
	- Réalisation des fabrications selon la production demandée - Utilisation des modes de cuisson adaptés à la recette demandée - Refroidissement de la production en fonction de la destination du produit fini	Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptés aux fabrications à réaliser	- Réaliser les pâtisseries sucrées et salées - Réaliser les pièces cocktails sucrées et salées - Réaliser les pièces lunch sucrées et salées et consommation nomade - Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuidités, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de légumes - Exercer des actions correctives pour améliorer sa production - Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté - Appliquer une procédure de refroidissement

Pôle 1 : Fabrication et finitions des produits traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Finitions et dressage des produits finis	- Conditionnement, dressage des produits fabriqués - Etiquetage et stockage des produits fabriqués	**Conditionner et mettre en valeur la production**	- **Choisir et mettre en œuvre les éléments de dressage et de présentation en utilisant des contenants adaptés dans le respect de la réglementation en vigueur** - **Conditionner les produits (en cours d'élaboration ou finis) en vue de leur utilisation ultérieure dans le respect de la réglementation en vigueur** - **Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage** - **Stocker les produits fabriqués dans le lieu adapté après le conditionnement**
Gestion durable des ressources	- Contribution **à une démarche de développement durable** dans ses pratiques	Adopter **un comportement éthique et responsable** dans la gestion des fluides	- **Utiliser les fluides de manière raisonnée**, en respectant les procédures en vigueur et en se référant aux guides des bonnes pratiques d'hygiène
	- Mise en œuvre **de la limitation du gaspillage alimentaire**	Limiter les pertes et trier les déchets	- Optimiser l'utilisation des denrées - **Appliquer le tri sélectif** - **Valoriser les biodéchets**

Grille d'évaluation EP1

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 CCI
Centre d'examen	Session 20...
Nom de l'apprenant	Date du bilan final

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 évaluations effectuées durant le 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.	Bilan final				Commentaires
	MI	MF	MS	TBM	
Compétence 1 - Organiser et planifier la production					
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)					
C1.2 Mettre en place le poste de travail					
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)					
C1.4 Planifier les phases de production					
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires					
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers					

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL	
Session 20...	
Date de l'épreuve	

	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 – Organiser et planifier la production																
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)																
C1.2 Mettre en place le poste de travail																
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)																
C1.4 Planifier les phases de production																
Compétence 2 – Réaliser des techniques préliminaires																
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers																
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire																
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes																
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools																
Compétence 3 – Réaliser les préparations de base																
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades																
Compétence 4 – Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement																
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées																
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées																
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade																
C4.4 -Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuidités																

Outils d'aide à l'évaluation EP1

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur				
Compétences opérationnelles	**Maîtrise Insuffisante (MI)**	**Maîtrise Faible (MF)**	**Maîtrise Satisfaisante (MS)**	**Très Bonne Maîtrise (TBM)**
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règes d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
C1.2 Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir
C1.4 Planifier les phases de production	Etapes clefs manquantes, temps non maîtrisé et vocabulaire non adapté	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps mais certaines estimations ne sont pas réalistes	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement est cohérent et logique	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement correspond parfaitement aux contraintes de production et de temps
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage et ne permettent pas une transformation conforme	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage	Les étapes d'habillage sont conformes. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes d'habillage sont conformes et adaptées à la production à venir
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire	Non maîtrise de la technique de préparation	Des irrégularités sont constatées dans la technique de préparation	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire avec une optimisation de la matière première. La technique utilisée est maîtrisée
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas connues	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas maitrisées	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est partiellement maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. Les techniques de taillage (légumes taillés et tournés) sont maîtrisées

Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité			
Activités professionnelles	Tâches	**Compétences globales**	**Compétences opérationnelles**
Sécurisation et optimisation de la production	- Contrôle et réception des matières d'œuvre	Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés	- Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures) - Vérifier les températures à réception des produits - Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés - Déconditionner les produits si nécessaire
	- Stockage des marchandises	Stocker les marchandises	- Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks - Appliquer les règles de traçabilité
	- Traçabilité de la production	Assurer la traçabilité de la production	- Compléter des supports de traçabilité des produits fabriqués - Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire
	- Optimisation des différentes étapes de la production	Optimiser les étapes de la production	- Ordonnancer et optimiser le process de production

Pôle 2 : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité			
Activités professionnelles	Tâches	Compétences globales	Compétences opérationnelles
Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d'œuvre	- Choix des techniques culinaires adaptées	Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre	- Adapter les techniques aux préparations - Adapter les modes de cuisson à la production culinaire - Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques (régimes spéciaux)
	- Utilisation raisonnée des matières d'œuvre	Optimiser l'utilisation des matières d'œuvre	- Calculer le coût matière d'une production - Adapter la technique pour rentabiliser le produit
Analyse et communication	- Explicitation d'une production	Expliciter une production en abordant également l'approche sensorielle	- Détailler le processus suivi et l'utilisation des matières mises en œuvre - Identifier les éventuels défauts et proposer des mesures correctives - Décrire les qualités organoleptiques d'une production
	- Valorisation de la production	Valoriser la production auprès du personnel de vente et/ou du personnel de service	- Argumenter sur les choix de matières d'œuvre et identifier les allergènes - Calculer le coût de revient pour le mettre en valeur par rapport au prix de vente - Valoriser les qualités organoleptiques de la production - Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température - Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement

Grilles d'évaluation EP2

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - GRILLE DE POSITIONNEMENT - ÉPREUVE EP2 CCF
Nom de l'élève	Session 20...
Classe / Groupe	Positionnement : ☐ En centre de formation ☐ En entreprise/ PFMP

Contexte de l'épreuve :

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive, il convient donc de mener un premier travail de sélection des compétences opérationnelles à évaluer, pour une situation donnée.	Sélection des compétences à évaluer		Positionnement P1	P2	P3	P4	Commentaires / Conseils / Piste d'amélioration
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés							
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)	C1.1						
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits	C1.2						
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	C1.3						
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire	C1.4						
Compétence 2 - Stocker les marchandises							
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de	C2.1						

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP2 PONCTUEL	
Session 20...	
Date de l'épreuve	

	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés				
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)				
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits				
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés				
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire				
Compétence 2 - Stocker les marchandises				
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks				
C2.2 Appliquer les règles de traçabilité				
Compétence 3 - Assurer la traçabilité de la production				
C3.1 Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués				
C3.2 Identifier les allergènes à déclaration obligatoire pour un produit culinaire				
Compétence 4 - Optimiser les différentes étapes de la production				
C4.1 Ordonnancer et optimiser le process de production				
Compétence 5 - Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre				
C5.1 Adapter les techniques aux préparations				

outils d'aide à l'évaluation EP2

CS3 Fabrication Traiteur – Épreuve EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences				
Pôle 2 – Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité				
Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés				
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)	La vérification de la conformité est absente	La vérification de la conformité de la commande est réalisée de façon aléatoire.	La vérification de la conformité de la commande est réalisée	La vérification de la conformité de la commande est réalisée avec une identification des anomalies. Les documents de traçabilité sont mis en place
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilité est absente	La vérification de la conformité des températures réglementaires leurs traçabilités n'est pas toujours réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiquée
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	Aucun contrôle qui permette d'établir la conformité de la livraison	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée de façon aléatoire(manque de traçabilité, de vérification)	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiqué
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire	Aucun protocole de déconditionnement n'a été respecté.	Le déconditionnement des produits est réalisé sans prendre en compte le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels	Le déconditionnement des produits est réalisé dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels	Le déconditionnement des produits est réalisé dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels. La mise en place des contenants est réalisée suivant le produit, l'endroit de conservation et ou de transformation
Compétence 2 - Stocker les marchandises				
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks		Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est non conforme aux attentes de la profession et la rotation des	Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est conforme aux attentes de la profession et la rotation des stocks est	Le choix et l'utilisation du matériel adapté au stockage et aux températures réglementaires est conforme aux attentes de la profession et la rotation des stocks est appliquée.La vérification des températures des

Portfolio

Cycle de formation

Les activités professionnelles du candidat (en centre de formation comme en entreprise) sont présentées dans un portefolio numérique

La formation des enseignants/formateurs

Pause méridienne

Les enjeux de formation et de certification

13h30 – 15h30

Quelles modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de formation ? Présentation par les membres du groupe de travail à partir du guide d'accompagnement pédagogique, repères pour la formation

15h30-16h45

Quelles modalités de certification pour répondre aux enjeux du nouveau diplôme ?

EP1 : Fabrication et finitions des produits traiteur

EP2 : Organisation de la production traiteur

Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de la formation

Les modalités pédagogiques pour répondre aux enjeux de la formation

La scénarisation pédagogique …

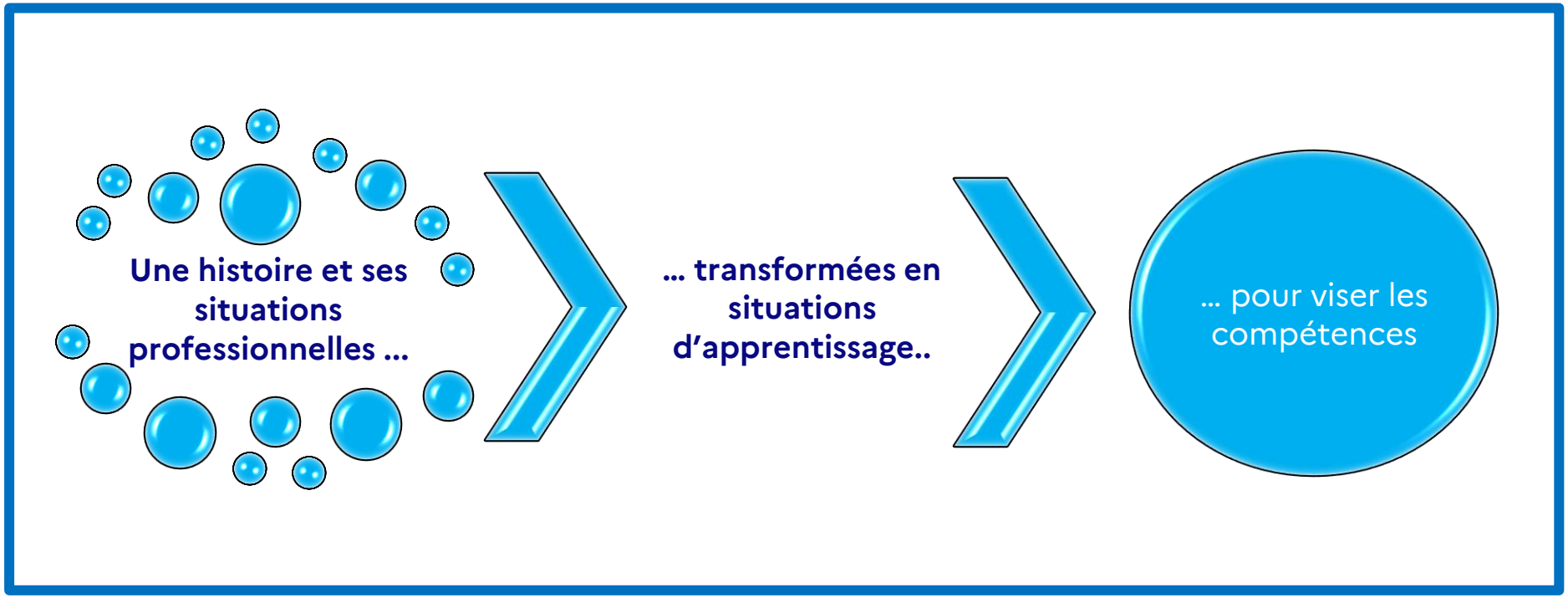
Rupture avec l'enseignement traditionnel qui permet aux apprenants d'appliquer leurs connaissances et compétences dans des contextes professionnels concrets et pertinents.

Ensemble d'étapes par le biais desquelles un apprenant acquiert des compétences (savoirs, savoir-faire, savoir-être), renforce son engagement, sa pratique collaborative et sa réflexion critique.

Approche qui favorise le développement des compétences transférables, et s'adapte aux besoins individuels des apprenants.

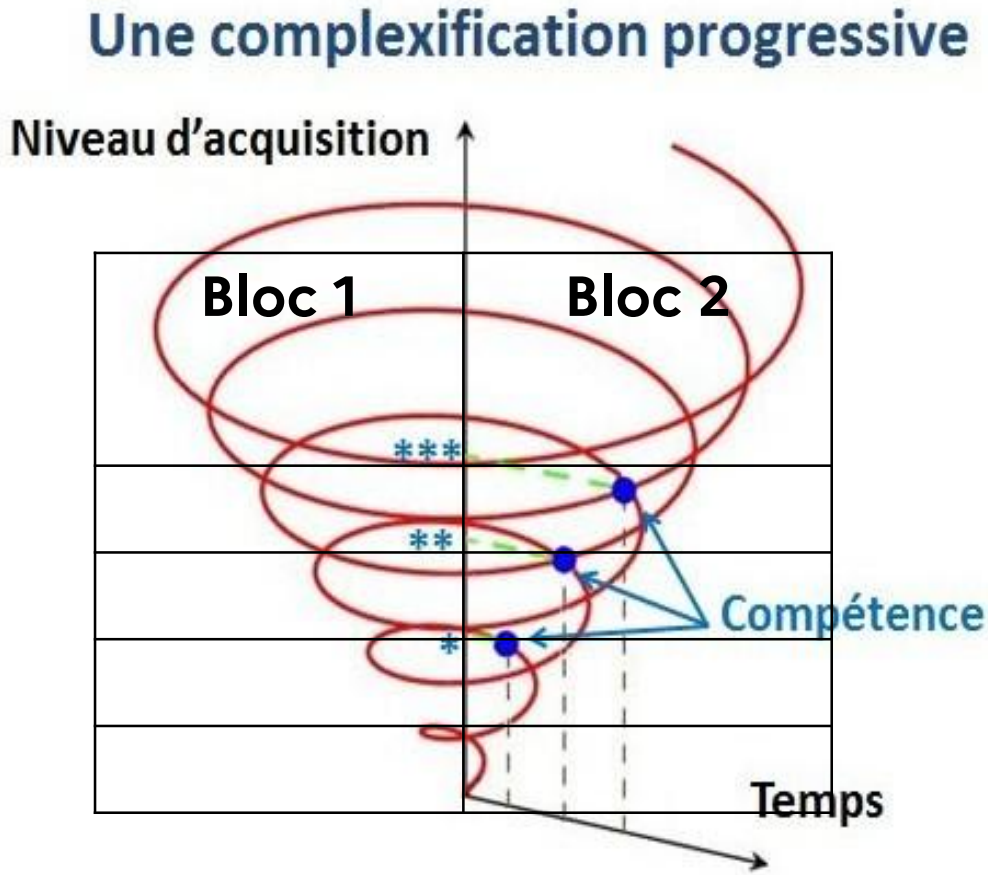
- Apprentissage concret
- Rythme d'acquisition progressif et adapté aux besoins des apprenants
- Engagement des apprenants
- Favorise une prise de décision et une résolution de problèmes

Un apprentissage concret : ancrer les apprentissages dans des situations professionnelles proches du métier



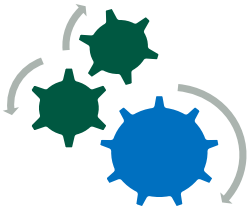
Un rythme d'acquisition progressif et adapté aux besoins des apprenants : construire des scénarios en mêlant les compétences des deux blocs

Chapitre 1 – Thème 1
Chapitre 2 – Thème 2
Chapitre 3 – Thème 3
… etc.



Un engagement des apprenants : graduer la complexité et les aléas dans une progression spiralaire

Complexité



Combinaison de plusieurs éléments connus mais à mobiliser dans des situations différentes

Fin de formation

Milieu de formation

Début de formation

Aléa

Évènement imprévisible

Prise de décision et résolution de problèmes : des stratégies d'enseignement qui permettent la mobilisation efficace des acquis

Développer la capacité d'agir

Apprendre ou mettre à jour les connaissances

Développer la capacité d'analyse de situations professionnelles

Généralisation : appliquer un même principe (une règle, une méthode) à une diversité de situations similaires.

Situer les savoirs à l'intérieur de situations professionnelles

Transfert : appliquer des compétences à la résolution des problèmes réels et nouveaux

La prise en compte de l’alternance pédagogique

Processus dynamique de formation entre différents lieux d’apprentissage

Mise en place d’un projet pédagogique concerté entre le lycée et l’entreprise

Processus de contractualisation pédagogique

PFMP // Entreprise

garantes de la qualité du diplôme et de sa cohérence avec les opportunités, évolutions et contraintes du métier visé,
gage d’insertion professionnelle en participant à la formation des candidats

Travail en atelier

Les étapes pour construire un scénario pédagogique

Un outil à disposition : le « structurateur » de scénario

SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE																
Situations professionnelles du RAP (codification et dénomination)		Transversalité avec les sciences appliquées (SA) et gestion appliquée (GA)	Intitulé du poste / rôle de l'élève	L'histoire					Données de la situation			Verbalisation de l'apprenant	Positionnement dans un outil (livret de formation, tableur Excel, Cpro, …)		Activité à mettre en lien avec le portfolio
				Le donneur d'ordre (hiérarchique)	Le travail à faire	Complexité ou aléa éventuel	Le contexte = Pour quoi ? Pour qui ? Comment ? Quand ?	Résultats attendus	Ce qu'on donne pour faire le travail = ressources professionnelles	Outils numériques requis	Guidance éventuelle = Ressources scolaires, démonstration (Etapes successives)	Auto-analyse, récit de l'activité pour autrui, analyse et structure. Explicitat écrite et	compétences opérationnelles visées	Résultats attendus	

Retour des travaux menés en atelier

Les modalités de certification pour répondre aux enjeux du nouveau diplôme

EP1 : Fabrication et finitions des produits traiteur

EP2 : Organisation de la production traiteur

Les modalités de certification

Certificat de spécialisation de niveau 3 Spécialité « Fabrication traiteur »			Scolaire (Etablissement public et privé sous contrat) Apprentissage (CFA habilité au CCF ou CFA porté par un EPLE, GRETA ou GIP-FCIP assurant toute la formation théorique) Formation professionnelle continue (Etablissement public)	Scolaire (Etablissement privé hors contrat) Apprentissage (CFA non habilité au CCF) Formation professionnelle continue (Etablissement privé) Candidats justifiant de trois années d'activités professionnelles Enseignement à distance	
Épreuves	**Unité**	**Coef.**	**Mode**	**Mode**	**Durée**
UNITÉS PROFESSIONNELLES					
EP 1 Fabrication et finitions des produits traiteur	**UP 1**	**8**	CCF[1]	Ponctuel écrit pratique et oral	30 min + 6h20 dont 50 min de repos + 10 min
EP 2 Organisation de la production traiteur	**UP 2**	**5**	CCF	Ponctuel oral	30 min

[1] Contrôle en Cours de Formation

Les modalités d'évaluation en CCF

Contrôle en cours de formation

L'évaluation par CCF est réalisée par sondage sur les lieux où se déroule la formation (établissement et milieu professionnel), par les formateurs eux-mêmes (enseignants et/ou tuteurs ou maîtres d'apprentissage), au moment où les candidats ont atteint le niveau requis ou ont bénéficié des apprentissages nécessaires et suffisants pour aborder une évaluation certificative.

donc…

- La certification repose les activités en PFMP/Entreprise et en centre de formation
- Elle implique une multiplicité et une individualisation des évaluations (positionnements et progressivités)
- « l'atteinte du niveau requis » suppose qu'une même tâche définie par le référentiel ait été traversée plusieurs fois par un élève
- Le suivi individuel d'acquisition progressive des compétences est indispensable

Note DGESCO mise à jour en janvier 2025 consultable sur le lien suivant :

Les modalités d'évaluation en CCF

éduscol / Contrôle en cours de formation

Comme l'indique son nom, le CCF s'effectue dans le cadre même de la formation, en établissement et en milieu professionnel. Les activités et les supports d'évaluation prennent donc en compte la diversité des équipements utilisés pour la formation et les spécificités du contexte local. Le CCF autorise ainsi une grande diversité des mises en situation d'évaluation (problématiques professionnelles, démarches expérimentales, activités des entreprises locales ...).

donc…

- La certification doit porter sur l'exploitation de **tous** les éléments et équipements constitutifs du plateau technique, eux-mêmes consécutifs du RAP
- Le positionnement certificatif ne peut pas reposer sur un nombre réduit de situations d'évaluation
- La preuve de conformité du CCF (EP1 et EP2) est enregistrée sur **un document de suivi des compétences**

Note DGESCO mise à jour en janvier 2025 consultable sur le lien suivant :

Le CCF continué pour EP1 et EP2

Les épreuves concernées :

- **Épreuve EP1**
- **Épreuve EP2 -**

		Une année de formation		
		1er semestre	2ème semestre	
Épreuve		Évaluation formative		
EP1	Fabrications et finitions des produits traiteur	Tout au long de la formation : document de suivi des compétences		Note certificative finale
Épreuve		Évaluation formative		
EP2	Organisation de la production traiteur	Tout au long de la formation : document de suivi des compétences		Note certificative finale

Le suivi nécessaire des acquis des apprenants

La traçabilité des compétences sur l'année de formation

Quel support ?

Format papier

Tableur Excel semi-automatisé

Outil numérique en ligne

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

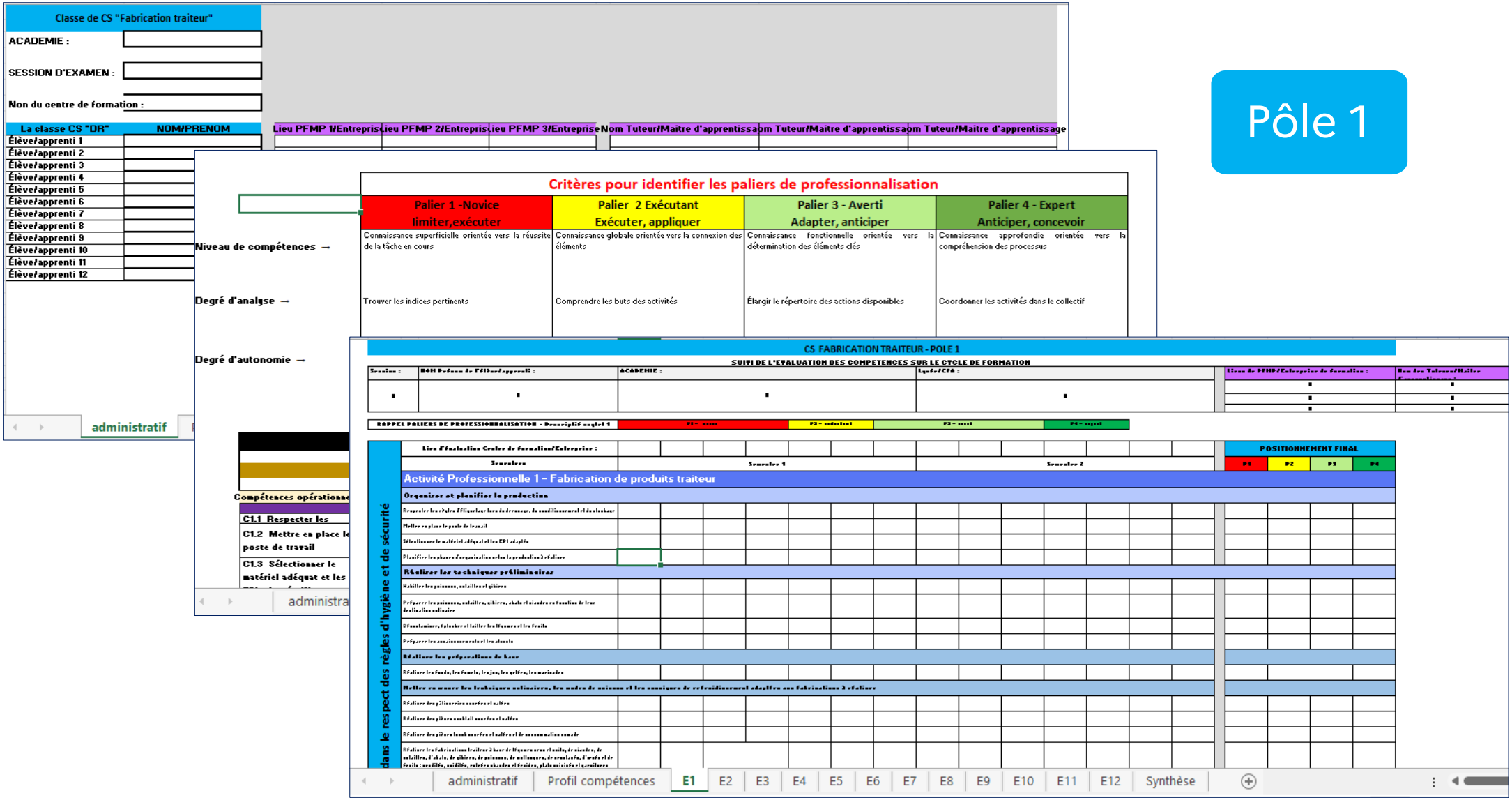
IGÉSR
INSPECTION GÉNÉRALE DE L'ÉDUCATION, DU SPORT ET DE LA RECHERCHE

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURANTS DE FRANCE

Le suivi des compétences dans un tableur Excel

Pôle 1



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

Le suivi des compétences dans un tableur Excel

Pôle 2

Classe de CS "Fabrication traiteur"

ACADEMIE :

SESSION D'EXAMEN :

Non du centre de formation :

La classe CS "DR"	NOM/PRENOM	Lieu PFMP 1/Entreprise	Lieu PFMP 2/Entreprise	Lieu PFMP 3/Entreprise	Nom Tuteur/Maitre d'apprentissage	Nom Tuteur/Maitre d'apprentissage	Nom Tuteur/Maitre d'apprentissage
Élève/apprenti 1							
Élève/apprenti 2							
Élève/apprenti 3							
Élève/apprenti 4							
Élève/apprenti 5							
Élève/apprenti 6							
Élève/apprenti 7							
Élève/apprenti 8							
Élève/apprenti 9							
Élève/apprenti 10							
Élève/apprenti 11							
Élève/apprenti 12							

Critères pour identifier les paliers de professionnalisation

	Palier 1 -Novice limiter,exécuter	Palier 2 Exécutant Exécuter, appliquer	Palier 3 - Averti Adapter, anticiper	Palier 4 - Expert Anticiper, concevoir
Niveau de compétences	Connaissance superficielle orientée vers la réussite de la tâche en cours	Connaissance globale orientée vers la connexion des éléments	Connaissance fonctionnelle orientée vers la détermination des éléments clés	Connaissance approfondie orientée vers la compréhension des processus
Degré d'analyse →	Trouver les			
Degré d'autonomie →	Réalisation			

CS FABRICATION TRAITEUR - POLE 2

SUIVI DE L'EVALUATION DES COMPETENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION

Session :	NOM Prénom de l'élève/apprenti :	ACADEMIE :	Lycée/CFA :	Lieu de PFMP/Entreprise de formation :	Nom des Tuteurs/Maîtres

RAPPEL PALIERS DE PROFESSIONNALISATION - Descriptif niveau 1 1 | P1 – novice | P2 – exécutant | P3 – averti | P4 – expert

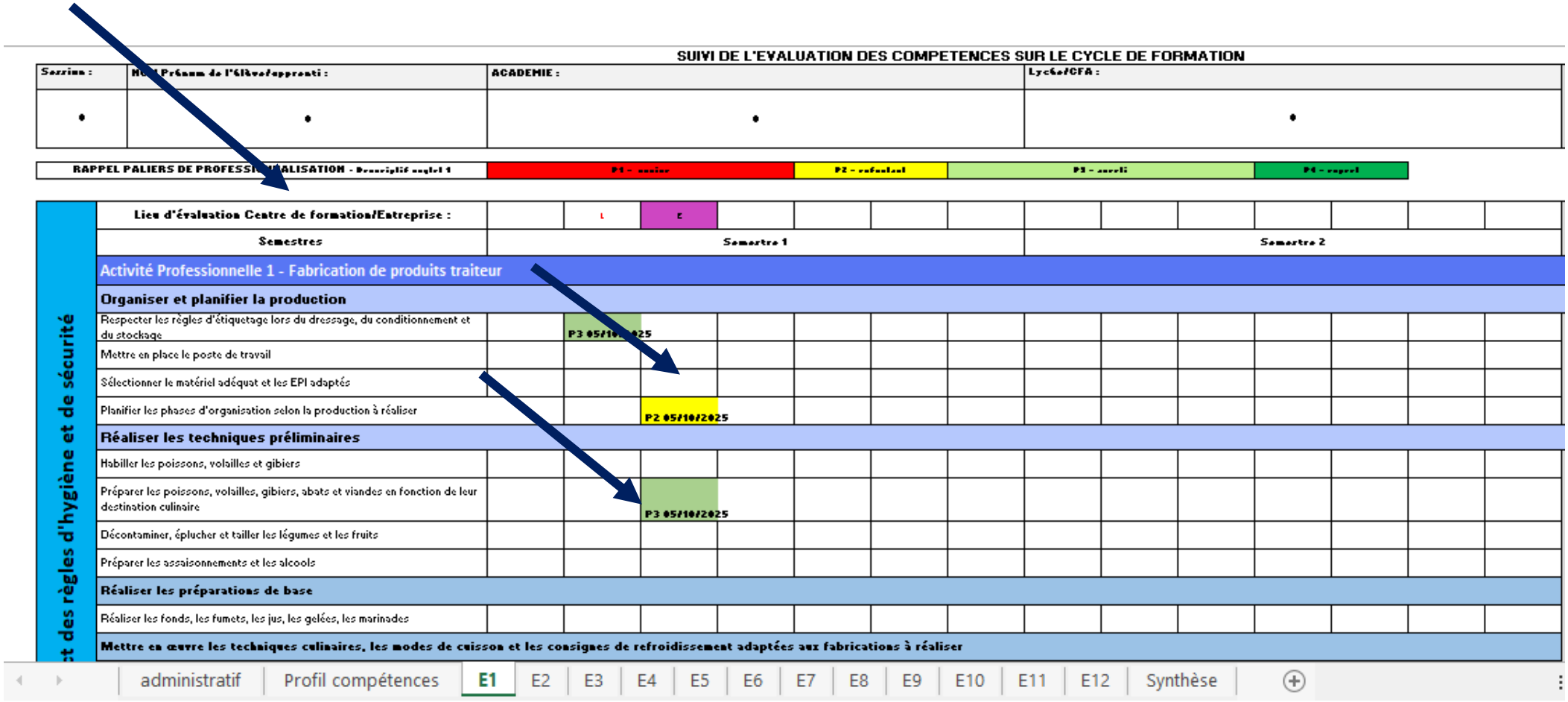
raiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Lieu d'Evaluation Centre de formation/Entreprise :

Semestres	Semestre 1							Semestre 2							POSITIONNEMENT FINAL			
															P1	P2	P3	P4
Activité Professionnelle 1 – Sécurisation et optimisation de la production																		
Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés																		
Contrôler les différents documents commerciaux 1) Le réceptionnaire [bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures]																		
Vérifier les température 1) réception des produits																		
Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés																		
Déconditionner les produits nécessaires																		
Stocker les marchandises																		
Stocker les produits livrés en respectant les température de conservation et la rotation des stocks																		
Appliquer les règles de traçabilité																		
Assurer la traçabilité de la production																		
Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués																		
Identifier les allergènes 2) définition obligatoire pour un produit culinaire																		
Optimiser les différentes étapes de la production																		
Ordonnancer et optimiser le process de production																		
Adapter les techniques culinaires utilisées aux matières d'œuvre																		
Adapter les techniques aux préparations																		
Adapter les modes de cuisson à la production culinaire																		
Adapter les techniques culinaires à des demandes spécifiques [régimes spécifiques]																		

administratif | Profil compétences | E1 | E2 | E3 | E4 | E5 | E6 | E7 | E8 | E9 | E10 | E11 | E12 | Synthèse

Le suivi des compétences dans un tableur Excel



SUIVI DE L'EVALUATION DES COMPETENCES SUR LE CYCLE DE FORMATION

Session :	Nom/Prénom de l'élève/apprenti :	ACADEMIE :	Lycée/CFA :
•	•	•	•

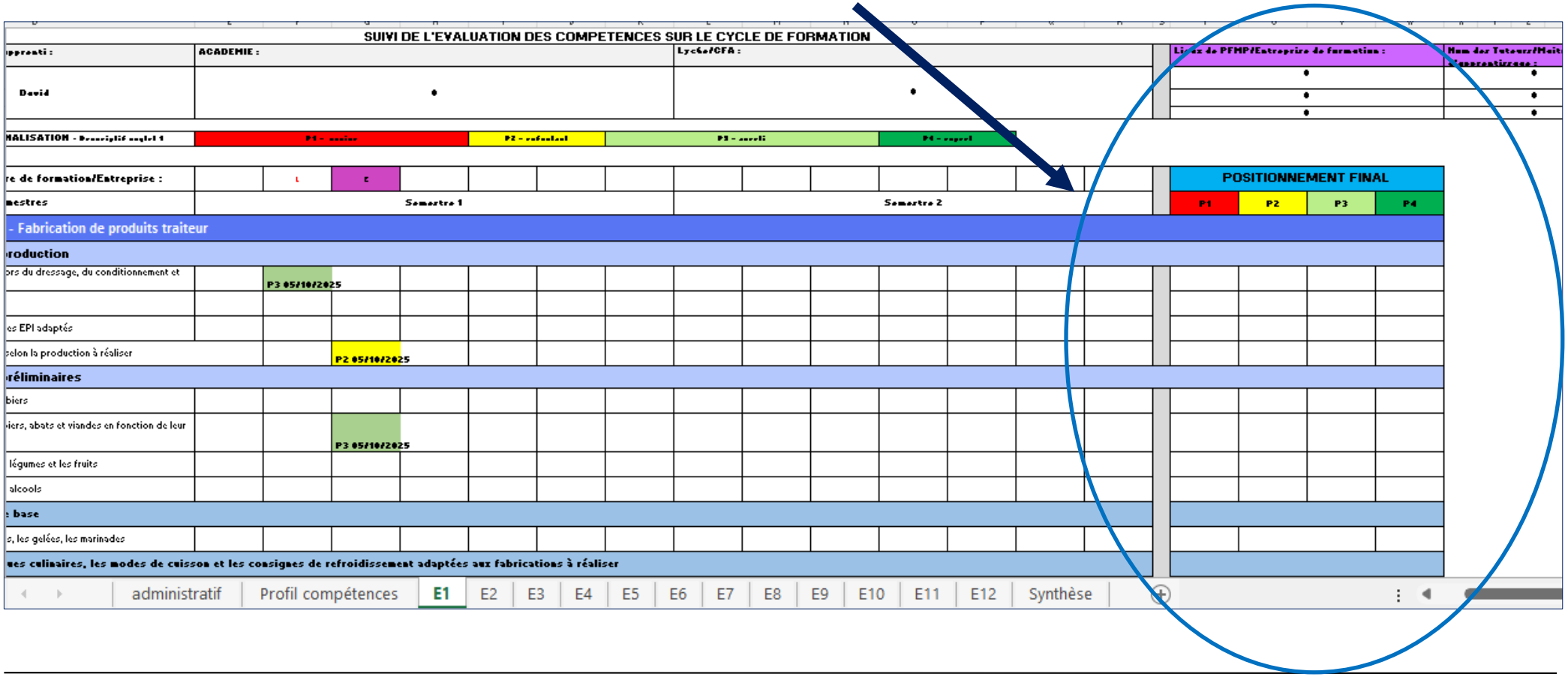
RAPPEL PALIERS DE PROFESSIONNALISATION - Descriptif annexe 1	P1 - assisté	P2 - autonome	P3 - aguerri	P4 - expert

Lieu d'évaluation Centre de formation/Entreprise :		L	E												
Semestres	Semestre 1							Semestre 2							
Activité Professionnelle 1 - Fabrication de produits traiteur															
Organiser et planifier la production															
Respecter les règles d'étiquetage lors du dressage, du conditionnement et du stockage		P3 05/10/2025													
Mettre en place le poste de travail															
Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés															
Planifier les phases d'organisation selon la production à réaliser			P2 05/10/2025												
Réaliser les techniques préliminaires															
Habiller les poissons, volailles et gibiers															
Préparer les poissons, volailles, gibiers, abats et viandes en fonction de leur destination culinaire			P3 05/10/2025												
Décontaminer, éplucher et tailler les légumes et les fruits															
Préparer les assaisonnements et les alcools															
Réaliser les préparations de base															
Réaliser les fonds, les fumets, les jus, les gelées, les marinades															
Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement adaptées aux fabrications à réaliser															

administratif | Profil compétences | E1 | E2 | E3 | E4 | E5 | E6 | E7 | E8 | E9 | E10 | E11 | E12 | Synthèse

Le suivi des compétences dans un tableur Excel

CCF = (cf définition des épreuves) le contrôle des acquis est formalisé dans un document de positionnement … en fin de cursus, l'équipe pédagogique accompagnée du maître d'apprentissage ou du tuteur s'appuie sur ces évaluations … pour dégager un profil de compétences s'exprimant en note finale pour l'épreuve



La philosophie de l’épreuve en CCF continué

- Évaluation de la performance de l’apprenant en continu sur l’ensemble de l’année scolaire

- Positionnement de l’acquisition des compétences dans un tableau de suivi en centre de formation et en entreprise (PFMP ou entreprise de l’apprenti)

- Positionnement final de l’acquisition des compétences en fin de parcours (dernières colonnes du tableur et report sur la grille nationale) par l’équipe pédagogique et le professionnel (tuteur / maître d’apprentissage)

Les modalités de certification pour répondre aux enjeux du nouveau diplôme

EP1
Fabrication et finitions des produits traiteur

Forme CCF Continué

Forme ponctuelle

Définition 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 finitions des produits traiteur dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité ».

L’évaluation des acquis du candidat s’appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 1 :

- Fabrication de produits traiteur
- Finitions et dressage des produits finis
- Gestion durable des ressources

Sur la totalité de l’épreuve, le candidat peut utiliser son carnet de recettes personnel élaboré au cours de sa formation. Celui-ci comporte uniquement les informations « ingrédients » et « quantité » ; la méthodologie est proscrite.

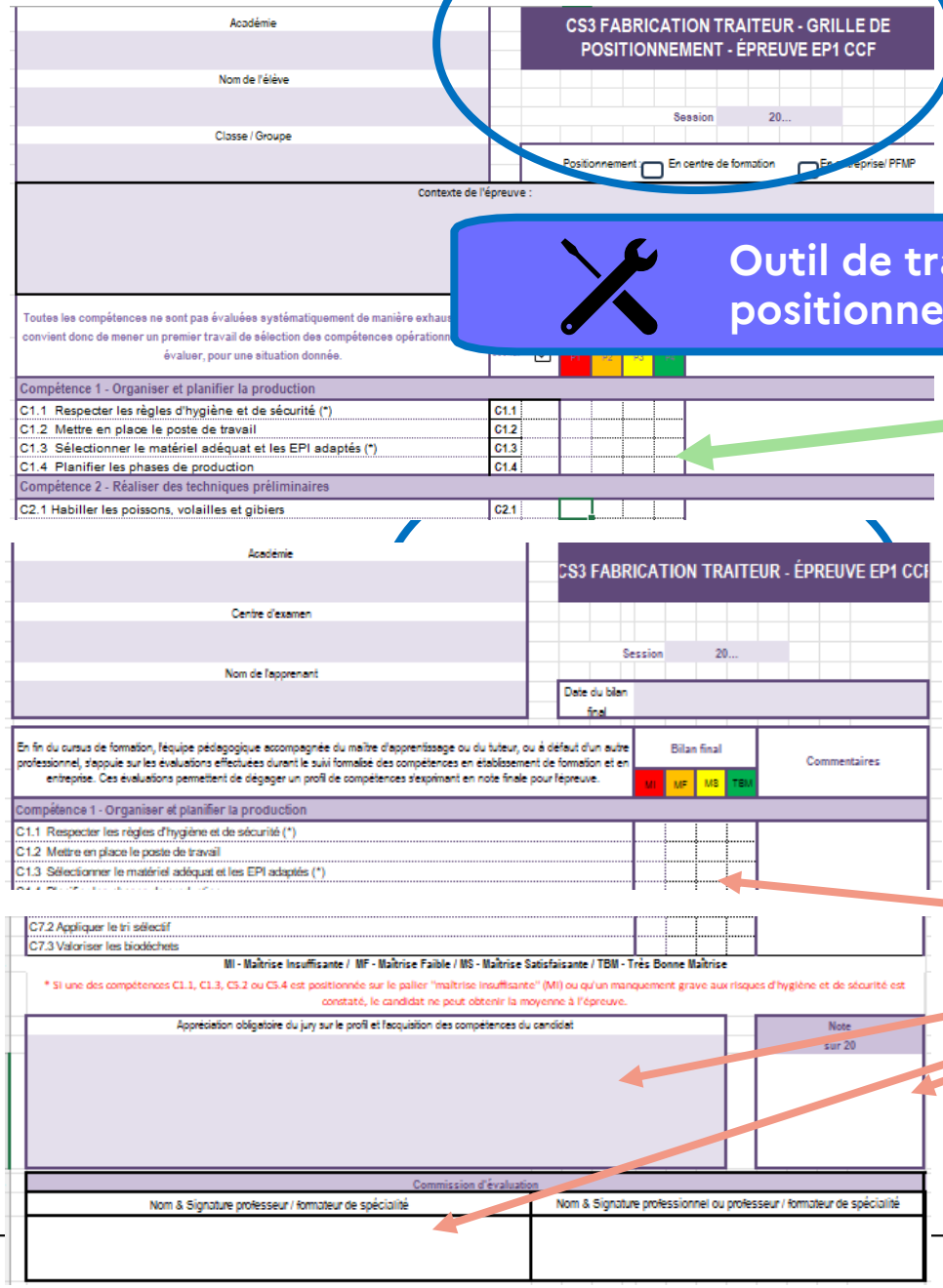
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

L'épreuve EP1
Fabrication et finitions des produits traiteur
- Forme CCF -



Académie

Nom de l'élève

Classe / Groupe

CS3 FABRICATION TRAITEUR - GRILLE DE POSITIONNEMENT - ÉPREUVE EP1 CCF

Session 20...

Positionnement — En centre de formation — En entreprise/ PFMP

Contexte de l'épreuve :

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhau
convient donc de mener un premier travail de sélection des compétences opération
évaluer, pour une situation donnée.

Compétence 1 - Organiser et planifier la production					
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	C1.1				
C1.2 Mettre en place le poste de travail	C1.2				
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	C1.3				
C1.4 Planifier les phases de production	C1.4				
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires					
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers	C2.1				

Académie

Centre d'examen

Nom de l'apprenant

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 CCF

Session 20...

Date du bilan final

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 évaluations effectuées durant le 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.

	Bilan final				Commentaires
	MI	MF	MS	TBM	
Compétence 1 - Organiser et planifier la production					
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)					
C1.2 Mettre en place le poste de travail					
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)					
C7.2 Appliquer le tri sélectif					
C7.3 Valoriser les biodéchets					

MI - Maîtrise Insuffisante / MF - Maîtrise Faible / MS - Maîtrise Satisfaisante / TBM - Très Bonne Maîtrise

* Si une des compétences C1.1, C1.3, C5.2 ou C5.4 est positionnée sur le palier "maîtrise insuffisante" (MI) ou qu'un manquement grave aux risques d'hygiène et de sécurité est constaté, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat

Note sur 20

Commission d'évaluation

Nom & Signature professeur / formateur de spécialité	Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité

Outil de traçabilité / positionnement & descripteurs

Positionnement des compétences en établissement de formation et en entreprise

L'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage/tuteurs dégagent **un profil de compétences** qui s'exprime en **note finale** pour l'épreuve

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur - Forme ponctuelle

Coef 8 – Durée 7h00

Partie 1 : **Écrit**	**30 minutes**	**Le candidat prend connaissance de la situation professionnelle** et le **répond à un questionnement** mobilisant les **compétences professionnelles du pôle 1** et leurs **savoirs associés** en lien avec les activités à réaliser en partie 2.
Partie 2 : **Pratique**	**6h20** Temps de fabrication (4h00) Repos (50 mns) Temps de finalisation (1h30)	**L'épreuve se déroule en deux temps : temps de fabrication** (4h00), **temps de finalisation** (1h30) entrecoupés d'une période de repos des produits nécessaire à leur finalisation qui correspond au temps de pause des candidats (50 minutes). L'épreuve pratique porte obligatoirement sur **la préparation d'une commande** à partir d'un panier de produits. L'épreuve porte **obligatoirement** sur les productions suivantes : - Un plat principal cuisiné à base de viande ou de poisson et des garnitures, - Une entrée ou un dessert, - Une mise en bouche.
Partie 3 : **Oral**	**10 minutes**	La commission procède à la **dégustation des productions** réalisées par le candidat puis **conduit l'entretien** qui se déroule en deux temps : - Présentation par le candidat **de l'analyse de la fabrication d'un produit qu'il a réalisé pendant l'épreuve et désigné par la commission,** - **Echange avec le candidat** en lien avec la partie pratique de l'épreuve (réalisation des préparations préliminaires et des préparations de base, fabrication, cuisson, refroidissement, stockage des produits finis, conditionnement et dressage des produits fabriqués).

Commission d'évaluation composée d'un professeur/formateur de spécialité et d'un professionnel

Carnet de recettes : uniquement « ingrédients » et « quantité », méthodologie proscrite.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

Grille d'évaluation

Compétences opérationnelles du pôle 1

Niveaux de compétences
MI : Maitrise insuffisante
MF : Maitrise faible
MS : Maitrise satisfaisante
TBM : Très bonne maitrise

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL
Centre d'examen	Session 20...
Numéro du candidat	Date de l'épreuve

	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Organiser et planifier la production																
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*) (partie écrite)																
C1.2 Mettre en place le poste de travail																
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)																
C1.4 Planifier les phases de production																
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires																
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers (partie écrite)																
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire																
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes																
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools																
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base																
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades																
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement																
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées																
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées																
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade																
C4.4 -Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités,																

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur

Forme ponctuelle
Écrit – Pratique - Oral

Tableau de descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur				
Compétences opérationnelles	**Maîtrise Insuffisante (MI)**	**Maîtrise Faible (MF)**	**Maîtrise Satisfaisante (MS)**	**Très Bonne Maîtrise (TBM)**
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règes d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
C1.2 Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir
C1.4 Planifier les phases de production	Etapes clefs manquantes, temps non maîtrisé et vocabulaire non adapté	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps mais certaines estimations ne sont pas réalistes	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement est cohérent et logique	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement correspond parfaitement aux contraintes de production et de temps
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage et ne permettent pas une transformation conforme	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage	Les étapes d'habillage sont conformes. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes d'habillage sont conformes et adaptées à la production à venir
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire	Non maîtrise de la technique de préparation	Des irrégularités sont constatées dans la technique de préparation	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire avec une optimisation de la matière première. La technique utilisée est maîtrisée
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas connues	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas maîtrisées	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est partiellement maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. Les techniques de taillage (légumes taillés et tournés) sont maîtrisées
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools	Aucun dosage des assaisonnements et des alcools	Mauvais dosage des assaisonnements et des alcools	Le dosage des assaisonnements et alcools est conforme et équilibré	Le dosage des assaisonnements et des alcools fait preuve de créativité tout en respectant l'équilibre des qualités organoleptiques

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur - Forme ponctuelle

- Phase écrite -

Grille d'évaluation EP1

Compétences en lien avec les questions de l'épreuve écrite et évaluées dans la colonne « partie 1 écrit »

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

Académie

Centre d'examen

Numéro du candidat

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL

Session 20...

Date de l'épreuve

	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Organiser et planifier la production																
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*) (partie écrite)			X													
C1.2 Mettre en place le poste de travail																
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)																
C1.4 Planifier les phases de production																
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires																
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers (partie écrite)		X														
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire																
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes																
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools																
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base																
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades																
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement																
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées																
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées																

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur

Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
.1 Respecter les règles d'hygiène et sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règles d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
.2 Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
.3 Sélectionner le matériel adéquat les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir
.4 Planifier les phases de production	Etapes clefs manquantes, temps non maîtrisé et vocabulaire non adapté	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps mais certaines estimations ne sont pas réalistes	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement est cohérent et logique	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement correspond parfaitement aux contraintes de production et de temps
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
.1 Habiller les poissons, volailles et iers	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage et ne permettent pas une transformation conforme	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage	Les étapes d'habillage sont conformes. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes d'habillage sont conformes et adaptées à la production à venir
.2 Préparer les poissons, volailles, ier, abats et viandes en fonction de rs destination culinaire	Non maîtrise de la technique de préparation	Des irrégularités sont constatées dans la technique de préparation	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire avec une optimisation de la matière première. La technique utilisée est maîtrisée
.3 Décontaminer, éplucher et tailler s fruits et légumes	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas connues	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas maîtrisées	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est partiellement maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. Les techniques de taillage (légumes taillés et tournés) sont maîtrisées
.4 Préparer les assaisonnements et alcools	Aucun dosage des assaisonnements et des alcools	Mauvais dosage des assaisonnements et des alcools	Le dosage des assaisonnements et alcools est conforme et équilibré	Le dosage des assaisonnements et des alcools fait preuve de créativité tout en respectant l'équilibre des qualités organoleptiques

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur - Forme ponctuelle

- Phase pratique -

Grille d'évaluation EP1

Compétences évaluée dans la colonne « partie 2 Pratique »

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL
Centre d'examen	
	Session 20...
Numéro du candidat	
	Date de l'épreuve

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	Partie 1 : écrit (MI MF MB TBM)	Partie 2 : pratique (MI MF MB TBM)	Partie 3 : entretien (MI MF MB TBM)	Bilan (MI MF MB TBM)
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*) (partie écrite)	X	X		
C1.2 Mettre en place le poste de travail		X		
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)		X		
C1.4 Planifier les phases de production		X		
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers (partie écrite)	X	X		
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire		X		
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes		X		
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools		X		
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base				
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades		X		
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement				
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées		X		
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées		X		
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade		X		
C4.4 -Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités,		X		

CS3 Fabrication Traiteur - Epreuve EP1 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur

Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règles d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir

Fiche complémentaire « observations »

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL

OBSERVATIONS DURANT L'EPREUVE PRATIQUE

	OBSERVATIONS
Compétence 1 - Organiser et planifier la production	
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	
C1.2 Mettre en place le poste de travail	
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	

*** Si une des compétences C1.1, C1.3, C5.2 ou C5.4 est positionnée sur le palier "maîtrise insuffisante" (MI) ou qu'un manquement grave aux risques d'hygiène et de sécurité est constaté, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.**

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur - Forme ponctuelle

- Phase orale -

Grille d'évaluation EP1

Compétences évaluée dans la colonne « partie 3 Entretien » à travers l'exposé du candidat et les questions posées par la commission

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

Session 20...

Numéro du candidat

Date de l'épreuve

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Organiser et planifier la production																
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*) (partie écrite)			X			X										
C1.2 Mettre en place le poste de travail						X										
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)							X									
C1.4 Planifier les phases de production						X										
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires																
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers (partie écrite)		X					X									
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire							X									
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes						X						X				
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools							X									
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base																
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades							X									
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement																
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées							X									
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées								X								
C4.3 Réaliser des pièces lunch sucrées et salées et de consommation nomade						X										
C4.4 -Réaliser les fabrications traiteur à base de légumes crus et cuits, de viandes, de volailles, d'abats, de gibiers, de poissons, de mollusques, de crustacés, d'œufs et de fruits : crudités, cuidités, entrées chaudes et froides, plats cuisinés et garnitures chaudes et garnitures de								X								
C4.5 Exercer des actions correctives pour améliorer sa production							X									
C4.6 Mettre en œuvre le mode de cuisson adapté							X									
C4.7 Appliquer une procédure de refroidissement						X						X				
Compétence 5 - Conditionner et mettre en valeur la production																

Pôle 1 – Fabrication et finitions des produits traiteur				
Compétences opérationnelles	**Maîtrise Insuffisante (MI)**	**Maîtrise Faible (MF)**	**Maîtrise Satisfaisante (MS)**	**Très Bonne Maîtrise (TBM)**
Compétence 1 - Organiser et planifier la production				
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*)	Néglige les règles d'hygiène, a une attitude dangereuse pour lui et/ou son environnement	Ne respecte pas les règles essentielles d'hygiène, manque de rigueur dans le respect des consignes de sécurité	Les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité sont acquises	Les règles d'hygiène et de sécurité sont acquises et une anticipation aux risques liés à l'hygiène et à la sécurité est observée
C1.2 Mettre en place le poste de travail	Aucune mise en place du poste de travail	La mise en place du poste de travail est aléatoire	Le poste de travail est organisé dans le temps et dans l'espace	La mise en place d'un poste de travail est fonctionnel avec anticipation des étapes de production à venir
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)	Le matériel et les EPI ne sont pas adaptés et/ou non utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés mais partiellement utilisés	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité	Le matériel et les EPI sont adaptés et utilisés dans les règles de sécurité avec anticipation des actions à venir
C1.4 Planifier les phases de production	Etapes clefs manquantes, temps non maîtrisé et vocabulaire non adapté	Toutes les étapes de fabrication sont estimées en temps mais certaines estimations ne sont pas réalistes	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement est cohérent et logique	Toutes les étapes de production sont présentes. L'ordonnancement correspond parfaitement aux contraintes de production et de temps
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires				
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage et ne permettent pas une transformation conforme	Des irrégularités sont constatées dans l'habillage	Les étapes d'habillage sont conformes, technique utilisée est maîtrisée	Les étapes d'habillage sont conformes et adaptées à la production à venir
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire	Non maîtrise de la technique de préparation	Des irrégularités sont constatées dans la technique de préparation	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire avec une optimisation de la matière première. La technique utilisée est maîtrisée
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas connues	Le respect de la décontamination est absent. Les techniques de taillage ne sont pas maîtrisées	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. La technique utilisée est partiellement maîtrisée	Les étapes de préparation sont conformes et adaptées à la destination culinaire. Les techniques de taillage (légumes taillés et tournés) sont maîtrisées
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools	Aucun dosage des assaisonnements et des alcools	Mauvais dosage des assaisonnements et des alcools	Le dosage des assaisonnements et alcools est conforme et équilibré	Le dosage des assaisonnements et des alcools fait preuve de créativité tout en respectant l'équilibre des qualités organoleptiques

EP1 – Fabrication et finitions des produits traiteur - Forme ponctuelle

- Bilan -

CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP1 PONCTUEL

Académie

Centre d'examen

Numéro du candidat

Session 20...

Date de l'épreuve

Toutes les compétences ne sont pas évaluées systématiquement de manière exhaustive.	Partie 1 : écrit				Partie 2 : pratique				Partie 3 : entretien				Bilan			
	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Organiser et planifier la production																
C1.1 Respecter les règles d'hygiène et de sécurité (*) (partie écrite)				X			X								X	
C1.2 Mettre en place le poste de travail							X								X	
C1.3 Sélectionner le matériel adéquat et les EPI adaptés (*)								X								X
C1.4 Planifier les phases de production							X								X	
Compétence 2 - Réaliser des techniques préliminaires																
C2.1 Habiller les poissons, volailles et gibiers (partie écrite)		X						X							X	
C2.2 Préparer les poissons, volailles, gibier, abats et viandes en fonction de leurs destination culinaire								X								X
C2.3 Décontaminer, éplucher et tailler des fruits et légumes						X					X				X	
C2.4 Préparer les assaisonnements et les alcools							X								X	
Compétence 3 - Réaliser les préparations de base																
C3.1 Réaliser les fonds, fumets, les jus, les gelées, les marinades							X								X	
Compétence 4 - Mettre en œuvre les techniques culinaires, les modes de cuisson et les consignes de refroidissement																
C4.1 Réaliser des pâtisseries sucrées et salées							X								X	
C4.2 Réaliser des pièces cocktail sucrées et salées								X								X

MI - Maîtrise Insuffisante / MF - Maîtrise Faible / MB - Maîtrise Satisfaisante / TBM - Très Bonne Maîtrise

* Si une des compétences C1.1, C1.3, C5.2 ou C5.4 est positionnée sur le palier "maîtrise insuffisante" (MI) ou qu'un manquement grave aux risques d'hygiène et de sécurité est constaté, le candidat ne peut obtenir la moyenne à l'épreuve.

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat	Note /20

Commission d'évaluation	
Nom & Signature professeur / formateur de spécialité	Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité

Positionnement de la partie 1 Écrit

+

Positionnement de la partie 2 Pratique

+

Positionnement de la partie 3 Orale

=

Positionnement final

Détermination d'une note à partir du profil du positionnement final

Émargement des membres de la commission d'évaluation

Appréciation obligatoire sur le profil et l'acquisition des compétences

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

Émargement des candidats	—	Mise en tenue du candidat Installation du candidat
Partie 1 - écrit	8 h 00 / 8 h 30	Questionnement et planification de la production
Partie 2 - pratique	8 h 30 / 12 h 30	Temps de fabrication
Pause	12 h30 / 13 h 20	Pause obligatoire de 50 minutes
Partie 2 - pratique (suite)	13 h 20 / 14 h 50	Temps de finalisation
Partie 3 - entretien	10 minutes par candidat	Dégustation et échange avec le jury

Session : 2027 Code :

Vous disposez d'un temps global de 7 h 00 pour cette épreuve qui comporte 3 parties :

- **Partie 1 – écrit : 30 minutes**
- **Partie 2 – pratique : 4 h 00 + 50 minutes de pause + 1 h 30**
- **Partie 3 – entretien : 10 minutes**

Situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) au sein du traiteur « Aux délices du Trégor » situé au bord des côtes finistériennes. L'entreprise met à la vente une production culinaire essentiellement basée sur des produits frais et applique une politique d'achat de ses matières d'œuvre en lien avec les circuits courts. Les productions de l'entreprise sont proposées à la clientèle tout au long de l'année suivant la saisonnalité. L'entreprise communique sur les allergènes.

Votre responsable vous demande de réaliser différentes productions dans le respect des consignes et des règles d'hygiène.

Les contenants utilisés sont tous recyclables, consignés ou réutilisables.

Vous serez amené(e) à échanger sur la qualité de votre production.

Partie 1 – écrit (30 minutes)

À partir du contexte, répondre aux questions posées **(document A à rendre)** et compléter la fiche de planification **(document B à rendre).**

Partie 2 – pratique – 6h20 (4h + 50 minutes de pause + 1h30)

Le responsable de production vous demande de concevoir ***un plat chaud à base de poisson avec des garnitures*** à partir du bon d'économat (annexe 1)

- Parer le filet de saumon, tailler des escalopes ;
- Réaliser un fumet de poisson ;
- Réaliser une farce mousseline aux petits légumes ;
- Façonner 4 paupiettes ;
- Réaliser un velouté à base de fumet ;
- Réaliser une garniture de 2 légumes tournés différents ;
- Réaliser un riz à court mouillement ;
- Dresser une portion chaude sur assiette ;
- Conditionner les portions restantes froides dans les contenants à disposition ;
- Compléter l'étiquette de vente (**document C à rendre**).

Le responsable de production vous demande de réaliser ***4 tartelettes au citron meringuées*** *à partir de la fiche technique fournie (annexe 2).*

- Réaliser 4 tartelettes au citron à partir de la fiche technique (annexe 2) ;
- Monter le dessert individuel de façon créative ;
- Compléter l'étiquette de vente (**document C à rendre**).

Session : 2027 Code :

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

Le responsable de production vous demande de concevoir ***4 mises en bouche identiques*** à base des éléments restants de manière à optimiser le panier mis à votre disposition :

- Confectionner à partir de techniques culinaires une mise en bouche (4 pièces)

Le nettoyage des postes de travail est inclus dans la durée de l'épreuve.

Partie 3 – orale – 10 minutes

Lors de l'entretien avec la commission d'évaluation :

- Présenter et analyser la fabrication d'un produit confectionné et choisi par la commission d'évaluation ;
- Présenter et donner une appellation à la mise en bouche ;
- Répondre aux questions de la commission d'évaluation.

ANNEXE 1 : LISTE DES PRODUITS MIS À LA DISPOSITION DU CANDIDAT POUR LE PLAT CHAUD A BASE DE POISSON AVEC GARNITURES

BON D'ÉCONOMAT

PRODUITS	UNITE	QUANTITE	PRIX UNITAIRE HT
Poissons			
Filet de merlan	kg	0,200	15,80 €
Filet de saumon	kg	0,900	20,80 €
Crevettes roses entières	kg	0,150	7,00 €
Arêtes de poisson	kg	0,700	1,30 €
Crèmerie.			
Œufs	Pièce	3	0,09 €
Crème	kg	0,300	3,21 €
Beurre	kg	0,300	5,95 €
Fruits et légumes.			
Oignons,	kg	0,100	0,90 €
Carottes	kg	0,300	0,80 €
Poireau	kg	0,100	1,80 €
Courgettes	kg	0,200	1,70 €
Champignons	kg	0,100	2,70 €
Pommes de terre	kg	0,300	1,80 €
Persil		Pm	
Thym, laurier		Pm	
Ail	kg	0,005	5,50 €
Tomates	kg	0,150	1,90 €
Echalotes	kg	0,050	2,80 €
Citron jaune	kg	0,120	3,50 €
Citron vert	kg	0,120	2,90 €
Estragon	Botte	1/8	1,15 €
Cerfeuil	Botte	1/8	1,10 €
Ciboulette	Botte	1/8	1,10 €
Economat.			
Farine	kg	0,250	1,80 €
Cognac	kg	0,020	9,95 €
Vin blanc	kg	0,200	1,70 €
Riz long	kg	0,200	2,80 €

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

ANNEXE 2 : FICHE TECHNIQUE POUR 4 *TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉE*

INGREDIENTS	UNITE	QUANTITE	PROGRESSION
Pâte sablée			Réaliser la pâte sablée
Poudre d'amandes	kg	0,063	
Sucre glace	kg	0,062	
Œuf	Pièce	1	
Beurre	kg	0,065	
Farine	kg	0,200	
Crème au citron			Réaliser la crème au citron
Sucre	kg	0,050	Porter à ébullition 0,050 kg de sucre, 0,050 kg de jus de citron et les 0,100 kg d'eau.
Jus de citron	kg	0,050	
Eau	kg	0,100	Blanchir les œufs avec 0,100 kg de sucre, ajouter 0,020 kg de fécule de maïs, verser le jus de citron et l'eau.
Œuf	Pièce	2	
Jaunes d'œuf	Pièce	2	Porter à ébullition l'ensemble de l'appareil en remuant.
Sucre	kg	0,100	
Fécule de maïs	kg	0,020	Décanter dans un récipient pour refroidir.
Beurre	kg	0,100	Incorporer 0,100 kg de beurre en parcelles et les zestes de citron hachés.
Zestes de citron confits	kg	0,005	
Meringue française			*Réaliser la meringue*
Blancs d'œufs	Pièce	2	Monter les blancs d'œuf avec 0,045 kg de sucre glace.
Sucre glace	kg	0,125	Ajouter délicatement les 0,080 kg de sucre glace.
			Mettre la meringue dans une poche à douille.
			Monter les tartelettes

ANNEXE 3 : LISTE DES ALLERGÈNES (document crée par la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs - CNCT)

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité :	CAP fabrication traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs	

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

CANDIDAT N°	

DOCUMENT A **À COMPLÉTER ET À RENDRE :**

À partir du contexte, répondre aux questions posées :

1. Au cours de cette production, vous êtes amené(e) à utiliser du poisson frais. Votre responsable vous demande de lui rappeler 3 bonnes pratiques hygiéniques minimum à mettre en place pour la préparation d'un poisson.

   ……
   ……
   ……
   ……

2. Pour la réalisation des paupiettes, vous devez habiller un saumon. Énumérer les étapes de l'habillage du poisson adaptées à la production demandée :

   ……
   ……
   ……
   ……
   ……

3. Vous procédez au refroidissement rapide des paupiettes de saumon. Indiquer en quoi consiste le principe du refroidissement rapide et préciser son intérêt.

Le principe :
……
……
……

L'intérêt :
……
……

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité :	CSS fabrication traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs	

CANDIDAT N°	

DOCUMENT B **À COMPLÉTER ET À RENDRE :**

Pour répondre à la production demandée, compléter la fiche de planification

INTITULE DES PRÉPARATIONS
1 – Le plat à base de saumon 2 – Les tartelettes au citron 3 – Les mises en bouche

Durée	*Horaire*	*Phases de planification*	*1*	*2*	*3*

	Session : 2027	Code :
Examen et Spécialité :	CSS fabrication traiteur	
Intitulé de l'épreuve :	EP1 Fabrication et finitions des produits traiteurs	

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

CANDIDAT N°	

DOCUMENT C **À COMPLÉTER ET À RENDRE :**

Compléter les étiquettes de vente :

Désignation du plat :

.....

.....

Allergènes :

.....

.....

Conditions de conservation : ..... °C

Date de conditionnement : .....

Date limite de conservation : .....

Désignation du plat :

.....

.....

Allergènes :

.....

.....

Conditions de conservation : ..... °C

Date de conditionnement : .....

Date limite de conservation : .....

Présentation du « sujet zéro » pour EP1 forme ponctuelle

Les modalités de certification pour répondre aux enjeux du nouveau diplôme

EP2 : Organisation de la production traiteur

Forme CCF Continué

Forme ponctuelle

Définition 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 de la production traiteur dans le respect des règles d’hygiène et de sécurité ».

- L’évaluation des acquis du candidat s’appuie sur les compétences opérationnelles et les résultats attendus correspondant aux activités professionnelles du pôle 2 :

➢ Sécurisation et optimisation de la production

➢ Choix des techniques culinaires et valorisation des matières d’oeuvre

➢ Analyse et communication

Cette épreuve prend appui sur la constitution par le candidat d’un portfolio numérique. Chaque candidat réalise, au fur et à mesure de sa formation, un portfolio qui regroupe des supports de présentation de travaux professionnels menés en établissement de formation et en entreprise. Le portfolio rend compte et explicite les activités professionnelles réalisées par le candidat

individuel

La construction du portfolio : Organiser la collecte des traces de l'activité

Portfolio

Dossier personnel de l'élève élaboré pendant la formation l'engageant dans une démarche réflexive sur sa formation **et se rapportant aux compétences du pôle 2** : Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Dossiers partagés

Vidéo

Travaux réalisés, productions

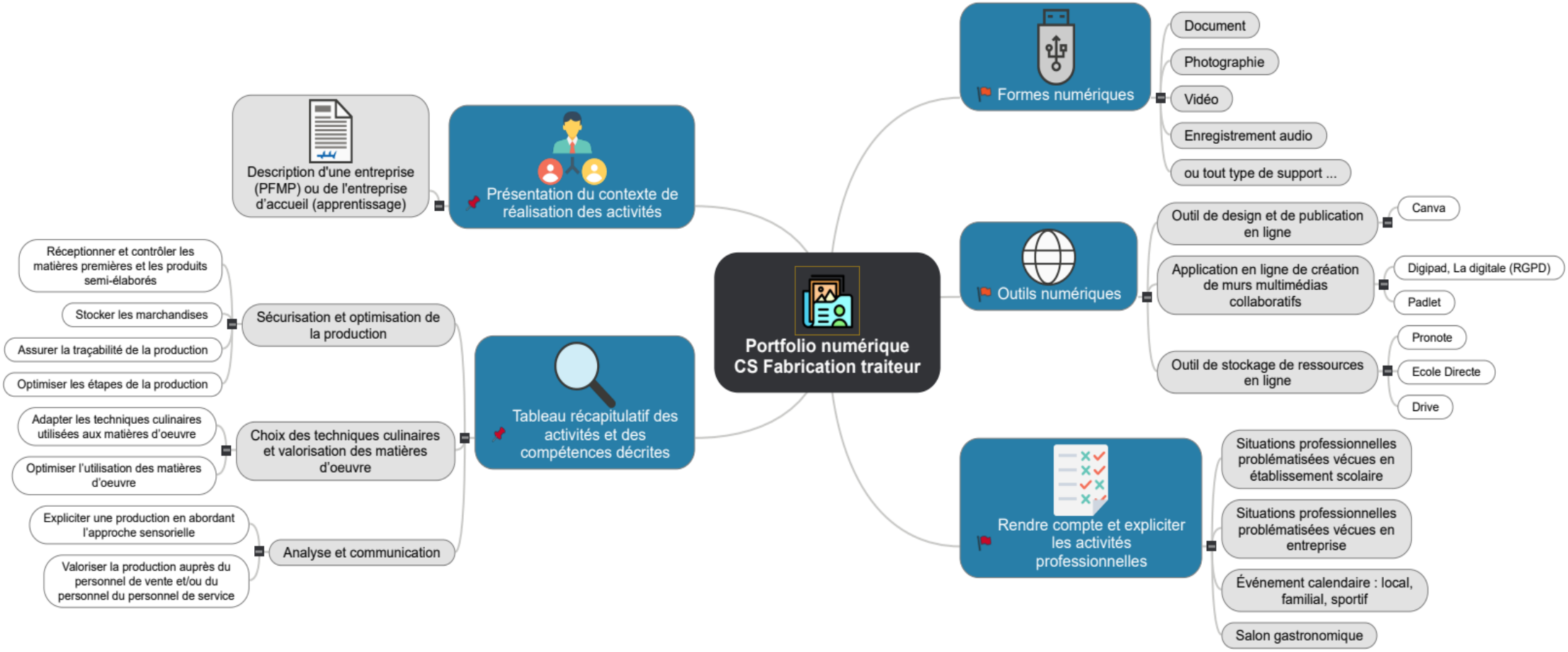
Fiche recette explicité

Photos

Blog
Site internet

Outils collaboratifs

La construction du portfolio



La construction du portfolio : exemple de présentation via un digipad

La philosophie du portfolio support du CCF continué

Une démarche qui suppose la mise en place d'une **méthodologie** liée à la collecte des traces de l'activité. C'est une **routine pédagogique** centrale du processus de formation.

Extraction du GAP page 79

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

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

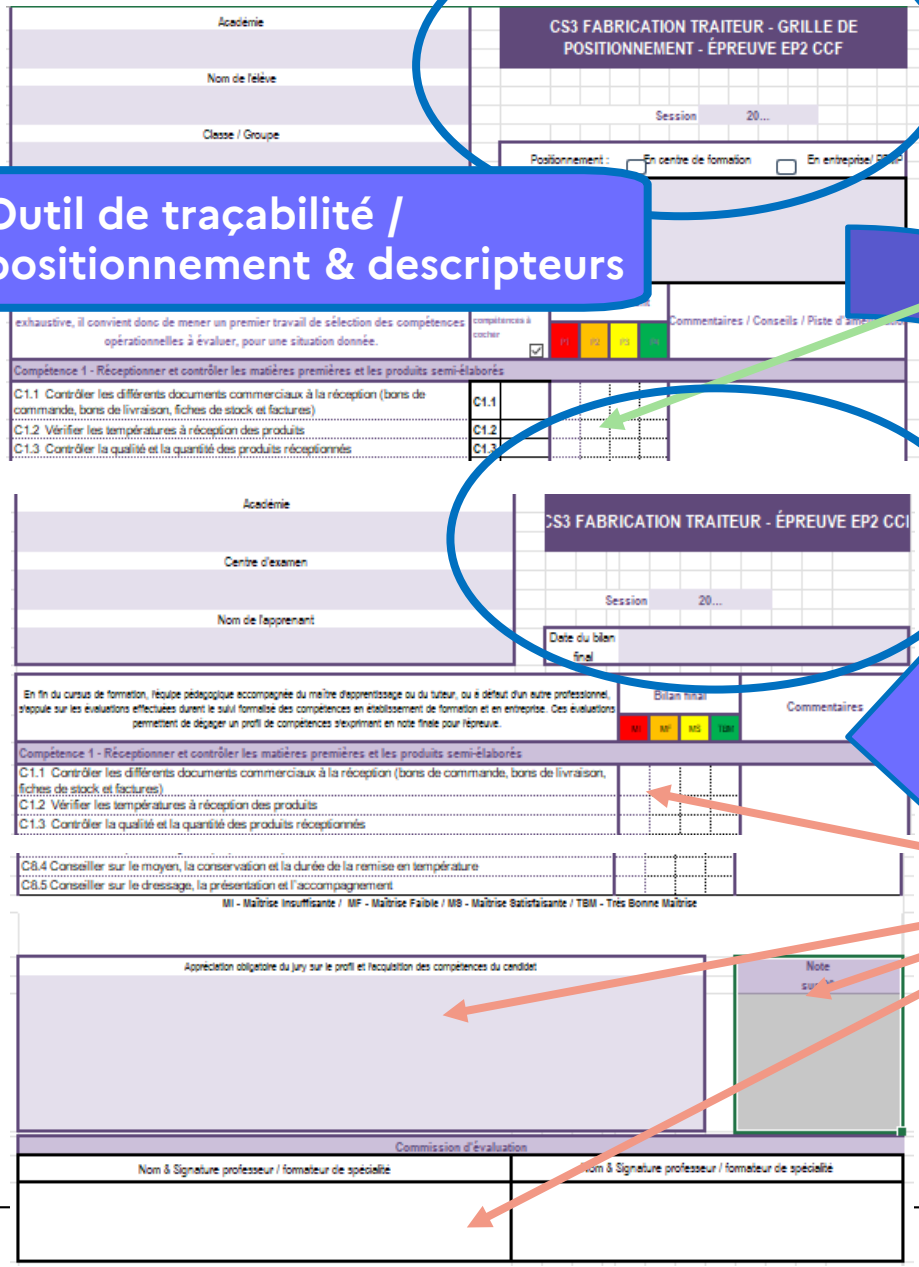
ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

L'épreuve EP2
Organisation de la production traiteur
- Forme CCF -

Outil de traçabilité / positionnement & descripteurs

Prend appui sur les travaux professionnels du candidat présentés dans le portefolio numérique



Positionnement des compétences en établissement de formation et en entreprise

L'équipe pédagogique et le maître d'apprentissage/ tuteurs dégagent un profil de compétences qui s'exprime en note finale pour l'épreuve

L'épreuve EP2
Organisation de la production traiteur
- Forme ponctuelle -

Coefficient 5 – Durée : 30 minutes (10 min exposé et 20 min d'entretien)

Épreuve orale qui prend appui sur la construction par le candidat d'un portfolio numérique

Partie 1 : **Exposé**	**10 minutes**	• Présentation du contexte d'une entreprise où le candidat a été formé • Description de deux activités sélectionnées dans le portfolio par le jury
Partie 2 : **Entretien**	**20 minutes**	Questionnement sur la base des activités développées dans le cadre de la formation

Commission d'évaluation composée de deux formateurs ou professeurs, l'un en traiteur, l'autre en sciences appliquées, et d'un professionnel

EP2
Organisation de la production traiteur

Évaluation des compétences mobilisées

- Forme ponctuelle -

Grille d'évaluation EP2

Compétences à évaluer à travers l'exposé orale du candidat et à travers les réponses aux questions posées par la commission

Prend appui sur les travaux professionnels du candidat présentés dans **le portefolio numérique**

Académie	CS3 FABRICATION TRAITEUR - ÉPREUVE EP2 PONCTUEL
Centre d'examen	
	Session 20...
Numéro du candidat	
	Date de l'épreuve

	MI	MF	MS	TBM
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés				
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)				
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits				
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés				
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire				
Compétence 2 - Stocker les marchandises				
C2.1 Stocker les produits livrés en respectant les températures de conservation et la rotation des stocks				
C2.2 Appliquer les règles de traçabilité				
Compétence 3 - Assurer la traçabilité de la production				
C3.1 Compléter les supports de traçabilité des produits fabriqués				
C8.3 Valoriser les qualités organoleptiques de la production				
C8.4 Conseiller sur le moyen, la conservation et la durée de la remise en température				
C8.5 Conseiller sur le dressage, la présentation et l'accompagnement				

MI - Maîtrise Insuffisante / MF - Maîtrise Faible / MS - Maîtrise Satisfaisante / TBM - Très Bonne Maîtrise

Appréciation obligatoire du jury sur le profil et l'acquisition des compétences du candidat	Note /20

Commission d'évaluation	
Nom & Signature professeur / formateur de spécialité	Nom & Signature professionnel ou professeur / formateur de spécialité

Positionnement par la commission du candidat à l'aide des descripteurs

Tableau des descripteurs des niveaux de compétences

CS3 Fabrication Traiteur – Épreuve EP2 - Descripteurs des niveaux de compétences

Pôle 2 – Organisation de la production traiteur dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité

Compétences opérationnelles	Maîtrise Insuffisante (MI)	Maîtrise Faible (MF)	Maîtrise Satisfaisante (MS)	Très Bonne Maîtrise (TBM)
Compétence 1 - Réceptionner et contrôler les matières premières et les produits semi-élaborés				
C1.1 Contrôler les différents documents commerciaux à la réception (bons de commande, bons de livraison, fiches de stock et factures)	La vérification de la conformité est absente	La vérification de la conformité de la commande est réalisée de façon aléatoire.	La vérification de la conformité de la commande est réalisée	La vérification de la conformité de la commande est réalisée avec une identification des anomalies. Les documents de traçabilité sont en place
C1.2 Vérifier les températures à réception des produits	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilité est absente	La vérification de la conformité des températures réglementaires leurs traçabilités n'est pas toujours réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité des températures réglementaires en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiquée
C1.3 Contrôler la qualité et la quantité des produits réceptionnés	Aucun contrôle qui permette d'établir la conformité de la livraison	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée de façon aléatoire(manque de traçabilité, de vérification)	La vérification de la conformité de la qualité et de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée	La vérification de la conformité de la qualité de la quantité des produits réceptionnés en assurant leurs traçabilités est réalisée. L'identification des anomalies est communiqu
C1.4 Déconditionner les produits si nécessaire	Aucun protocole de déconditionnement n'a été respecté.	Le déconditionnement des produits est réalisé sans prendre en compte le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention	Le déconditionnement des produits est réalisé dans le respect du guide des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures de prévention des risques	Le déconditionnement des produits est réalis dans le respect du guide des bonnes pratiqu d'hygiène et des mesures de prévention des risques professionnels. La mise en place des contenants est réalisée suivant le produit.

Détermination d'une note à partir du profil du positionnement final

L'épreuve EP2
Organisation de la production traiteur
- Forme ponctuelle -

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.

En amont de l'épreuve

Les trois membres de la commission d'évaluation :

- Prennent connaissance du portfolio
- Choisissent deux activités professionnelles
- Préparent les questions à poser sur les activités développées dans le cadre de sa formation qui sont présentes dans le portfolio et les reportent sur une feuille annexées à la grille d'évaluation

Le portfolio ne fait pas l'objet d'une évaluation

Questions / Réponses

Ressources disponibles :

- Référentiel de formation ;
- Guide d'accompagnement pédagogique
- « Structurateur » de scénario ;
- Outil de suivi/positionnement des compétences (tableur Excel) ;
- Sujet EP1 zéro ;
- Grille d'évaluation ponctuelle ;
- Grille d'évaluation CCF ;
- Descripteurs de niveaux des compétences ;
- Vidéo test de l'épreuve EP1 forme ponctuelle.

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
Liberté
Égalité
Fraternité

Centre national de ressources Hôtellerie-Restauration
Comprendre, apprendre et enseigner

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

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

ARTISAN CHARCUTIER DE FRANCE
CNCT

GHR
GROUPEMENT DES HÔTELLERIES & RESTAURATIONS DE FRANCE

MERCI POUR VOTRE ATTENTION