



**ÉCOLE
DES MÉTIERS**
DIJON MÉTROPOLE

L'excellence par l'alternance



ARRÊTÉ DE CRÉATION

Arrêté du 13 novembre 1987 ⁹

Vu Code ens. techn. ; Code trav. not. livre IX ; L. n° 71-577 du 16-7-1971 ; L. n° 75-620 du 11-7-1975 ; L. n° 85-1371 du 23-12-1985 ; L. n° 87-572 du 23-7-1987 ; L. n° 89-486 du 10-7-1989 ; D. n° 72-279 du 12-4-1972 ; D. n° 72-607 du 4-7-1972 ; D. n° 76-1304 du 28-12-1976 ; D. n° 87-852 du 19-10-1987 ; A. 6-6-1988 ; avis comm. profess. consult. comp.

Article premier. — Il est institué au plan national une mention complémentaire Employé traiteur.

Cette mention complémentaire est accessible :

a) Aux titulaires de l'un des diplômes suivants :

C.A.P. Cuisinier,

B.E.P. Hôtellerie-collectivités, option cuisine,

C.A.P. Charcutier préparation traiteur,

Brevet de Compagnon boucher-charcutier délivré par les chambres de métiers d'Alsace et de Moselle,

Baccalauréat professionnel Restauration,

Brevet de technicien Hôtellerie ;

b) Aux titulaires de l'un des diplômes du secteur professionnel de l'alimentation :

C.A.P. Boulanger,

C.A.P. Préparateur en produits carnés,

C.A.P. Poissonnier,

et ayant obtenu une note égale ou supérieure à 10 à l'épreuve facultative « préparation traiteur ».

Art. 2. — Le référentiel caractéristiques des compétences professionnelles, technologiques et générales requises et le règlement d'examen figurent respectivement en annexes I et II du présent arrêté.

Art. 3. — Le jury chargé de délivrer la mention complémentaire Employé traiteur est constitué dans les conditions définies par l'arrêté du 6 juin 1988 susvisé.

Art. 4. — Sont déclarés admis à cet examen les candidats qui pour l'ensemble des épreuves ont obtenu une moyenne générale égale ou supérieure à 10 sur 20 et une moyenne égale ou supérieure à 10 sur 20 à l'épreuve pratique.

Art. 5. — Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter de la session d'examen de 1990.

ANALYSE DE L'ACTIVITÉ

Référentiel de l'emploi

(Annexe I de l'arrêté du 13 novembre 1987)

La mention complémentaire Employé traiteur atteste d'une formation professionnelle théorique et pratique dans l'activité traiteur.

L'activité traiteur consiste à la réalisation d'éléments de repas élaborés ou de repas conditionnés, stockés et distribués selon les normes et les règles d'hygiène, de sécurité en conformité avec la législation.

Cette activité recouvre la commercialisation des produits en magasin, souvent leur conditionnement, leur livraison et leur remise à température à l'extérieur.

En raison de traditions professionnelles et de l'évolution de la consommation, nombre de métiers de l'artisanat concourent à cette activité notamment ceux de cuisinier, charcutier, pâtissier, boulanger, boucher, tripier, poissonnier.

Le titulaire de la mention complémentaire Employé traiteur doit être capable :

- De déterminer les matières premières nécessaires à la production ;
- D'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire ;
- D'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur ;

De respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas ;

De tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité ;

De réaliser une activité simple de distribution.

Il peut débiter immédiatement dans une entreprise réalisant une activité de traiteur en tant qu'employé qualifié.

Après une bonne expérience professionnelle, une maîtrise de ses acquis et si ses qualités professionnelles le lui permettent, il pourra :

Soit chercher à accéder à des postes de responsabilités ;

Soit chercher à créer sa propre entreprise.

Capacités et compétences requises

A. Compétence globale.

Le candidat à la mention complémentaire Employé traiteur doit être capable :

- De déterminer les matières premières nécessaires à la production ;
- D'appliquer les règles concernant la nutrition et l'hygiène alimentaire ;
- D'utiliser et d'entretenir les outils, matériels et machines nécessaires à l'activité traiteur ;

De respecter les règlements de sécurité, la législation relative à la préparation, la mise à disposition et la livraison des éléments de repas ;

De tenir compte des principaux aspects de l'environnement économique, juridique, sanitaire et social propres à l'activité ;

De réaliser une activité simple de distribution.

B. Capacités, connaissances et savoir-faire requis.

Cette compétence implique la mise en œuvre des capacités fondamentales suivantes (le plus souvent concomitantes) :

ORGANISER son poste de travail :

Utiliser une fiche technique en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,

Définir ses besoins en matières premières,

Déterminer son outillage ;

RÉALISER une prestation d'un repas, des éléments d'un repas, d'un buffet ou d'un cocktail ;

COMMUNIQUER par exemple :

Entretenir des relations de courtoisie dans l'équipe de travail,

Transmettre des informations au sein de l'entreprise,

Présenter des produits et susciter la vente ;

APPRÉCIER la qualité des mets en vérifiant la conformité des productions, des conditionnements et des livraisons aux commandes.

La mise en œuvre des capacités caractéristiques s'exprime dans des *activités professionnelles* qui utilisent les connaissances et les savoir-faire acquis dans *chacune des disciplines* de la formation technologique et professionnelle.

C. Exigences pour la délivrance de la mention complémentaire Employé traiteur.

Le candidat à la mention complémentaire Employé traiteur doit être capable de répondre aux exigences définies ci-après :

- a. En savoir-faire professionnels ;
- b. En connaissances technologiques ;
- c. En sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène ;
- d. En connaissance de l'entreprise traiteur.

Précisions concernant les exigences en savoir-faire professionnels :

Ces savoir-faire sont regroupés selon les rubriques suivantes :

1. La préparation des denrées.
2. L'élaboration de produits spécifiques.
3. Les cuissons.
4. Les appareils. Les fonds. Les sauces.
5. La pâtisserie salée et sucrée.
6. La cuisine à emporter.
7. La finition. La présentation. La conservation.
8. Le traiteur à domicile.
9. L'utilisation et la maintenance du matériel.

Ces savoir-faire, liés aux connaissances technologiques, forment un ensemble indissociable dans l'exercice du métier.

Savoir-faire

Le candidat à la mention complémentaire Employé traiteur doit être capable de :

1. Préparation des denrées,

Laver, éplucher avec le matériel approprié (manuel, mécanique) différents légumes et fruits.

Préparer persil en branches, pluches de cerfeuil, oignon clouté, bouquet garni.

Peler un poivron.

Préparer de la mie de pain, de la chapelure.

Paner.

Râper du gruyère.

Clarifier des œufs.

Plier, découper du papier sulfurisé.

Passer au chinois, à l'étamine.

Refroidir un fond, une fabrication.
 Brûler des demi-oignons.
 Canneler des fruits, des légumes.
 Peler à vif des agrumes (citrons, oranges,...).
 Historier des fruits, des légumes.
 Façonner à la cuillère : quenelles.
 Mouler des aspics, hacher de la gelée.
 Couper en tranches (émincer) à l'aide du couteau, des légumes, des fruits,
 du pain de mie,...
 Couper en dés : mirepoix, brunoise
 Couper en bâtonnets
 Couper en julienne
 Couper en paysanne.

} au couteau

Tailler des légumes à l'aide d'un coupe-légumes.
 Tailler : croûtes, croutons, canapés.
 Concasser ou hacher : persil, ail, œufs durs, tomates.
 Ciseler : oignons, échalottes, laitue.
 Escaloper champignons.
 Tourner différents légumes : carottes, navets, pommes de terre, selon les usages.
 Tourner et escaloper des fonds d'artichauts.
 Gratter et laver des moules.
 Ebarber les moules, décortiquer les crevettes.
 Ouvrir et nettoyer les coquilles Saint-Jacques.
 Habiller poissons plats et poissons ronds.
 Détailler les poissons en darnes et en tronçons.
 Désarêter les poissons.
 Lever les filets de poissons.
 Farcir les poissons.
 Désosser, parer, découper, barder, ficeler les principaux morceaux de viandes de boucherie utilisés par le traiteur.
 Plaquer les poissons.
 Hacher de la viande.
 Habiller les volailles.
 Plumer et dépouiller gibiers à plumes, à poils.
 Brider les volailles.
 Préparer les abattis de volailles.
 Découper à cru volailles et lapins.
 Désosser : volailles, lapins, gibiers et trier.
 Dénervier, trier.

Assaisonner, mettre en marinade.

Confectionner une farce en fonction des instructions d'une fiche technique.

Monter un décor intérieur.

Abats : préparer les abats blancs ou rouges.

2. *Elaborer des produits spécifiques* (à partir des techniques énoncées en 1. Préparation des denrées).

Charcuterie fine

Galantine et ballotines de porc, de volaille et de gibier.

Lapin farci.

Terrines mixtes de volaille, de gibier.

Terrines de poisson.

Terrines de légumes.

Foie gras d'oie et de canard.

Salades

Salades de légumes simples.

Salades composées.

Divers

Escargots.

Coquilles Saint-Jacques.

Bouchées et feuilletées.

3. *Cuissons.*

Cuissons dans un liquide

CUIRE :

Oeufs mollets, durs, pochés.

Légumes verts.

Légumes secs.

Pommes de terre à l'anglaise.

Pâtes et riz à grand mouillement.

Riz à court mouillement.

Quenelles et pâte à choux.

Semoule au lait.

Grecque.

Champignons à blanc.

Poissons et crustacés dans un court-bouillon simple.

Poissons à la nage, au bleu, dans un court-bouillon au lait.

Viandes et volailles, départ à froid, départ à chaud.

BLANCHIR :

Légumes.
Couennes de porc.
Lardons.

MONDER :

Tomates, amandes, pistaches.

GLACER :

Légumes, petits oignons à brun et à blanc.

A LA VAPEUR :

Poissons, viandes, légumes.

ÉTUVER :

Légumes, tomates concassées.

GRILLER :

Poissons plats, et ronds, en pièces, darnes, tronçons.
Viandes rouges et blanches, abats, volailles, charcuterie, légumes.

RÔTIR :

Viandes rouges et blanches, volailles.

POÊLER :

Viandes et volailles.

SAUTER :

Simple : pommes de terre, champignons, croûtons, meunière.
Divers : œufs au plat, omelettes plates ou roulées.
Avec déglçage : tournedos, noisette, volaille.
Pané : poisson, viande blanche.

FRIRE :

Aliments farinés.
Aliments panés, enrobés de pâte à frire.
Pommes de terre en 1 ou 2 temps.

BRAISER :

Viandes, légumes à « brun », à « blanc », volailles, abats.

CUIRE EN RAGOUT :

A brun, à blanc (viandes et volailles).

CUISSONS DIVERSES :

Oeufs brouillés.

Cuire au bain-marie : œufs en cocotte.

Clarifier les marmites, les gelées.

Gratiner à la salamandre et au four.

Glacer à la salamandre.

4. *Appareils. Fonds. Sauces.*

PRÉPARER OU UTILISER :

Liaisons à base d'amidons : roux, beurre manié, fécule de maïs, de pomme de terre.

Liaison à base de matières grasses *et/ou* de protéines : crème, beurre, jaunes d'œufs, sang.

Autres liaisons : purées de fruits, de légumes, par réduction.

Les farces : à gratin, duxelle.

Marinades : crues et cuites.

Fumet de poisson.

Fond brun de veau, de volaille, de gibier.

Réductions et glaces de poissons, de veau, volailles.

La demi-glace.

Fond de veau lié.

Veloutés de poisson, de veau, de volaille et dérivés.

Sauce tomate et dérivés.

Sauce béchamel et dérivés.

Petites sauces brunes et dérivés.

Sauces vin blanc, simples, à glacer.

Sauces brunes aux fruits.

Sauce américaine.

Sauce vinaigrette.

Sauces émulsionnées froides (type mayonnaise).

Sauces émulsionnées chaudes (type hollandaise).

Beurre blanc.

Produits semi-élaborés : sauces et fonds de sauce déshydratés,...

5. *Pâtisserie salée et sucrée.*

Tamiser, abaisser, fleurir.

Beurrer les moules, cirer les plaques.

Utiliser la poche.

Monter des blancs en neige, incorporer des blancs montés dans un appareil.

Fourrer et masquer une génoise.

Glacer au sucre glace et au fondant.
Utiliser le nappage.
Cuire au bain-marie : crèmes, flans, puddings,...
Préparer et peser des sirops (utilisation du densimètre).
Cuire du caramel, confectionner de la nougatine.
Pocher des fruits.
Cuire du riz pour entremets.

RÉALISER :

a) En sucrée :

Pâte à foncer : foncer, pincer, cuire.
Pâte feuilletée : débiter, cuire.
Pâte à choux : coucher, cuire, garnir.
Pâte à génoise : monter, cuire.
Pâte levée : façonnée, cuire.
Pâte à frire : enrober, cuire, glacer.
Meringues.
Appareil à crêpes (cuisson comprise).
Appareils à flans sucrés.
Crème pâtissière.
Crème anglaise et crème anglaise collée.
Crème fouettée, crème chantilly.
Crème au beurre.
Sauce aux fruits, sauce chocolat.

b) En salée :

Pâte à foncer.
Pâte feuilletée.
Pâte à choux.
Pâte levée.

6. *Cuisine à emporter.*

Réaliser des préparations salées ou sucrées à l'aide de fiches techniques.

7. *Finition. Présentation. Conservation.*

Vérifier et rectifier éventuellement les assaisonnements des préparations.

Présenter et décorer les préparations, réaliser selon les usages professionnels.

Choisir et mettre en œuvre les techniques de conservation en fonction du produit (réfrigéré, surgelé, sous vide) et respecter les règles d'hygiène, les conditions de stockage afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.

8. *Traiteur à domicile* (ou à distance).

RÉALISER :

Des préparations pour des buffets :

Canapés ;

Sandwiches ;

Mignonnettes ;

Mignonnettes en froids ;

Bouchées chaudes ;

Fours salés ;

Pains surprises.

Des grosses pièces pour buffets :

Viandes reconstituées ;

Poissons reconstitués.

SERVIR :

Dresser, décorer, buffet et tables à partir des consignes reçues.

Service à l'anglaise.

Choisir et mettre en œuvre les techniques de remise en température adaptées aux produits.

9. *Utilisation et maintenance du matériel.*

Utiliser le matériel de transport de denrées.

Nettoyer le matériel courant.

Nettoyer : avances, tables, bacs, sols, chambres froides.

Récurer le matériel en cuivre.

Nettoyer les machines à trancher, à découper, à hacher, parmentière, robot, mixer, cutter.

Ranger le matériel.

Régler et nettoyer : fourneau, grillade, friteuse, fours, salamandre, etc.

Vérifier l'allumage et le fonctionnement des matériels.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Savoirs technologiques associés

Précisions concernant les exigences en connaissances technologiques.

Ces connaissances technologiques sont regroupées selon les rubriques suivantes :

I. Les produits.

1. Le porc.
2. Le bœuf, le veau, le mouton.
3. Les abats.
4. Les poissons.
5. Les coquillages, les crustacés, les mollusques.
6. Les volailles.
7. Les gibiers.
8. Les produits laitiers, les corps gras, les œufs.
9. Les légumes frais et secs, les fruits.
10. Les condiments, les épices, les aromates.
11. Les produits semi-élaborés et d'assemblage.
12. Les adjuvants culinaires : colorants, additifs.
13. Les vins et les alcools.

II. La préparation et la cuisson.

1. Les farces.
2. Les pâtes, terrines, ballotines.
3. Les fonds, les fumets.
4. Les gelées.
5. Les sauces.
6. Les hors-d'œuvre.
7. Les liaisons.
8. Les farines et les pâtes.
9. La pâtisserie.
10. Les préparations de base.

Connaissances	Etre capable de
<p>I. Les produits.</p> <p>1. Le porc. Connaissance de l'animal : Anatomie générale : principaux organes ; Anatomie détaillée : os principaux, abats, boyaux, muscles ; Classement des carcasses ; Convention C.E.E. ; Inspection vétérinaire ; Découpe : principaux morceaux, utilisation ; Triage. Classification, destination.</p> <p>2. Bœuf, veau, mouton. Critères de qualité. Classification. Préparations préliminaires. Modes de cuisson : pocher, rôtir, griller, sauter, braiser, poêler. Applications culinaires.</p> <p>3. Les abats. Classification. Critères de qualité. Préparation préliminaire. Modes de cuisson et applications culinaires.</p> <p>4. Les poissons. <i>Mer</i> : Plats : sole, turbot, limande. Ronds : colin, lotte, congre. <i>Rivière</i> : anguille, truite, saumon. Classification. Critères de qualité. Achat, stockage, commercialisation. Préparations préliminaires. Modes de cuisson. Applications culinaires.</p> <p>5. Coquillages, crustacés, mollusques, anoures. Classification. Critères de qualité ; Indices de fraîcheur ; Etiquetage. Modes de cuisson : pocher, griller, frire, en sauce.</p>	<p>Préciser le nom et le rôle des principaux organes respiratoires, circulaires, digestifs. Citer les principales pièces musculaires. Citer les différents classements. Préciser le rôle de l'inspection vétérinaire. Nommer les différents morceaux. Citer les morceaux faisant l'objet du triage, donner les destinations.</p> <p>Enumérer les principaux critères de qualité des viandes. Nommer pour chacune des espèces, les principaux morceaux de 1^{re}, 2^e, 3^e catégories. Indiquer pour chacun d'eux et justifier : Les préparations préliminaires ; Les modes de cuisson applicables ; Les applications culinaires.</p> <p>Indiquer la nomenclature des abats. Enumérer les critères de fraîcheur et préciser les préparations préliminaires. Citer les applications culinaires et charcutières. Indiquer les modes de cuisson en applications culinaires des cervelles, langues, rognons, têtes, ris de veau.</p> <p>Classer les poissons en fonction de leur morphologie et de leur habitat. Enumérer les indices de fraîcheur ou d'altération pour les poissons entiers et détaillés. Indiquer pour chaque variété : les préparations préliminaires ; Les modes de cuisson possibles ; Les applications culinaires.</p> <p>Donner les saisons de fraîcheur pour les coquillages, les mollusques. Préciser pour chaque catégorie de produits : Les préparations préliminaires ; Un mode de cuisson possible ; Une application culinaire.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p><i>Mer</i> : étrilles, tourteaux, crevettes, langoustines, langoustes, homards.</p> <p><i>Eau douce</i> : écrevisses.</p> <p><i>Divers</i> : grenouilles, escargots.</p> <p>6. Volailles.</p> <p>Classification.</p> <p>Approvisionnement.</p> <p>Critères de qualité.</p> <p>Préparations préliminaires.</p> <p>Modes de cuisson : poêler, rôtir, sauter, griller, pocher.</p> <p>Applications culinaires.</p> <p>Applications charcutières.</p> <p>7. Gibiers.</p> <p>Législation.</p> <p>Classification.</p> <p>Préparations préliminaires.</p> <p>Modes de cuisson : poêler, rôtir, sauter, griller, pocher, ragoût.</p> <p>Préparations particulières : civets, salmis.</p> <p>Préparations charcutières : galantines, terrines, ballotines.</p> <p>8. Produits laitiers, corps gras, œufs.</p> <p>Qualités.</p> <p>Formes de commercialisation.</p> <p>Propriétés, utilisations.</p> <p><i>Produits laitiers</i> : lait, crèmes, fromages, yaourts.</p> <p><i>Corps gras</i> :</p> <p>Origine animale : beurre, saindoux, graisse d'oie ;</p> <p>Origine végétale : huile, margarine.</p> <p><i>Oeufs</i> :</p> <p>Formes de commercialisation.</p> <p>Critères de qualité.</p> <p>Propriétés.</p> <p>Mode de cuisson : mollet, durs, frits, pochés, au plat, omelette.</p> <p>Utilisations.</p> <p>9. Les légumes frais et secs, les fruits.</p> <p>Classification des fruits et légumes.</p> <p>Critères de qualité.</p> <p>Etiquetage, commercialisation.</p>	<p>Classer les volailles en fonction de leur stade de croissance, indiquer leur poids moyen, leurs applications culinaires les plus judicieuses.</p> <p>Préciser :</p> <p>Les préparations préliminaires ;</p> <p>Les modes de cuisson ;</p> <p>Les applications culinaires.</p> <p>Citer deux espèces de volailles commercialisées en filets.</p> <p>Indiquer les principales applications charcutières.</p> <p>Indiquer la législation concernant l'achat et la vente du gibier.</p> <p>Citer les rubriques du « registre du gibier ».</p> <p>Enumérer les préparations préliminaires.</p> <p>Enoncer les modes de cuisson, les applications culinaires et charcutières.</p> <p>Identifier les différents produits laitiers et corps gras.</p> <p>Enumérer leurs qualités, leurs utilisations, leurs propriétés.</p> <p>Identifier les principales formes de commercialisation.</p> <p>Justifier le choix des corps gras en fonction des applications.</p> <p>Donner les conditions de conservation.</p> <p>Commenter l'étiquetage.</p> <p>Juger de l'état de fraîcheur d'après l'aspect physique d'œuf cassé.</p> <p>Justifier l'utilisation de l'œuf entier, du blanc seul, du jaune seul, en cuisine, en pâtisserie, en charcuterie.</p> <p>Expliquer les précautions à prendre et les méthodes mises en œuvre dans les différents modes de cuisson.</p> <p>Reconnaître et commenter la qualité à partir de l'aspect et de l'étiquetage.</p> <p>Justifier les règles d'utilisation des légumes secs de l'achat à la consommation.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>Préparations préliminaires. Modes de cuisson : pocher, frire, griller, braiser, sauter, vapeur. Applications culinaires.</p> <p>10. <i>Condiments, épices, aromates.</i></p> <p>11. <i>Produits semi-élaborés et d'assemblage.</i></p> <p>12. <i>Adjuvants culinaires : colorants, additifs.</i></p> <p>13. <i>Vins et alcools.</i> Vins, alcools, liqueurs utilisés en cuisine et charcuterie. Classification. Utilisation.</p> <p>II. La préparation et la cuisson.</p> <p>1. <i>Farces.</i> Composition. Proportions. Utilisations.</p> <p>2. <i>Pâtes, terrines, ballotines.</i> Porc, veau. Volailles, gibier. Poisson. Légumes. Mixtes,...</p> <p>3. <i>Fonds, fumets.</i> Les fonds : Bruns : De veau, De gibier, Glacé de viande ; Blancs : De veau, De volaille. Les fumets : poisson.</p> <p>4. <i>Gelées.</i> Voir fonds et fumets en ajoutant les éléments gélifiants.</p> <p>5. <i>Sauces.</i> Sauces brunes : fonds de cuisson réduits, sauces montées au beurre, sauce tomate. Sauces blanches : béchamel et dérivées.</p>	<p>Justifier l'emploi de légumes surgelés. Proposer un mode de cuisson pour les fruits, les légumes frais et secs. Classier et identifier les divers aromates, épices et condiments. Citer quelques exemples d'utilisation. Indiquer l'intérêt et les limites gastronomiques des principaux types de produits semi-élaborés. Enoncer leurs règles d'utilisation. Proposer leurs possibilités d'assemblage. Citer les adjuvants utilisés dans l'activité traiteur et préciser leur rôle dans les préparations culinaires. Associer harmonieusement mets et vins pour trois mets. Associer mets et vins à leurs régions d'origine. Citer les principales liqueurs utilisées en cuisine et en charcuterie. Indiquer leur provenance et leur incidence sur le produit fini. Donner, en fonction d'une utilisation précise, la composition d'une farce. Enumérer les précautions spécifiques d'hygiène relatives à cette préparation.</p> <p>Donner, avec leurs proportions, tous les éléments nécessaires à leur fabrication en respectant la législation en vigueur. Préciser les conditionnements et les différentes possibilités de cuisson.</p> <p>Enumérer les différents fonds de base et dérivés liés ou non. Indiquer les phases principales de leur préparation. Préciser leurs utilisations et leurs avantages.</p> <p>Enumérer les principales gelées et leur composition. Clarifier une gelée. Citer quelques exemples d'utilisation. Enumérer les diverses sauces de base et dérivées. Indiquer les phases principales de leur préparation. Préciser leurs utilisations et leurs avantages respectifs.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>6. Les hors-d'œuvre. Connaître la préparation et la présentation de différents hors-d'œuvre à base de : <i>Froids</i> : charcuteries, crustacés, coquillages, fruits, légumes, œufs, viandes ; <i>Chauds</i> : à base de pâtes : Feuilletée, A foncer, A choux, A crêpes, Levée.</p> <p>7. Les liaisons. Composition. Règles d'utilisation. Utilisations. Objectifs.</p> <p>a) <i>Base féculents.</i> Roux divers. Farine torréfiée. Beurre manié. Arrow-root. Fécule. Maïzena.</p> <p>b) <i>Liaisons à base de matières grasses ou/et de protéines.</i> Au beurre. A la crème. Aux jaunes d'œufs. Au sang. Au corail.</p> <p>8. Farines et pâtes. Composition. Confection. Utilisation. Pâtes : Levée (brioches, savarins,...). A choux. Feuilletée. A foncer. A crêpes. A frire.</p> <p>9. La pâtisserie. a) <i>Salée.</i> Connaître la composition, la préparation, la cuisson de : La pâte feuilletée ;</p>	<p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur fabrication. Donner la progression technique.</p> <p>Enumérer les différents modes de liaison, les principales phases d'élaboration, leurs finalités.</p> <p>Donner les règles à observer pour l'utilisation des liaisons.</p> <p>Indiquer les principales règles pour maintenir une liaison stable et d'aspect homogène.</p> <p>Proposer des applications culinaires pour les pâtes ou appareils. Indiquer les précautions à prendre pour réussir leur fabrication. Enoncer la technique de préparation et l'utilisation des différents produits.</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des pâtes énumérées ci-contre.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>La pâte à foncer (brisée) ; La pâte à choux ; La pâte briochée ; La pâte levée ; La pâte à frire ; La pâte à crêpe.</p> <p>Connaître la fabrication et la cuisson des : Friands ; Pizzas ; Quiches ; Tartes salées ; Gnocchi ; Bouchées ; Saucisson brioché.</p> <p>b) <i>Sucrée.</i> Connaître la composition, la préparation, l'utilisation de :</p> <p>Pâtes : Levée (brioche, savarin, pain de mie) ; A choux (choux crèmes) ; Feuilletée (tartes aux fruits) ; A biscuits (génoise) ; A crêpes (crêpes) ; A frire (beignets).</p> <p>Crèmes : Pochée ; Anglaise ; Pâtissière ; Au beurre ; Fouettée.</p> <p>Fruits : préparation des fruits pochés.</p> <p>Appareils : Crème. Pudding. Soufflé. Bavarois. Riz à entremets.</p> <p>10. <i>Les préparations de base.</i> Composition. Préparation. Utilisation. Marinades crues. Marinades cuites. Marinades instantanées. Courts-bouillons divers (crustacés, poissons,...). Mirepoix. Matignon. Farce à gratin. Duxelles. Beurres composés. Blancs.</p>	<p>Donner la progression technique. Etablir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée. Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires pour la fabrication des produits énumérés ci-contre.</p> <p>Donner la progression technique. Etablir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée.</p> <p>Donner avec leurs proportions tous les éléments nécessaires à leur fabrication. Donner la progression technique. Etablir une fiche technique en fonction de la quantité de produits indiquée. Donner leur technique de préparation et leur utilisation.</p> <p>Donner leur technique de préparation et leur utilisation.</p> <p>Expliquer les rôles des différentes marinades et courts-bouillons. Enumérer les différentes phases principales de confection de la farce à gratin. Donner son utilisation. Expliquer mirepoix, matignon, duxelles, blancs et déduire leurs utilisations culinaires.</p>

Précisions concernant les exigences en sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

Ces exigences sont regroupées selon les rubriques suivantes :

A. Nutrition.

1. Les constituants alimentaires, principales propriétés.
2. L'alimentation rationnelle.
3. Le comportement alimentaire.

B. Hygiène.

1. La microbiologie alimentaire.
2. L'hygiène du personnel.
3. L'hygiène des produits alimentaires.
4. L'hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson.
5. L'hygiène du conditionnement et de la commercialisation.
6. L'hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution.
7. L'hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance.

Connaissances	Etre capable de
<p>A. Nutrition.</p> <p>1. Les constituants alimentaires, principales propriétés. Principales propriétés physiques des constituants alimentaires utilisés en techniques culinaires : Etat physique ; Solubilité ; Emulsification, facteurs de stabilisation. Modifications physicochimiques se produisant au cours des préparations culinaires et du stockage résultant de l'action : De l'air ; De la chaleur ; Des acides.</p> <p>2. Alimentation rationnelle. Besoins nutritionnels et apports recommandés. Place des différents groupes d'aliments. Equilibre alimentaire : Rations alimentaires ; Analyse critique de la valeur nutritive de plats préparés destinés à la vente.</p> <p>3. Comportement alimentaire. Evolution des modes alimentaires : influence du mode de vie, exigences du consommateur, évolution technologique des produits, évolution des modes d'approvisionnements. Perception sensorielle des aliments : Propriétés organoleptiques des aliments et préparations culinaires ; Rôle des organes sensoriels ; Notion d'analyse sensorielle.</p> <p>B. Hygiène.</p> <p>1. Microbiologie alimentaire. Principaux agents microbiens utilisés en technologie alimentaire.</p>	<p>Mettre en relation les propriétés et les applications culinaires c'est-à-dire ; Justifier une technique ; Justifier l'utilisation d'un aliment dont on utilise les propriétés d'un de ces constituants. Expliquer les transformations physicochimiques susceptibles de se produire au cours des préparations culinaires et du stockage. Expliquer les conséquences nutritionnelles des divers modes de cuisson.</p> <p>Pour un individu donné (défini par l'âge, l'activité, l'état physiologiques) : Indiquer les apports qualitatifs ; Justifier la place de chaque groupe d'aliment en précisant leurs caractéristiques nutritionnelles et les équivalences possibles ; Préciser les quantités d'aliments à consommer ; Proposer des préparations culinaires destinées à équilibrer un repas ; Proposer les modifications nécessaires de composition de plats préparés en vue d'un meilleur équilibre alimentaire.</p> <p>Commenter l'évolution des comportements alimentaires en Europe. Préciser les tendances actuelles du comportement alimentaire en France. Situer le rôle du traiteur dans cette évolution. Définir les critères d'appétence des préparations culinaires. Différencier faim et appétit. Mettre en relations les propriétés organoleptiques et les organes sensoriels concernés. Expliquer physiologiquement la perception des saveurs et des odeurs. Citer les facteurs modifiant les perceptions. Répertorier les différents stimuli (métaboliques, psychosensoriels et socioculturels). Discerner les facteurs qui concourent à mettre en valeur l'aliment ou la préparation.</p> <p>Nommer des microorganismes utilisés en technologie alimentaire.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>Principaux agents microbiens responsables d'intoxications alimentaires ; origine de leur pouvoir pathogène.</p> <p>Conditions de vie et de multiplication de ces microbes.</p> <p>Sources de contamination des aliments.</p> <p>Aliments-vecteurs et critères microbiologiques réglementaires.</p> <p>Mesures générales prophylactiques au cours de la chaîne alimentaire (denrées, locaux, personnels).</p> <p>Dispositif réglementaire : Services assurant les contrôles sanitaires et qualitatifs. Mesures d'hygiène et de santé publique.</p> <p>2. Hygiène du personnel. Responsabilité du personnel dans la contamination alimentaire. Tenue professionnelle. Hygiène corporelle.</p> <p>Comportement pendant le travail. Installations sanitaires.</p> <p>3. Hygiène des produits alimentaires. Problèmes d'hygiène posés lors de l'utilisation des denrées d'origine animale telles que : Viandes hachées et farces, abats ; Volailles et gibiers ; Produits de charcuterie, de pâtisserie ; Produits de la mer et d'eau douce ; Préparations à base de lait, d'œufs (crèmes, crèmes glacées).</p>	<p>Nommer les principaux germes responsables d'intoxications alimentaires, les situer par rapport aux différents types connus. Définir la virulence. Définir le pouvoir pathogène. Différencier exotoxines et endotoxines en donnant un exemple de chacune des catégories. Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des microorganismes. Justifier le rôle de la température de l'eau et de l'oxygène, du pH, des agents inhibiteurs. Enumérer les causes de contamination alimentaires. Citer les aliments-vecteurs d'intoxication alimentaires les plus fréquemment impliqués. Justifier les critères microbiologiques. Prévoir dans une situation professionnelle donnée les risques d'évolution d'une denrée ou d'une préparation. Justifier les mesures générales prophylactiques relatives à : La surveillance sanitaire des denrées ; Le nettoyage et la désinfection des locaux ; La surveillance de l'état de santé des personnels. Préciser le rôle de l'inspection sanitaire. Préciser et justifier les conditions d'attribution de la marque de salubrité. Préciser le rôle du service de la répression des fraudes et de la qualité. Préciser le but du règlement sanitaire départemental. Enoncer les risques de contamination générés par le personnel. Décrire et justifier les caractéristiques de la tenue professionnelle. Enoncer et justifier les règles d'hygiène corporelle à prendre avant, pendant et après l'activité professionnelle. Justifier les comportements au cours du travail. Enumérer et justifier les installations sanitaires nécessaires.</p> <p>Justifier le risque de contamination des produits d'origine animale. Justifier le risque sanitaire d'une viande ou de tout autre produit haché(e). Enoncer les conditions de préparation, d'entreposage, d'utilisation des denrées d'origine animale.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>Problèmes d'hygiène posés par l'utilisation de denrées d'origine végétale telles que :</p> <p>Les végétaux à consommer crus ; produits de la quatrième gamme ;</p> <p>Épices, aromates, condiments,...</p> <p>Problèmes d'hygiène et de sécurité posés par les appareils de préparation.</p> <p>4. Hygiène liée aux nouvelles techniques de cuisson.</p> <p>Principes des nouvelles techniques (cuisson sous vide, cuissons dérivées).</p> <p>Risques sanitaires spécifiques à ces techniques.</p> <p>Principe de fonctionnement des appareils à conditionner « sousvide ».</p> <p>Mesures réglementaires.</p> <p>5. Hygiène du conditionnement et de la commercialisation.</p> <p>Risques de contamination par l'emballage et au cours de la commercialisation.</p> <p>Types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur.</p> <p>Matériaux, matériels : Etude technologique ; Aspects réglementaires.</p> <p>Nettoyage, désinfection des conteneurs.</p> <p>6. Hygiène relative au transport, à l'entreposage et à la distribution.</p> <p>Principe de la chaîne du froid ; Réglementation relative aux conditions de transport des denrées périssables ;</p>	<p>Définir les produits de la quatrième gamme, préciser et justifier les conditions de préparation, d'entreposage des denrées d'origine végétale.</p> <p>Justifier les risques sanitaires des épices, aromates, condiments.</p> <p>Énoncer les risques liés à l'utilisation des appareils de préparation en ce qui concerne la qualité bactériologique des préparations et la sécurité de l'utilisateur.</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils de préparation.</p> <p>Donner le principe de la cuisson sousvide et préciser son intérêt.</p> <p>Préciser les relations entre les divers paramètres (températures, temps-pression).</p> <p>Mettre en relation les conditions de cuisson des nouvelles techniques et le risque microbiologique.</p> <p>Expliquer le fonctionnement et préciser les différentes mises en œuvre de ces appareils.</p> <p>Interpréter les indications données par l'appareil au cours de son fonctionnement.</p> <p>Préciser les conditions d'hygiène et de sécurité à respecter lors de la mise en œuvre des nouvelles techniques.</p> <p>Préciser les conditions réglementaires dans lesquelles ces techniques peuvent être effectuées chez les professionnels.</p> <p>Énoncer les caractéristiques des matériels, supports, éléments de décor destinés à la présentation et à la commercialisation.</p> <p>Justifier l'emploi des différents types de conditionnement utilisés dans l'activité traiteur.</p> <p>Énoncer les propriétés attendues d'un emballage.</p> <p>Interpréter les informations portées sur l'emballage.</p> <p>Citer les matériaux utilisés pour l'emballage des préparations alimentaires de l'activité traiteur.</p> <p>Justifier leur choix lors d'usages précis.</p> <p>Justifier le choix de la technique de nettoyage.</p> <p>Justifier la fréquence des opérations.</p> <p>Énoncer et justifier le principe de la chaîne du froid : En réfrigéré ; En surgelé.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>Réglementation relative à l'entreposage des denrées ;</p> <p>Réglementation relative à la congélation, à la conservation, à la décongélation des denrées.</p> <p>Matériels de transfert.</p>	<p>Repérer les points névralgiques de son application. Justifier les conditions de transport des denrées périssables.</p> <p>Citer les contrôles à effectuer lors de la réception des denrées (état de fraîcheur, température, date limite de consommation, étanchéité et propreté des emballages, propreté des matériels de transfert et en général conformité au cahier des charges).</p> <p>Enoncer les mesures à prendre pour assurer l'entreposage.</p> <p>Justifier les consignes de décongélation.</p> <p>Justifier l'interdiction de recongélation.</p> <p>Justifier le choix et l'adaptation du matériel en fonction du transport à effectuer.</p> <p>Préciser les conditions et la périodicité des opérations d'entretien.</p>
<p>7. Hygiène relative aux plats cuisinés à l'avance. Définition et champ d'application des plats cuisinés à l'avance.</p> <p>Réglementation spécifique des plats cuisinés à l'avance.</p> <p>Equipements et matériels assurant le respect de la réglementation :</p> <p>Appareils de maintien en température ;</p> <p>Appareils de refroidissement rapide ;</p> <p>Appareils de remise en température.</p>	<p>Définir un plat cuisiné à l'avance.</p> <p>Enoncer les ingrédients qui caractérisent cette appellation en référence à la réglementation.</p> <p>Donner en le justifiant le principe de la liaison chaude (température et durée de conservation seront précisées).</p> <p>Donner en le justifiant le principe de la liaison froide (réfrigérée, surgelée) (températures, durée de refroidissement, durée de conservation seront précisées).</p> <p>Préciser, en les justifiant, les conditions de remise en température (température à atteindre, durée de remise en température et durée de conservation seront précisées).</p> <p>Justifier les équipements et matériels nécessaires.</p> <p>Présenter le principe de fonctionnement de chaque type d'appareils.</p> <p>Indiquer les systèmes de régulation et de sécurité.</p> <p>Justifier les règles d'utilisation et d'entretien des appareils.</p>
<p>8. Hygiène des matériels, des équipements, des locaux. Matériaux, matériels et équipements.</p> <p>Produits et matériels d'entretien d'hygiène et de désinfection.</p>	<p>Justifier en fonction des règles d'hygiène et d'entretien le choix des matériaux, des équipements.</p> <p>Interpréter une fiche technique de produit ou de matériel.</p>

Connaissances	Etre capable de
<p>Entretien des locaux, des matériels, des équipements.</p> <p>Principe de la « marche en avant ».</p> <p>Installation rationnelle des locaux professionnels : laboratoire, magasin et locaux annexes.</p>	<p>Choisir les procédés, les matériels et les produits adaptés à une situation en tenant compte des aspects réglementaires.</p> <p>Préciser en la justifiant la périodicité des opérations d'entretien des locaux, des matériels, des équipements.</p> <p>Expliquer et justifier le principe de la « marche en avant ».</p> <p>Analyser un plan de laboratoire pour mettre en évidence ce principe.</p> <p>Situer sur un plan les différents secteurs des locaux professionnels et préciser leurs équipements spécifiques.</p> <p>Justifier l'organisation de l'élimination des déchets.</p>

Précisions concernant les exigences en connaissance de l'entreprise traiteur

Ces exigences sont regroupées selon les rubriques suivantes :

1. L'activité traiteur.
2. L'aspect commercial de la profession.
3. L'organisation du travail.
4. La gestion de l'entreprise traiteur.

Connaissances	Etre capable de
<p>1. L'activité traiteur. Finalités du métier de traiteur.</p> <p>Les différentes formes d'exercice de l'activité traiteur.</p> <p>La place de l'activité traiteur dans l'environnement économique national et européen.</p> <p>2. L'aspect commercial de la profession. La commercialisation : En boutique ; A consommer sur place ; A emporter. Livraison à domicile.</p> <p>Réalisation d'un service à l'extérieur.</p> <p>3. L'organisation du travail. L'organisation scientifique du travail.</p> <p>Réglementation de l'hygiène et de la sécurité spécifique de l'activité traiteur.</p> <p>4. La gestion de l'entreprise traiteur. Gérer quantitativement et qualitativement les stocks.</p> <p>Etude des éléments constitutifs des coûts et des prix de vente.</p> <p>Les documents d'achat et de vente dans l'entreprise.</p>	<p>Enoncer les spécialités de l'activité traiteur par rapport aux métiers de bouche.</p> <p>Différencier les activités du traiteur : Traiteur boutique ; Traiteur à domicile ; Traiteur industriel.</p> <p>Caractériser les différentes prestations traiteur : Lunch, repas à domicile ; Buffet dinatoire ; Buffet campagnard ; Cocktail ; Buffet à thème.</p> <p>Présenter les produits, proposer et argumenter la vente (promotion, suggestions spécialités, portion, quantité).</p> <p>Conseiller la clientèle sur le mode d'utilisation (remise en température, durée et modalités de conservation).</p> <p>Enregistrer la commande et en réunir les éléments.</p> <p>Renseigner le client sur les prestations de l'entreprise.</p> <p>Citer les divers impératifs d'un service à l'extérieur.</p> <p>Organiser son travail en fonction de directives ou d'un calendrier de production.</p> <p>Organiser son poste de travail dans l'entreprise en respectant les règlements d'hygiène et de sécurité.</p> <p>Contrôler la bonne conservation des matières premières utilisées.</p> <p>Adapter les fiches techniques de fabrication à une production particulière.</p> <p>Rédiger une fiche technique de fabrication.</p> <p>Etablir un coût de revient et un prix de vente théorique.</p> <p>Calculer les ratios : Coût matière ; Coût personnel ; Coût énergie.</p> <p>Caractériser les documents suivants : Bons de commande ; Bons de livraison ; Facture.</p>

RÈGLEMENT D'EXAMEN

Examen par épreuves terminales

Annexe II de l'arrêté du 13 novembre 1987

Epreuves	Coefficient	Durée	Nature
Domaine professionnel pratique :			
EP1. Pratique professionnelle	10	5 h	pratique
Domaine professionnel théorique :			
ET1. Technologie professionnelle	4	1 h	écrite
ET2. Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène.....	3	1 h	écrite
ET3. Connaissance de l'entreprise trai- teur	3	1 h	écrite

Les élèves des établissements d'enseignement doivent justifier avoir accompli un stage en entreprise d'une durée minimum de dix semaines au cours de leur scolarité.

DÉFINITION DES ÉPREUVES

1. DOMAINE PROFESSIONNEL PRATIQUE

EP1. Pratique professionnelle

Cette épreuve comporte trois phases et vise à évaluer les compétences du candidat en :

- Organisation ;
- Production ;
- Présentation et distribution.

Phase d'organisation (2 points).

Cette phase de l'épreuve a pour objectif d'évaluer le candidat sur la rédaction d'une fiche technique à partir d'un plat à concevoir.

A partir d'un thème, de produits déterminés (principe du panier), de techniques imposées, le candidat conçoit la recette d'un plat pour 4 personnes et, sous la forme d'une fiche technique, propose les éléments qualitatifs et quantitatifs nécessaires, ainsi que les phases d'exécution et calcule le coût des matières premières de ce plat.

Pour ce même plat, il est demandé au candidat d'établir une « fiche conseil » précisant les conditions de remise en température, de dressage et de service.

Phase de production (12 points).

Le candidat exécute le plat qu'il a conçu ainsi qu'un plat imposé à partir d'une fiche technique qui lui est fournie.

Cette phase de production a pour objectif d'évaluer le candidat sur les points suivants :

Le respect des règles d'hygiène et de sécurité (2 points).

La maîtrise des techniques (6 points).

La qualité de la présentation et de la créativité, le bon conditionnement des denrées (4 points).

Phase de distribution (6 points).

En fonction du thème imposé, le candidat doit prévoir la disposition des plats, soit sur un buffet, un comptoir, etc., et assurer leur mise en valeur.

La remise en température des plats doit s'effectuer conformément à la réglementation en vigueur.

L'évaluation se fera sur les points suivants :

Qualité et originalité de la présentation (2 points).

Dégustation, appréciation (4 points).

2. DOMAINE PROFESSIONNEL THÉORIQUE

ET1. Technologie professionnelle

Les candidats auront à répondre à cinq questions simples, indépendantes les unes des autres, se rapportant à des thèmes contenus dans le référentiel professionnel.

ET2. Sciences appliquées à la nutrition et à l'hygiène

L'épreuve comprendra trois questions dont une au moins portera sur la partie « Nutrition ».

L'épreuve pourra s'appuyer sur des documents (extraits de textes réglementaires, compte rendus de contrôle sanitaires, plans de locaux, fiches techniques de préparations culinaires ou d'appareils, reproductions d'étiquetage ou d'emballage, articles de presse,...).

L'épreuve pourra conduire à l'analyse d'une situation professionnelle.

Le jury appréciera :

L'exactitude des connaissances ;

L'aptitude du candidat à mobiliser ses connaissances scientifiques pour justifier le choix des techniques, de matériels ;

L'aptitude à utiliser les textes réglementaires pour proposer et justifier une ou des solutions ;

La rigueur du raisonnement et la clarté de l'expression.

ET3. Connaissance de l'entreprise traiteur

Cette épreuve, sous forme écrite, devra prendre en compte les thèmes retenus dans le référentiel, notamment les lieux d'exercice du métier de traiteur, les types de prestations effectuées par le traiteur, les aspects de la commercialisation, la gestion de l'activité traiteur sans omettre ses aspects juridiques et de rentabilité.

Concrètement, l'épreuve pourra prendre la forme d'un petit cas d'organisation, d'une analyse simple ou d'une instruction pratique, par exemple :

Description d'une organisation, d'ateliers de production, d'une prestation traiteur ;

Etablissement des coûts matières à partir de données fournies ;

Analyse de documents de vente en vue de la commercialisation d'une prestation traiteur...

Cette mention complémentaire est accessible aux candidats titulaires :

- des certificats d'aptitude professionnelle de :
 - Cuisinier,
 - Charcutier préparation traiteur,
 - Boulanger,
 - Préparateur en produits carnés,
 - Poissonnier ;
- des brevets d'études professionnelles d' :
 - Hôtellerie - collectivités, option cuisine ;
- du brevet de Compagnon boucher-charcutier délivré par les chambres des métiers d'Alsace et de Moselle ;
- du brevet de technicien Hôtellerie ;
- du baccalauréat professionnel Restauration,
qui ont suivi des cours de perfectionnement pendant 1 an.