

RÉFÉRENTIEL DE CERTIFICATION

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

C1 - ORGANISER - PRÉPARER		
L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir : <ul style="list-style-type: none"> • le port d'une tenue professionnelle adaptée, • le respect des pratiques d'hygiène, • la santé et la sécurité au travail, • les bons usages de la profession, • l'application de la réglementation en vigueur. 		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
C1.1 Organiser la réception des produits C1.1.1 Préparer les zones de stockage C1.1.2 Préparer le matériel et les outils de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> ◆ palettes, étagères ◆ machine à glace, glace en paillettes ◆ coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation ◆ feuilles de protection (plastique, papier...) ◆ chambres : froid positif et froid négatif ◆ thermomètres, sondes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la propreté du lieu et du matériel ◆ le rangement du lieu de stockage avec prise en compte de la rotation des produits ◆ la mise à disposition du matériel adapté
C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente C1.2.1 Choisir et mettre en place l'outillage et le matériel adaptés, préparer le matériel nécessaire à la vente C1.2.2 Entretenir et mettre en état les couteaux et autres outils tranchants	<ul style="list-style-type: none"> ◆ linéaire d'étal et plan de travail, glace, papier sulfurisé, décor ◆ pinces, cuillères, spatules... ◆ matériel de pesage ◆ poubelles, gants... ◆ sacs bretelles, boîtes... ◆ outils ◆ machines à affûter et/ou fusils 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la propreté du matériel ◆ la mise en place rationnelle de l'outillage sur le plan de travail ◆ un espace de travail bien organisé ◆ la mise à disposition du matériel spécifique ◆ des outils propres et en état ◆ des outils tranchants
C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels C1.3.1 Préparer le(s) produit(s) de nettoyage et de désinfection C1.3.2 Préparer les matériels	<ul style="list-style-type: none"> ◆ protocole de nettoyage ◆ les produits de nettoyage, de désinfection et de décontamination ◆ centrale de nettoyage, raclettes, brosses... 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ l'adéquation entre le(s) produit(s) d'entretien et la technique de nettoyage et de désinfection ◆ la conformité du matériel de sécurité
C1.4 Préparer les supports de vente et d'information	<ul style="list-style-type: none"> ◆ étiquettes ◆ panneaux, fiches recettes... 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la propreté des matériels d'étiquetage et d'information ◆ la publicité sur lieu de vente (PLV, recettes...)

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

C2 - RÉALISER		
L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir : <ul style="list-style-type: none"> • le port d'une tenue professionnelle adaptée, • le respect des pratiques d'hygiène, • la santé et la sécurité au travail • les bons usages de la profession, • l'application de la réglementation en vigueur. 		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
C2.1 Réceptionner les produits livrés C2.1.1 Peser, compter	<ul style="list-style-type: none"> ◆ matériel de pesage 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ l'utilisation correcte et adaptée du matériel de pesage
C2.1.2 Enregistrer	<ul style="list-style-type: none"> ◆ documents et outils d'enregistrement (informatique...) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la réalisation de l'enregistrement des documents de traçabilité...
C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks C2.2.1 Ranger les aires de réception et de stockage C2.2.2 Déconditionner, reconditionner	<ul style="list-style-type: none"> ◆ produits aquatiques¹ ◆ palettes, étagères ◆ machine à glace, glace en paillettes ◆ coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation ◆ feuilles de protection (plastiques, papier...) ◆ chambres : froid positif et froid négatif ◆ thermomètres, sondes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect des règles de stockage ◆ la propreté des lieux, pas de produits à même le sol, un rangement rationnel ◆ une utilisation du matériel adapté ◆ le respect des produits aquatiques
C2.2.3 Stocker les produits livrés		
C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés, mollusques et garnitures C2.3.1 Mettre en œuvre les techniques de préparation : Parer : écailler, ébarber, éviscérer, retirer les ouïes, peler, dépouiller Châtrer Préparer en blanc : retirer les tentacules, le bec, la plume ou l'os et peler, réserver la poche d'encre Tailler des légumes : julienne et brunoise	<ul style="list-style-type: none"> ◆ plan de travail et planche à découper ◆ produits aquatiques et autres ◆ outils tranchants et ciseaux ◆ écailleur ◆ pince à épiler ◆ bacs ◆ eau, poubelles ◆ consignes, fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect de la matière d'œuvre ◆ le choix justifié de la technique utilisée ◆ la régularité de la coupe, des poids, de l'épaisseur ◆ la coupe « franche » ◆ la perte minimale de produit (parures) ◆ le filet sans arête
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
Ouvrir : Coquillages, Oursins Couper homard, langouste, gambas ou langoustine à cru	<ul style="list-style-type: none"> ◆ outils tranchants et ciseaux ◆ couteau à huîtres et couteau à Saint-Jacques... ◆ gant de protection (préconisé) 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect du produit en vue de la consommation ◆ l'ouverture du produit sans débris
C2.3.3 Mettre en œuvre les techniques de finition : Ficeler rôtis, paupiettes, crustacés... Préparer en brochettes (cubes) en papillotes Trancher en carpaccio, poissons fumés Hacher au couteau : tartare Émincer en goujonnette, en biais	<ul style="list-style-type: none"> ◆ plan de travail et planche à découper ◆ produits aquatiques ◆ outils tranchants et ciseaux ◆ ficelle ◆ bacs ◆ eau, poubelles ◆ consignes, fiches techniques 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le ficelage adapté et régulier ◆ la régularité de la coupe ou du tranchage

¹ Produits aquatiques tous produits de mer et d'eau douce, de pêche et d'élevage

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
Ouvrir et présenter les coquillages crus ou cuits, ouvrir et/ou couper et présenter les crustacés cuits	<ul style="list-style-type: none"> ◆ plateaux ◆ glace ◆ papier film ◆ algues ◆ citron, persil 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le dressage rationnel et adapté à la dégustation ◆ l'esthétique de la présentation ◆ la découpe du citron
<p>C2.4 Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires : sauter, pocher, griller, cuire au four (chaleur sèche, chaleur humide, micro-ondes), frire</p> <p>C2.4.1 Cuire C2.4.1.1 des poissons, des coquillages, mollusques et crustacés</p> <p>C2.4.1.2 des légumes d'accompagnement et des céréales (poireaux, carottes, champignons, haricots verts, tomates, courgettes, pomme de terre, oignons, échalotes, ail, riz, pâtes)</p> <p>C2.4.2 Préparer des sauces concassée de tomates, béchamel, beurre composé à cru, beurre fondu, sauces vin blanc vinaigrette, mayonnaise et dérivés</p> <p>C2.4.3 Saler et dessaler un poisson en vue d'une fumaison ou d'une conservation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ produits aquatiques ◆ outils tranchants et ciseaux ◆ plan de travail et planche à découper ◆ matériels de cuisson ◆ matériel de dressage et de conditionnement ◆ consignes, fiches techniques ◆ produits ◆ matériels de cuisson ◆ fumet de poisson, ◆ ingrédients divers ◆ matériel produits aquatiques ◆ matériel ◆ consignes, fiches techniques ◆ sel et épices ◆ les produits aquatiques 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ l'utilisation rationnelle du matériel mis à disposition ◆ le choix d'un mode de cuisson adapté au produit ◆ le respect du temps de cuisson ◆ le respect de l'assaisonnement ◆ le respect des fiches techniques, du temps imparti ◆ le respect de l'assaisonnement ◆ l'utilisation rationnelle du matériel mis à disposition ◆ le respect des dosages requis ◆ le respect des temps de maturation ◆ le respect du dessalage
C2.4.4 Conditionner et stocker les produits fabriqués	<ul style="list-style-type: none"> ◆ produits aquatiques² ◆ palettes, étagères ◆ machine à glace, glace en paillettes ◆ coffres, bacs, caissettes en polystyrène avec évacuation ◆ feuilles de protection (plastiques, papier...) ◆ chambres : froid positif et froid négatif ◆ thermomètres, sondes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect des règles de stockage ◆ la propreté des lieux, pas de produits à même le sol, un rangement rationnel ◆ une utilisation du matériel adapté ◆ le respect des produits aquatiques
<p>C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, outillage et locaux</p> <p>Appliquer les techniques de nettoyage et de désinfection Entretien matériels et équipement Entretien des locaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ les matériels et produits de nettoyage et de désinfection ◆ le protocole de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le bon choix des produits utilisés ◆ la propreté de l'équipement et des matériels ◆ un état sanitaire parfait des locaux ◆ le respect du protocole de nettoyage

² Produits aquatiques tous produits de mer et d'eau douce, de pêche et d'élevage

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C2.6 Réaliser les opérations liées à la vente</p> <p>C2.6.1 Approvisionner les vitrines : mettre en place, mettre en valeur, étiqueter, protéger les produits Renouveler la glace</p> <p>C2.6.2 Peser, emballer</p> <p>C2.6.3 Approvisionner la surface de vente Approvisionner et réapprovisionner l'étal (glaçage, produits...)</p> <p>C2.6.4 Resserrer en chambre froide</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la matière d'œuvre, les éléments de présentation, de décoration ◆ les étiquettes ◆ les consignes ◆ le matériel de pesage et d'emballage ◆ les consignes d'utilisation ◆ la glace ◆ les produits ◆ les sondes ◆ les étals réfrigérés ◆ la glace ◆ les produits ◆ le matériel et le local réfrigéré 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ une mise en place rationnelle (rangement par espèce) ◆ l'identification des poissons, mollusques, crustacés et coquillages ◆ le pesage est correctement réalisé le conditionnement et/ou l'emballage choisi(s) correspondent au(x) produit(s) et aux consignes données ◆ le rangement de la matière première et des outils ◆ le maintien de la table en froid ◆ le rangement rationnel de la matière première et des outils

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

C3 - CONTRÔLER - APPRÉCIER		
<p>L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le port d'une tenue professionnelle adaptée, • le respect des pratiques d'hygiène, • la santé et la sécurité au travail, • les bons usages de la profession, • l'application de la réglementation en vigueur. 		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
<p>C3.1 Vérifier les produits</p> <p>C3.1.1 Vérifier : l'état des conditionnements et emballages, les marques sanitaires la traçabilité</p> <p>C3.1.2 Vérifier la concordance entre : le bon de commande et le bon de livraison le bon de livraison et le(s) produit(s) livré(s)</p> <p>C3.1.3 Vérifier : l'état de fraîcheur des produits (aspect, couleur, odeur) l'état vivant des crustacés et coquillages les tailles marchandes Contrôler la température à cœur les DLC et DLUO</p> <p>C3.1.4 Vérifier l'implantation des produits, l'étiquetage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ les produits conditionnés à réception ◆ le bon de commande et le bon de livraison ◆ les produits ◆ les produits ◆ la sonde, les thermomètres ◆ la règle de mesure ◆ les consignes ◆ les produits ◆ les vitrines ◆ les étiquettes ◆ les éléments de traçabilité ◆ la règle de mesure 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le signalement (oralement ou par écrit) des anomalies de conditionnement, de température, de dates ◆ le signalement des anomalies de poids et/ou de données entre le bon de livraison et les produits livrés ◆ le signalement oral ou écrit des anomalies constatées (qualité, taille) ◆ l'étiquetage adapté ◆ le respect des consignes
<p>C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire</p> <p>C3.2.1 Vérifier la température, l'état et le contenu du camion à réception</p> <p>C3.2.2 Vérifier l'aspect de la glace contrôler la température de la chambre froide et de la vitrine</p>	<ul style="list-style-type: none"> ◆ les consignes ◆ la glace ◆ les thermomètres ◆ les chambres (froid positif et froid négatif) ◆ la vitrine 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la lecture du thermomètre et le signalement des anomalies ◆ le signalement oral des anomalies

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

C4 - COMMERCIALISER - COMMUNIQUER		
L'acquisition des savoir-faire s'effectuera dans le respect des préconisations du guide des bonnes pratiques à savoir : <ul style="list-style-type: none"> • le port d'une tenue professionnelle adaptée, • le respect des pratiques d'hygiène, • la santé et la sécurité au travail, • les bons usages de la profession, • l'application de la réglementation en vigueur. 		
Savoir-faire	Conditions de réalisation (on donne)	Critères d'évaluation (on exige)
		Pour favoriser la transmission d'une image positive de l'entreprise, adopter : <ul style="list-style-type: none"> ◆ un langage adapté, ◆ une attitude favorable à la communication (capacité d'écoute, curiosité...)
C4.1 Participer au service à la clientèle C4.1.1 Accueillir le client	<ul style="list-style-type: none"> ◆ instructions et consignes ◆ la tenue 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ la personnalisation de la relation par le bonjour ◆ une tenue professionnelle propre ◆ une attitude courtoise, dynamique et détendue ◆ un sourire spontané
C4.1.2 Identifier les besoins du client, renseigner, proposer	<ul style="list-style-type: none"> ◆ instructions et consignes en fonction des produits, des promotions et des saisons ◆ la tenue 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ un langage précis ◆ un questionnement adapté ◆ l'exactitude des renseignements
C4.1.3 Vendre	<ul style="list-style-type: none"> ◆ instructions et consignes ◆ les fiches recettes ◆ les revues professionnelles ◆ la balance ◆ la caisse et autres moyens d'encaissements ◆ les emballages 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ un langage précis ◆ un questionnement adapté ◆ le bon usage des outils de pesée et d'encaissement ◆ l'utilisation adaptée des emballages ◆ l'exactitude du rendu de monnaie ◆ la bonne utilisation de tous les moyens d'encaissement
C4.1.4 Enregistrer une commande (en direct, au téléphone, par télécopie, sur internet)	<ul style="list-style-type: none"> ◆ instructions et consignes ◆ les outils de communication ◆ le livre de commandes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ un questionnement adapté ◆ l'utilisation adaptée des outils ◆ l'exactitude des renseignements écrits
C4.1.5 Prendre congé	<ul style="list-style-type: none"> ◆ instructions et consignes 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ les remerciements ◆ l'au revoir
C4.2 Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail C4.2.1 Communiquer avec la hiérarchie	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes ◆ les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect des consignes ◆ la précision du compte rendu
C4.2.2 Communiquer avec l'ensemble de l'équipe	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le règlement intérieur et/ou les instructions et consignes ◆ les outils de communication 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ le respect des consignes ◆ la précision du compte rendu ◆ le respect mutuel au sein de l'équipe

Mise en relation des activités professionnelles avec les compétences

Activités	Capacités	Compétences
Achat Réception Stockage Approvisionnement	Organiser, préparer	- Organiser la réception des produits
	Réaliser	- Réceptionner les produits livrés - Stocker les produits et suivre les stocks
	Contrôler, apprécier	- Vérifier les produits (concordance bons d'achat /de livraison) - Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de contrôle
	Communiquer	- Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail
Préparation Transformation	Organiser, préparer	- Organiser son poste de travail
	Réaliser	- Stocker les produits et suivre les stocks - Effectuer les opérations techniques de transformation des poissons, coquillages, crustacés et mollusques - Mettre en œuvre des techniques et préparations culinaires
Entretien sécurité	Organiser, préparer	- Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels
	Réaliser	- Nettoyer, désinfecter les matériels et l'outillage, les locaux
	Contrôler	- Vérifier le fonctionnement les appareils et dispositifs de sécurité alimentaire
Contrôle qualité	Contrôler, apprécier	- Vérifier les produits (conditionnement, marques sanitaires)
Commercialisation	Organiser, préparer	- Organiser son poste de travail et l'espace de vente - Préparer les supports de vente et d'information
	Réaliser	- Réaliser les opérations liées à la vente
	Contrôler	- Vérifier les produits (implantation, étiquetage, DLC, DLUO)
	Communiquer	- Participer au service à la clientèle - Échanger, dialoguer avec l'équipe de travail

Savoirs associés

S1 La filière pêche et la place du poissonnier	18
1.1 La filière pêche et l'aquaculture.....	18
1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'Etat	18
S2 Les équipements, matériels et outillages	19
2.1 Vêtements de travail	19
2.2 Locaux, matériel et outillage.....	19
2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel.....	19
2.4 Évacuation des matières	19
S3 Les produits et leurs transformations	20
3.1 La ressource halieutique.....	20
3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires.....	20
3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques.....	20
3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques.....	20
3.5 Les différents modes de cuisson.....	20
3.6 Les préparations de base et garnitures.....	21
3.7 Le stockage.....	21
3.8 Les produits de la mer transformés	21
S4 La commercialisation - La communication	22
4.1 La présentation des produits aquatiques.....	22
4.2 Les moyens d'informations sur le lieu de vente.....	22
4.3 Les organismes de contrôle	22
4.4 Les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits :.....	22
4.5 La communication avec la clientèle	22
4.6 Le conseil à la clientèle.....	22
S5 Les sciences appliquées à l'alimentation	23
5.1 Les constituants des aliments	23
5.2 Nutrition.....	23
5.3 Hygiène et prévention.....	23
5.4 Alimentation en énergie électrique	24
5.5 Alimentation en eau froide.....	24
5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels.....	24
5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels	25
5.8 Entretien des locaux et du matériel	25
S6 La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	26
6.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables	26
6.2 Initiation économique.....	26
6.3 Initiation juridique et sociale	27

S1 La filière pêche et la place du poissonnier	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>1.1 La filière pêche et l'aquaculture</p> <p>1.1.1 L'approvisionnement Les principaux ports français.</p> <p>Les criées, les halles à marée, les MIN (marchés d'intérêt national), MIR (marchés d'intérêt régional) et les plates-formes de distribution Les importations de produits aquatiques Les différents types de pêche (pêche côtière et pêche hauturière) Les différents modes de pêche : lignes, chaluts, trémails, casiers et dragues L'aquaculture et principales productions : conchyliculture, pisciculture marine et pisciculture en eau douce</p> <p>1.1.2 Le poissonnier et les circuits de distribution Le poissonnier : le métier et son évolution</p> <p>Les circuits de distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les entreprises de gros et de mareyage - les entreprises de détail : les poissonneries (sédentaires, non sédentaires, « tournées »), les poissonneries traiteurs - les grandes et moyennes surfaces (GMS) - la restauration, les collectivités... <p>Les exportations de produits aquatiques</p> <p>1.1.3 Les entreprises de transformation Produits frais : les ateliers de filetage Produits élaborés : les conserveries, les entreprises de surgélation, les traiteurs industriels et saurisseries</p> <p>1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'État OFIMER (Office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture) DPMA (Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture) IFREMER (Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer)</p>	<p>Citer deux ports de pêche français avec criée sur chaque façade maritime et précisez leur situation géographique Citer les principaux lieux d'approvisionnement et de distribution des produits aquatiques (au stade de gros) Préciser les espèces concernées par les importations et donner pour chaque espèce les pays d'origine des produits Citer les différents types de pêches et préciser pour l'un d'entre eux ses particularités Citer deux modes de pêche et les espèces concernées</p> <p>Donner la définition de l'aquaculture Citer deux principales productions issues de l'aquaculture et donner pour l'une d'entre elles ses caractéristiques</p> <p>Donner les principales aptitudes attendues et/ou nécessaires pour exercer le métier de poissonnier</p> <p>Nommer les différents intervenants de la filière pêche, depuis le port de débarquement des poissons ou des lieux de production, jusqu'à la vente au consommateur</p> <p>Décrire pour une entreprise de distribution choisie, ses activités principales</p> <p>Citer les espèces et/ou produits (deux au minimum) concernés par nos exportations et préciser les pays destinataires</p> <p>Citer les activités des principales entreprises de transformation des produits aquatiques</p> <p>Citer les principaux organismes interprofessionnels et leur ministère de tutelle</p>

S2 Les équipements, matériels et outillages	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>2.1 Vêtements de travail</p> <p>Tenue professionnelle</p> <p>Équipement et vêtements de protection</p>	<p>Justifier de l'intérêt du port d'une tenue professionnelle</p> <p>Citer les différents composants de la tenue professionnelle</p> <p>Énumérer les éléments de l'équipement de protection individuel (EPI) et préciser les activités nécessitant le port de cet équipement</p>
<p>2.2 Locaux, matériel et outillage</p> <p>Outillage</p> <p>Matériels : la machine à glace la peleuse, le fumoir le matériel de cuisson et de refroidissement les écailleurs électriques...</p> <p>Matériel de pesage</p> <p>Appareils de contrôle : thermomètre, sonde...</p> <p>Lieux de stockage (chambres froides, vitrines réfrigérées...)</p> <p>Matériels et accessoires de stockage (bacs, plats, films...)</p> <p>Plans de travail et matériels réglementaires courants et/ou spécifiques</p> <p>Véhicules de transport et leurs périmètres de distribution (isothermes, réfrigérés)</p>	<p>Citer et décrire les principaux outils, préciser leur utilisation spécifique (couteaux, ciseaux, écailleurs ...)</p> <p>Citer les matériels utilisés en poissonnerie (maximum 3)</p> <p>Préciser la réglementation concernant le matériel de pesage</p> <p>Citer deux appareils de contrôle et/ou d'enregistrement, d'alarme (thermomètre, autres...)</p> <p>Citer deux lieux de stockage</p> <p>Justifier l'utilisation d'un matériel et/ou d'un accessoire de stockage adapté au produit</p> <p>Énumérer les matériels liés au travail des produits aquatiques : poubelles, couteaux, tables, broyeur...</p> <p>Préciser les types de véhicules utilisés pour le transport des produits aquatiques et donner pour l'un d'entre eux la réglementation en vigueur</p>
<p>2.3 Hygiène, santé et sécurité en milieu professionnel</p> <p>Recommandations et réglementation relatives à :</p> <p>l'hygiène corporelle et vestimentaire la santé des personnels l'hygiène de l'outillage, des matériels et des locaux</p> <p>* les techniques de nettoyage, désinfection et décontamination</p> <p>* la lutte contre les nuisibles</p> <p>au conditionnement et déconditionnement des produits à la conservation</p> <p>au transport des marchandises</p>	<p>Conformément au guide des bonnes pratiques d'hygiène et dans le respect de la réglementation en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - citer et justifier les règles d'hygiène relatives au personnel, au matériel et aux locaux - préciser les actions à mener et les comportements à adopter, tout au long des diverses opérations de transformation des produits, jusqu'à la vente au consommateur - justifier le choix des produits et des techniques de nettoyage et de désinfection dans des situations proposées (centrale de nettoyage, ionisateur, bacs et produits chlorés, lave-vaisselle). - préciser les règles à appliquer pour les opérations particulières (conditionnement et transport)
<p>2.4 Évacuation des matières</p> <p>Les conditions de stockage : emballages déchets organiques</p>	<p>Indiquer et justifier les conditions de stockage des déchets en milieu professionnel</p>

S3 Les produits et leurs transformations	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>3.1 La ressource halieutique La ressource halieutique Le développement durable et son incidence pour les professionnels</p>	<p>Définir en termes simples la ressource halieutique Préciser en quoi est concerné le professionnel par le développement durable (préservation de la ressource....taille...)</p>
<p>3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires Les poissons (blancs, bleus) Les sélaciens Les crustacés Les mollusques (coquillages, céphalopodes, gastéropodes). Les autres produits aquatiques (oursins, violets, certaines algues...) Les critères de fraîcheur (critères organoleptiques et réglementaires de la Communauté européenne)</p>	<p>Identifier et classer les produits aquatiques selon les espèces, les familles et préciser leurs appellations réglementaires (30 produits aquatiques minimum)</p> <p>Donner les particularités anatomiques et morphologiques d'un poisson rond et d'un poisson plat Nommer les principaux critères de fraîcheur des produits aquatiques</p>
<p>3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques Parer, châtrer, préparer en blanc Fileter : avec ou sans peau, 2 ou 4 filets Mettre en pavé Escaloper Désarêter, désosser Détailler (darnes et tronçons) Mettre en portefeuille (dorsal ou ventral) Mettre en tube, en anneaux, en lanières Mettre en galinette Mettre en tête de bélier Ouvrir : coquillages, oursins Ficeler (rôti, paupiettes, crustacés...) Préparer en brochettes (cubes) en papillote Trancher : en carpaccio, poissons fumés Hacher au couteau : tartare Émincer en goujonnette, en biais</p>	<p>Pour un produit aquatique donné, citer les opérations à effectuer pour le rendre présentable et commercialisable</p> <p>Citer les différentes méthodes de transformation des produits aquatiques</p> <p>À partir de techniques de transformation données, préciser pour chacune d'entre elles les opérations à effectuer</p>
<p>3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques Présentation et préparation des coquillages crus, des gastéropodes et des crustacés cuits</p>	<p>Préciser les principales règles ou précautions à respecter pour la préparation et la présentation d'un plateau de fruits de mer</p>
<p>3.5 Les différents modes de cuisson La cuisson rapide (griller, rôtir, sauter, frire) La cuisson lente (pocher, braiser, cuire en ragoût)</p>	<p>Citer les principales techniques de cuisson rapide Citer les principales techniques de cuisson lente Citer deux produits aquatiques, ainsi que le mode de cuisson à conseiller</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>3.6 Les préparations de base et garnitures</p> <p>Les fonds de sauce, les fumets, les courts-bouillons et les soupes Les sauces de base (concassée de tomates, béchamel, beurre composé, beurre fondu, sauces vin blanc, vinaigrette, mayonnaise et ses dérivés)</p> <p>Les légumes : préparation, taillage (en julienne et en brunoise) et cuisson Les autres produits : riz, pâtes</p> <p>Les produits semi-élaborés (en poudre, en sauce...) : - les produits lyophilisés, déshydratés - les préparations sous vide et /ou stérilisées - les légumes de 4^e et 5^e gammes</p>	<p>Citer deux sauces d'accompagnement d'un produit cuit et donner les principaux éléments qui composent ces sauces Donner les éléments de fabrication d'une soupe, d'un fumet ou d'un court-bouillon et donner deux exemples d'utilisation</p> <p>Préciser les précautions à prendre avant d'utiliser les légumes crus Préciser le mode de taillage des légumes « en julienne, en brunoise » Donner la définition d'un produit semi-élaboré Citer deux produits semi-élaborés et donner leurs conditions d'utilisation</p>
<p>3.7 Le stockage</p> <p>Les divers moyens de conservation La réfrigération, la congélation, la surgélation Le salage, le saumurage Le fumage, le séchage Le sous-vide Installations frigorifiques</p> <p>Règles de conservation des produits aquatiques</p> <p>Protection et conditionnement des produits</p>	<p>Énumérer cinq moyens de conservation et préciser pour l'un d'entre eux sa technique Donner le principe de la mise sous vide d'un produit et préciser les conditions de son stockage</p> <p>Énumérer et décrire sommairement les différents matériels et installations de production de froid Énoncer les règles de stockage selon le produit ou le conditionnement Expliquer l'intérêt d'un rangement correct dans les chambres froides Énoncer les températures réglementaires Énumérer les différents moyens de protection et de conditionnement liés au stockage</p>
<p>3.8 Les produits de la mer transformés</p> <p>Les conserves appertisées Les produits de la mer surgelés Le surimi Les poissons salés, fumés, séchés Les produits « traiteur »</p>	<p>Citer deux produits aquatiques ayant subi une transformation et préciser son mode de fabrication</p>

S4 La commercialisation - La communication	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>4.1 La présentation des produits aquatiques Présentation sur glace En vitrine réfrigérée</p>	<p>Citer les grands principes de présentation des produits aquatiques, ainsi que les obligations des professionnels (voir Guide des bonnes pratiques)</p>
<p>4.2 Les moyens d'informations sur le lieu de vente l'étiquetage informatif obligatoire sur le rayon concerné (nom du produit, élevage ou pêche, zone de pêche, prix...).</p> <p>la date de pêche pour les coquillages la date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale(DLUO) pour les produits transformés</p>	<p>Citer les modalités pratiques d'information sur le lieu de vente (origine des produits : date de pêche, nom....)</p> <p>Identifier et différencier : la date limite de consommation (DLC) la date limite d'utilisation optimale (DLUO)</p>
<p>4.3 Les organismes de contrôle les services vétérinaires la répression des fraudes les affaires maritimes</p>	<p>Citer deux services d'État chargés des contrôles et préciser leur rôle</p>
<p>4.4 Les signes officiels de qualité et de traçabilité des produits : le label rouge Identification géographique protégée (IGP) Agriculture biologique (AB) Éco-label Pin's...</p>	<p>Citer deux conditions d'élevage nécessaires ou exigibles pour obtenir le label rouge Citer les garanties offertes par la labellisation Citer deux signes officiels de qualité et de traçabilité, donner leur signification</p>
<p>4.5 La communication avec la clientèle l'accueil, le suivi, la prise de congé du client</p> <p>la vente additionnelle (complémentaire et/ou supplémentaire) et/ou de substitution</p>	<p>Citer les principales règles d'une communication verbale</p> <p>Distinguer ces types de vente</p>
<p>4.6 Le conseil à la clientèle choix du ou des produits poids et/ou quantité mode et temps de cuisson maintien et /ou remise en température</p>	<p>Citer deux conseils pouvant être donnés à la clientèle (choix du produit adapté à la préparation, mode de cuisson...)</p>

S5 Les sciences appliquées à l'alimentation	
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>5.1 Les constituants des aliments</p> <p>5.1.1 Nature des constituants et rôles nutritionnels :</p> <p>protides glucides lipides fibres éléments minéraux vitamines eau</p> <p>5.1.2 Principales propriétés physico-chimiques mises en œuvre en pratique professionnelle :</p> <p>action de la chaleur sur les protides, les lipides et les vitamines action de l'air sur les vitamines, les lipides</p>	<p>Identifier, à partir d'un étiquetage, les différents constituants d'un produit alimentaire Indiquer les principaux rôles, dans l'organisme, des glucides, des protides, des lipides, du calcium, des vitamines C et D Citer quelques protides d'origine animale Calculer la valeur énergétique d'un aliment</p> <p>Indiquer à partir d'un protocole de transformation, la nature des transformations subies par les constituants alimentaires sous l'effet de la chaleur</p>
<p>5.2 Nutrition</p> <p>5.2.1 La qualité organoleptique composantes de la qualité organoleptique et leurs incidences sur les organes sensoriels</p> <p>5.2.2 L'équilibre alimentaire</p> <p>5.2.3 Les apports du groupe des aliments protidiés</p> <p>5.2.4 Les apports spécifiques des produits de la mer et intérêts</p> <p>5.2.5 La digestion : anatomie de l'appareil digestif humain bilan de la digestion rôle des fibres alimentaires</p>	<p>Citer les mécanismes de perception des organes sensoriels Citer les facteurs modifiant la perception sensorielle</p> <p>Indiquer les besoins nutritionnels pour maintenir l'équilibre de la ration alimentaire pour l'enfant, l'adolescent, l'adulte (en fonction de l'activité physique et de l'âge)</p> <p>Répartir en groupes une liste d'aliments proposés</p> <p>À partir d'un document, préciser quelles sont les caractéristiques nutritionnelles des produits de la mer Situer sur un schéma de l'appareil digestif, les principaux organes ainsi que leurs sucs correspondants Citer les nutriments assimilés Expliquer le rôle des fibres sur le transit intestinal</p>
<p>5.3 Hygiène et prévention</p> <p>5.3.1 Microbiologie appliquée</p> <p>Diversité du monde microbien : critères de classification conditions de vie et de multiplication des micro-organismes pouvoir pathogène des micro-organismes caractéristiques de la flore alimentaire flore pathogène : typologie, origine flore non pathogène</p> <p>5.3.2 Transformations biochimiques</p> <p>Les altérations : causes d'altérations modes de conservation des aliments</p>	<p>Citer des exemples caractéristiques de différents types de micro-organismes Indiquer les conditions favorables ou non à la vie et à la multiplication des micro-organismes dans le milieu professionnel (oxygène, température, humidité, pH, composition du milieu) Citer les différents agents, vecteurs de micro-organismes dans le milieu professionnel Définir à partir de situations données, le pouvoir pathogène des micro-organismes indiquer l'origine possible des micro-organismes constituant la flore des aliments</p> <p>Citer les principales causes d'altération des aliments Énoncer le principe de la chaîne du froid et indiquer les moyens techniques utilisés pour la contrôler (relevé et enregistrement de températures)</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

<p>5.3.3 Intoxications alimentaires : micro-organismes et toxi-infection alimentaire collective (TIAC)</p> <p>5.3.4 Toxicologie alimentaire : + produits résiduels : traitements phytosanitaires, insecticides, produits de nettoyage, matériaux au contact des aliments + additifs alimentaires</p> <p>5.3.5 Parasitoses alimentaires</p>	<p>Citer les principaux agents d'intoxications alimentaires (bactéries, champignons, substances chimiques) + virus Citer les symptômes des intoxications alimentaires Citer les principaux types de substances toxiques</p> <p>Justifier les mesures à mettre en œuvre pour limiter les risques Identifier les règles d'utilisation (autorisations, dosages)</p> <p>Citer les principaux parasites des produits aquatiques et les mesures préventives</p>
<p>5.4 Alimentation en énergie électrique</p> <p>5.4.1 Principales grandeurs utilisées en électricité : tension intensité du courant puissance d'un appareil, puissance maximale d'une installation</p> <p>5.4.2 Utilisation de l'énergie électrique en milieu professionnel transformation en énergie thermique transformation en énergie mécanique</p> <p>5.4.3 Sécurité : dispositifs de sécurité concernant l'alimentation en énergie électrique des locaux professionnels réglementation et contrôle</p> <p>5.4.4 Utilisation des appareils électriques en poissonnerie Principes de fonctionnement Sécurité</p>	<p>Lire et interpréter les indications figurant sur la plaque signalétique d'un appareil et sur les notices techniques Comparer la puissance d'un appareil à la puissance installée</p> <p>Définir l'effet Joule</p> <p>Indiquer le rôle d'un disjoncteur de puissance, d'un disjoncteur différentiel, d'une prise de terre Justifier la réglementation donnée concernant la sécurité d'une installation électrique Citer les risques du non-respect des règles de sécurité : électrisation, électrocution, court-circuit et incendie et indiquer la conduite à tenir</p> <p>Donner le principe de fonctionnement des appareils à moteur</p>
<p>5.5 Alimentation en eau froide</p> <p>Distribution collective d'eau destinée à la consommation humaine Adoucissement de l'eau</p>	<p>Indiquer les caractéristiques d'une eau destinée à la consommation humaine Citer les caractéristiques et les inconvénients d'une eau dure utilisée en milieu professionnel Indiquer le principe de fonctionnement d'un adoucisseur</p>
<p>5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels</p> <p>Production et utilisation du froid pour le maintien de la qualité sanitaire des produits Principes de production du froid Principes de fonctionnement des appareils - réfrigérateurs et chambres froides positives - congélateurs, surgélateurs, Cellules de refroidissement rapide</p>	<p>Donner le principe de fonctionnement d'un appareil frigorifique Citer les consignes et les règles d'utilisation permettant d'effectuer des économies d'énergie pour un usage optimal des installations</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

<p>5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels</p> <p>5.7.1 Éclairage des locaux Conditions d'un bon éclairage Sources lumineuses (incandescence, fluorescence) Modes d'éclairage et appareils d'éclairage Entretien des sources lumineuses et des appareils d'éclairage</p> <p>5.7.2 L'évacuation des matières usées Eaux usées et déchets Collecte, évacuation et traitement</p> <p>5.7.3 Principaux matériaux utilisés dans le secteur professi</p> <p>5.7.3.1 Principales propriétés des matériaux, utilisation et e matériaux réglementaires utilisés dans l'activité professionnelle matériaux d'emballage à usage alimentaire</p> <p>5.7.3.2 Réglementations spécifiques pour certaines utilisati</p>	<p>Indiquer le principe de fonctionnement (incandescence et fluorescence)</p> <p>Lire et interpréter les indications portées sur une source lumineuse</p> <p>Justifier la nécessité d'un bon éclairage en milieu professionnel (amélioration des conditions de travail pour diminuer les risques d'accidents et les risques de fatigue oculaire)</p> <p>Citer les règles de sécurité lors de l'entretien de source et d'appareil d'éclairage</p> <p>Indiquer le principe de la collecte des eaux usées et des déchets en milieu professionnel et indiquer leur devenir</p> <p>Mettre en relation les propriétés d'un matériau avec son utilisation professionnelle et son entretien</p> <p>Repérer dans un document (textes réglementaires, documents techniques) les contraintes de mise en œuvre ou d'interdiction de certains matériaux dans le secteur alimentaire</p>
<p>5.8 Entretien des locaux et du matériel</p> <p>5.8.1 Produits de nettoyage et de désinfection :</p> <p>composition modes d'action réglementation</p> <p>5.8.2 Entretien des matériels, des locaux professionnels : nettoyage désinfection</p>	<p>Donner le mode d'action d'un abrasif, d'un solvant, d'un détergent, d'un désinfectant, d'un décapant</p> <p>A partir de fiches techniques de produits identifier leurs propriétés</p> <p>classer les produits en fonction de leur mode d'action</p> <p>Indiquer leur mode d'utilisation (dilution...)</p> <p>Mettre en relation les propriétés des matériaux à entretenir et les modes d'action des produits</p> <p>Choisir, pour un cas précis de nettoyage de locaux ou de matériels, les procédés, les produits et les équipements et indiquer les mesures de sécurité à respecter</p> <p>Justifier chaque étape dans un plan de nettoyage donné</p>




Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

S6 La connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	À partir d'exemples en lien avec le secteur professionne
CONNAISSANCES	LIMITES DE CONNAISSANCES
<p>6.1 Initiation à la connaissance de l'entreprise et éléments comptables</p> <p>6.1.1 Notion d'entreprise Rôles Diversité des entreprises, classement selon la taille L'entreprise, groupement humain organisé, dirigé : découpage en fonctions des services</p> <p>6.1.2 Les opérations commerciales La base de l'activité commerciale : les besoins du « consommateur », le marché Les flux et documents commerciaux relatifs : - à l'achat et à la vente - aux règlements : chèques, traites, cartes de paiement - aux mouvements de marchandises Les outils de traitement de l'information</p> <p>6.1.3 Éléments comptables Le bilan : principaux postes du bilan Le compte de résultats : notions de charges, de produits Éléments de comptabilité matière Notions d'amortissement à partir d'exemple Analyse et calcul de coûts appliqués à l'entreprise de poissonnerie</p> <p>6.1.4 L'entreprise et son environnement Environnement économique, relations avec les principaux agents de la vie économique Environnement social et politique : État, région, département Syndicats et organisations</p>	<p>Reconnaître une entreprise, identifier ses rôles Établir des cartes d'identité d'entreprise à partir d'exemples d'entreprises de poissonnerie identifier les fonctions et services</p> <p>Déceler l'importance de la prise en compte des besoins des consommateurs à partir d'exemples dans le secteur de la poissonnerie Identifier les documents usuels, leurs contenus et discerner leur rôle respectif Repérer les éléments que comprennent les documents commerciaux Rédiger des documents simples : bon de livraison à partir d'un bon de commande Schématiser la circulation interne/externe de documents</p> <p>Repérer les principaux postes de l'actif et du passif à partir de document Identifier et classer les charges et les produits Calculer le résultat Indiquer le principe de l'amortissement linéaire Déceler les éléments constitutifs du coût de revient Calculer une marge</p> <p>Identifier les principaux agents : économique, social et politique, situer les entreprises dans le circuit économique simplifié citer les représentants, citer les syndicats et les organisations professionnelles</p>
<p>6.2 Initiation économique</p> <p>6.2.1 Les entreprises et la production La classification des entreprises selon leur activité poissonnerie Les facteurs de production : Facteur travail Énergie, matières premières Facteur capital, l'investissement (formes, financement) Notions de productivité et de progrès technique</p>	<p>Situer les entreprises de poissonnerie dans la classification en secteurs Identifier l'appellation poissonnerie Identifier les facteurs de production et les classer par ordre d'importance</p>
<p>6.2.2 Les échanges économiques Les marchés, les échanges de l'entreprise avec l'extérieur La formation d'un prix</p>	<p>Identifier les marchés Repérer les éléments qui permettent la fixation d'un prix</p>
<p>6.2.3 Les impôts, les prélèvements Notions d'impôts et de prélèvements</p>	<p>Citer les principaux impôts et prélèvements d'une entreprise</p>

Certificat d'aptitude professionnelle *poissonnier*

<p>6.2.4 Les problèmes économiques Les mutations des entreprises L'évolution des prix Notion sur l'inflation</p>	<p>Identifier les mutations dans les entreprises de l'alimentation Montrer l'intérêt du suivi des prix Citer les incidences de l'inflation</p>
<p>6.3 Initiation juridique et sociale 6.3.1 Les institutions politiques Président de la République Gouvernement Parlement Les collectivités territoriales Commune Département Région</p> <p>6.3.2 Droit usuel Les acteurs de la vie juridique : Les personnes physiques Personnalités capacités juridiques Le commerçant : qualité Les personnes morales : sociétés commerciales</p> <p>6.3.3 Les droits et les biens Droit de propriété</p> <p>Fonds de commerce</p> <p>6.3.4 L'activité contractuelle de l'entreprise Les contrats usuels</p> <p>Le règlement</p> <p>La responsabilité délictuelle : - civile, pénale ; - la responsabilité de l'entreprise</p> <p>Les assurances de l'entreprise</p>	<p>Citer les modes de scrutins et la durée des mandats : Président de la République, Parlements et commune Discerner les rôles respectifs : du Président de la République du gouvernement du Parlement Identifier les principales étapes de l'élaboration d'une loi ordinaire Identifier les principales compétences des collectivités locales et territoriales</p> <p>Identifier les attributs d'une personne juridique Identifier la notion de commerçant, d'artisan Identifier la forme juridique d'une entreprise de poissonnerie Identifier les éléments d'une personne juridique</p> <p>Identifier les éléments constitutifs du fond de commerce</p> <p>Citer les formalités de création de l'entreprise</p> <p>Identifier l'objet, les parties d'un contrat, inventorier les obligations des parties Déterminer les effets du défaut de provision en matière de chèque, de carte de paiement, du non-paiement de la traite Suivre la procédure amiable de recouvrement de créances Identifier la nature de la responsabilité, notamment celle mise en jeu dans le secteur de la poissonnerie. Associer aux risques courants les principes de responsabilité, d'assurance d'une entreprise de l'alimentation Citer les principaux risques couverts par : L'assurance responsabilité civile d'un chef d'entreprise (ex. : intoxication alimentaire)</p>

TABLEAU DE MISE EN RELATION COMPÉTENCES - UNITÉS

UP3 - Vente commercialisation			
UP2 - Transformation des produits			
UP1 - Approvisionnement stockage et organisation du point de vente			
		UP1	UP2
C1	C1 ORGANISER, PRÉPARER		
	C1.1 Organiser la réception des produits		
	C1.2 Organiser son poste de travail et l'espace de vente		
	C1.3 Appliquer les règles d'hygiène et prévenir les risques professionnels		
	C1.4 Préparer les supports de vente et d'information		
C2	C2 RÉALISER		
	C2.1 Réceptionner les produits livrés		
	C2.2 Stocker les produits et suivre les stocks		
	C2.3 Effectuer les opérations techniques de transformation des produits aquatiques		
	C2.4 Mettre en œuvre des techniques de préparations culinaires		
	C2.5 Nettoyer, désinfecter les matériels, l'outillage et les locaux		
	C2.6 Réaliser certaines opérations liées à la vente		
C3	C3 CONTRÔLER, APPRÉCIER		
	C3.1 Vérifier les produits		
	C3.2 Vérifier le fonctionnement des appareils et dispositifs de sécurité alimentaire		
C4	C4 COMMUNIQUER		
	C4.1 Participer au service à la clientèle		
	C4.2 Echanger, dialoguer avec l'équipe de travail		

**TABLEAU DE MISE EN RELATION
SAVOIRS - UNITÉS**

UP3 - Vente commercialisation				
UP2 - Transformation des produits				
UP1 - Approvisionnement stockage et organisation du point de vente				
			UP1	UP2
				UP3
S1	La filière pêche et la place du poissonnier			
	1.1 La filière pêche et l'aquaculture			
	1.2 Les principaux organismes interprofessionnels d'Etat			
S2	Les équipements, matériels et outillages			
	2.1 Vêtements de travail			
	2.2 Locaux Matériel et outillage			
	2.3 Hygiène et prévention en milieu professionnel			
S3	Les produits et leurs transformations			
	3.1 La ressource halieutique			
	3.2 Les produits aquatiques et leurs appellations réglementaires			
	3.3 Les techniques de préparation et de transformation des produits aquatiques			
	3.4 Les techniques de présentation des produits aquatiques			
	3.5 Les différents modes de cuisson			
	3.6 Les préparations de base et garnitures			
	3.7 Le stockage			
3.8 Les produits de la mer transformés				
S4	La commercialisation - La communication			
S5	Les sciences appliquées			
	5.1 Les constituants des aliments			
	5.2 Nutrition			
	5.3 Hygiène et prévention			
	5.4 Alimentation en énergie électrique			
	5.5 Alimentation en eau froide			
	5.6 Équipements spécifiques des locaux professionnels			
	5.7 Aménagement spécifique des locaux professionnels			
5.8 Entretien des locaux et du matériel				
S6	La connaissance de l'entreprise et de son environnement juridique et social			

UNITÉS GÉNÉRALES

Français et histoire-géographie - UG1

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

Mathématiques - sciences - UG 2

L'unité comprend l'ensemble des objectifs et compétences établis par l'arrêté du 26 juin 2002 (BO hors série n° 5 du 29 août 2002).

Éducation physique et sportive - UG3

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, connaissances et compétences établis par l'arrêté du 25 septembre 2002 (BO n°39 du 24 octobre 2002).

Langue vivante - UF

L'unité comprend l'ensemble des objectifs, compétences et savoir-faire établis par l'arrêté du 8 juillet 2003 (BO hors série n° 4 du 24 juillet 2003).