

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

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

Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

NOR : MENE1611332A

La ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche,

Vu le code de l'éducation, notamment ses articles D. 337-1 à D. 337-25-1, D. 337-26 à D. 337-50 et D. 337-140 à D. 337-160 ;

Vu l'avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20 janvier 2016,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Les spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par l'introduction de notions relatives aux spécificités du biologique sont fixées par l'annexe I du présent arrêté.

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

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

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

Art. 5. – Les référentiels de certification des spécialités « mareyage » et « poissonnier » de certificat d'aptitude professionnelle sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe V du présent arrêté.

Art. 6. – Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session d'examen 2017.

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

Fait le 26 avril 2016.

Pour la ministre et par délégation :

*La directrice générale
de l'enseignement scolaire,*

F. ROBINE

ANNEXES

ANNEXE I

SPECIALITÉS DE CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE, BREVET D'ÉTUDES PROFESSIONNELLES
ET MENTION COMPLÉMENTAIRE CONCERNÉES PAR LA PRISE EN COMPTE DE LA PROBLÉMATIQUE DU
BIOLOGIQUE

Certificat d'aptitude professionnelle « boulanger ».

Certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier ».

Certificat d'aptitude professionnelle « chocolatier confiseur ».
 Certificat d'aptitude professionnelle « glacier fabricant ».
 Certificat d'aptitude professionnelle « boucher ».
 Certificat d'aptitude professionnelle « charcutier-traiteur ».
 Certificat d'aptitude professionnelle « mareyage ».
 Certificat d'aptitude professionnelle « poissonnier ».
 Mention complémentaire « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée ».
 Mention complémentaire « boulangerie spécialisée ».
 Mention complémentaire « pâtisserie boulangère ».
 Brevet d'études professionnelles « boucher charcutier ».

ANNEXE II

Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe I.

S 0 - La production biologique	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.1 - La filière biologique	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique Savoir où trouver l'information
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'Institut national de l'origine et de la qualité, le ministère chargé de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...
S 0.2 - La production biologique et le développement durable	
Les notions de développement durable	Citer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
S 0.3 - La réglementation	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
Les organismes certificateurs	Connaître le rôle des organismes certificateurs

ANNEXE III

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

S 0 - La production biologique	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie	
Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées
Les farines biologiques	Connaître les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Citer d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques	
Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques
Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques

S 0.6 – La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie	
Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
Transmettre un argumentaire commercial	Etre capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente

ANNEXE IV

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

S 0 – La production biologique	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.4 – L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles	
Les spécificités de l'élevage biologique	Connaître les principes d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
S 0.5 – La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'élevage biologique	Connaître les règles de stockage des produits biologiques à base de viande
Confectionner des produits biologiques à base de viande	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande
S 0.6 – La commercialisation des produits biologiques en boucherie-charcuterie	
Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

ANNEXE V

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

S 0 – La production biologique	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.4 – Les produits issus de l'aquaculture biologique	
Les produits de l'aquaculture biologique disponibles sur le marché	Citer les espèces de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique disponibles sur le marché
Les spécificités de l'aquaculture biologique	Connaître les principes d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique
S 0.5 – La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique	Connaître les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique
Confectionner des produits biologiques	Connaître les règles d'élaboration de produits biologiques
S 0.6 – La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique	
Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie.
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs