

Arrêté du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de CAP, BEP et MC relevant de la CPC de l'alimentation

JORF n°0112 du 14 mai 2016 texte n° 7

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

Source

- [Legifrance, le service public de la diffusion du droit](https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2016/4/26/MENE1611332A/jo/texte)

Texte

NOR : MENE1611332A

ELI : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2016/4/26/MENE1611332A/jo/texte>

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

Article 1 - Les spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par l'introduction de notions relatives aux spécificités du biologique sont fixées par **l'annexe I** du présent arrêté.

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

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

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

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

Article 6 - Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la **session d'examen 2017**.

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

Fait le 26 avril 2016

Pour la ministre et par délégation :

La directrice générale de l'enseignement scolaire,
Florence Robine

Annexes

Annexe 1 - Spécialités concernées

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

- ▶ Certificat d'aptitude professionnelle « 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 2 - Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe 1

S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
S 0.1 - La filière biologique Qu'est-ce que l'agriculture biologique ? Les chiffres clés de la filière biologique Les acteurs de la filière biologique	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique Savoir où trouver l'information Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques 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 Les organismes certificateurs	Citer les logos de la filière biologique (français et européen) Connaître le rôle des organismes certificateurs

Annexe 3 - Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacierie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

S 0 - La production biologique

Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<p>S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie</p> <p>Les céréales biologiques Les farines biologiques Les levures biologiques Les autres produits biologiques</p>	<p>Connaître les espèces et les variétés cultivées Connaître les particularités de la farine biologique Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique Citer d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits</p>
<p>S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques</p> <p>Réceptionner et stocker des matières premières biologiques Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques Panifier de la farine biologique</p>	<p>Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques</p>
<p>S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie</p> <p>Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie Transmettre un argumentaire commercial</p>	<p>Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie Être capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente</p>

Annexe 4 - 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
<p>S 0.4 - L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles Les spécificités de l'élevage biologique</p>	<p>Connaître les principes d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique</p>
<p>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 Confectionner des produits biologiques à base de viande</p>	<p>Connaître les règles de stockage des produits biologiques à base de viande Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande</p>
<p>S 0.6 - La commercialisation des produits biologiques en boucherie-charcuterie Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie Réaliser un argumentaire commercial</p>	<p>Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs</p>

Annexe 5 - 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 Les spécificités de l'aquaculture biologique	Citer les espèces de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique disponibles sur le marché 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 Confectionner des produits biologiques	Connaître les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique 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 Réaliser un argumentaire commercial	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie. Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs