

Prise en compte de la problématique du « BIO » des métiers de l'alimentation - BOEN n°23 du 9 juin 2016

<p>Certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires 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 arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 14-5-2016 MENESR - DGESCO A2-3</p>	<p align="center">http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=102670</p>
<p>Baccalauréats et brevets professionnels Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation NOR : MENE1611327A arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 18-5-2016 MENESR - DGESCO A2-3</p>	<p align="center">http://www.education.gouv.fr/pid285/bulletin_officiel.html?cid_bo=102577</p>

Diplômes concernés	Métiers
CAP	Boulanger Pâtisserie Chocolatier confiseur Glacier fabricant Boucher Charcuterie-traiteur Mareyage Poissonnier
BEP	Boucher charcutier
MC	Pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée Boulangerie spécialisée Pâtisserie boulangère
BP	Boulanger Boucher Charcutier-traiteur
BAC	Boulanger-pâtissier Poissonnier Boucher-charcutier-traiteur

Référentiel : S0 La production biologique :

Toutes filières :

S0.1 La filière biologique		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	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 de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...
BAC et BP exclusivement	Les politiques publiques en faveur de la filière biologique	Citer les grands programmes de développement de la filière (nationaux et régionaux) et les principaux axes d'action
S0.2 La production et le développement durable		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
CAP, BEP et MC exclusivement	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
BAC et BP exclusivement	La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique	Expliquer 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
S0.3 La réglementation		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
BAC et BP exclusivement		Etre capable de se référer à la réglementation européenne concernant la production biologique Connaitre le processus de notification et de certification BIO
Tous niveaux	Les organismes certificateurs	Connaitre le rôle des organismes certificateurs

Filière « Farine » :

S0.4 Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées
BAC et BP exclusivement		Donner les chiffres clés concernant la production et la transformation des céréales biologiques
Tous niveaux	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
CAP et MC exclusivement	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
BAC et BP exclusivement		Connaître d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs, le sucre et les fruits
S0.5 La production du pain et des pâtisseries biologiques		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	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 spécificités techniques de la farine biologique
S0.6 La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	Vendre des produits biologiques de boulangerie pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
	Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

Filière « Viande » :

S0.4 L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	Les spécificités de l'élevage biologique	Connaître les règles d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
BAC et BP exclusivement	Les chiffres clés de l'élevage biologique	Donner les chiffres clés concernant la production, la transformation et la consommation de bovins, ovins, porcins et volailles issus de la filière biologique
S0.5 La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	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
S0.6 La commercialisation des produits bio en boucherie-charcuterie		
<i>Connaissances</i>		<i>Limites de connaissances</i>
Tous niveaux	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

Filière « Poisson » :

S0.4 Les produits issus de l'aquaculture biologique

Connaissances

Limites de connaissances

Tous niveaux	Les spécificités de l'aquaculture biologique	Connaître les règles d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique
CAP et MC exclusivement	Les produits de l'aquaculture biologique disponible sur le marché	Citer les espèces de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique disponible sur le marché
BAC et BP exclusivement	Les chiffres clés de l'aquaculture biologique	Donner les chiffres clés concernant la production, la transformation et la consommation de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique

S0.5 La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique

Connaissances

Limites de connaissances

Tous niveaux	Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique	Connaitre les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique
	Confectionner des produits biologiques	Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques

S0.6 La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique

Connaissances

Limites de connaissances

Tous niveaux	Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie
	Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs