

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	BOUCHER
<b>COMPETENCES</b>	
Savoirs faire	
Production	Choix des couteaux
Production	Aiguisage des couteaux
Production	Ficelage des viandes
Production	Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
Production	Utilisation d'un hachoir électrique
Production	Fabrication de saucisses
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage
Réglementation/sécurité/qualité	Travailler à des cadences industrielles
Gestion	Chiffrage/calcul de coût
Commercialisation	Argumentation commerciale
Commercialisation	Développement du service client
Production	Achats sur pied
Production	Utilisation d'autoclave
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs	
Production	Anatomie animale
Production	Typologie des pièces de viande
Production	Techniques de parage des viandes
Production	Techniques d'embossage
Production	Techniques de découpe des viandes
Production	Techniques de dégraissage des viandes
Réglementation/sécurité/qualité	Règles et consignes de sécurité
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité	Procédures de nettoyage et de désinfection
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité	Normes qualité
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité	Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
Commercialisation	Techniques de vente
Commercialisation	Procédures d'encaissement
Commercialisation	Techniques commerciales
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
Gestion	Techniques de communication
Production	Éléments de base en production culinaire
Production	Procédés de fabrication des produits à base de viandes
Production	Technique de cuisson
Production	Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en droit de la consommation
Commercialisation	Techniques de merchandising
Commercialisation	Choix des emplacements géographiques (adéquation commerciale)
Gestion	Techniques d'animation d'équipe
Gestion	Techniques de conduite de réunion
Gestion	Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion	Éléments de base en gestion comptable et administrative

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	Salarié Boucher	
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Utilisation de machine de découpe de viande
Production		Aiguisage des couteaux
Production		Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
Production		Ficelage des viandes
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Production		Utilisation d'autoclave
Production		Utilisation de fours et plaques de cuissons
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs		
Production		Anatomie animale
Production		Typologie des pièces de viande
Production		Techniques de parage des viandes
Production		Techniques d'embossage
Production		Techniques de découpe des viandes
Production		Techniques de dégraissage des viandes
Réglementation/sécurité/qualité		Règles et consignes de sécurité
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Procédures de nettoyage et de désinfection
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Gestion		Techniques de communication
Production		Eléments de base en production culinaire
Production		Procédés de fabrication des produits à base de viandes
Production		Technique de cuisson
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Eléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité		Normes qualité
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Techniques de merchandising
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Techniques de conduite de réunion
Gestion		Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Eléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Eléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR	
COMPETENCES		
Savoirs faire		
	Production	Utilisation de machine de découpe de viande
	Production	Aiguisage des couteaux
	Production	Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
	Production	Utilisation de cutters
	Production	Utilisation de hachoirs
	Production	Utilisation de poussoirs
	Production	Ficelage des viandes
	Production	Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
	Production	Utilisation de plaques de cuisson
	Production	Utilisation de cellule de refroidissement
	Production	Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
	Production	Appréciation gustative
	Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage
	Gestion	Chiffrage/calcul de coût
	Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
	Commercialisation	Argumentation commerciale
	Commercialisation	Accueil client
	Production	Achat sur pied (engraissement)
	Production	Mise en conserve
	Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
	Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs		
	Production	Anatomie animale
	Production	Typologie des pièces de viande
	Production	Variétés de viandes
	Production	Techniques de parage des viandes
	Production	Techniques de désossage
	Production	Techniques d'embossage
	Production	Techniques de découpe des viandes
	Production	Techniques de dégraissage des viandes
	Production	Techniques de cutterage
	Production	Technique de cuisson
	Production	Eléments de base en production culinaire
	Production	Procédés de fabrication des produits à base de viandes
	Production	Procédures de fabrication de produits de charcuterie
	Production	Modes de cuisson des aliments
	Production	Techniques d'emballage et de conditionnement (mise sous vide)
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles et consignes de sécurité
	Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
	Réglementation/sécurité/qualité	Procédures de nettoyage et de désinfection
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
	Réglementation/sécurité/qualité	Normes qualité
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
	Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
	Réglementation/sécurité/qualité	Traçabilité des produits
	Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
	Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
	Réglementation/sécurité/qualité	Législation sociale
	Commercialisation	Techniques de vente
	Commercialisation	Procédures d'encaissement
	Commercialisation	Techniques commerciales
	Gestion	Techniques d'animation d'équipe
	Gestion	Techniques de communication
	Gestion	Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
	Gestion	Eléments de base en gestion comptable et administrative
	Production	Techniques de fumage
	Production	Techniques de salaison
	Production	Technique de stérilisation
	Réglementation/sécurité/qualité	Eléments de base en droit de la consommation
	Commercialisation	Marketing
	Commercialisation	Techniques de merchandising
	Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
	Gestion	Techniques de conduite de réunion
	Gestion	Eléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié B-C-T
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Utilisation de machine de découpe de viande
Production		Aiguillage des couteaux
Production		Ficelage des viandes
Production		Utilisation de hachoirs
Production		Utilisation de poussoirs
Production		Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Production		Utilisation de plaques de cuisson
Production		Utilisation de cellule de refroidissement
Production		Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
Production		Appréciation gustative
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Commercialisation		Argumentation commerciale
Savoirs		
Production		Anatomie animale
Production		Typologie des pièces de viande
Production		Techniques de parage des viandes
Production		Techniques de désossage
Production		Techniques d'embossage
Production		Techniques de découpe des viandes
Production		Techniques de dégraissage des viandes
Production		Eléments de base en production culinaire
Production		Eléments de base en pâtisserie
Production		Procédés de fabrication des produits à base de viandes
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement (mise sous vide)
Réglementation/sécurité/qualité		Règles et consignes de sécurité
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Procédures de nettoyage et de désinfection
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Production		Techniques de fumage
Production		Techniques de salaison
Réglementation/sécurité/qualité		Normes qualité
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Eléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Marketing
Commercialisation		Techniques de merchandising
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Techniques de communication
Gestion		Techniques de conduite de réunion
Gestion		Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Eléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Eléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		CHARCUTIER TRAITEUR
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Utilisation de machine de découpe de viande
Production		Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Production		Appréciation gustative
Production		Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Production		Utilisation de plaques de cuisson
Production		Utilisation de cellule de refroidissement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Production		Mise en conserve
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion comptable
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
SF 24		
Savoirs		
Production		Typologie des pièces de viande
Production		Variétés de viandes
Production		Techniques de découpe des viandes
Production		Techniques d'embossage
Production		Procédures de fabrication de produits de charcuterie
Production		Éléments de base en production culinaire
Production		Modes de cuisson des aliments
Production		Éléments de base en pâtisserie
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Modes de conservation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Gestion		Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Techniques de communication
Gestion		Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Production		Techniques de fumage
Production		Techniques de salaison
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Gestion		Techniques de conduite de réunion
Gestion		Éléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié Charcutier
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Utilisation de machine de découpe de viande
Production		Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Production		Appréciation gustative
Production		Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Production		Utilisation de plaques de cuisson
Production		Utilisation de cellule de refroidissement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Production		Utilisation d'une machine sous vide
Production		Mise en conserve
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion comptable
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Commercialisation		Utilisation d'une balance
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Gestion		Management d'une équipe
SF 24		
Savoirs		
Production		Typologie des pièces de viande
Production		Variétés de viandes
Production		Techniques de découpe des viandes
Production		Techniques d'embossage
Production		Procédures de fabrication de produits de charcuterie
Production		Eléments de base en production culinaire
Production		Modes de cuisson des aliments
Production		Eléments de base en pâtisserie
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Gestion		Techniques de communication
Production		Techniques de fumage
Production		Techniques de salaison
Production		Gestion du séchoir
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Modes de conservation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Eléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Commercialisation		Marketing
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Techniques de conduite de réunion
Gestion		Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Eléments de base en gestion comptable et administrative

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	BOULANGER	
COMPETENCES		
Savoirs faire		
	Production	Calcul de quantité
	Production	Conversion d'unités de mesure
	Production	Tourage de pâte
	Production	Utilisation de pétrin mécanique
	Production	Maitrise des chambres de pousse
	Production	Maitriser les températures sur les pâtes
	Production	Utilisation d'une façonneuse
	Production	Utilisation d'un four
	Production	Utilisation de trancheuse
	Commercialisation	Argumentation commerciale
	Gestion	Chiffrage/calcul de coût
	Production	Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
	Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette,
	Réglementation/sécurité/qualité	Maintenance des machines
	Commercialisation	Utilisation d'un véhicule
	Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
	Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion de stocks
	Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
	Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs		
	Production	Caractéristiques des farines
	Production	Procédures de fabrication de produits de boulangerie
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
	Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de surgélation
	Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
	Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
	Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
	Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
	Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
	Gestion	Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
	Gestion	Techniques de communication
	Commercialisation	Techniques commerciales
	Production	Techniques d'emballage et de conditionnement
	Réglementation/sécurité/qualité	Eléments de base en droit de la consommation
	Réglementation/sécurité/qualité	Respect de l'environnement
	Gestion	Techniques d'animation d'équipe
	Gestion	Techniques de conduite de réunion
	Commercialisation	Techniques de merchandising
	Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
	Commercialisation	Marketing

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié Boulanger
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production	Calcul de quantité	
Production	Conversion d'unités de mesure	
Production	Tourage de pâte	
Production	Utilisation de pétrin mécanique	
Production	Utilisation d'un laminoir	
Production	Utilisation d'une façonneuse	
Production	Utilisation d'un four (voir four à bois)	
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage	
Production	Pétrissage manuel	
Production	Utilisation de trancheuse	
Commercialisation	Argumentation commerciale	
Gestion	Chiffrage/calcul de coût	
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)	
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion de stocks	
Savoirs		
Production	Caractéristiques des farines	
Production	Procédures de fabrication de produits de boulangerie	
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP	
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention	
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de surgélation	
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid	
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks	
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique	
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires	
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires	
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en droit de la consommation	
Commercialisation	Techniques de communication	
Commercialisation	Techniques de merchandising	
Commercialisation	Techniques de vente	
Commercialisation	Procédures d'encaissement	
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs	
Commercialisation	Marketing	
Commercialisation	Techniques commerciales	
Gestion	Éléments de base en gestion comptable et administrative	
Gestion	Éléments de base en gestion des Ressources Humaines	



## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	BOULANGER-PATISSIER
COMPETENCES	
Savoirs faire	
Production	Calcul de quantité
Production	Conversion d'unités de mesure
Production	Parage du pesage
Production	Tourage de pâte
Production	Pétrissage manuel
Production	Utilisation de pétrin mécanique
Production	Utilisation d'un laminoir
Production	Utilisation d'un mélangeur
Production	Utilisation d'un pasteurisateur à crème
Production	Conduite de pâtes
Production	Cuisson des crèmes
Production	Dressage d'une pâte a choux
Production	Utilisation de machine à chantilly
Production	Utilisation de trempeuse (chocolat)
Production	Moulage de pièces de chocolat
Production	Utilisation de four
Production	Utilisation de cellules de froid et frigots
Production	Utilisation de trancheuse
Production	Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation	Argumentation commerciale
Gestion	Chiffrage/calcul de coût
Production	Sculptage de chocolat
Production	Utilisation de sorbetière
Production	Innovation (R&D)
Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
Savoirs	
Production	Caractéristiques des farines
Production	Procédures de fabrication de produits de boulangerie
Production	Nouvelle technique de fabrication des pains (fermentation à froid)
Production	Caractéristiques des pâtes de pâtisserie
Production	Procédures de fabrication de produits de pâtisserie
Production	Fermentation des pâtes à pâtisserie
Production	Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
Production	Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de surgélation
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
Commercialisation	Marketing
Commercialisation	Techniques commerciales
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation	Techniques de vente
Commercialisation	Procédures d'encaissement
Gestion	Techniques de communication
Production	Modes de congélation des produits de glacierie
Production	Principes de macération des fruits (durée, température, ...)
Production	Créativité
Réglementation/sécurité/qualité	Eléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité	Législation sociale
Commercialisation	Techniques de merchandising
Gestion	Techniques d'animation d'équipe
Gestion	Eléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion	Eléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion	Eléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié Boulanger Pâtissier
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Calcul de quantité
Production		Conversion d'unités de mesure
Production		Tourage de pâte
Production		Pétrissage manuel
Production		Utilisation de pétrin mécanique
Production		Utilisation d'un laminoir
Production		Utilisation de cutter
Production		Utilisation de four ventilé et à sole
Production		Utilisation de mélangeurs
Production		Utilisation de trempeuses
Production		Utilisation de pasteurisateurs
Production		Utilisation de dresseuses
Production		Utilisation de trancheuses
Production		Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation		Argumentation commerciale
Commercialisation		Utilisation d'une caisse enregistreuse
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion comptable
Savoirs		
Production		Caractéristiques des farines
Production		Procédures de fabrication de produits de boulangerie et de pâtisserie
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de surgélation
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Commercialisation		Marketing
Commercialisation		Techniques de merchandising
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Techniques de communication
Gestion		Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Éléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	CONSERVEUR
<b>COMPETENCES</b>	
Savoirs faire	
Production	Utilisation d'équipement : cuisine, ...
Production	Utilisation d'équipement manuel (mixeur, malaxeur, agitateur, ...)
Production	Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
Production	Utilisation d'outils de pesage/dosage (balance, verre doseur, ...)
Production	Dosage de précision
Production	Découpe de canards
Production	Elaboration de recette
Production	Utilisation d'une autoclave
Production	Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'outils de contrôle (détecteur de métaux, ...)
Réglementation/sécurité/qualité	Lecture de données de contrôle
Réglementation/sécurité/qualité	Interprétation de données de contrôle (courbes, températures, ...)
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation	Argumentation commerciale
Gestion	Chiffrage/calcul de coût
Gestion	Management d'équipe
Réglementation/sécurité/qualité	Pilotage en salle de commande
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de logiciel de supervision
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'outils de Gestion de Moyens de Production
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs	
Production	Règles de conversion des unités de mesures
Production	Procédés de fabrication alimentaire (cycle, mélanges matières, cuisson,
Production	Régulation et instrumentation
Production	Procédures d'échantillonnage
Production	Procédures d'ensachage
Production	Procédures d'emballage
Production	Techniques d'impression
Réglementation/sécurité/qualité	Procédures de nettoyage et de désinfection
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité	Modalités de stockage
Réglementation/sécurité/qualité	Normes qualité
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité	Règles et consignes de sécurité
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité	Législation sociale
Commercialisation	Techniques de vente
Commercialisation	Procédures d'encaissement
Commercialisation	Marketing
Commercialisation	Techniques commerciales
Commercialisation	Techniques de merchandising
Gestion	Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion	Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion	Techniques d'animation d'équipe
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en mécanique générale
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en électromécanique
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en hydraulique
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en droit de la consommation
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
Gestion	Techniques de conduite de réunion
Gestion	Analyse statistique

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	Salarié Conserveur	
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Utilisation de couteaux de découpe
Production		Utilisation d'outils de pesage/dosage (balance, verre doseur, ...)
Production		Dosage de précision
Production		Utilisation d'équipement automatique (cuisine, ...)
Production		Utilisation d'équipement manuel (mixeur, malaxeur, agitateur, ...)
Production		Appréciation sensorielle (visuelle, tactile, olfactive...)
Production		Utilisation de marmite
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Production		Utilisation de logiciels de Gestion de Production Assistée Par Ordinateur
Production		Utilisation d'outils de Gestion de Moyens de Production
Production		Utilisation d'emboîteuses
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'instrument de prélèvement (sonde, éprouvette, ...)
Réglementation/sécurité/qualité		Lecture de données de contrôle
Réglementation/sécurité/qualité		Interprétation de données de contrôle (courbes, températures, ...)
Commercialisation		Argumentation commerciale
Commercialisation		Animation de stands sur des salons
Commercialisation		Prospection commerciale
Commercialisation		Devis
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion comptable
Savoirs		
Production		Procédés de fabrication alimentaire (cycle, mélanges matières, cuisson,
Production		Procédures d'échantillonnage
Production		Règles de conversion des unités de mesures
Production		Procédures d'ensachage
Production		Procédures d'emballage
Réglementation/sécurité/qualité		Procédures de nettoyage et de désinfection
Réglementation/sécurité/qualité		Règles et consignes de sécurité
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Production		Régulation et instrumentation
Réglementation/sécurité/qualité		Éléments de base en mécanique générale
Réglementation/sécurité/qualité		Normes qualité
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Éléments de base en droit de la consommation
Commercialisation		Marketing
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation		Techniques de communication
Commercialisation		Techniques de merchandising
Gestion		Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Analyse statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		FROMAGER AFFINEUR
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Salage manuel
Production		Emprésurage du lait
Production		Pressage manuel du caillé
Production		Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...)
Production		Découpe manuelle de fromage
Production		Appréciation sensorielle de fromage (au toucher, au palais, ...)
Production		Composition de plateaux de fromages
Production		Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Bureautique		Utilisation de logiciels de gestion comptable
Savoirs		
Production		Conditions d'affinage des fromages
Production		Fabrication de fromages
Production		Procédés de pasteurisation
Production		Types de lait (chèvre, brebis, vache)
Production		Processus de fermentation des fromages
Production		Réglementation de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Modalités de stockage
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Commercialisation		Circuits de distribution commerciale
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Réglementation/sécurité/qualité		Éléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité		Législation sociale
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation		Marketing
Gestion		Techniques d'animation d'équipe
Gestion		Technique de conduite de réunion
Gestion		Techniques de communication
Gestion		Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Éléments de base en statistiques

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié Fromager
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Emprésurage du lait
Production		Pressage manuel du caillé
Production		Salage manuel
Production		Utilisation d'instruments de mesure (hygromètre, PH-mètre, ...)
Production		Découpe manuelle de fromage
Production		Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Production		Appréciation sensorielle de fromage (au toucher, au palais, ...)
Production		Composition de plateaux de fromages
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Savoirs		
Production		Conditions d'affinage des fromages
Production		Fabrication de fromages
Production		Types de lait (chèvre, brebis, vache)
Production		Procédés de pasteurisation
Production		Processus de fermentation des fromages
Production		Réglementation de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité		Traçabilité des produits
Réglementation/sécurité/qualité		Modalités de stockage
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Éléments de base en droit de la consommation
Commercialisation		Circuits de distribution commerciale
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Marketing

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	PATISSIER
COMPETENCES	
Savoirs faire	
Production	Calcul de quantité
Production	Conversion d'unités de mesure
Production	Tourage de la pâte
Production	Utilisation de pétrin mécanique
Production	Utilisation d'un laminoir
Production	Utilisation de trempeuse (chocolat)
Production	Dressage
Production	Utilisation de frigos
Production	Utilisation de congélateurs
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation de matériel de nettoyage
Commercialisation	Argumentation commerciale
Gestion	Chiffrage/calcul de coût
Production	Utilisation de sorbetière
Production	Moulage de pièces de chocolat
Production	Sculptage de chocolat
Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
Savoirs	
Production	Caractéristiques des farines
Production	Caractéristiques des pâtes de pâtisserie
Production	Procédures de fabrication de produits de pâtisserie
Production	Fermentation des pâtes à pâtisserie
Production	Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
Commercialisation	Techniques de vente
Commercialisation	Procédures d'encaissement
Commercialisation	Techniques commerciales
Gestion	Techniques de communication
Production	Modes de congélation des produits de glacerie
Production	Principes de macération des fruits (durée, température, ...)
Réglementation/sécurité/qualité	Législation sociale
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en droit de la consommation
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation	Marketing
Gestion	Techniques d'animation d'équipe
Gestion	Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion	Éléments de base en gestion comptable et administrative

## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION		Salarié - Pâtissier
COMPETENCES		
Savoirs faire		
Production		Calcul de quantité
Production		Conversion d'unités de mesure
Production		Pétrissage manuel
Production		Utilisation de pétrin mécanique
Production		Utilisation de trempeuse (chocolat)
Production		Utilisation d'appareils d'emballage/conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Utilisation de matériel de nettoyage
Production		Moulage de pièces de chocolat
Commercialisation		Argumentation commerciale
Gestion		Chiffrage/calcul de coût
Gestion		Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Bureautique		Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Savoirs		
Production		Caractéristiques des farines
Production		Caractéristiques des pâtes de pâtisserie
Production		Procédures de fabrication de produits de pâtisserie
Production		Fermentation des pâtes à pâtisserie
Production		Caractéristiques du sirop de sucre (nappe, petit filé, ...)
Production		Techniques d'emballage et de conditionnement
Réglementation/sécurité/qualité		Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
Réglementation/sécurité/qualité		Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité		Modes de congélation
Réglementation/sécurité/qualité		Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité		Organisation de la chaîne logistique
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité		Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité		Règles de rotation des produits alimentaires
Commercialisation		Techniques de vente
Commercialisation		Procédures d'encaissement
Commercialisation		Techniques commerciales
Commercialisation		Typologie des clients/consommateurs
Gestion		Éléments de base en droit de la consommation
Gestion		Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion		Législation sociale
Gestion		Éléments de base en gestion comptable et administrative
Gestion		Éléments de base en statistiques



## LE REFERENTIEL DE COMPETENCES

FONCTION	RESTAURATEUR
COMPETENCES	
<b>Savoirs faire</b>	
Production	Mémorisation des commandes (plats, boissons)
Production	Comptage
Production	Utilisation de matériel de bar (machine à café, pompe à bière, ...)
Production	Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, ...)
Production	Appréciation gustative
Production	Utilisation de four (à chaleur tournante, à air pulsé, ...)
Commercialisation	Argumentation commerciale
Gestion	Chiffrage/calcul de coût
Production	Faire les pâtes
Réglementation/sécurité/qualité	Utilisation d'engins de manutention non motorisés (transpalette, diable,
Bureautique	Utilisation d'outils bureautiques (traitement de texte, tableur,...)
Bureautique	Utilisation de système d'information et de communication
Bureautique	Utilisation de logiciels de réservation
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion de stocks
Bureautique	Utilisation de logiciels de gestion comptable
Gestion	Lecture de tableaux de bord et d'indicateurs de suivi d'activité
Gestion	Management
Gestion	Gestion des ressources humaines
<b>Savoirs</b>	
Production	Éléments de base en production culinaire
Production	Modalités d'accueil
Production	Types d'alcools
Production	Modes de cuisson des aliments
Production	Gammes de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Normes de sécurité des espaces et des établissements recevant du public
Réglementation/sécurité/qualité	Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire HACCP
Réglementation/sécurité/qualité	Gestes et postures de manutention
Réglementation/sécurité/qualité	Conditions de stockage de produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Modes de conservation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de gestion de stocks
Réglementation/sécurité/qualité	Chaîne du froid
Réglementation/sécurité/qualité	Règles de rotation des produits alimentaires
Réglementation/sécurité/qualité	Organisation de la chaîne logistique
Commercialisation	Techniques de communication
Commercialisation	Techniques commerciales
Commercialisation	Techniques de vente
Commercialisation	Procédures d'encaissement
Gestion	Gestion économique et financière
Réglementation/sécurité/qualité	Législation alimentaire
Réglementation/sécurité/qualité	Éléments de base en droit de la consommation
Réglementation/sécurité/qualité	Législation sociale
Commercialisation	Typologie des clients/consommateurs
Commercialisation	Marketing
Commercialisation	Techniques de merchandising
Gestion	Gestion comptable et administrative
Gestion	Éléments de base en gestion des Ressources Humaines
Gestion	Techniques de recrutement
Gestion	Techniques de management
Gestion	Techniques de conduite de réunion
Gestion	Analyse statistique