

# Arrêtés du 26 avril 2016 relatif à la prise en compte de la problématique du biologique dans les spécialités des diplômes des métiers de bouche de niveau V et IV.



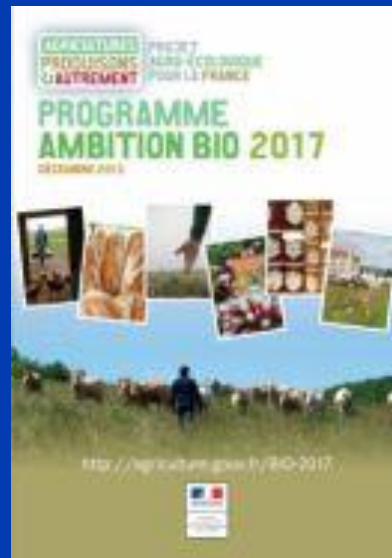
## ALIMENTATION

9ème Rencontres nationales professionnelles Printemps BIO

# Origine du projet

Une demande du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt en lien avec le programme :

## AMBITION BIO 2017



# Constitution du groupe de travail

- Ministère de l'agriculture
- Agence pour le développement et la promotion de l'agriculture bio
- Ministère de l'écologie du développement durable et de l'énergie
- Ministère de l'Education Nationale
- Confédération française de la boucherie et de la boucherie charcuterie traiteurs (CFBCT)
- Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française (CNBPF)
- Fédération des fromagers de France
- Confédération générale alimentation détail (CGAD)



# Méthode de travail

- Ne pas modifier tous les référentiels mais écrire un arrêté commun par niveau de diplôme
  - Un arrêté commun à tous les diplômes de niveau IV
  - Un arrêté commun à tous les diplômes de niveau V

## Début des travaux

Septembre 2014



# Méthode de travail (2)

création d'un nouveau savoir associé :

« *Savoir S 0 : La production biologique* »



# Méthode de travail (3)

Un Savoir S0 en deux parties :

1. Une première partie commune à tous les diplômes de même niveau.
2. Une deuxième partie répartissant les diplômes de chaque niveau en trois groupes.



# Les 3 groupes du niveau IV

- **Groupe 1**

Brevet Professionnel Boulanger, arrêté du 15/02/2012.  
Baccalauréat Professionnel Boulanger-Pâtissier,  
arrêté du 02/07/09.

- **Groupe 2**

Brevet Professionnel Boucher, arrêté du 14/10/1997.  
Brevet Professionnel Charcutier Traiteur, arrêté du  
03/12/1998.  
Baccalauréat Professionnel Boucher Charcutier  
Traiteur, arrêté du 24/06/2009.

- **Groupe 3**

Baccalauréat Professionnel Poissonnier Ecailler  
Traiteur, arrêté du 24/06/2009.



# Les 3 groupes du niveau V

## Groupe 1:

certificat d'aptitude professionnelle boulanger, certificat d'aptitude professionnelle pâtissier, certificat d'aptitude professionnelle chocolatier confiseur, certificat d'aptitude professionnelle glacier fabricant, mention complémentaire pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée, mention complémentaire boulangerie spécialisée, mention complémentaire pâtisserie boulangère.

## Groupe 2 :

brevet d'études professionnelles boucher-charcutier, certificat d'aptitude professionnelle boucher, certificat d'aptitude professionnelle charcutier-traiteur.

## Groupe 3 :

certificat d'aptitude professionnelle mareyage, certificat d'aptitude professionnelle poissonnier.





# Présentation des arrêtés

## 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
- Les politiques publiques en faveur de la filière biologique

## S 0.2 - La production biologique et le développement durable :

- La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique

## S 0.3 - La réglementation :

- Produire et vendre des produits biologiques
- Les organismes certificateurs



# Présentation des arrêtés

## Exemple concernant les Bac pro Boulanger-Pâtissier et BP Boulanger

### S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie-pâtisserie :

- Les céréales biologiques
- Les farines biologiques
- Les levures biologiques
- Les autres produits biologiques

### S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques :

- Réceptionner et stocker des matières premières biologiques
- Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques
- Panifier de la farine biologique

### S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie-pâtisserie :

- Vendre des produits biologiques de boulangerie-pâtisserie
- Réaliser un argumentaire commercial



**Merci de votre attention**

