

 **BP Charcutier**

223 Fiches de Révision

BP Charcutier

**Brevet Professionnel
Charcutier-Traiteur**

 Fiches de révision

 Fiches méthodologiques

 Tableaux et graphiques

 Retours et conseils



Conforme au Programme Officiel



Garantie Diplômé(e) ou Remboursé

4,4/5 selon l'Avis des Étudiants



bpcharcutier.fr

Préambule

1. Le mot du formateur :



Hello, moi c'est **Théo** 🙌

D'abord, je tiens à te remercier de m'avoir fait confiance et d'avoir choisi www.bpcharcutier.fr pour tes révisions.

Si tu lis ces lignes, tu as fait le choix de la **réussite**, bravo.

Dans cet E-Book, tu découvriras comment j'ai obtenu mon **BP Charcutier-Traiteur** avec une moyenne de **14,25/20**.

2. Pour aller beaucoup plus loin :

Vous avez été très nombreux à nous demander de créer une **formation 100 % vidéo** dédiée au domaine **Services & Santé** pour maîtriser toutes les notions.

Chose promise, chose due : Nous avons créé cette formation unique composée de **5 modules ultra-complets** (1h12 au total) afin de t'aider à **réussir les épreuves** du CAP.

3. Contenu du dossier Services & Santé :

1. **Vidéo 1 – Relation d'aide, communication professionnelle & posture avec le public (15 min)** : Clés pour adopter une posture professionnelle et bienveillante.
2. **Vidéo 2 – Hygiène, sécurité, risques professionnels & prévention des infections (14 min)** : Règles essentielles d'hygiène, de sécurité et de prévention.
3. **Vidéo 3 – Organisation du travail, planification et qualité du service rendu (12 min)** : Méthodes pour organiser les tâches et assurer un suivi fiable.
4. **Vidéo 4 – Accompagnement de la personne dans les actes de la vie quotidienne (15 min)** : Repères pour accompagner la personne au quotidien.
5. **Vidéo 5 – Contexte juridique, éthique et déontologique (16 min)** : Cadre de référence pour agir dans le respect du droit et de l'éthique.

➔ Découvrir

Table des matières

Expression et connaissance du monde [Aller](#)

Chapitre 1 : Analyser des textes et documents [Aller](#)

Chapitre 2 : Rédiger un écrit structuré [Aller](#)

Chapitre 3 : Prendre la parole en public [Aller](#)

Chapitre 4 : Culture générale et citoyenne [Aller](#)

Langue vivante (Anglais) [Aller](#)

Chapitre 1 : Compréhension de documents simples [Aller](#)

Chapitre 2 : Échanges professionnels courants [Aller](#)

Chapitre 3 : Présenter une activité et un produit [Aller](#)

Arts appliqués [Aller](#)

Chapitre 1 : Références graphiques et tendances [Aller](#)

Chapitre 2 : Couleurs, volumes, équilibre visuel [Aller](#)

Chapitre 3 : Décors, assemblages, découpages [Aller](#)

Chapitre 4 : Présentation de plats et buffets [Aller](#)

Chapitre 5 : Mise en valeur en vitrine [Aller](#)

Gestion, comptabilité et environnement juridique [Aller](#)

Chapitre 1 : Calcul du coût de revient [Aller](#)

Chapitre 2 : Fixation des prix et marges [Aller](#)

Chapitre 3 : Comptabilité et documents de gestion [Aller](#)

Chapitre 4 : Règles juridiques, sociales, fiscales [Aller](#)

Technologie et sciences appliquées [Aller](#)

Chapitre 1 : Qualité des matières premières [Aller](#)

Chapitre 2 : Micro-organismes et contamination [Aller](#)

Chapitre 3 : Conservation : froid, salage, fumage [Aller](#)

Chapitre 4 : Allergènes, étiquetage, nutrition [Aller](#)

Chapitre 5 : Fonctionnement des équipements [Aller](#)

Approvisionnement et gestion des stocks [Aller](#)

Chapitre 1 : Sélection fournisseurs, commandes [Aller](#)

Chapitre 2 : Réception, contrôle, traçabilité [Aller](#)

Chapitre 3 : Stockage et rotation des produits [Aller](#)

Chapitre 4 : Inventaire et gestion des pertes [Aller](#)

Organisation du laboratoire et encadrement [Aller](#)

Chapitre 1 : Planification des fabrications [Aller](#)

Chapitre 2 : Organisation du poste de travail [Aller](#)

Chapitre 3 : Encadrement et coordination d'équipe	Aller
Préparation des viandes, volailles et poissons	Aller
Chapitre 1 : Découpe et désossage	Aller
Chapitre 2 : Parage et préparation des pièces	Aller
Chapitre 3 : Préparation de farces et mêlées	Aller
Chapitre 4 : Cuissons et refroidissements	Aller
Chapitre 5 : Utilisation sûre des matériels	Aller
Fabrication de produits de charcuterie	Aller
Chapitre 1 : Terrines, pâtés, foies gras	Aller
Chapitre 2 : Saucisses et produits hachés	Aller
Chapitre 3 : Salaisons, jambons, fumaisons	Aller
Chapitre 4 : Contrôles en cours de production	Aller
Préparations traiteur (chaudes et froides)	Aller
Chapitre 1 : Hors-d'œuvre et entrées froides	Aller
Chapitre 2 : Plats cuisinés et sauces	Aller
Chapitre 3 : Desserts simples à emporter	Aller
Commercialisation et service traiteur	Aller
Chapitre 1 : Conditionnement selon usage	Aller
Chapitre 2 : Étiquetage et information client	Aller
Chapitre 3 : Agencement du rayon et mise en avant	Aller
Chapitre 4 : Conseil, vente, encaissement	Aller
Chapitre 5 : Commandes, devis, livraison	Aller
Hygiène, qualité et entretien du laboratoire	Aller
Chapitre 1 : Plan de nettoyage-désinfection	Aller
Chapitre 2 : Maîtrise des températures	Aller
Chapitre 3 : Contrôles qualité et enregistrements	Aller
Chapitre 4 : Entretien courant du matériel	Aller

Expression et connaissance du monde

Présentation de la matière :

Dans le BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), Expression et connaissance du monde te fait travailler la compréhension de documents, l'argumentation et une écriture claire, comme quand tu expliques un choix de fournisseur ou un sujet d'actualité alimentaire. Cette matière conduit à une **épreuve écrite 3 heures**, notée sur 20, avec un **coefficient de 3**, le plus souvent sur la session d'examen.

Selon ton statut et l'habilitation, tu peux aussi passer en **CCF en 3 situations: 1 oral de 20 minutes**, puis 2 écrits (2 h 30 et 2 h). Un camarade m'a dit qu'il s'est senti plus solide dès qu'il a cadré sa synthèse en 15 à 20 lignes.

Conseil :

Planifie **30 minutes par semaine**, et entraîne-toi à faire simple: comprendre, trier, puis rédiger. Le piège, c'est de partir hors sujet au bout de 5 lignes.

Routine efficace:

- Choisir 1 thème d'actualité
- Faire 1 plan en 10 minutes
- Rédiger 15 à 20 lignes

En entraînement, garde 10 minutes de relecture pour corriger accords, ponctuation, et consignes. Un ami a gagné 2 points juste en répondant plus directement aux questions.

Table des matières

Chapitre 1 : Analyser des textes et documents	Aller
1. Survoler et identifier le corpus	Aller
2. Évaluer fiabilité et pertinence	Aller
Chapitre 2 : Rédiger un écrit structuré	Aller
1. Plan et logique du texte	Aller
2. Style, clarté et concision	Aller
3. Mise en forme, relecture et livrable	Aller
Chapitre 3 : Prendre la parole en public	Aller
1. Préparer ta prise de parole	Aller
2. Gérer le stress et le corps	Aller
3. Structurer et convaincre	Aller
Chapitre 4 : Culture générale et citoyenne	Aller
1. Citoyenneté et droits	Aller

- 2. Institutions et droits utiles [Aller](#)
- 3. Engagement local et responsabilité [Aller](#)

Chapitre 1 : Analyser des textes et documents

1. Survoler et identifier le corpus :

Étape 1 – repérer la nature des documents :

Regarde rapidement chaque document pour noter son type, sa date, son auteur et son support, cela te donne le cadre et évite de confondre opinion et information factuelle.

Étape 2 – lire activement et prendre des notes :

Lis en deux passages, un survol pour l'idée générale, puis une lecture attentive pour extraire 6 à 10 idées principales, note-les avec des mots clés et une source.

Exemple d'analyse rapide :

Un document publicitaire te montrera un ton promotionnel, un article de presse adoptera un ton informatif, identifier le type t'aide à choisir la bonne stratégie d'analyse.

Étape 3 – repérer la structure et les arguments :

Distingue introduction, développement, conclusion, repère les arguments et les exemples, note les connecteurs logiques pour suivre la progression du raisonnement et résumer correctement.

2. Évaluer fiabilité et pertinence :

Vérifier l'auteur et la source :

Cherche qui publie le document, quelle est la compétence de l'auteur, et si la source est reconnue, cela te permet d'écarter les informations non crédibles.

Croiser les informations :

Compare les faits avec au moins 2 autres sources, surtout sur des chiffres ou dates, pour confirmer ou nuancer l'information, et note les divergences.

Exemple de croisement de sources :

Sur une fiche produit, tu vérifies la date et la quantité, puis tu compares avec la fiche interne de production et une source syndicale pour valider les chiffres.

Identifier le registre et les biais :

Repère le ton, les adjectifs valorisants, les omissions, les arguments émotionnels, car ces éléments te signalent un parti pris et modifient l'interprétation des faits.

Mini cas concret :

Contexte: Pendant ton stage, tu dois analyser 3 documents pour valider l'étiquetage d'un saucisson sec destiné à la vente, la fiche produit, le certificat fournisseur, et la brochure nutritionnelle.

Étapes :

Survole chaque document en 10 à 15 minutes, relève les chiffres clés comme taux de sel et de matière grasse, croise les valeurs entre les 3 sources, puis consens avec le responsable.

Résultat et livrable attendu :

Résultat: Tu constates une divergence de 2 g de sel par 100 g, tu choisis la valeur du certificat fournisseur 10 g pour 100 g, tu mets à jour l'étiquette en 2 heures, livrable, fiche produit et étiquette PDF.

Exemple d'organisation rapide :

Je te conseille de préparer un tableau simple avec 3 colonnes, document, valeur sel, remarque, cela te permet de voir les écarts en moins de 30 minutes et d'argumenter ta décision.

Astuce terrain :

Note toujours la source et la date sur ta fiche, un responsable inspecteur peut demander la traçabilité des informations, cela t'évitera de perdre 1 à 2 heures le jour de la vérification.

Anecdote :

Anecdote: Pendant mon stage, ma première analyse d'étiquette m'a pris 3 heures, ensuite j'ai systématisé la méthode et réduit le temps à 45 minutes.

Checklist opérationnelle :

Élément	Question à se poser	Action rapide
Fiche produit	Les valeurs sont-elles datées et signées ?	Noter date et auteur, contrôler 2 chiffres clés.
Certificat fournisseur	Source officielle du fournisseur disponible ?	Vérifier tampon, date, et concordance.
Brochure nutritionnelle	Les chiffres correspondent-ils à la fiche produit ?	Croiser les chiffres et noter l'écart.
Décision	Quelle valeur retenir pour l'étiquette ?	Choisir la source la plus fiable et documenter le choix.

Ce qu'il faut retenir

Pour analyser un corpus, commence par cadrer chaque texte : **nature du document**, date, auteur, support. Puis passe à une **lecture active** en deux temps pour extraire les idées clés et comprendre la logique.

- Repère structure, arguments, exemples et connecteurs pour résumer sans déformer.
- Vérifie l'auteur, la source, et **croiser les sources** (au moins 2) pour valider chiffres et dates.
- Détecte registre, omissions et **repérer les biais** qui orientent l'interprétation.

En cas d'écarts entre documents, retiens la source la plus fiable et note toujours date et provenance pour assurer la traçabilité. Une méthode systématique te fait gagner du temps et sécurise tes décisions.

Chapitre 2 : Rédiger un écrit structuré

1. Plan et logique du texte :

Objectif et public :

Avant d'écrire, définis l'objectif précis et le public visé, par exemple un client, un jury ou un responsable d'atelier, cela oriente le ton, le niveau de détail et la longueur du texte.

Plan simple :

Adopte un plan en trois parties quand c'est possible, introduction, développement et conclusion, c'est clair et rapide à construire, surtout sous contrainte de temps en examen ou en stage.

Connecteurs et enchaînements :

Utilise des connecteurs logiques pour guider le lecteur, par exemple ensuite, pourtant, en effet, enfin, cela rend les transitions nettes et évite les ruptures d'argumentation.

Exemple d'optimisation d'un plan :

Pour présenter une fiche produit, commence par une accroche de deux lignes, détaille trois atouts techniques, puis conclue par une recommandation d'usage et conservation, en une page A4.

2. Style, clarté et concision :

Choix des mots :

Privilégie un vocabulaire courant et précis, évite le jargon inutile, et remplace les expressions lourdes par des formulations directes pour gagner en lisibilité et en temps de lecture.

Phrases courtes et paragraphes :

Fais des phrases de 12 à 20 mots en moyenne, organise le texte en paragraphes de 30 à 80 mots selon le besoin, cela facilite le repérage et la relecture rapide.

Vérifier la cohérence :

Contrôle que chaque paragraphe apporte une idée, que les dates et les chiffres sont justes, et que l'ordre des arguments suit une progression logique, ton lecteur te dira merci.

Exemple de phrase claire :

Au lieu d'écrire "Il est recommandé, si possible, de conserver le produit à une température n'excédant pas dix degrés", écris "Conserver à 10°C maximum".

Élément	Question à se poser
Titre	Capte-t-il l'attention en 5 secondes ?

Introduction	Présente-t-elle l'objectif en une phrase ?
Paragraphes	Chaque paragraphe développe-t-il une seule idée ?
Conclusion	Y a-t-il une synthèse et une ouverture claire ?

Astuce vérification :

Relis-toi à voix haute 2 fois, la première pour repérer les phrases longues, la seconde pour vérifier la cohérence globale, cette méthode m'a sauvé lors d'un oral.

3. Mise en forme, relecture et livrable :

Titres et repères visuels :

Utilise titres, sous-titres, listes à puces et espaces pour structurer, un document aéré est lu 3 fois plus vite, surtout quand le jury ou le client le parcourt en diagonale.

Relecture et correction :

Fais 3 passes de relecture, orthographe, logique et style, corrige les chiffres et les unités, et demande si possible un avis externe pendant au moins 10 minutes.

Cas concret métier :

Contexte : tu dois rédiger une fiche produit pour une nouvelle terrine destinée à la vente en boutique, 1 page A4, délai 60 minutes, tirage 10 exemplaires imprimés.

Exemple de cas concret :

Étapes : 1 rédiger accroche 20 mots, 3 points techniques de 30 mots chacun, 1 paragraphe conservation de 25 mots, vérifier dates et allergènes, mise en page 15 minutes. Résultat : fiche prête en 60 minutes, livrable PDF et 10 impressions.

Livrable attendu :

Une fiche produit A4 en PDF et 10 exemplaires papier, contenant au moins 5 éléments clés, prix TTC, durée de conservation en jours, et mentions allergènes claires.

Checklist opérationnelle	À faire
Vérifier les chiffres	Contrôler poids, prix, durée de conservation
Relire pour cohérence	S'assurer que chaque paragraphe apporte une idée
Format et lisibilité	Police lisible, titres visibles, marges régulières
Mentions obligatoires	Allergènes, conditions de conservation, prix TTC
Export et impression	Générer un PDF 300 dpi et imprimer 10 copies

Conseil final :

Garde toujours une version brouillon, note les chiffres sources et le temps passé, cela facilitera ta défense lors de l'oral ou la remise en entreprise, et évitera les erreurs évitables.

Ce qu'il faut retenir

Pour rédiger un écrit efficace, commence par clarifier **objectif et public visé**, puis bâtis un plan simple (introduction, développement, conclusion) et des transitions nettes.

- Utilise des **connecteurs logiques clairs** pour éviter les ruptures d'argumentation.
- Vise des phrases courtes et un vocabulaire précis, sans jargon inutile.
- Vérifie que chaque paragraphe porte une seule idée et que chiffres, dates, unités et allergènes sont justes.
- Soigne la **mise en forme lisible** (titres, listes, espaces) et relis en plusieurs passes, idéalement avec un avis externe.

Travaille comme pour une fiche produit : accroche, 3 points techniques, conservation, puis conclusion. Termine par un livrable propre (PDF + impressions) et garde un brouillon avec tes sources et ton temps passé.

Chapitre 3 : Prendre la parole en public

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :

L'objectif est d'identifier pourquoi tu parles et à qui tu t'adresses pour adapter ton vocabulaire, ton rythme et tes exemples. Pense au client, au jury, ou à l'équipe en atelier.

Plan simple :

Construis un plan en trois parties, ouvre avec une accroche, développe 2 à 3 arguments clairs, puis termine avec une conclusion appelant à l'action ou à la question.

Préparer le matériel :

Vérifie le micro, le support visuel et les échantillons avant la prise de parole pour éviter les interruptions. Prévois 2 exemplaires papier et une sauvegarde numérique sur clé USB.

Exemple de pitch client :

Tu prépares un pitch de vente de 90 secondes pour un nouveau pâté en croûte, tu lances avec un fait surprenant, puis deux bénéfices et un appel à goûter sur place.

2. Gérer le stress et le corps :

Respiration et posture :

Respire profondément avant de commencer, inspire quatre temps et expire six temps pour calmer ton rythme cardiaque et ton trac. Garde les épaules basses et le regard frontal.

Utiliser la voix et le geste :

Varie l'intonation pour maintenir l'attention, parle 10 à 15% plus lentement que d'habitude lors d'une démonstration, marque des pauses pour laisser respirer ton message.

- Articule clairement
- Évite les mains collées au corps
- Utilise un geste pour chaque idée importante

Astuce courte :

En répète 2 à 3 fois ton discours de 3 minutes devant un collègue pour repérer les hésitations et réduire les "euh".

Petite anecdote: lors de mon BP, j'ai bafouillé la première phrase devant le jury, puis j'ai repris et obtenu un commentaire positif sur ma clarté.

3. Structurer et convaincre :

Accroche et message clé :

Ton ouverture doit capter en moins de 30 secondes, annonce le bénéfice principal et dis clairement ce que tu veux que l'auditoire retienne ou fasse ensuite.

Mini cas concret :

Contexte: foire locale, tu as 7 minutes devant 12 visiteurs. Étapes: accroche 30 secondes, démonstration 4 minutes, question 90 secondes. Résultat attendu: vendre au moins 6 unités, fiche d'achat et fiche produit d'une page.

Livrable attendu :

Livrable attendu: une fiche d'une page avec timing, mots clés, prix et argumentaire en 6 phrases maximum, et un enregistrement audio de 7 minutes pour autoévaluation.

Étape	Action opérationnelle
Avant la présentation	Vérifier micro, échantillons, clé USB, et préparer une feuille de repères
Ouverture	Accroche 30 secondes, annoncer le bénéfice, afficher le plan
Corps du discours	Deux à trois arguments, exemples concrets, démonstration pratique
Conclusion	Rappel du message clé, appel à l'achat ou question, distribution de la fiche

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir à l'oral, commence par définir ton **objectif et public** afin d'adapter vocabulaire, rythme et exemples. Construis un **plan en trois parties** (accroche, 2 à 3 arguments, conclusion avec action ou question) et sécurise ton matériel.

- Avant de parler, applique la **respiration 4-6** et adopte une posture stable, épaules basses, regard frontal.
- Parle un peu plus lentement, varie l'intonation, articule et fais un geste par idée.
- Annonce ton **message clé** en 30 secondes, puis appuie-toi sur une fiche d'une page et un audio pour t'autoévaluer.

Répète 2 à 3 fois devant un collègue pour chasser les hésitations. Si tu trébuches au début, reprends calmement : la clarté et la structure font la différence.

Chapitre 4 : Culture générale et citoyenne

1. Citoyenneté et droits :

Objectif et public :

Ce point t'aide à comprendre tes droits et tes devoirs comme citoyen et salarié, et à mieux participer à la vie locale et professionnelle.

Notions clés :

On verra la notion de citoyenneté, le rôle des élections, la laïcité, et le sens des services publics comme mairie, préfecture, ARS, et sécurité sociale.

Pourquoi c'est utile ?

Savoir ça t'évite des erreurs administratives, t'aide à défendre tes droits au travail, et te rend plus crédible auprès de clients et partenaires locaux.

Exemple d'engagement citoyen :

Tu t'inscris comme bénévole à la fête locale, tu aides 4 heures le samedi, tu gagnes en réseau et tu comprends mieux les démarches administratives pour un événement.

2. Institutions et droits utiles :

Les institutions principales :

Connais mairie, préfecture, conseil départemental, ARS et inspection du travail, elles gèrent autorisations, hygiène et contrôle du travail pour ton activité quotidienne.

Tes droits au travail :

Tu dois connaître le contrat, la durée légale de travail 35 heures, congés payés 5 semaines, sécurité et les recours en cas de litige avec l'employeur.

Comment agir en cas de problème ?

Bloque les preuves, écris un courriel ou lettre recommandée, contacte l'inspection du travail ou une association de salariés, et demande des conseils juridiques si besoin.

Exemple d'alerte sanitaire :

Tu repères un lot suspect de 20 kg de pâté, tu le mets en quarantaine, tu informes le fournisseur et l'ARS, et tu fais un suivi écrit.

Institution	Rôle principal	Quand contacter
Mairie	Autorisation événements, hygiène locale	1 mois avant événement ou en cas de plainte
ARS	Santé publique et gestion des alertes alimentaires	Dès suspicion de risque sanitaire

Inspection du travail	Contrôle des conditions de travail et respect du droit	En cas de litige ou de danger
-----------------------	--	-------------------------------

Ce tableau te donne les priorités, garde-le en favoris pour ton stage et imprime-le pour l'avoir rapidement sous la main en cas de contrôle.

3. Engagement local et responsabilité :

Gestes simples en boutique :

Réduis le gaspillage, trie les emballages, favorise circuits courts et indique l'origine des produits, ces gestes attirent une clientèle sensible et réduisent les coûts.

Implication citoyenne :

Participe aux réunions locales, propose des ateliers dégustation, soutiens des associations, ton engagement peut te rapporter 1 à 2 contrats locaux par an.

Ressources et formation :

Utilise ressources de la chambre des métiers, Pôle emploi et formations courtes de 2 jours pour hygiène ou gestion, ces formations renforcent ton CV et ton autonomie.

Exemple d'atelier local :

Tu organises un atelier tapenade de 90 minutes pour 12 personnes, tu factures 6 euros par personne et tu récupères 72 euros, plus 3 nouveaux clients.



Hachage de 14 kg d'épaule de porc à 6 mm pour farce fine

Mini cas concret :

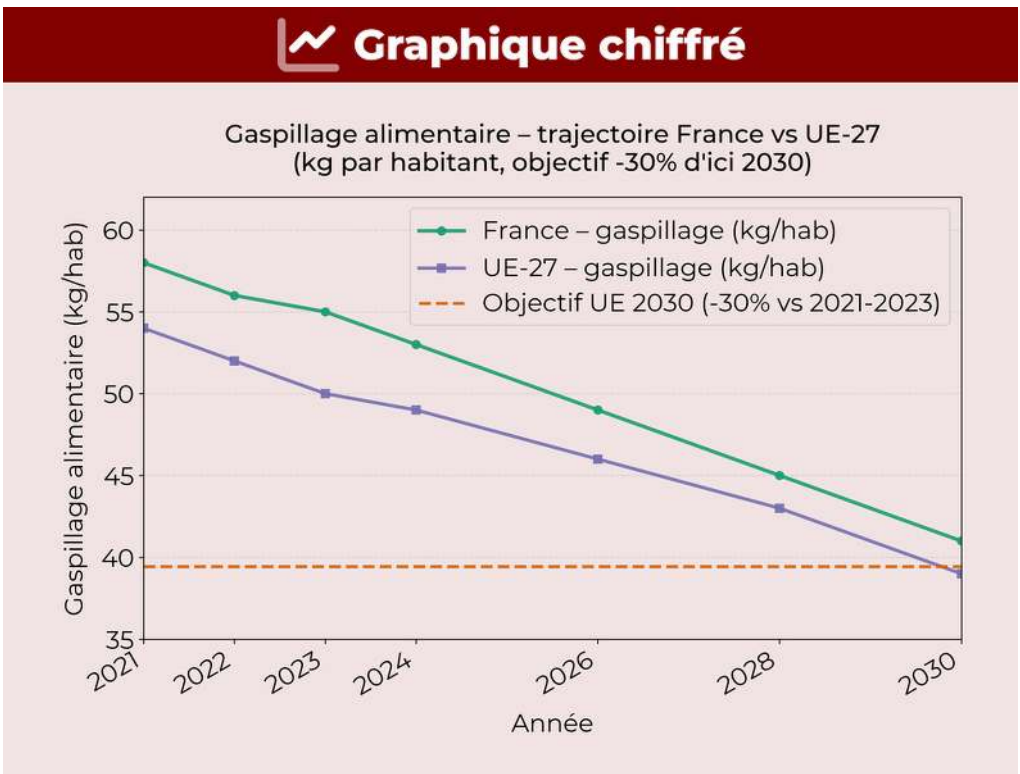
Contexte: ton établissement reçoit plaintes sur traçabilité d'un jambon cuit vendu en barquette, risque de perte commerciale et contrôle sanitaire imminent.

Étapes :

Étapes: fais un inventaire 1 jour, isole 15 kg suspect, remplis fiches de traçabilité chaque jour, forme l'équipe en 2 sessions de 30 minutes.

Résultat et livrable attendu :

Résultat: gaspillage réduit 15% en 3 mois, 2 erreurs produits évitées. Livrable: fiche quotidienne signée et rapport mensuel chiffré avec évolution en kilos.



Anecdote: une fois, grâce à une fiche de traçabilité bien remplie et un signalement rapide, on a évité une fermeture et perdu seulement 40 kg de marchandise.

Voici une check-list opérationnelle pour le terrain, à coller près du poste de travail pour les contrôles rapides et les routines quotidiennes.

Action	Fréquence	Responsable	Remarque
Vérifier températures	Chaque jour	Responsable froid	Noter toutes les mesures
Contrôler étiquetage	Chaque livraison	Responsable réception	Comparer avec bon de livraison
Vérifier dates limites	Chaque jour	Équipe du matin	Retirer et signaler les produits

Archivage fiches	Chaque semaine	Responsable qualité	Scanner et sauvegarder
------------------	----------------	---------------------	------------------------

Ce qu'il faut retenir

Ce chapitre te donne les bases de la citoyenneté et des institutions pour mieux gérer ton quotidien pro : droits, devoirs, démarches et réflexes en cas de souci.

- Comprends **droits et devoirs citoyens** : élections, laïcité, rôle des services publics.
- Repère **qui contacter et quand** : mairie (événements), ARS (alerte sanitaire), inspection du travail (litige, danger).
- Maîtrise **tes droits au travail** : contrat, 35 heures, 5 semaines de congés, sécurité, recours.
- Adopte **gestes responsables en boutique** : traçabilité, tri, anti-gaspillage, circuits courts, formation courte.

En cas de problème, conserve les preuves, formalise par écrit et sollicite la bonne institution. Ton engagement local et ta rigueur (traçabilité, contrôles quotidiens) renforcent ta crédibilité et limitent les risques.

Langue vivante (Anglais)

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), la **Langue vivante (Anglais)** t'aide à accueillir, vendre, et expliquer un produit, une cuisson, ou des allergènes, sans te perdre dans des phrases compliquées.

Tu la passes en **épreuve facultative orale: 15 minutes de préparation**, puis **15 minutes d'échange** à partir d'un texte. Il n'y a **pas de coefficient**, seuls les **points au-dessus de 10** s'ajoutent à la moyenne.

J'ai vu un camarade gagner 1 point de moyenne avec 10 minutes par jour, et surtout, il était plus serein.

Conseil :

Fais 2 séances de 15 minutes par semaine. Apprends 20 mots de **vocabulaire pro** par thème, puis décris à voix haute 1 terrine, 1 buffet, 1 plat, comme si tu étais au comptoir.

- Demander de répéter
- Reformuler doucement
- Conclure la vente

Le piège, c'est la phrase à rallonge. Reste simple, prépare 5 questions types, et entraîne-toi à réagir quand tu ne comprends pas. Ça évite de paniquer.

Table des matières

Chapitre 1 : Compréhension de documents simples	Aller
1. Lire et comprendre des documents écrits simples	Aller
2. Stratégies de compréhension active	Aller
Chapitre 2 : Échanges professionnels courants	Aller
1. Saluer, présenter et gérer l'accueil	Aller
2. Prendre et confirmer des commandes	Aller
3. Mini cas concret et checklist opérationnelle	Aller
Chapitre 3 : Présenter une activité et un produit	Aller
1. Préparer ta prise de parole	Aller
2. Présenter un produit en anglais	Aller
3. Documents et supports de vente	Aller

Chapitre 1 : Compréhension de documents simples

1. Lire et comprendre des documents écrits simples :

Objectif et public :

L'objectif est de t'aider à lire des documents simples en anglais, comme des étiquettes, des bons de commande et des e-mails de fournisseur, pour gagner du temps en atelier.

Types de documents :

Tu vas rencontrer les étiquettes produit, les fiches techniques, les bons de livraison et les e-mails. Savoir les reconnaître facilite la recherche d'informations précises rapidement.

Méthode simple pour lire :

Commence par repérer titres, dates, quantités et noms. Cherche mots-clés répétitifs, puis traduis rapidement les phrases essentielles avant de confirmer le sens global avec un collègue si besoin.

Exemple de phrase :

Check the expiry date before use. (Vérifie la date de péremption avant utilisation.)

Mot en anglais	Traduction en français
Expiry date	Date de péremption
Best before	Date limite d'utilisation optimale
Ingredient	Ingrédient
Net weight	Poids net
Quantity	Quantité
Order	Commande
Invoice	Facture
Delivery note	Bon de livraison
Allergen	Allergène

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), ces mots reviennent tous les jours, donc mémorise-les progressivement et note-les sur une fiche pour ton stage, tu t'en serviras souvent.

2. Stratégies de compréhension active :

Étapes pratiques :

Lis une première fois pour le sens général, surligne les nombres et unités, puis relis les phrases contenant ces chiffres pour valider les informations utiles en production ou en réception de marchandise.

Astuce lecture active :

Underline the quantity and the unit. (Souligne la quantité et l'unité.) Cette petite habitude évite 1 erreur sur 10 en réception selon mon expérience terrain.



Pour un rendement optimal, couper contre le grain de la viande et laisser 2 à 4 mm de gras

Mini dialogue lecteur-client :

Supplier: Can you confirm the delivery of 20 kg of stuffing? (Fournisseur : Peux-tu confirmer la livraison de 20 kg de farce ?)

Client: Yes, we received 20 kg, but we ordered 30 kg. (Client : Oui, nous avons reçu 20 kg, mais nous avons commandé 30 kg.)

Mini cas concret :

Contexte : tu reçois un e-mail du fournisseur indiquant 20 kg livrés au lieu de 30 kg commandés, livraison prévue ce matin en boutique, coût unitaire 4 € le kilo.

- Étape 1 : Vérifier le bon de commande et le bon de livraison, noter la différence de 10 kg.
- Étape 2 : Contacter le fournisseur en anglais simple pour demander explication et réapprovisionnement.
- Étape 3 : Informer l'atelier et ajuster la production, éviter 2 jours d'arrêt sur la recette concernée.

Résultat : correction obtenue en 48 heures, réapprovisionnement de 10 kg, perte évitée estimée à 40 € sur la production de la journée. Livrable attendu : e-mail de confirmation de 3 à 5 phrases et résumé annoté d'une page.

Erreurs fréquentes :

Voici des fautes classiques que j'ai vues en stage, avec la mauvaise formulation en anglais et la version correcte en français pour t'aider à comprendre rapidement.

- Mauvaise formulation en anglais : "We received twenty kilograms pate". Correct en français : "Nous avons reçu vingt kilogrammes de pâté".
- Mauvaise formulation en anglais : "Best before is 12/03/2024ed". Correct en français : "La date limite d'utilisation optimale est le 12/03/2024".
- Mauvaise formulation en anglais : "Ingredient list missing". Correct en français : "La liste des ingrédients est manquante".

Tâche	Vérification
Vérifier quantité	Comparer commande et livraison
Vérifier date	Lire expiry date ou best before
Vérifier allergènes	Contrôler la présence d'allergènes sur l'étiquette
Rédiger confirmation	Envoyer e-mail en 3 à 5 phrases

Petite anecdote : la première fois que j'ai confondu "best before" et "expiry date", on a dû jeter 12 boîtes, j'ai appris vite à vérifier les deux.

Ce qu'il faut retenir

Tu apprends à lire des **documents simples en anglais** (étiquettes, bons, e-mails) pour trouver vite l'info utile en atelier.

- Commence par **repérer titres et chiffres** : dates, quantités, noms, unités, puis traduis les phrases clés.
- Adopte la lecture active : **surligner quantités et unités**, puis relire les lignes liées pour valider réception ou production.
- En cas d'écart, **vérifier commande et livraison**, contacter le fournisseur en anglais simple, et informer l'atelier.

Mémorise le vocabulaire récurrent (expiry date, best before, delivery note, allergen) et note-le sur une fiche. En évitant les confusions de dates et les formulations approximatives, tu limites les erreurs et tu gagnes du temps chaque jour.

Chapitre 2 : Échanges professionnels courants

1. Saluer, présenter et gérer l'accueil :

Saluer et se présenter :

Quand tu accueilles un client, donne ton prénom et ta fonction rapidement, propose ton aide et garde un ton clair et poli pour inspirer confiance dès les premiers mots.

Exemple d'ouverture :

Hello, I'm Sam from the charcuterie counter, how can I help you today? (Bonjour, je suis Sam du comptoir charcuterie, comment puis-je vous aider aujourd'hui ?)

Parler au téléphone :

Au téléphone, annonce le nom de l'entreprise, ton prénom et l'objet de l'appel, énonce les informations essentielles en 2 à 3 phrases pour gagner du temps et éviter les confusions.

Astuce téléphone :

Note toujours le nom, le numéro et l'heure de rappel, retranscris en 2 lignes sur un carnet ou un post-it pour éviter les erreurs de commande lors des pics d'activité.

2. Prendre et confirmer des commandes :

Prendre une commande au comptoir :

Écoute attentivement, répète les quantités et les produits, propose des alternatives si besoin, puis confirme en donnant un délai de préparation clair, cela évite 80 % des malentendus en magasin.

Exemple de prise de commande :

I would like two trays of mixed cold cuts and one terrine, please. (Je voudrais deux plateaux de charcuterie mixte et une terrine, s'il vous plaît.)

Confirmer un délai :

Donne un délai réaliste en minutes ou en heures, par exemple 30 minutes ou 24 heures, et indique si une cuisson ou un emballage spécifique allonge le délai pour gérer l'attente client.

Erreurs fréquentes :

- Mauvaise formulation en anglais: "I want two trays now." Version correcte en français: "Je voudrais deux plateaux, s'il vous plaît."
- Mauvaise formulation en anglais: "Give me the price." Version correcte en français: "Pouvez-vous me donner le prix, s'il vous plaît ?"
- Mauvaise formulation en anglais: "You have this?" Version correcte en français: "Avez-vous ce produit ?"

Exemple d'astuce pour confirmer :

Could you repeat the order please? I will prepare two mixed trays and one terrine, ready in 24 hours. (Pouvez-vous répéter la commande s'il vous plaît ? Je préparerai deux plateaux mixtes et une terrine, prêt sous 24 heures.)

English	Français
I would like two kilos of ham	Je voudrais deux kilos de jambon
Can you prepare a tray for twenty people?	Pouvez-vous préparer un plateau pour vingt personnes ?
When will it be ready?	Quand cela sera-t-il prêt ?
We need a delivery tomorrow morning	Nous avons besoin d'une livraison demain matin
Is there any allergen information?	Y a-t-il des informations sur les allergènes ?
Could you repeat the address?	Pouvez-vous répéter l'adresse ?
We had a problem with the order	Nous avons eu un problème avec la commande
I will pick it up at 5 pm	Je viendrai le récupérer à 17 h
Please pack separately	Veuillez emballer séparément

Demander et préciser des informations :

Pose des questions fermées pour obtenir des quantités précises, demande l'heure de livraison et note les restrictions alimentaires afin d'éviter des erreurs et des retours coûteux.

3. Mini cas concret et checklist opérationnelle :

Mini cas concret :

Contexte: un traiteur commande 120 portions de charcuterie pour un événement dans 48 heures, 3 variétés demandées et livraison à 9 h. Ton équipe doit préparer, emballer et étiqueter correctement.

Étapes :

1. Confirmer la commande par téléphone et par e-mail, 2. Lancer la préparation en 2 heures, 3. Contrôler le poids total à 15 kg et étiqueter chaque plateau, 4. Organiser la livraison à 9 h.

Résultat et livrable attendu :

Livrable: 120 portions réparties sur 12 plateaux, poids total 15 kg, bon de livraison signé et fiche allergène jointe. Livraison prévue à 9 h, délai respecté et retour client attendu minimal.

Exemple de mini-dialogue client-livreur :

Delivery driver: "Good morning, I have the order for Mr Martin." (Livreur: "Bonjour, j'ai la commande pour M. Martin.")

Shop clerk: "Perfect, please sign the delivery note and check the allergen sheet." (Employé: "Parfait, signez le bon de livraison et vérifiez la fiche allergène, s'il vous plaît.")

Checklist opérationnelle :

Voici une checklist simple à suivre pour livraisons et commandes urgentes, casse-toi pas la tête et suis-la à la lettre pour éviter les erreurs.

Tâche	Action rapide
Vérification commande	Relire la commande et confirmer par message en 5 minutes
Pesée	Peser chaque produit, viser l'écart inférieur à 5 %
Étiquetage	Indiquer nom client, contenu, allergènes et date
Emballage	Utiliser emballage isotherme si nécessaire, sécuriser pour transport
Livraison	Confirmer horaire, prévoir 10 minutes de marge

Retour d'expérience et conseils terrain :

Dans mon stage, j'ai vu qu'une note claire et un rappel SMS réduisent 90 % des oublis, donc envoie toujours un résumé écrit après un échange téléphonique pour sécuriser la commande.

Erreurs courantes en anglais :

- Confondre present continuous et simple present, ce qui rend la demande vague ou incorrecte.
- Oublier les nombres précis, dire "some" au lieu de "two kilos", provoquant des erreurs de préparation.
- Ne pas répéter la commande, perdre des informations clés comme l'heure de livraison ou les allergènes.

Ce qu'il faut retenir

Tu gères l'accueil et les commandes en restant simple et précis : annonce ton prénom, ta fonction et l'objet de l'échange, avec des **premiers mots clairs** au comptoir comme au téléphone.

- Au téléphone, note nom, numéro et heure de rappel, puis reformule en 2-3 phrases.
- Pour une commande, **répéter la commande**, préciser quantités, allergènes, emballage et un **délai réaliste** (minutes ou heures).
- Pour les urgences, suis la checklist : vérifie, pèse (écart < 5 %), étiquette, emballe et confirme l'horaire de livraison.

Après chaque appel, envoie un **résumé écrit** (SMS ou e-mail) pour sécuriser l'accord. Tu réduis ainsi les erreurs, les retours et l'attente du client.

Chapitre 3 : Présenter une activité et un produit

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :

L'objectif est d'apprendre à expliquer ton activité et ton produit en anglais, clairement et en moins de 60 secondes, devant un client étranger ou un jury professionnel.

Plan simple :

Commence par qui tu es et ton rôle, puis présente le produit en trois points : origine, goût, utilisation. Termine par une invitation à goûter ou une question ouverte pour engager l'auditeur.

Exemple d'introduction :

"Hello, I'm Pierre, I run the local charcuterie shop and I specialise in dry-cured sausages."
(Bonjour, je suis Pierre, je dirige la charcuterie locale et je me spécialise dans les saucissons secs.)

2. Présenter un produit en anglais :

Motifs et arguments :

Choisis 3 arguments simples et concrets, par exemple origine du porc, recette traditionnelle, et texture. Ces points sont faciles à mémoriser et suffisent pour convaincre un client en 30 à 45 secondes.

Vocabulaire clé :

Maîtrise les mots spécifiques utiles en charcuterie comme "cured", "smoked", "spice", "texture", "allergen". Répète-les à voix haute pour gagner en assurance avant le service.

Exemple d'argument :

"This sausage is made from local pork, matured for 45 days for a firm texture." (Ce saucisson est fait avec du porc local, mûré 45 jours pour une texture ferme.)

Mini-dialogue client :

"Is this product gluten free?" (Ce produit est-il sans gluten ?) "Yes, it contains no flour, but it may contain mustard." (Oui, il ne contient pas de farine, mais il peut contenir de la moutarde.)

Erreurs fréquentes :

- Dire "I am chef" au lieu de dire "I am a chef", Version correcte en français: Je suis charcutier.
- Dire "It have nuts" au lieu de "It has nuts", Version correcte en français: Il contient des noix.

- Dire "Bestest product" au lieu de "The best product", Version correcte en français: Le meilleur produit.

English phrase	Traduction française
This product is made with local pork	Ce produit est fabriqué avec du porc local
Cured for 45 days	Maturé 45 jours
Strong flavor, slightly spicy	Saveur marquée, légèrement épicé
Contains mustard	Contient de la moutarde
Best served thinly sliced	Meilleur servi en tranches fines
Perfect with bread and cheese	Parfait avec du pain et du fromage
Allergen information	Informations sur les allergènes
Try a sample	Goûtez un échantillon
Artisanal recipe	Recette artisanale
Best before date	À consommer de préférence avant
Freshly sliced	Tranché à la commande

3. Documents et supports de vente :

Description écrite et étiquette :

Rédige une courte description en anglais de 30 à 50 mots pour l'étiquette ou le site, incluant origine, maturation et allergènes. Vérifie l'orthographe et évite les phrases longues qui perdent le client.

Supports numériques :

Sur le site ou réseaux, utilise une phrase d'accroche de 10 à 12 mots en anglais et une photo claire. Les touristes lisent souvent la fiche en moins de 20 secondes, sois concis et visuel.

Exemple d'étiquette :

"Traditional dry-cured saucisson, pork from the region, matured 45 days, contains mustard." (Saucisson sec traditionnel, porc de la région, maturé 45 jours, contient de la moutarde.)

Mini cas concret :

Contexte: Tu lances un nouveau saucisson artisanal pour touristes. Étapes: préparer un pitch de 30 secondes, rédiger une étiquette bilingue 40 mots, et proposer des dégustations sur 3 jours. Résultat: première semaine, 120 unités vendues à 4,50 euros.

Livrable attendu :

Un pitch oral de 30 secondes en anglais et une étiquette bilingue de 40 à 50 mots prêt à l'impression, plus un court script pour la dégustation en anglais.

Checklist opérationnelle :

Tâche	Pourquoi	Temps estimé
Préparer pitch 30 s	Capte rapidement l'attention	15 minutes
Rédiger étiquette bilingue	Informar sur le produit et les allergènes	30 à 45 minutes
Former le personnel aux phrases clés	Assurer cohérence et sécurité	45 minutes
Préparer échantillons	Inciter à l'achat par la dégustation	10 à 20 minutes par session

Astuce terrain :

En stage, j'ai remarqué que répéter le même pitch 10 fois rend la formulation naturelle, et permet de réduire le stress en clientèle, augmente les ventes lors des périodes touristiques.

i Ce qu'il faut retenir

Tu dois présenter ton activité et ton produit en anglais en moins de 60 secondes avec un plan clair : qui tu es, puis le produit (origine, goût, utilisation) et une question pour engager.

- Choisis **trois arguments simples** et mémorisables (porc local, recette artisanale, texture ou maturation).
- Travaille le **vocabulaire clé charcuterie** (cured, smoked, texture, allergen) et répète à voix haute.
- Évite les erreurs de base : article (a chef), accord (it has), superlatif (the best).
- Prépare aussi **une étiquette concise** (30 à 50 mots) avec origine, maturation et allergènes, plus une accroche courte pour le web.

Vise un pitch de 30 secondes, une étiquette bilingue prête à imprimer et un mini script de dégustation. Répéter ton pitch une dizaine de fois le rend naturel, réduit le stress et aide à vendre, surtout avec les touristes.

Arts appliqués

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), **Arts appliqués** t'aide à soigner l'**impact visuel** de tes produits, de la vitrine au buffet, en jouant sur les formes, les volumes, les couleurs et la mise en scène. Tu apprends aussi à communiquer une idée simplement, avec un dessin clair et des choix cohérents.

Cette matière conduit à une épreuve **écrite**, sur **1 heure**, avec un **coefficient 1**, le plus souvent à la session d'examen, avec possibilité de CCF si ton centre est habilité. On te demande souvent une analyse d'images, des recherches graphiques, puis une proposition finale annotée. Un camarade m'a dit qu'il a progressé le jour où il a osé faire simple.

Conseil :

Ne te bloque pas sur le niveau en dessin, vise surtout la **propreté du trait** et l'idée. Entraîne-toi à observer 1 produit par jour, puis à le croquer en 5 minutes, en notant 2 couleurs et 1 texture.

Pour réviser sans t'épuiser, fais court mais régulier :

- Refaire 3 sujets en conditions en 1 semaine
- Te garder 10 minutes pour les annotations lisibles
- Limiter ta palette à 3 couleurs maximum

Le jour de l'épreuve, découpe ton temps, 10 minutes d'analyse, 20 minutes de recherches, 25 minutes de rendu, 5 minutes de vérification. Le piège fréquent, c'est de surcharger, garde une composition lisible et réaliste.

Table des matières

Chapitre 1 : Références graphiques et tendances	Aller
1. Comprendre les références graphiques	Aller
2. Explorer les tendances et créer une planche de tendances	Aller
Chapitre 2 : Couleurs, volumes, équilibre visuel	Aller
1. Comprendre les couleurs et leur impact	Aller
2. Modeler les volumes pour donner du relief	Aller
3. Trouver l'équilibre visuel sur un plateau ou une vitrine	Aller
Chapitre 3 : Décors, assemblages, découpages	Aller
1. Concevoir des décors adaptés	Aller
2. Assembler pour la tenue et la saveur	Aller
3. Découper avec maîtrise et présentation	Aller

Chapitre 4 : Présentation de plats et buffets [Aller](#)

1. Principes de présentation [Aller](#)

2. Composition d'un buffet et équilibre [Aller](#)

3. Logistique, service et hygiène [Aller](#)

Chapitre 5 : Mise en valeur en vitrine [Aller](#)

1. Vitrines et choix du matériel [Aller](#)

2. Composition visuelle et points focaux [Aller](#)

3. Logistique, rotation et hygiène [Aller](#)

Chapitre 1 : Références graphiques et tendances

1. Comprendre les références graphiques :

Objectif et public :

Ce point t'aide à repérer les sources visuelles utiles et à définir ton public, clients ou collègues, pour orienter choix de style, couleur et mise en scène d'une vitrine ou d'un packaging.

Types de références :

Photos produits, affiches, logos de marques, palettes couleur, textures de matières, et œuvres d'art peuvent tous servir d'inspiration pour ton travail graphique et tes étiquettes.

Pourquoi c'est utile ?

Une bonne référence évite les essais inutiles, fait gagner environ 30% de temps en phase de recherche et améliore la cohérence visuelle du produit et de sa communication.

Exemple d'analyse d'une affiche commerciale :

Tu repères la typographie, la palette, les contrastes, puis tu notes ce qui marche pour une campagne de charcuterie locale, adaptation rapide en 2 jours.

Anecdote : la première planche que j'ai faite en stage a été validée en 48 heures et affichée en vitrine pendant 2 semaines.

2. Explorer les tendances et créer une planche de tendances :

Démarche créative :

La démarche suit trois grands temps : recherche d'images, croquis rapides et sélection des matières et couleurs adaptées au produit et au public.

- Recherche : collecter 20 à 30 images en 1 heure.
- Croquis : 6 à 8 vignettes pour tester la mise en page.
- Sélection : retenir 2 à 4 options finales pour validation.

Choix de la palette et des matières :

Choisis 2 à 4 couleurs dominantes, une couleur d'accent, et une texture rappelant le produit, par exemple papier kraft pour une gamme rustique.

Mini cas concret :

Contexte : création d'une planche de tendances pour une nouvelle gamme de 6 saucissons artisanaux, destinée à une boutique locale et à la communication en ligne.

- Étapes : 1 Recherche images, 2 Croquis et choix palette, 3 Mise en page et export.

- Résultat : planche A3 de 3 pages, 5 propositions graphiques, version imprimerie et PDF web.
- Livrable attendu : un fichier PDF A3 300 dpi et un JPG 1200 x 628 px pour réseaux, livré sous 48 heures.

Exemple de planche de tendances réalisée :

Une planche A3 de 3 pages, présentée en 2 jours de travail, a permis d'augmenter les ventes en boutique de 10% sur 1 mois.

Référence	Caractéristique	Usage
Couleur rétro	Tons chauds, saturation modérée	Packaging vintage et étiquette
Typographie script	Style manuscrit, lisibilité moyenne	Logo secondaire, accroche courte
Mise en scène rustique	Textures naturelles, bois, kraft	Vitrine, photo produit, arrière-plan

Sur le terrain, applique ces repères rapidement et note tout ce qui fonctionne pour gagner du temps en production et en communication.

Vérification	Action rapide
Palette cohérente	Valider 2 à 4 couleurs
Typographie lisible	Tester lecture à 2 mètres
Contraste étiquette	Vérifier contraste minimal 4.5
Support matière adaptée	Choisir papier ou film selon usage

Ce qu'il faut retenir

Pour gagner du temps et rester cohérent, pars de **références visuelles utiles** adaptées à ton objectif et à ton public (vitrine, packaging, communication).
Analyse typographie, couleurs, contrastes et matières pour éviter les essais inutiles.

- Collecte vite 20 à 30 images, puis fais 6 à 8 croquis avant de garder 2 à 4 pistes.
- Construis une **planche de tendances** avec 2 à 4 couleurs dominantes, une couleur d'accent et une texture liée au produit.
- Valide une **palette cohérente** et une **typographie lisible** (test à 2 mètres), plus un contraste suffisant.

Avec ces repères, tu produis des livrables clairs (PDF pour impression, visuel web) et tu accélères la validation. Sur le terrain, note ce qui fonctionne pour améliorer tes prochaines créations.

Chapitre 2 : Couleurs, volumes, équilibre visuel

1. Comprendre les couleurs et leur impact :

Couleurs et sensations :

Les couleurs influencent d'abord l'appétit et la perception de fraîcheur, chaleur ou richesse. Utilise le rouge et le rose pour évoquer la viande, le blanc pour la finesse et le vert pour la fraîcheur.

Exemple d'agencement coloré :

Sur un plateau pour 20 personnes, associe 3 couleurs dominantes et 2 accents, par exemple jambon rosé, bûche de chèvre blanche, roquette verte, et une touche d'orange avec zestes, pour un contraste lisible.

Choix de palette pratique :

Limite ta palette à 3 à 5 couleurs maximum pour garder de la lisibilité. Pense en température de couleur, utilises un élément froid pour casser un ensemble trop chaud.

Couleur	Effet visuel	Application charcuterie	Exemple concret
Rouge / rose	Appétence, fraîcheur	Viandes tranchées, jambons	Jambon tranché, 2 mm d'épaisseur
Blanc / crème	Finesse, douceur	Fromages, gras affiché	Bûchette, portion 30 g
Vert	Fraîcheur, contraste	Garnitures, herbes	Roquette en petites poignées
Marron / doré	Chaleur, rusticité	Croûtes, pains, charcuteries séchées	Tranches de saucisson, 3 mm

2. Modeler les volumes pour donner du relief :

Techniques de superposition :

Superposer crée du volume et facilite la lecture du produit. Plie, roule et superpose 3 à 5 couches pour donner du relief sans surcharger l'assiette ou la vitrine.

Astuce pratique :

Pour gagner du temps en service, prépare des rouleaux de 30 pièces par variété, tranche entre 2 et 3 mm, et réserve-les dans des bacs hermétiques trente minutes avant le dressage.

Créer des points focales :

Un point focal capte l'œil, ensuite l'attention se déplace. Place 1 ou 2 éléments hauts, par exemple une terrine à 8 à 12 cm, pour structurer la composition visuelle.

Exemple d'utilisation des volumes :

Sur une vitrine de 120 cm, installe une pièce centrale haute 10 cm, deux piles latérales plus basses à 6 cm, et des tranches étalées devant pour créer profondeur et accès client.

3. Trouver l'équilibre visuel sur un plateau ou une vitrine :

Symétrie et asymétrie :

La symétrie donne de l'ordre, l'asymétrie apporte du dynamisme. Utilise la règle des nombres impairs, par exemple groupements de 3 ou 5 pour un rendu plus naturel et attractif.

Équilibre des textures et des couleurs :

Mélange textures douces, croustillantes et humides pour maintenir l'intérêt visuel et gustatif. Laisse des zones vides pour aérer, surtout sur un plateau destiné à 10 à 20 convives.

Exemple de composition pour buffet 20 personnes :

Contexte : préparation d'un buffet pour 20 personnes, durée de préparation 90 minutes.

Étapes : 1) trancher 1.2 kg de jambon, 2) disposer 800 g de saucisson en piles, 3) garnir de 200 g de roquette.

Mini cas concret :

Contexte : commande traiteur pour 20 personnes, plateau mixte. Étapes chiffrées : préparer 2.5 kg de charcuterie, trancher à 2 mm, empiler en 5 piles, ajouter 300 g de garniture. Résultat : plateau de 60 portions visuellement équilibré en 90 minutes.



Mesurer la température à cœur garantit la sécurité alimentaire, cible 75°C

Livrable attendu :

Un plateau prêt à servir avec 60 portions individuelles, hauteur max 12 cm, palette de 4 couleurs dominantes, fiche produit indiquant poids par portion et durée de conservation 24 heures au froid positif.

Élément	Question à se poser	Action rapide
Palette de couleurs	Combien de couleurs visibles ?	Limiter à 3 à 5 couleurs
Volume	Y a-t-il un point haut ?	Créer 1 point focal par 60 cm
Texture	As-tu des textures variées ?	Ajouter croustillant ou frais
Espace	La composition respire-t-elle ?	Laisser 10 à 20 mm entre éléments

Astuce terrain :

En stage, j'ai appris à prendre 5 minutes avant l'ouverture pour ajuster la vitrine, souvent 2 repositionnements suffisent pour améliorer l'équilibre visuel et augmenter les ventes du plat du jour.

Ce qu'il faut retenir

Les couleurs, les volumes et l'équilibre visuel guident l'œil et l'envie. Vise une **palette de 3 à 5 couleurs** : rouge-rose pour la viande, blanc-crème pour la finesse, vert pour la fraîcheur, avec 1 ou 2 accents pour le contraste.

- Crée du relief par **superposition en 3 à 5 couches** : plie, roule, empile sans surcharger.
- Installe **un point focal haut** (1 à 2 éléments, jusqu'à 12 cm) pour structurer plateau ou vitrine.
- Garde un **équilibre symétrie-asymétrie**, varie les textures et laisse des zones vides (10 à 20 mm).

Pour gagner du temps, prépare des rouleaux (tranches 2 à 3 mm) et réserve-les au froid avant le dressage. Prends 5 minutes avant l'ouverture pour repositionner 1 ou 2 éléments : l'ensemble paraît tout de suite plus net et attractif.

Chapitre 3 : Décors, assemblages, découpages

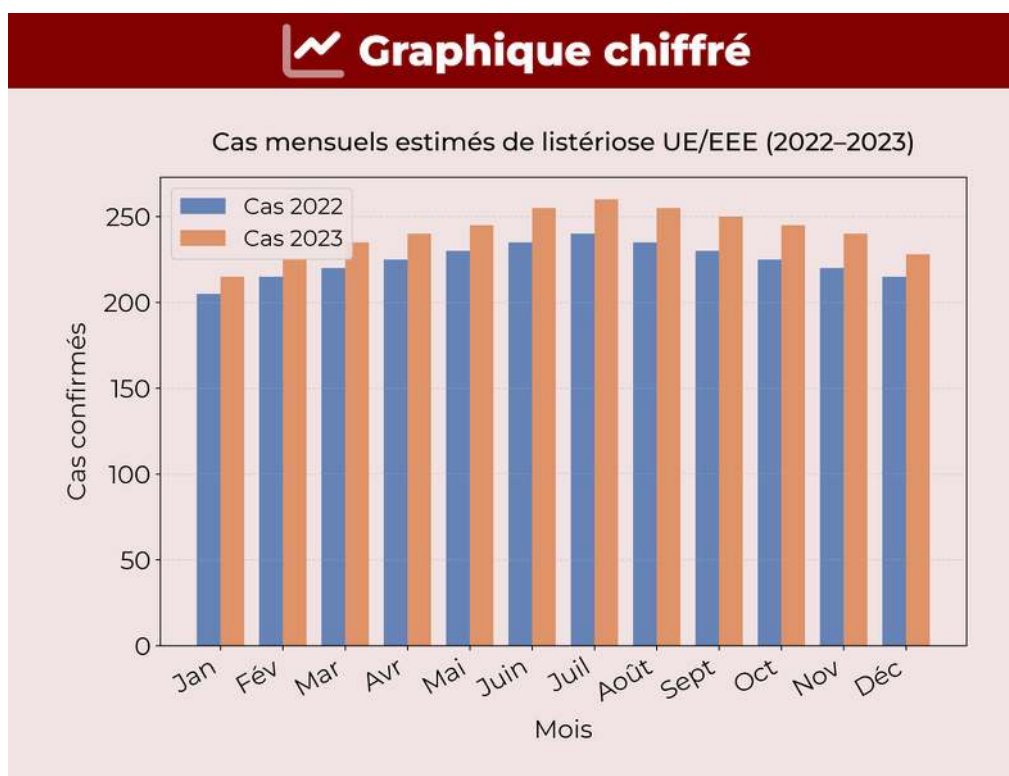
1. Concevoir des décors adaptés :

Étapes de création :

Commence par définir l'effet voulu, le support alimentaire, et le temps de conservation. Fais 2 à 3 croquis rapides, choisis matières comestibles et non comestibles compatibles, puis teste un prototype en 30 à 60 minutes.

Matières et contraintes :

Privilégie ingrédients stables en contact avec la viande, comme gelée d'aspic, légumes cuits, ou herbes fraîches. Évite éléments acides qui accélèrent l'oxydation, et pense maintien à 4 °C pour 24 à 48 heures.



Exemple :

Pour une terrine décorée, réalise un fond de gelée claire de 300 ml pour 2 kg de terrine, pose lamelles de carotte et persil, puis remplis et laisse reposer 12 heures au frais.

Astuce de stage :

Quand tu prépares plusieurs plateaux, fais d'abord tous tes décors froids la veille, cela te fait gagner 45 à 60 minutes le jour J et évite le stress.

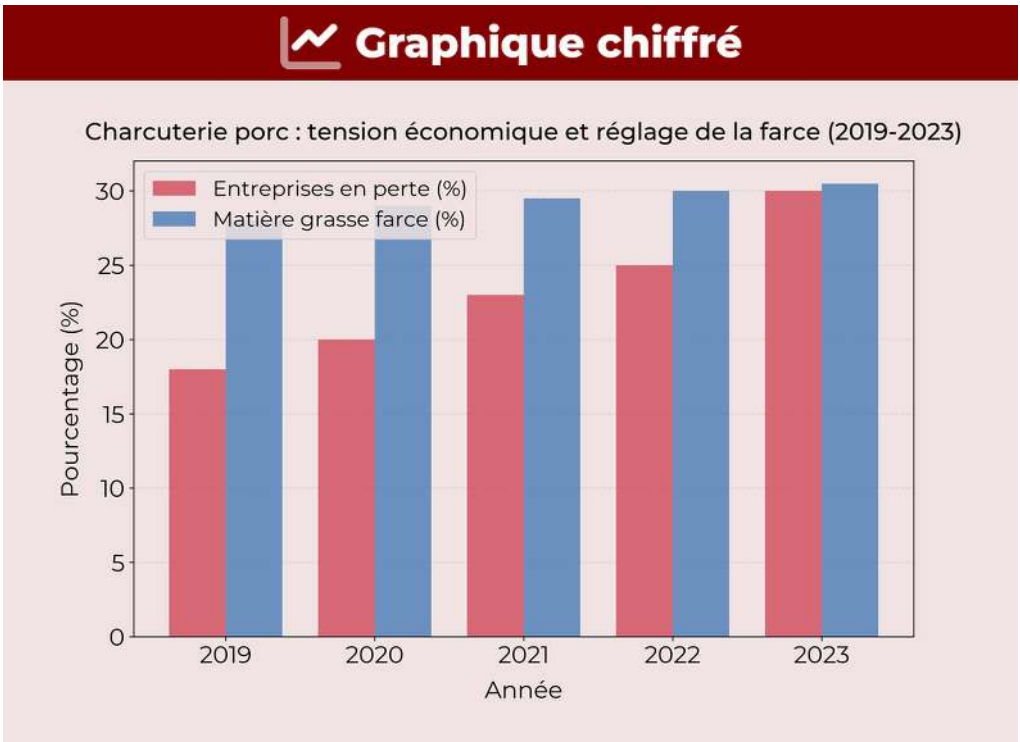
2. Assembler pour la tenue et la saveur :

Techniques d'assemblage :

Utilise des moules, des toiles, ou des cercles inox pour donner forme. Tasse uniformément, chapeaute d'un film, puis presse 6 à 12 heures selon volume pour assurer une bonne tenue et éliminer bulles d'air.

Proportions et repos :

Pour une texture équilibrée, vise environ 30% de matière grasse dans la farce. Laisse reposer les préparations 6 à 24 heures pour lier les saveurs et stabiliser la structure avant découpe.



Exemple :

Recette pour 10 portions : 2 kg de viande, 600 g de gras, 10 g de sel par kg, 2 œufs, ajuster épices, remplir moule, cuire et presser 12 heures, ressembler environ 10 portions de 180 g.

Astuce de pro :

Si une préparation manque de tenue, ajoute 2 à 4 g de gélatine par 100 g de liquide chauffé, refroidis puis incorpore doucement, cela sauve souvent la pièce sans altérer le goût.

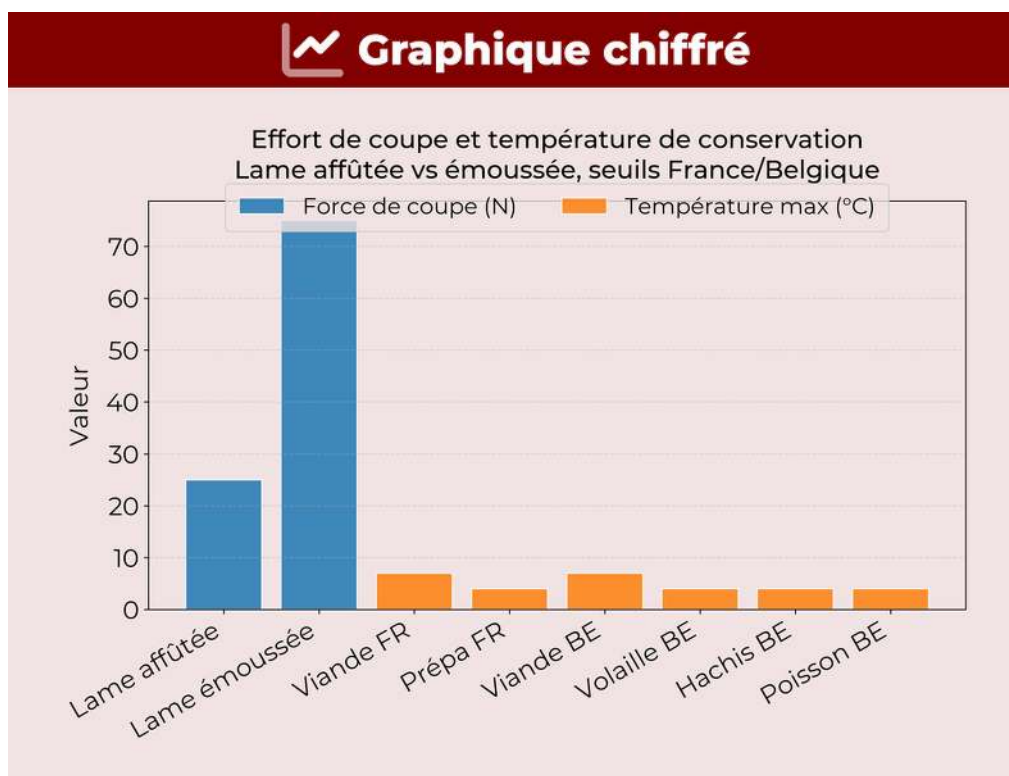
Matériel	Utilisation	Quantité recommandée
Moule inox	Donner forme et cuisson	1 par 2 kg de préparation
Film alimentaire	Séparer et étanchéifier	Rouleau 30 m par service
Presse ou poids	Améliorer la tenue	3 à 5 kg selon volume

Après le tableau, vérifie toujours la compatibilité alimentaire des éléments décoratifs non comestibles, signale-les au client et protège-les pour éviter tout contact direct avec la préparation.

3. Découper avec maîtrise et présentation :

Outils et gestes :

Maintiens les lames bien affûtées, utilise un couteau long pour tranches nettes et une scie pour os ou pièces froides. Refroidis la préparation 4 à 6 °C avant découpe pour des coupes propres.



Tranches et portionnage :

Adapte l'épaisseur selon produit : 3 à 5 mm pour saucisson, 8 à 15 mm pour pâté en croûte, 120 à 200 g par portion pour buffets. Calcule 1,5 à 2 kg par trancheur pour un service de 50 personnes.

Exemple :

Pour un buffet de 50 personnes : prépare 30 portions de galantine à 120 g, total 3,6 kg, découpe 30 tranches de 12 mm, disposition sur plateau en 3 rangs, prévoir 20 minutes de finition.

Astuce terrain :

Quand tu sers en vitrine, prépare 2 jeux de tranches à l'avance, l'un pour mise en place et l'autre pour renouvellement, cela évite de retoucher chaque portion sous pression.

Tâche	Contrôle rapide	Fréquence
Affûtage couteaux	Coupes nettes sans effilochage	Chaque matin
Température de service	4 à 6 °C pour découpes propres	Avant chaque mise en place
Quantités préparées	Vérifier 10% de marge	Planification

Mini cas concret :

Contexte :

Un traiteur doit fournir 40 plateaux apéritifs comprenant 10 tranches de terrine par plateau. Tu dois produire 400 tranches de 15 mm en 2 heures pour livraison à 12 h.

Étapes :

Préparer 6 kg de terrine la veille, cuire et presser 12 heures, refroidir 6 heures, trancher 400 tranches en 90 minutes, dresser 40 plateaux en 30 minutes.

Résultat :

Livraison réussie avec 40 plateaux contenant chacun 10 tranches de 15 mm et un poids moyen par tranche de 60 g, soit 24 kg de produit fini, marge d'erreur inférieure à 5%.

Livrable attendu :

40 plateaux étiquetés, 400 tranches calibrées, fiche de traçabilité complète et 2 photos du dressage, remis au client 30 minutes avant le service.

Exemple concret :

J'ai déjà réalisé ce type de commande en 1 an de stage, on avait gagné 25 minutes en préparant les décors la veille, ça change tout pour la logistique.

i Ce qu'il faut retenir

Tu conçois tes décors en partant de l'effet voulu, du support et du temps de conservation, puis tu fais un prototype rapide. Privilégie des ingrédients stables (gelée, légumes cuits, herbes), évite l'acide et maintiens à 4 °C.

- **Décors compatibles viande** : croquis, choix des matières, tests et préparation des décors froids la veille pour gagner du temps.
- **Assemblage pour la tenue** : moule, tassage, film, pressage 6 à 12 h, repos 6 à 24 h, vise **environ 30% de gras**.
- **Découpe nette et calibrée** : lames affûtées, produit à 4-6 °C, épaisseurs adaptées et quantités planifiées avec marge.

Pense aussi à la sécurité : vérifie la compatibilité des décors non comestibles, signale-les et évite tout contact direct. Avec une bonne anticipation (cuisson,

pressage, refroidissement, tranchage), tu livres à l'heure des tranches régulières et une traçabilité propre.

Chapitre 4 : Présentation de plats et buffets

1. Principes de présentation :

Objectif visuel et sensoriel :

La présentation vise d'abord à donner envie, elle combine formes, couleurs et textures pour stimuler l'œil et l'appétit en quelques secondes.

Hiérarchie des éléments :

Place les éléments principaux au centre ou à une hauteur visible, puis ajoute les accompagnements et les touches décoratives pour guider le regard et faciliter le service.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour un plateau de 12 pièces, j'organise 3 zones : 6 pièces froides, 4 pièces chaudes et 2 garnitures visibles, ça facilite le remplissage et évite les retouches à la dernière minute.

2. Composition d'un buffet et équilibre :

Variété et proportions :

Viser 3 familles d'éléments : charcuterie, pains et accompagnements, pièces froides ou chaudes, en respectant des proportions simples pour 10 personnes.

Finitions et garnitures :

Les garnitures apportent couleur et fraîcheur, choisis-les selon la saison, en quantité limitée pour éviter de masquer les produits principaux.

Élément	Quantité pour 10 convives	Remarque
Charcuterie assortie	1,2 kg	
Pièces cocktail (bouchées)	60 pièces	
Pains et viennoiseries	1,5 kg	
Garnitures fraîches	400 g	

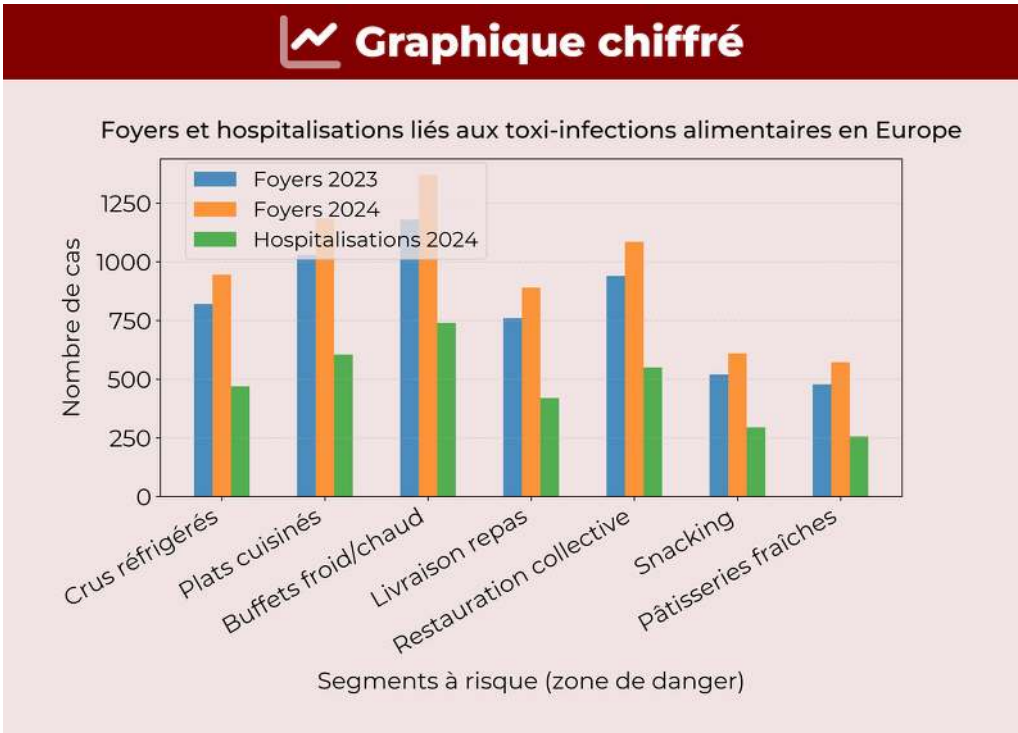
3. Logistique, service et hygiène :

Montage et timing :

Prévois le montage final 30 à 45 minutes avant le service, vérifie les niveaux de remplissage et réserve 10 à 15% en plus pour les imprévus.

Températures et sécurité alimentaire :

Maintiens les plats froids sous 4 °C et les plats chauds au-dessus de 63 °C, note les durées de tenue pour éviter tout risque lié à la zone de danger.



Exemple de mini cas concret :

Contexte : prestation pour 80 invités avec 3 buffets simultanés. Étapes : quantifier par buffet, préparer 9,6 kg de charcuterie totale, prévoir 480 pièces cocktail et un planning de montage entre 60 et 45 minutes avant service. Résultat : service fluide, remplissage pérenne 90% sans rupture. Livrable attendu : plan de buffet à l'échelle 1/20, fiche produit avec quantités et horaires de montage.

Checklist opérationnelle :

Voici une table pratique à suivre sur le terrain pour vérifier les points essentiels.

Élément	Action	Temps avant service
Plan de disposition	Valider et afficher	J - 1 et 60 minutes
Températures	Contrôler et noter	30 minutes
Remplissage	Préparer 10 à 15% en plus	15 minutes
Matériel	Vérifier couteaux, pincettes et couvert	J - 1
Signalétique	Étiqueter les allergènes et plats	Avant ouverture

Astuce de stage :

Pour éviter la panne d'un plateau, prépare toujours une caisse de secours avec 5% de quantité supplémentaire et des éléments prêts à remplacer rapidement.

Mini anecdote :

Une fois j'ai sauvé un buffet en 10 minutes grâce à une caisse préparée la veille, ça m'a appris à toujours anticiper.

Ce qu'il faut retenir

Ta présentation doit déclencher l'envie en quelques secondes grâce à une **harmonie couleurs textures** et une **hiérarchie des éléments** : produits phares au centre ou en hauteur, finitions en soutien.

- Équilibre un buffet avec 3 familles et des repères simples : pour 10 convives, env. 1,2 kg de charcuterie, 60 pièces cocktail, 1,5 kg de pains, 400 g de garnitures.
- Garde les garnitures saisonnières en petite quantité pour ne pas masquer les produits.
- Assure la **logistique de service** : montage final 30 à 45 min avant, et 10 à 15% de réserve (plus une caisse de secours).
- Respecte la **sécurité alimentaire** : froid sous 4 °C, chaud au-dessus de 63 °C, avec contrôles notés.

Avec un plan de disposition, une checklist (températures, matériel, signalétique allergènes) et une réserve prête, tu évites les ruptures et tu gardes un service fluide, même sur plusieurs buffets.

Chapitre 5 : Mise en valeur en vitrine

1. Vitrines et choix du matériel :

Objectif et public :

La vitrine doit attirer l'œil et donner confiance. Elle cible la clientèle locale, les passants et les commandes de dernière minute. Pense à adapter l'offre selon le flux en semaine ou le week-end.

Caractéristiques techniques :

Préfère une vitrine réfrigérée réglable entre 0 et 4°C pour les produits frais, avec éclairage LED 2 000 à 5 000 lux selon l'effet souhaité, et verre anti-reflet pour la lisibilité.

Aménagement pratique :

Organise une hauteur de présentation entre 90 et 110 cm pour être à hauteur d'œil, et laisse 15 à 20 cm de dégagement pour le nettoyage et la manipulation des produits.

Astuce matériel :

Si tu as un budget limité, priorise l'éclairage et la maintenance de la température. J'ai vu en stage qu'une ampoule mal réglée fait perdre 10 à 15% de ventes sur un produit mal mis en valeur.

2. Composition visuelle et points focaux :

Principes de composition :

Crée un point focal, souvent au centre gauche, puis déploie une hiérarchie visuelle. Utilise 3 masses principales, des hauteurs variées et un rythme qui guide le regard du client.

Choix des produits :

Place produits phares et nouveautés en premier plan, et produits à forte marge à hauteur d'œil. Tablette centrale pour 8 à 12 pièces vedettes maximise la lisibilité et les ventes impulsives.

Éclairage et relief :

Combine lumière générale et spots pour créer du relief. Un spot sur un produit renforce son attrait, et les ombres contrôlées donnent du volume sans masquer les étiquettes.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour une vitrine de fêtes, on place 10 bûches salées au centre, 20 étiquettes soignées et 3 spots dirigés, ce qui a généré +18% de ventes sur ces références en 2 semaines.

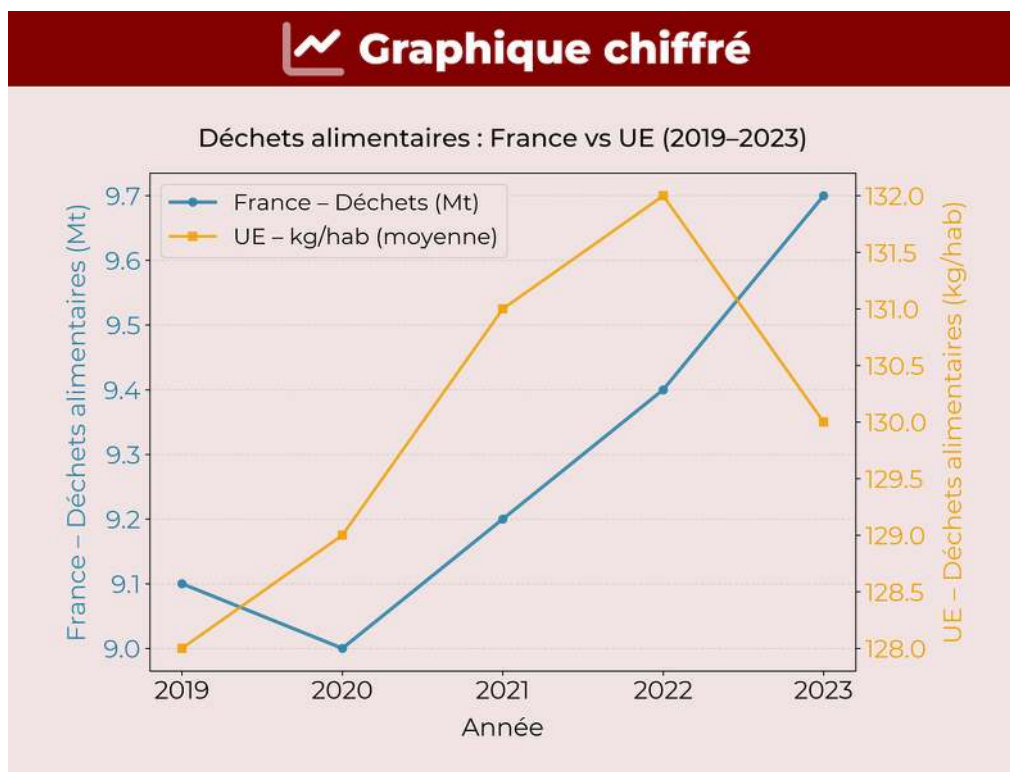
Élément	Valeur recommandée
Température vitrine	0 à 4 °C

Éclairage	2 000 à 5 000 lux
Hauteur de présentation	90 à 110 cm

3. Logistique, rotation et hygiène :

Rotation et gestion des stocks :

Applique FIFO strictement, étiquette avec date de production et DLC visible. Vérifie les températures toutes les 4 heures et remplace les produits qui arrivent à 80% de leur durée idéale.



Nettoyage et hygiène :

Programme un nettoyage quotidien complet en fin de service et une désinfection hebdomadaire. Tenir un registre avec date, heure et nom de la personne responsable pour traçabilité et contrôle.

Suivi et indicateurs :

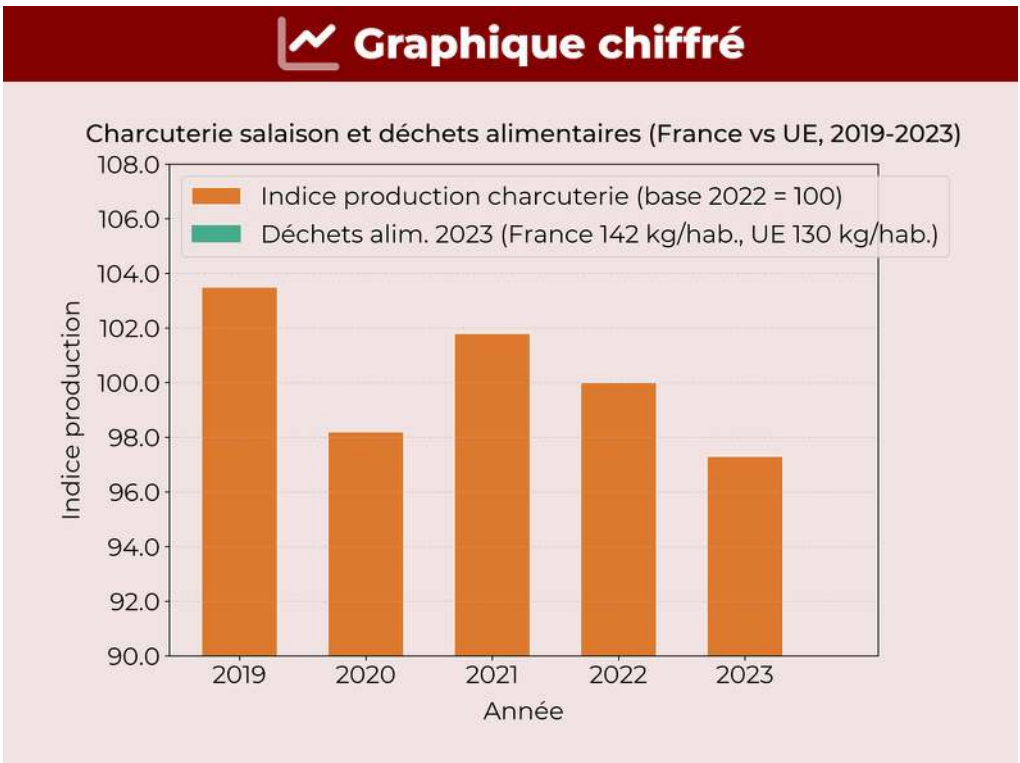
Mesure la rotation produit, taux de rupture et marge par référence. Un suivi mensuel permet d'identifier 2 à 3 produits à remplacer ou repositionner pour améliorer la rentabilité.

Exemple cas concret :

Contexte : petite charcuterie en centre-ville décide d'optimiser sa vitrine pour les fêtes.

Étapes : 1) planogramme en 2 jours, 2) réglage éclairage et températures en 1 jour, 3) formation de 2 employés en 3 heures. Résultat : augmentation de 20% du chiffre d'affaires

des produits en vitrine sur 15 jours. Livrable attendu : planogramme imprimé, liste de rotation quotidienne et fiche nettoyage signée.



Mini cas concret supplémentaire :

Contexte : offre promotionnelle pour 7 jours sur saucisses tranchées. Étapes : sélection de 3 références, création d'un point focal et mise en avant par étiquette couleur. Résultat : 35 kg vendus en 7 jours contre 20 kg habituellement. Livrable : rapport vente hebdomadaire et plan d'affichage.

Check-list opérationnelle :

Tâche	Fréquence
Vérifier température et alarme	Toutes les 4 heures
Nettoyage vitrine intérieur	Chaque jour
Réassort et rotation FIFO	Chaque matin
Contrôle étiquettes et prix	Avant l'ouverture
Contrôle visuel et retouches déco	Deux fois par jour

Astuce merchandising :

Change un petit élément décoratif tous les 7 à 10 jours pour surprendre les clients réguliers. Une astuce simple rapporte souvent +5 à 10% d'attention en vitrine.

Exemple de planogramme simple :

Organise la vitrine en 3 zones : vedettes devant, produits complémentaires à droite et produits à prix d'appel à gauche. Indique quantités minimales par modèle pour la réassort automatique.

Ce qu'il faut retenir

Ta vitrine doit capter l'œil et rassurer, en s'adaptant au flux (semaine, week-end, achats de dernière minute). Côté matériel, sécurise le froid (0 à 4 °C), un bon éclairage LED et une présentation à hauteur d'œil.

- Soigne les réglages : **température 0 à 4 °C** et **éclairage 2 000 à 5 000 lux**, avec verre anti-reflet.
- Construis un point focal et une hiérarchie : 3 masses, hauteurs variées, produits phares et marge à hauteur d'œil.
- Assure l'opérationnel : **rotation FIFO stricte**, étiquettes datées, contrôle toutes les 4 h, nettoyage quotidien et traçabilité.
- Suis des indicateurs et ajuste : rotation, ruptures, marge, + un petit changement déco tous les 7 à 10 jours.

En combinant un planogramme simple, des réglages fiables et une hygiène irréprochable, tu rends l'offre lisible et tu boosts les ventes d'impulsion. Mesure, corrige, et remets en avant 2 à 3 références clés chaque mois.

Gestion, comptabilité et environnement juridique

Présentation de la matière :

Cette matière du **BP Charcutier (Charcutier-Traiteur)** mène à 2 évaluations. En **CCF**, tu es évalué pendant la formation si ton CFA est habilité. Sinon, tu passes 2 écrits le même jour, par exemple le **jeudi 21 mai 2026**.

Tu as une épreuve de **4 heures** en **gestion-comptabilité**, mathématiques appliquées et techniques commerciales, avec un **coefficient 4**, puis une épreuve de **2 heures** en **environnement économique**, juridique et social, avec un **coefficient 1**, soit **coefficient 5** au total. Je me rappelle d'un camarade bloqué sur une marge, juste par stress.

Conseil :

Vise la régularité, 2 séances de **30 minutes** par semaine suffisent si tu fais des exercices. Le piège classique, c'est de confondre **marge** et **taux de marque**, et d'oublier la logique de la **TVA**.

Prépare une fiche simple avec ces réflexes:

- Calculer un prix de vente
- Justifier une remise
- Repérer un risque juridique

Le jour J, attaque ce que tu sais faire, écris des réponses courtes, et garde **10 minutes** pour relire les calculs et les unités, c'est souvent là que tu récupères des points.

Table des matières

Chapitre 1 : Calcul du coût de revient	Aller
1. Les composants du coût de revient	Aller
2. Methode de calcul et exemples chiffrés	Aller
Chapitre 2 : Fixation des prix et marges	Aller
1. Définir les objectifs de prix	Aller
2. Méthodes de calcul du prix de vente	Aller
3. Surveiller et ajuster les marges	Aller
Chapitre 3 : Comptabilité et documents de gestion	Aller
1. Les documents comptables obligatoires	Aller
2. Organiser la comptabilité au quotidien	Aller
3. Lire et utiliser les documents pour piloter l'activité	Aller
Chapitre 4 : Règles juridiques, sociales, fiscales	Aller
1. Choisir la structure juridique et les obligations	Aller

2. Gérer le social et le personnel [Aller](#)
3. Assumer les obligations fiscales et la comptabilité [Aller](#)

Chapitre 1 : Calcul du coût de revient

1. Les composants du coût de revient :

Définition et utilité :

Le coût de revient, c'est ce que te coûte réellement un produit pour l'entreprise, matières et fabrication comprises. Il sert à fixer un prix de vente rentable et à piloter tes marges efficacement.

Éléments directs :

Ce sont les coûts liés directement au produit et faciles à mesurer, comme la viande, le sel, les épices, et l'emballage primaire. Ils varient avec la quantité produite et impactent fortement la marge.

- Matières premières
- Emballage
- Main d'oeuvre directe

Éléments indirects et charges fixes :

Charges indirectes incluent l'électricité, le gaz, la location, l'amortissement du matériel et la maintenance. Elles ne suivent pas directement la production et se répartissent entre produits selon ta clé de répartition.

Astuce pratique :

En stage, note toujours le rendement matière et les pertes en découpe, 1 point de rendement gagné peut réduire ton coût matière de plusieurs dizaines d'euros par lot important.

Petit souvenir, j'avais oublié l'emballage sur une fiche de coût et j'ai vendu à perte sur 2 marchés, grande leçon apprise vite.

2. Methode de calcul et exemples chiffrés :

Formule simple :

Formule simple, coût de revient unitaire = total des coûts de production divisé par le nombre d'unités produites. Ensuite tu ajoutes une marge pour fixer le prix de vente conseillé au client final.

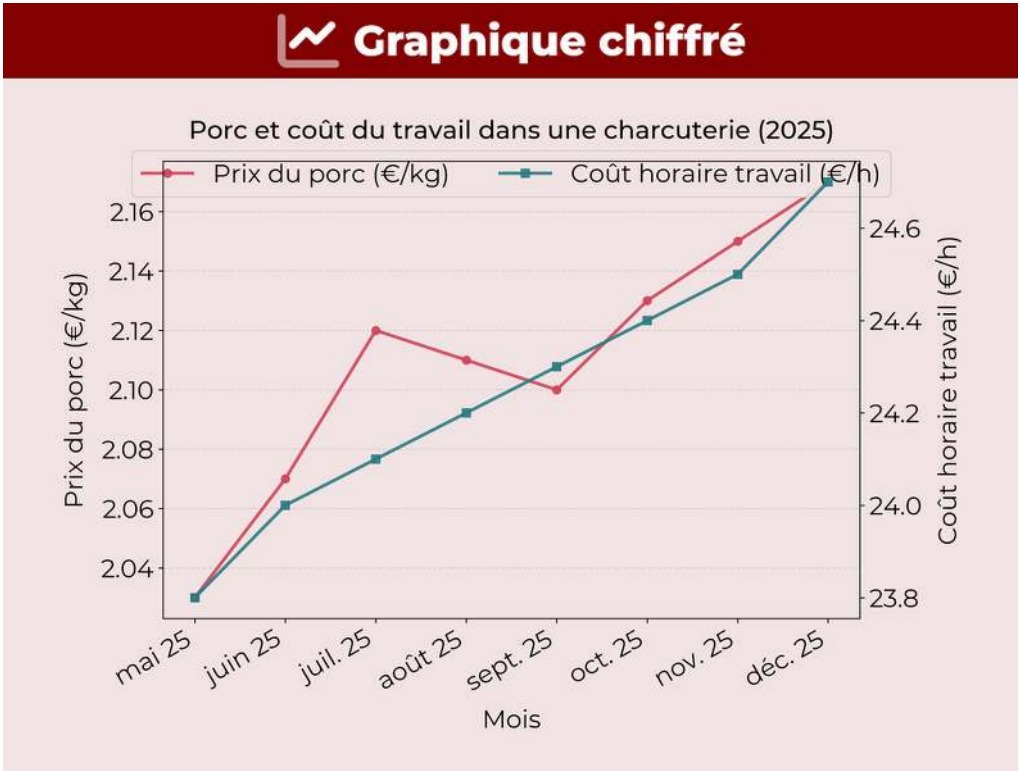
Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En réduisant les pertes de découpe de 5% à 3%, tu diminues le coût matière d'une saucisse d'environ 0,30€ par kg, soit une économie annuelle estimée à 360€ pour 12 000 kg produits.

Mini cas concret :

Contexte et étapes, tu prépares 10 kg de pâté en un lot pour une fête locale. Tu recenses achats, emballage, temps de travail et charges, puis tu totalises les coûts pour le lot.

Résultat chiffré, matières 40€, emballage 5€, main d'oeuvre 22€ pour 2 heures à 11€/h, charges et énergie 10€, total 77€, coût par kg 7,70€. Avec marge 45%, prix conseillé 11,20€ par kg. Livrable, fiche Excel détaillée.



Élément	Montant total	Montant par kg
Matières premières	40,00 €	4,00 €
Emballage	5,00 €	0,50 €
Main d'oeuvre	22,00 €	2,20 €
Charges et énergie	10,00 €	1,00 €
Total coût de revient	77,00 €	7,70 €
Prix de vente conseillé (marge 45%)	108,65 €	11,20 €

Interprétation pratique :

Si le prix matière augmente de 10%, ton coût par kg passe à 8,47€, ce qui réduit ta marge si tu ne réajustes pas le prix. Tu dois surveiller fournisseurs et rendements régulièrement.

Check-list terrain :

Avant de finaliser une fiche de coût, vérifie ces points opérationnels pour éviter les oublis et les erreurs de calcul.

Tâche	Pourquoi
Vérifier prix fournisseurs	Actualiser le coût matière et éviter les surprises
Mesurer rendement matière	Calculer les pertes pour ajuster les quantités
Consigner temps de fabrication	Allouer correctement la main d'oeuvre
Allouer charges indirectes	Répartir loyauté et énergie par produit
Contrôler portionnage	Garantir cohérence coût unitaire et qualité

Ce qu'il faut retenir

Le coût de revient correspond au **coût réel du produit** (matières, fabrication, emballage) et sert à fixer un prix rentable et piloter ta marge. Distingue les coûts directs (variables) et les **charges indirectes fixes** à répartir.

- Calcule avec la **formule unitaire simple** : total des coûts / unités produites, puis ajoute ta marge.
- Suis le **rendement matière et pertes** : quelques points gagnés peuvent baisser fortement le coût.
- Évite les oublis : prix fournisseurs, temps de fabrication, énergie, et emballage.

Teste ton calcul avec un lot type et vérifie l'impact d'une hausse matière sur ta marge. Mets à jour tes fiches régulièrement pour ne pas vendre à perte.

Chapitre 2 : Fixation des prix et marges

1. Définir les objectifs de prix :

Positionnement et clientèle :

Pour fixer un prix, commence par définir à qui tu t'adresses et comment tu veux te positionner sur le marché, haut de gamme, quotidien ou promotionnel selon la clientèle locale.

Objectifs commerciaux :

Choisis si tu vises volume ou marge. Un produit d'appel peut avoir une marge faible pour attirer des clients, tandis qu'un produit artisanal spécial vise une marge plus élevée et un prix premium.

Contraintes réglementaires et fiscales :

Prends en compte la TVA applicable et les obligations d'étiquetage. En France, la TVA varie souvent entre 5,5%, 10% et 20% selon le produit, ce qui influence directement ton prix TTC.

Astuce pratique :

Vérifie les prix des concurrents sur un rayon de 5 kilomètres, puis ajuste ton positionnement en fonction de la qualité et de ton image, cela prend 1 à 2 heures et évite les erreurs.

2. Méthodes de calcul du prix de vente :

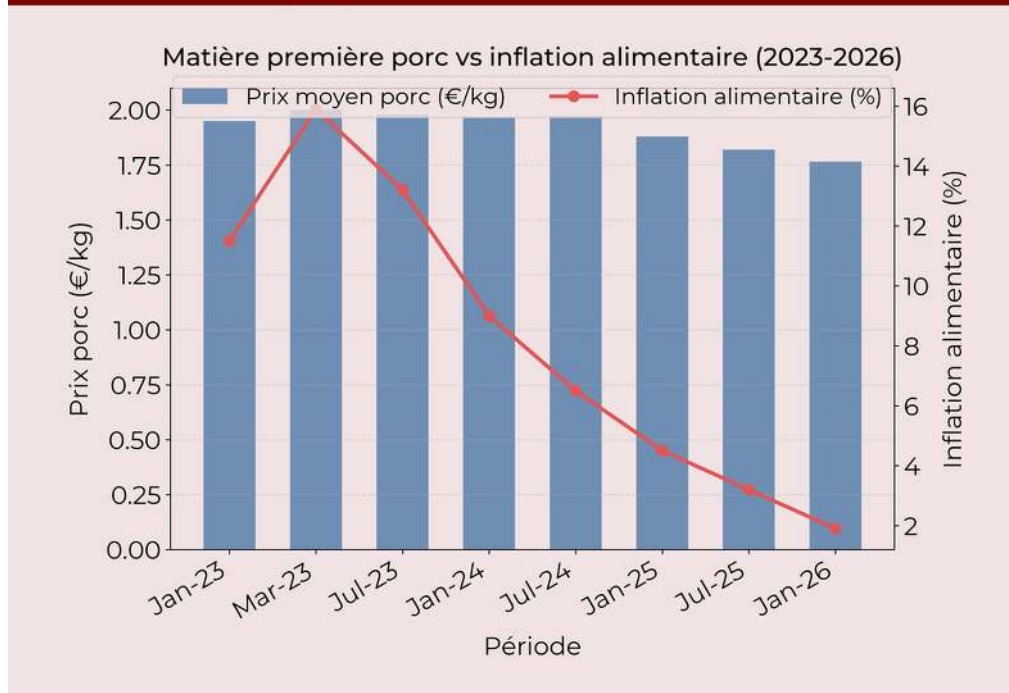
Calcul à partir du taux de marge :

Le taux de marge exprime la part du prix de vente qui est marge. Formule utile, Prix de vente HT = Coût de revient ÷ (1 - Taux de marge). C'est pratique pour atteindre un objectif de marge.

Coefficient multiplicateur et majoration :

Le coefficient multiplicateur est Prix de vente HT ÷ Coût de revient. Si tu veux 30% de marge, ton coefficient est $1 \div (1 - 0,30)$ soit environ 1,43, applique-le au coût pour obtenir le prix HT.

Graphique chiffré



Prix psychologique et promotion :

Teste le prix perçu par le client, n'oublie pas les promotions limitées. Un prix rond peut paraître cher, un prix en 0,95 peut augmenter les ventes sans trop réduire la marge.

Exemple de calcul de prix :

Pour une terrine avec coût de revient 2,00 euros et marge souhaitée 30%, Prix HT = $2,00 \div 0,70 = 2,86$ euros. Avec TVA à 10%, Prix TTC $\approx 3,15$ euros, arrondis selon ta stratégie.

3. Surveiller et ajuster les marges :

Indicateurs à suivre :

Surveille régulièrement le taux de marge, le coefficient, et la rentabilité par produit. Ces indicateurs te disent si un produit est stratégique ou s'il faut revoir son prix ou sa recette.

Mini cas concret :

Contexte, une charcuterie développe un pâté neuf. Étapes, calculer coût matière 1,20 euros, main d'oeuvre et charges 0,80 euros, coût total 2,00 euros. Résultat, marge visée 35%, Prix HT = $2,00 \div 0,65 = 3,08$ euros.

Livrable attendu, une fiche produit chiffrée avec coût détaillé, prix HT et TTC, et prévision de ventes pour 100 unités, chiffre d'affaires estimé 308 euros HT, marge brute 108 euros.

Ajustements et retours d'expérience :

Après 2 semaines de vente, si rotation faible, baisse le prix de 5% ou réduit le coût matière de 3% en négociant avec le fournisseur, cela améliore immédiatement la marge opérationnelle.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage, on a réduit le temps de portionnement de 20% en réorganisant l'établi, cela a permis d'abaisser le coût main d'oeuvre par pièce et d'augmenter la marge de 4 points.

Élément	Formule	Interprétation
Coût de revient	Somme des coûts directs et charges	Base pour fixer le prix, à connaître précisément
Taux de marge	$(\text{Prix vente HT} - \text{Coût}) \div \text{Prix vente HT}$	Mesure la part du prix qui est bénéfice
Coefficient multiplicateur	$\text{Prix vente HT} \div \text{Coût}$	Permet d'appliquer rapidement un prix à partir du coût
Prix TTC	$\text{Prix HT} \times (1 + \text{Taux TVA})$	Prix affiché au client, influence la perception

Checklist opérationnelle :

- Vérifier le coût détaillé par produit avant chaque saison.
- Calculer le prix HT avec le taux de marge visé, puis arrondir selon la stratégie.
- Ajouter la TVA correcte et préparer l'étiquette prix TTC.
- Tester le prix durant 2 semaines et noter la rotation et les retours clients.
- Ajuster le prix ou réduire les coûts si la marge réelle est inférieure à l'objectif.

Ce qu'il faut retenir

Tu fixes tes prix en partant de ton **positionnement et clientèle**, de tes objectifs (volume ou marge) et des contraintes (TVA, étiquetage). Calcule ensuite un prix cohérent avec ton **coût de revient** et ton **taux de marge visé**.

- $\text{Prix HT} = \text{coût} \div (1 - \text{marge})$; utilise le **coefficient multiplicateur** pour aller plus vite.
- Intègre la TVA (5,5%, 10% ou 20%) pour obtenir le prix TTC affiché.
- Teste le prix (prix psychologique, promos limitées), puis mesure rotation et rentabilité par produit.

Surveille régulièrement marge, coefficient et rentabilité, et ajuste vite si besoin : baisse le prix de 5% ou réduis les coûts (matière, main d'oeuvre, organisation). Une fiche produit chiffrée t'aide à décider et à sécuriser ta marge.

Chapitre 3 : Comptabilité et documents de gestion

1. Les documents comptables obligatoires :

Pièces à conserver :

Tu dois garder factures clients, factures fournisseurs, livres de caisse et relevés bancaires, bons de livraison et bulletins de paie. En pratique, range-les par année et par type pour retrouver tout en moins de 10 minutes.

Rôle de chaque document :

Chaque pièce prouve une opération financière, elle sert à justifier le chiffre d'affaires, à calculer la TVA et à préparer le bilan annuel. Sans ces pièces, tu risques des erreurs et des redressements coûteux.

Durées de conservation pratiques :

Conserve les factures clients et fournisseurs 10 ans, les bulletins de paie 5 ans et les bons de livraison 3 ans, au minimum. Ces durées sont des repères pratiques pour ton quotidien d'atelier.

Exemple d'archivage :

Un stagiaire organise les factures par fournisseur en classeurs mensuels, puis numérise tout en PDF, nomme chaque fichier avec date et montant pour retrouver une facture en moins de 2 minutes.

2. Organiser la comptabilité au quotidien :

Tenue de caisse et journal :

Note chaque entrée et sortie de caisse chaque jour, avec justificatif. Une séance de 10 à 15 minutes en fin de journée suffit si tu es régulier. Cela évite d'accumuler 2 semaines de tickets et de te perdre.

Rapprochement bancaire mensuel :

Compare ton relevé bancaire avec le journal de banque chaque mois, coche les opérations et signale les écarts. C'est l'étape clé pour repérer les erreurs ou chèques non encaissés.

Utiliser un logiciel simple :

Un logiciel de compta basique te fait gagner 30 à 60 minutes par semaine sur la saisie. Exporte les écritures pour ton expert-comptable et conserve les sauvegardes sur un disque externe.

Exemple d'organisation quotidienne :

Chaque soir, tu ranges les tickets, tu saisis les ventes du jour et tu scannes les factures reçues. Au bout d'une semaine, ta comptabilité reste propre et tu gagnes du temps sur la paie.

Élément	Rôle	Durée de conservation recommandée
Factures clients	Justifier le chiffre d'affaires	10 ans
Factures fournisseurs	Déduire les charges et TVA	10 ans
Bons de livraison	Preuve de livraison et conformité	3 ans
Bulletins de paie	Preuve des salaires et cotisations	5 ans

Astuce rangement :

Classe par année puis par mois, et garde une copie numérique organisée ensuite. Un dossier bien tenu sauve des heures chez l'expert-comptable.

3. Lire et utiliser les documents pour piloter l'activité :

Les documents utiles pour piloter :

Surveille les journaux de vente, le livre de caisse, le relevé bancaire et l'inventaire des stocks. Ces documents te donnent la visibilité sur la trésorerie et la rentabilité opérationnelle.

Interpréter les écarts :

Quand la caisse ou la banque présente un écart, cherche d'abord les erreurs de saisie puis les tickets oubliés. Un écart moyen en boutique peut être 0,5 à 2% du chiffre d'affaires journalier.

Documents à transmettre à l'expert-comptable :

Envoie chaque mois factures, relevés bancaires et tableau des salaires. Un envoi mensuel évite la surcharge en fin d'année et réduit les frais de mission.

Exemple d'utilisation des documents :

En comparant le stock initial et final, tu détectes une surconsommation de 12 kg de pâté sur le mois, soit 8% de perte, ce qui permet d'ajuster les portions et réduire le gaspillage.

Mini cas concret : rapprochement bancaire et correction de caisse :

Contexte : une charcuterie réalise 12 000 € de ventes mensuelles. La caisse du 30 avril affiche 1 200 € alors que le relevé bancaire indique encaissements de 10 850 €. Tu observes un écart bancaire de 150 € et des ventes non enregistrées de 120 €.

Étapes :

- Vérifier tous les tickets du mois et les bons de livraison,

- Comparer les remises de chèques et virements avec le relevé,
- Corriger les écritures manquantes et justifier l'écart restant.

Résultat et livrable attendu :

Résultat : ajustement des écritures pour un écart résolu à 30 € d'écart inexpliqué, perte réduite. Livrable : un tableau de rapprochement bancaire signé, une note d'ajustement et un journal de caisse corrigé.

Checklist opérationnelle	Fréquence
Saisir ventes du jour et tickets	Chaque jour
Rapprocher banque et caisse	Chaque mois
Archiver factures et scans	Chaque semaine
Préparer documents pour l'expert-comptable	Chaque mois
Contrôler écarts et pertes	Chaque semaine

Astuce de stage :

Garde une feuille "points à vérifier" visible en caisse, elle évite les oublis et facilite la passation entre équipes. Une petite habitude quotidienne évite les gros problèmes mensuels.

Ce qu'il faut retenir

Ta compta repose sur des **pièces comptables obligatoires** qui prouvent chaque opération, sécurisent la TVA et évitent les redressements. Adopte un **classement par année** (papier + scan) pour tout retrouver vite.

- Conserve : factures clients/fournisseurs 10 ans, bulletins de paie 5 ans, bons de livraison 3 ans.
- Chaque jour : saisis caisse et tickets avec justificatifs (10 à 15 min).
- Chaque mois : fais un **rapprochement bancaire mensuel** et envoie factures, relevés et salaires à l'expert-comptable.
- Pilote avec journaux, banque et inventaire pour le **pilotage de la trésorerie** et détecter écarts ou pertes.

Si tu restes régulier, tu limites les erreurs, tu gagnes du temps et tu repères rapidement les anomalies (tickets oubliés, chèques non encaissés, surconsommation de stock). Une routine simple vaut mieux qu'un rattrapage de fin d'année.

Chapitre 4 : Règles juridiques, sociales, fiscales

1. Choisir la structure juridique et les obligations :

Forme juridique et inscription :

Choisir entre entreprise individuelle, EURL, SARL ou SAS change ta responsabilité, ta fiscalité et tes démarches administratives, inscris-toi au répertoire des métiers et au registre du commerce si nécessaire.

Statuts et obligations légales :

Rédige des statuts clairs si tu choisis une société, prévois les pouvoirs du gérant, la répartition des bénéfices et les règles de cession, cela évite des conflits futurs coûteux.

Assurances et responsabilité :

Prends au moins une assurance responsabilité civile professionnelle et une garantie décennale si travaux, pense aussi à une assurance pertes d'exploitation pour limiter les risques financiers en cas de sinistre.

Exemple d'inscription et formalités :

Un artisan crée une EURL, il obtient un numéro SIRET sous 5 à 10 jours, il fournit une copie des statuts, un justificatif de domiciliation et s'inscrit à la chambre des métiers.

2. Gérer le social et le personnel :

Contrat de travail et classification :

Choisis le bon contrat, CDD ou CDI selon le besoin, respecte la convention collective bouchère ou charcuterie, indique la classification, la rémunération et la durée du travail dans le contrat.

Charges sociales et bulletin de paie :

Les charges patronales pèsent souvent lourd, compte environ 40 à 45% du salaire brut en charges employeur, calcule le coût total du poste pour ton planning de production.

Temps de travail et repos :

Respecte les temps de travail, les repos journaliers et les majorations pour heures supplémentaires, une mauvaise gestion entraîne des redressements ou des litiges avec les salariés.

Astuce stage :

Note systématiquement heures d'embauche et temps de pause sur un cahier, cela t'évite des erreurs sur les bulletins et des remises en cause lors d'un contrôle URSSAF.

3. Assumer les obligations fiscales et la comptabilité :

Tva, impôts et régimes fiscaux :

Choisis le régime de TVA adapté, certains produits ont un taux réduit, la TVA collecte doit être déclarée régulièrement, et l'entreprise paie l'impôt sur les sociétés ou l'impôt sur le revenu selon la forme juridique.

Tenue de comptabilité et facturation :

Garde factures et livres comptables au moins 10 ans, délivre des factures conformes avec mentions obligatoires, une compta à jour te sert de preuve en cas de contrôle fiscal.

Archivage et déclarations :

Archive les bons de livraison, les fiches de paie et les déclarations sociales pendant la durée légale, prépare les déclarations mensuelles ou trimestrielles pour URSSAF et TVA sans retard.

Exemple de coût d'un salarié :

Pour un salarié payé 1 800€ brut par mois, prévois environ 45% de charges patronales, le coût employeur atteint 2 610€ par mois, et le salaire net perçu tourne autour de 1 404€.

Élément	Exemple chiffré	Interprétation
Salaire brut	1 800€	Base pour calculer charges et net
Charges patronales	45% soit 810€	Coût supplémentaire pour l'employeur
Coût employeur	2 610€	Montant réel sorti de trésorerie
Salaire net approximatif	1 404€	Ce que reçoit le salarié chaque mois

Ne confonds pas TVA et marge, la TVA ne fait que transiter, elle n'alourdit pas ton prix si elle est correctement déclarée et facturée aux clients.

Mini cas concret :

Contexte :

Tu ouvres un service traiteur pour événements, tu embauches 1 salarié en CDI à 1 800€ brut, tu optes pour une EURL soumise à l'impôt sur le revenu, et tu factures des prestations avec TVA.

Étapes :

- Inscription au répertoire des métiers, obtention du SIRET sous 10 jours
- Rédaction du contrat et bulletin de paie mensuel
- Mise en place de la compta et déclarations TVA trimestrielles

Résultat chiffré :

Avec un salaire brut de 1 800€, ton coût employeur mensuel est 2 610€, la marge à atteindre sur une prestation doit couvrir ce poste plus charges fixes, soit 2 610€ multiplié par le nombre de salariés plus 30% de charges fixes.

Livrable attendu :

Un tableau récapitulatif simple contenant le coût employeur mensuel, le prix de revient horaire du salarié et un plan de facturation par prestation, livré en feuille Excel ou PDF.

Tâche	À faire sur le terrain
Vérifier statuts	Relire statuts et registre des décisions dès création
Gérer paies	Conserver fiches de paie et calculer charges chaque mois
Déclarations	Programmer déclarations TVA et URSSAF à l'avance
Assurances	Vérifier garanties et montants chaque année
Archivage	Numériser et classer documents 10 ans

Astuce pratique :

Automatise les prélèvements URSSAF et les écritures comptables basiques, même un tableur simple te fera gagner 2 à 3 heures par semaine et évitera des erreurs coûteuses.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En planifiant la production la veille pour 30 clients, un atelier a réduit les pertes de matière première de 15%, améliorant la trésorerie et limitant le gaspillage.

Ce qu'il faut retenir

Ta structure (EI, EURL, SARL, SAS) fixe ta responsabilité, ta fiscalité et tes formalités. Sécurise-toi avec des statuts précis, des assurances adaptées, et une gestion sociale et comptable carrée pour éviter litiges et contrôles.

- Choisis la forme et fais l'**inscription au répertoire** (SIRET, CMA, RCS si besoin).
- Prends une **responsabilité civile professionnelle** et la décennale si travaux.
- Anticipe le social : contrat, convention collective, et **charges patronales 40 à 45%** du brut.
- Tiens la TVA et la compta : factures conformes, **archivage 10 ans**, déclarations URSSAF/TVA à temps.

Note les heures et pauses pour fiabiliser la paie, et automatise déclarations et écritures simples pour gagner du temps. Souviens-toi : la TVA transite, elle ne doit pas être confondue avec ta marge.

Technologie et sciences appliquées

Présentation de la matière :

Dans le **BP Charcutier** (Charcutier-Traiteur), **Technologie et sciences appliquées** mène à une **épreuve écrite** de **coefficient de 7**, avec 2 parties de **2 heures** chacune, soit 4 heures au total. La **partie technologie** pèse 4, et la **partie sciences appliquées** pèse 3.

En centre habilité, l'évaluation se fait en **contrôle en cours** de formation, sinon en examen final, avec des écrits souvent placés mi-mai en session normale. Tu y relies tes gestes du labo à des bases scientifiques: **hygiène alimentaire, chaîne du froid**, microbiologie, conservation, cuisson, additifs, emballages, et risques liés aux équipements. J'ai vu un camarade gagner 3 points juste en bossant 10 températures clés et les allergènes.

Conseil :

Prévois 3 séances de 20 minutes par semaine. Une séance pour les définitions, une pour les schémas, une pour des annales. À chaque correction, note 3 erreurs récurrentes, puis transforme-les en fiche, c'est rapide et ça marche.

Le jour J, pense comme en production: Risque, cause, conséquence, action. Pour t'entraîner, fais une **grille HACCP simplifiée** sur 3 produits maison, et réponds en phrases courtes:

- Refaire les tableaux températures, DLC, refroidissement
- Expliquer un défaut d'hygiène et sa correction
- Réviser 10 équipements et leurs risques

Le piège fréquent, c'est de réciter sans appliquer. Mets toujours un exemple concret de terrine, de cuisson sous vide, ou de buffet froid, puis relie-le à une règle simple, ça sécurise tes points et ça rend ta copie plus pro.

Table des matières

Chapitre 1 : Qualité des matières premières	Aller
1. Choix et réception des matières premières	Aller
2. Gestion hygiénique et qualité	Aller
Chapitre 2 : Micro-organismes et contamination	Aller
1. Principaux micro-organismes et leurs caractéristiques	Aller
2. Voies et modes de contamination	Aller
3. Prévention et maîtrise sur le terrain	Aller
Chapitre 3 : Conservation : froid, salage, fumage	Aller
1. Conserver au froid	Aller
2. Salage et saumurage	Aller

3. Fumage : méthodes et sécurité	Aller
Chapitre 4 : Allergènes, étiquetage, nutrition	Aller
1. Connaître les allergènes majeurs et risques	Aller
2. Respecter les règles d'étiquetage et d'information	Aller
3. Nutrition et communication client	Aller
Chapitre 5 : Fonctionnement des équipements	Aller
1. Connaître les équipements et leurs fonctions	Aller
2. Maintenance et prévention des pannes	Aller
3. Sécurité, hygiène et optimisation énergétique	Aller

Chapitre 1 : Qualité des matières premières

1. Choix et réception des matières premières :

Contrôle visuel et sensoriel :

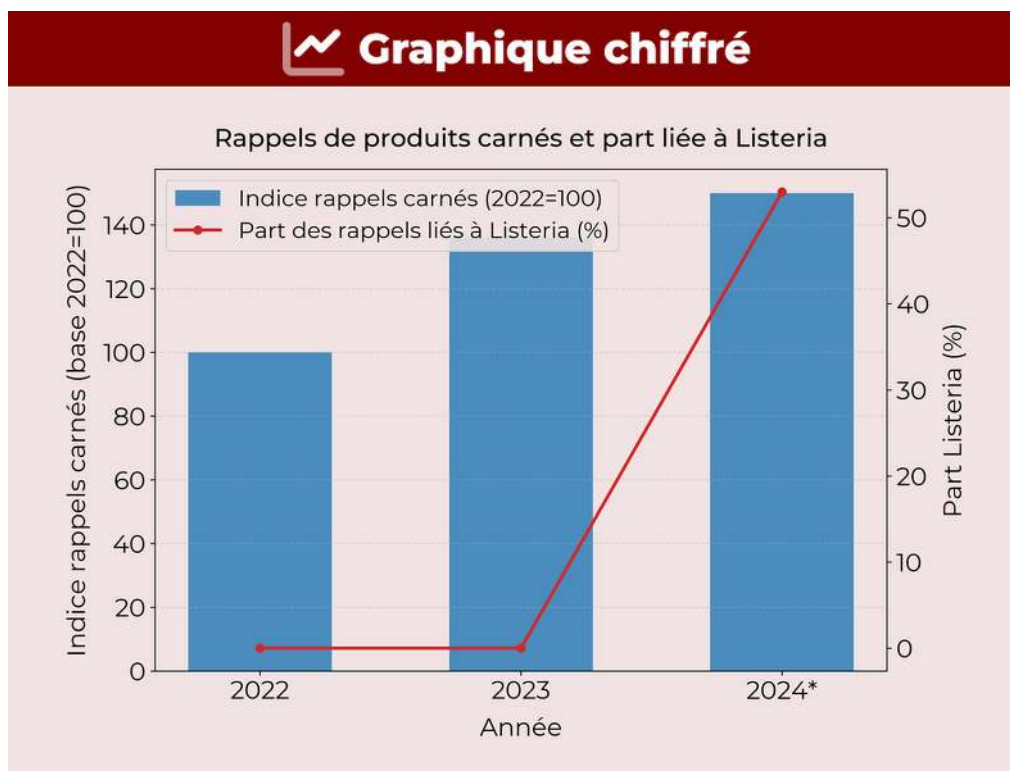
À la réception, observe la couleur, l'odeur et la texture de la viande pour détecter tout écart. Une viande propre a une couleur homogène, une odeur discrète et une texture ferme, sans film visqueux.

Traçabilité et documents :

Vérifie le bon de livraison, le numéro de lot, la date d'abattage et les certificats vétérinaires. Note les anomalies et enregistre-les immédiatement pour garder une traçabilité claire et exploitable en cas de contrôle.

Températures et stockage :

Contrôle la température dès la déchargement, viande fraîche à 0 à 4 °C et produits surgelés à -18 °C. Range selon FIFO, sépare les colis suspects et corrige tout écart avant mise en chambre froide.



Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En triant 50 livraisons par mois et en rejetant 3 livraisons non conformes, l'atelier a réduit les pertes de 15% sur 3 mois et amélioré la régularité des fabrications.

2. Gestion hygiénique et qualité :

Plan de maîtrise des risques :

Mets en place un plan HACCP simple avec points critiques identifiés, seuils et procédures correctives. Forme l'équipe régulièrement et consigne les actions pour pouvoir prouver la maîtrise lors d'un audit.

Analyses et conformité :

D'après le ministère de la Santé, la *Listeria* doit être absente dans 25 g pour les produits prêts à consommer, programme donc au minimum 1 analyse trimestrielle ou après tout incident sanitaire.

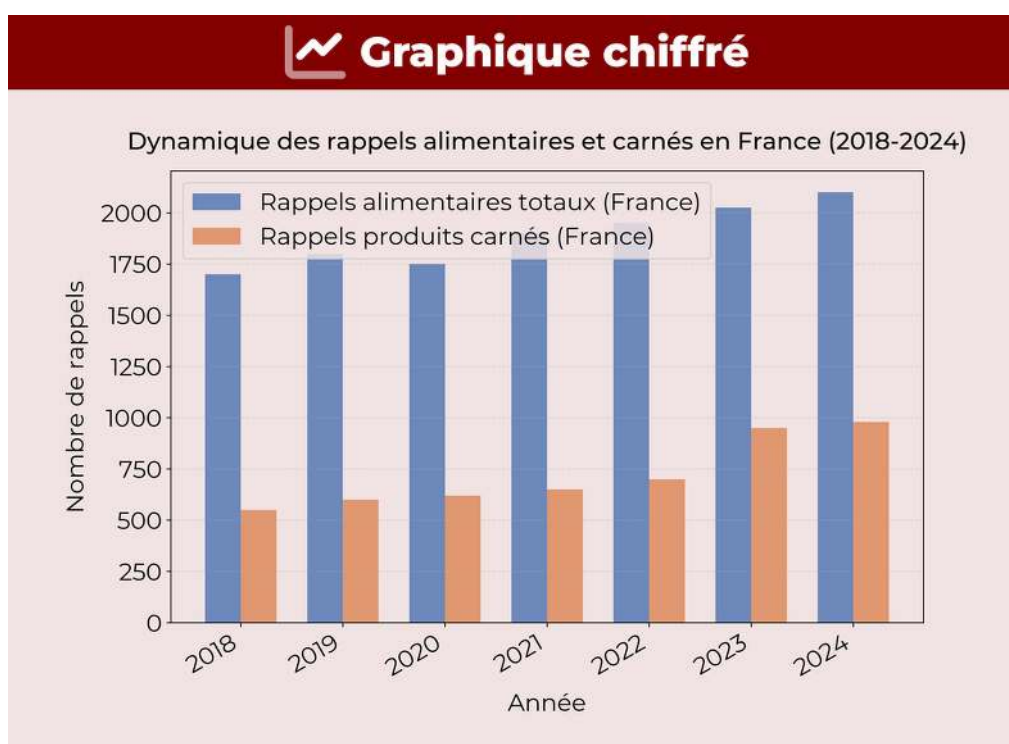
Sourcing et critères fournisseurs :

Privilégie des fournisseurs certifiés et réguliers, avec bonnes pratiques de transport et traçabilité. Demande températures de transport, certificats et fréquence de livraison pour réduire les incidents d'environ 20%.

Mini cas : contrôle d'une livraison de porc :

Contexte : Réception d'une livraison de porc, 12 carcasses pour 960 kg, première livraison du mois, arrivée annoncée à 08h30 et enregistrée à 08h45 au quai de réception.

Étapes : contrôle visuel, mesure température à réception (3 °C), vérification des documents et test rapide de surface. Résultat : 1 carcasse rejetée pour odeur suspecte, taux de conformité 92%, livrable fiche de réception signée.



Astuce terrain :

Quand tu ranges rapidement, marque chaque lot avec jour d'arrivée et température, cela évite 2 erreurs courantes par mois et facilite les rotations en période chargée.

Contrôle	Seuil acceptable	Action
Température réception	0 à 4 °C pour viande fraîche	Refuser ou isoler et signaler au fournisseur
Odeur	Odeur neutre ou légère	Inspecter plus en détail, prendre photo, garder échantillon
Étiquetage	Numéro de lot et date présents	Compléter fiche de réception et archiver
Aspect visuel	Couleur homogène et texture ferme	Mettre en quarantaine si doute
Documents sanitaires	Certificats et bon conformes	Demander justificatif au fournisseur si manquant

Ce qu'il faut retenir

À la réception, tu sécurises la qualité en combinant **contrôle visuel et sensoriel**, vérifications documentaires et respect du froid.

- Vérifie couleur, odeur, texture, puis applique des **températures à la réception** (0 à 4 °C frais, -18 °C surgelé) et range en FIFO, avec isolement si doute.
- Assure une **traçabilité des lots** : bon, numéro de lot, date d'abattage, certificats, et note toute anomalie.
- Déploie un **plan HACCP simple** : points critiques, seuils, actions correctives, formation, enregistrements, et analyses (Listeria absente dans 25 g, au moins trimestrielle ou après incident).

Choisis des fournisseurs réguliers et certifiés, et exige les infos de transport. En triant et en rejetant rapidement le non conforme, tu réduis les pertes et stabilises tes fabrications.

Chapitre 2 : Micro-organismes et contamination

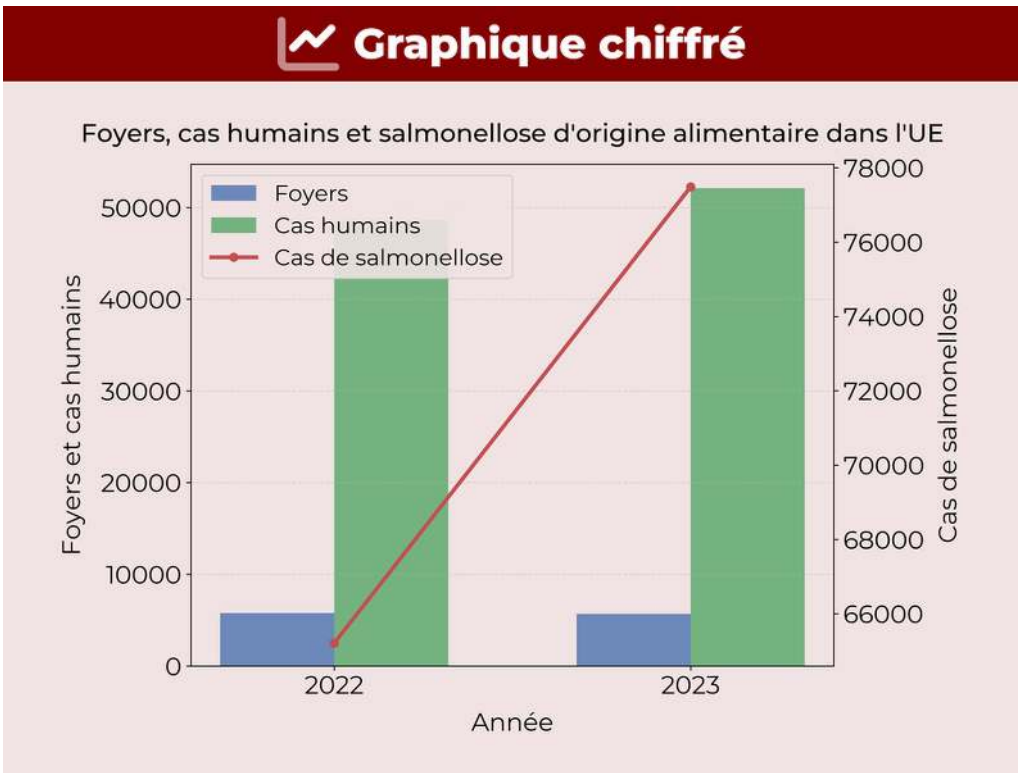
1. Principaux micro-organismes et leurs caractéristiques :

Types et définitions :

Les bactéries, les levures, les moisissures et les virus sont les principaux micro-organismes utiles à maîtriser en charcuterie, chacun possédant des modes de reproduction et des risques différents pour la sécurité alimentaire.

Caractéristiques clés :

Température, humidité, pH et activité de l'eau déterminent la croissance microbienne. Beaucoup de bactéries se multiplient entre 20°C et 45°C, avec doublement possible toutes les 20 à 30 minutes en conditions idéales.



Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour une saucisse sèche, réduire la température de maturation de 24°C à 16°C pendant 48 heures a permis de limiter la prolifération bactérienne tout en conservant une texture et un goût satisfaisants.

Micro-organisme	Taille et nature	Conditions favorables	Risque principal
Bactéries	0,5 à 5 µm, unicellulaires	20°C à 45°C, pH neutre, forte humidité	Toxi-infections, altération

Levures	5 à 10 µm, unicellulaires	Sucre élevé, température modérée	Fermentation non souhaitée
Moisissures	Hyphes visibles à l'œil nu	Aération, humidité élevée	Altération, mycotoxines
Virus	Très petits, non repérables en culture simple	Transmission humaine, aliments manipulés	Maladies aiguës

2. Voies et modes de contamination :

Sources humaines et environnementales :

Les mains, les outils sales et l'eau sont des vecteurs majeurs. Un contact direct entre viande crue et produit prêt à consommer suffit pour transférer des germes en quelques secondes.

Contamination croisée :

Utiliser la même planche ou le même couteau sans nettoyage favorise la contamination croisée. Nettoie et désinfecte entre produits, spécialement après le contact avec du porc cru ou de la volaille.

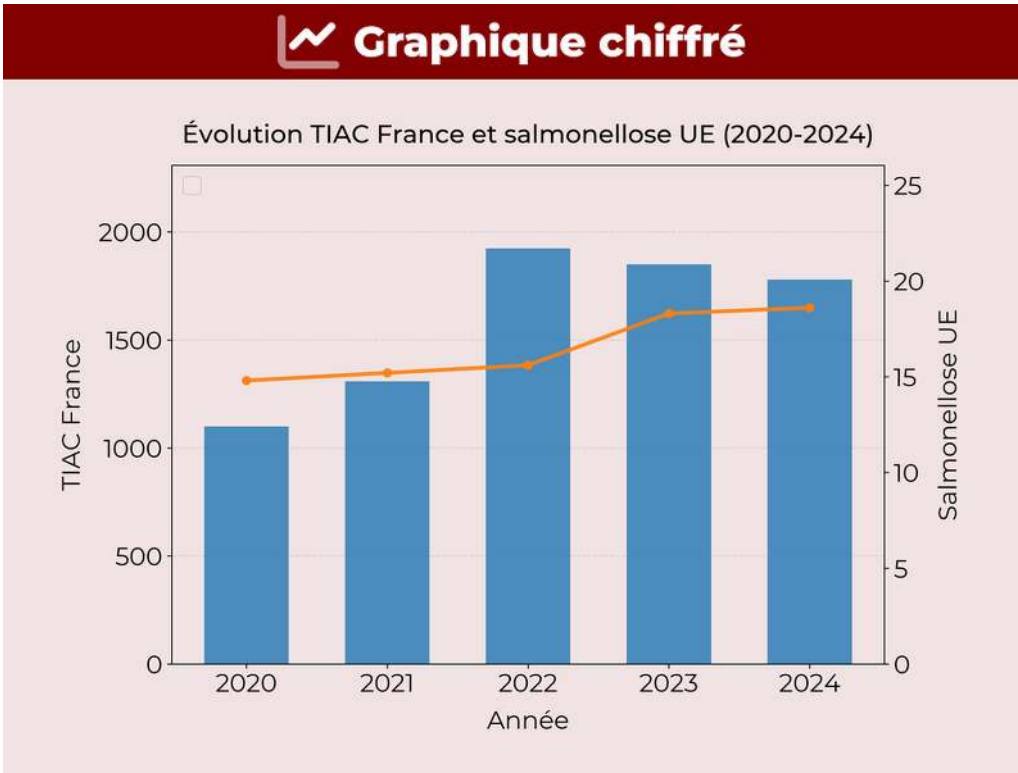
Astuce hygiène :

Change les gants ou lave tes mains entre chaque tâche, note les changements sur la fiche de poste, cela évite 80% des contaminations observées en production.

3. Prévention et maîtrise sur le terrain :

Mesures préventives essentielles :

Contrôle des températures, séparation stricte des zones crues et cuites, nettoyage régulier et traçabilité. Respecte la chaîne du froid, la zone danger 5°C à 63°C doit rester sous contrôle constant.



Surveillance et actions correctives :

Mets en place des relevés de température toutes les 4 heures en service, effectue des tests ATP ou des analyses microbiologiques ponctuelles, et archive les résultats pendant 3 ans pour traçabilité.

Action	Fréquence	Responsable	Livrable
Lavage des mains	Avant chaque poste et toutes les 2 heures	Opérateur	Feuille d'appels signée
Nettoyage des planches	Après chaque lot	Chef d'équipe	Bon de nettoyage
Contrôle température chambre	Toutes les 4 heures	Responsable hygiène	Relevés horodatés
Gestion des déchets	En continu, évacuation quotidienne	Agent de service	Bons d'élimination

Mini cas concret :

Contexte : préparation d'une terrine de campagne, lot de 20 kg, en production hebdomadaire. Étapes : désinfection des plans, séparation des postes, cuisson à cœur à 72°C et refroidissement rapide en 2 heures.

Résultat : réduction de 70% des colonies mesurées en surface après nettoyage, aucune toxi-infection déclarée sur 52 semaines. Livrable attendu : fiche hygiène d'une page avec relevés et signatures pour chaque lot.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, tu dois maîtriser bactéries, levures, moisissures et virus. Leur développement dépend de la température, de l'humidité, du pH et de l'activité de l'eau, avec une forte accélération entre 20°C et 45°C. La contamination vient surtout des mains, outils, eau et des contacts entre cru et prêt à consommer.

- Applique une **séparation zones crues cuites** et évite toute **contamination croisée** (planches, couteaux).
- Garde la **zone danger 5°C à 63°C** sous contrôle, avec relevés toutes les 4 heures.
- Renforce l'hygiène : lavage des mains, changement de gants, nettoyage et désinfection après chaque lot.
- Assure une **traçabilité des contrôles** (tests ATP/analyses ponctuelles, archivage 3 ans).

En pratique, une cuisson à cœur (72°C) et un refroidissement rapide (2 heures) complètent le nettoyage pour réduire fortement les risques. Tes fiches hygiène signées prouvent la maîtrise au quotidien.

Chapitre 3 : Conservation : froid, salage, fumage

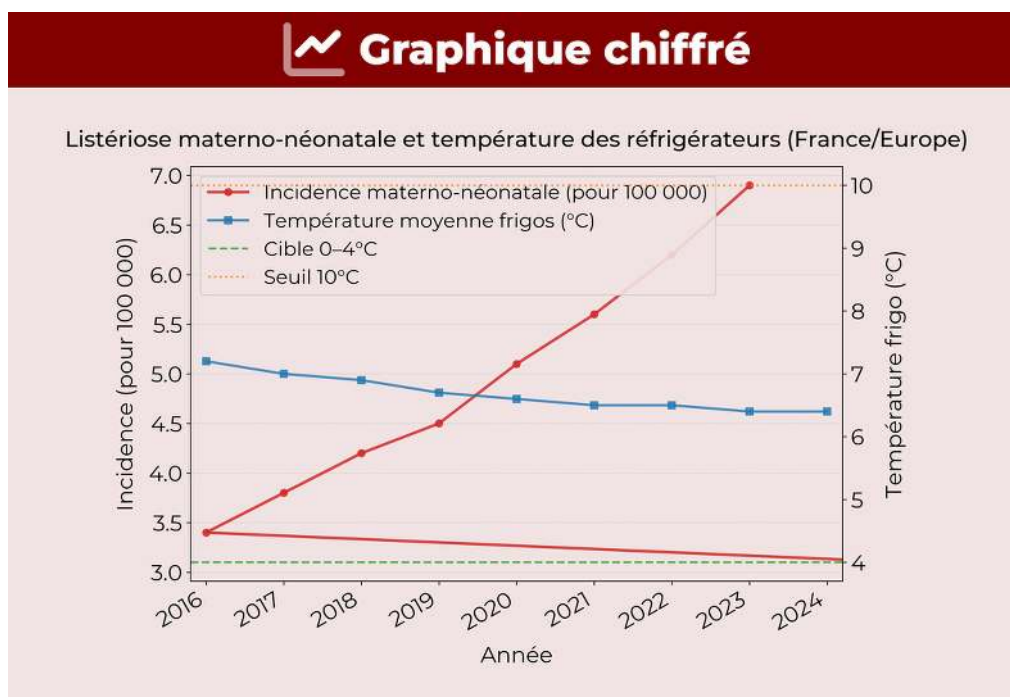
1. Conserver au froid :

Objectif et intérêt :

Le froid ralentit la croissance microbienne et l'oxydation, il prolonge la durée de vie des produits et préserve la texture et la couleur, utile surtout pour produits à forte teneur en eau.

Températures et durées :

D'après le ministère de la Santé, conserve le froid positif entre 0 et 4°C pour charcuteries fraîches, maximum 3 jours si tranché, et congèle à -18°C pour conservation longue durée.



Bonnes pratiques sur le terrain :

Réceptionne les lots rapidement, note la date d'entrée, organise rotation FIFO, évite les surcharges en chambre froide, vérifie température au moins 2 fois par jour et note les écarts.

Astuce contrôle températures :

Place un thermomètre à proximité des produits, calibre-le et relève la température à heures fixes, tu éviteras des surprises lors d'une livraison ou d'un contrôle sanitaire.

Une fois en stage j'ai oublié un thermomètre et on a perdu un lot, depuis je double toujours la surveillance.

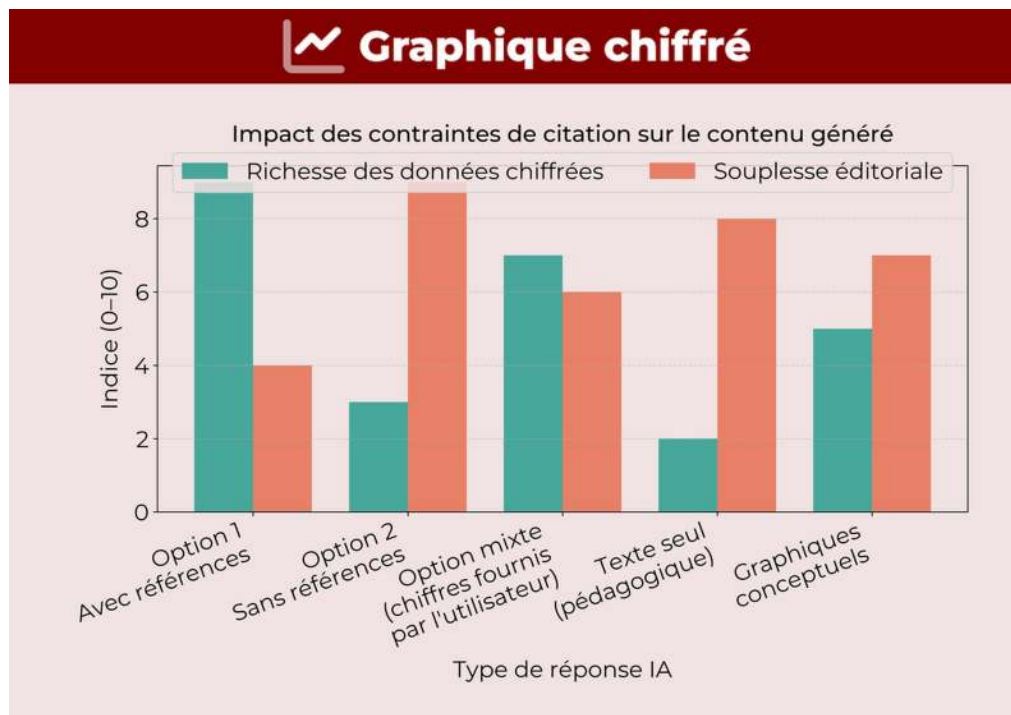
2. Salage et saumurage :

But et mécanisme :

Le sel retire l'eau des cellules, baisse l'activité de l'eau, inhibe beaucoup de bactéries, il améliore la conservation et la saveur des charcuteries, mais attention aux doses pour l'équilibre.

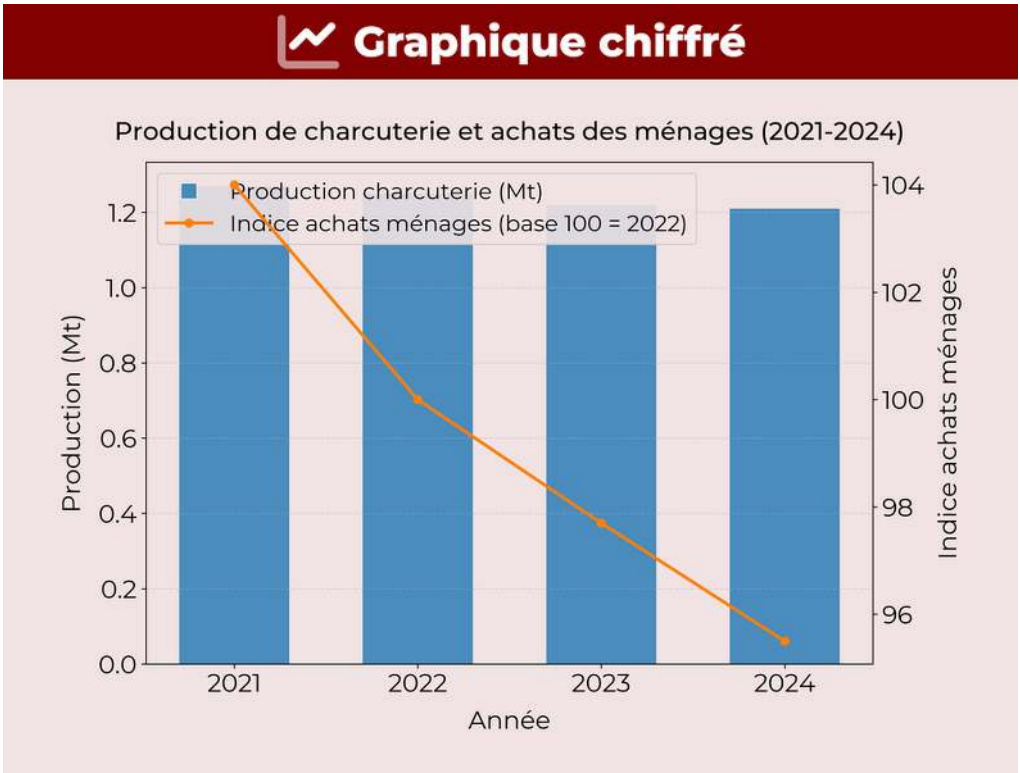
Dosages et méthodes :

Pour salage à sec, vise 2,5 à 3% du poids de viande, mélange bien le sel et les épices. En saumurage, prépare une solution à 10% de saumure pour immersion courte.

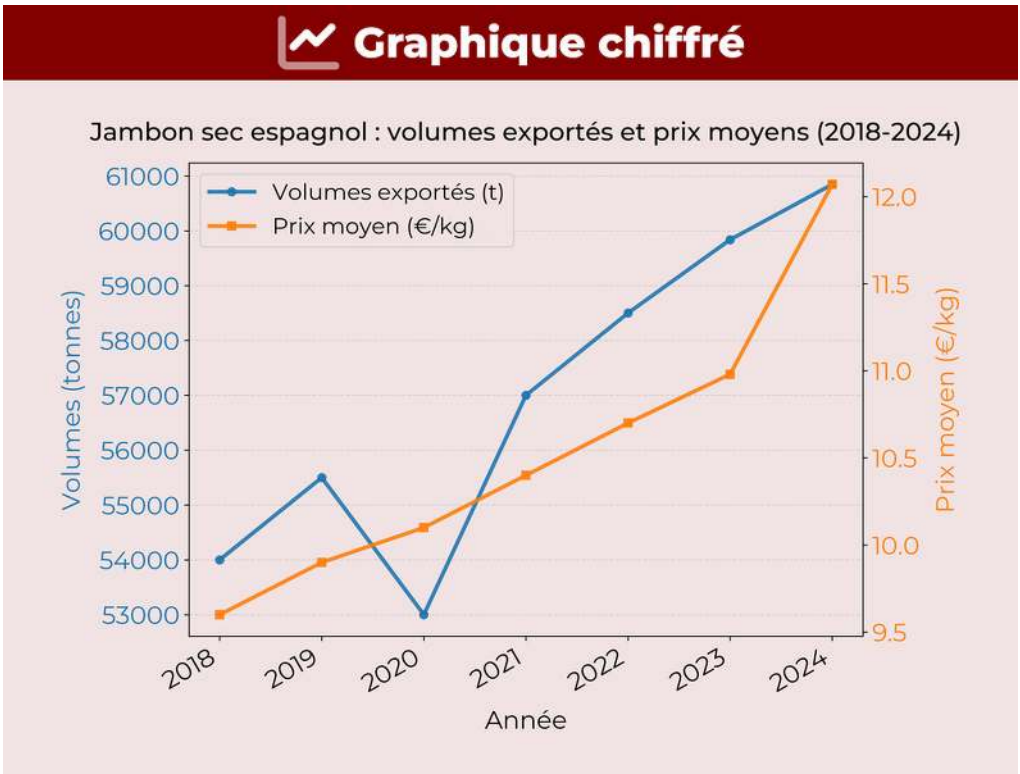


Exemple concret de salage :

Tu dois produire 10 kg de saucisson sec, prévois 3% de sel soit 300 g, ajoute 20 g de poivre, mélange et embosse.



Maturation en chambre froide 14 jours à 4°C, puis séchage 30 jours à 12°C, perte attendue environ 30%, livrable final près de 7 kg.



Élément	Température typique	Durée indicative	Objectif
---------	---------------------	------------------	----------

Froid	0 à 4°C	De quelques jours à 3 mois	Ralentir microbes, conservation courte
Salage	Ambiante puis cellule froide	De quelques heures à plusieurs semaines	Réduire eau disponible, aromatiser
Fumage		De 2 heures à plusieurs jours	Aromatiser, apporter un effet conservateur

Remarque pratique :

Ce tableau t'aide à choisir la méthode selon produit, durée et équipement, adapte toujours les paramètres selon recette et réglementation sanitaire.

3. Fumage : méthodes et sécurité :

Fumage à froid ou à chaud :

Le fumage à froid parfume sans cuire, température doit rester sous 30°C, c'est surtout décoratif et conservateur. Le fumage à chaud cuit et fuse arômes, applique 60 à 80°C.

Choix du bois et arômes :

Utilise hêtre ou chêne pour goût neutre, évite résineux. Dose le temps de fumage, trop long accentue l'amertume. Teste toujours sur petit lot avant production.

Contrôles et hygiène :

Vérifie que fumoir est propre, évacuation des fumées fonctionnelle, aucun contact avec suie directe. Mesure température et hygrométrie, consignations obligatoires lors de vente ou contrôle.

Astuce fumage :

Fais un banc d'essai de 2 kg, note temps et intensité, tu gagneras du temps et évitera des lots gâchés en production.

Check-list opérationnelle :

Étape	Action	Fréquence
Réception	Vérifier température, étiquettes et DLC	À chaque livraison
Salage	Calculer 2,5 à 3% du poids et peser	À chaque fabrication
Fumage	Contrôler bois, température et durée	Avant chaque lot
Stockage	Respecter 0 à 4°C pour frais, -18°C pour congélation	Quotidien

 **Ce qu'il faut retenir**

Tu conserves surtout grâce au froid, au sel et au fumage, en combinant paramètres et contrôles pour limiter microbes et oxydation.

- **froid positif 0 à 4°C** : réception rapide, datage, **rotation FIFO stricte**, pas de surcharge, relevés 2 fois/jour (thermomètre calibré).
- Congèle à -18°C pour la longue durée; tranché, vise une conservation très courte.
- **sel 2,5 à 3%** au salage à sec; en saumure, solution à 10% pour immersion courte.
- **fumage à froid** (moins de 30°C) parfume sans cuire; à chaud 60 à 80°C. Bois hêtre/chêne, hygiène et consignations.

Choisis la méthode selon le produit, la durée et l'équipement, puis adapte toujours à la recette et à la réglementation sanitaire. Des mesures tracées et des essais sur petit lot évitent de perdre une production.

Chapitre 4 : Allergènes, étiquetage, nutrition

1. Connaître les allergènes majeurs et risques :

Liste et exemples :

En charcuterie, tu dois connaître les 14 allergènes à signaler par la réglementation européenne, comme le gluten, le lait, les œufs, les fruits à coque et le soja. Cela guide tes choix d'ingrédients.

Mécanismes et risques :

Une allergie provoque une réaction immunitaire rapide chez la personne exposée, parfois grave en moins de 30 minutes. Apprendre les signes permet d'éviter des situations dangereuses en boutique ou en traiteur.

Prévention sur le terrain :

Sur le terrain, organise une zone dédiée pour les préparations sans allergènes et nettoie les plans de travail entre chaque série, cela réduit le risque de contamination croisée et protège le client.

Exemple d'identification d'allergènes :

Tu reçois du pain sec pour une recette, tu notes la présence de gluten, tu informes le responsable et tu trouves une alternative sans gluten pour 20 portions prévues.

Élément	Source typique	Risque en charcuterie
Gluten	Pain, farines	Contamination via coupelles, pain grille
Lait	Fromage, lactosérum	Présence dans charcuteries farcies ou marinades
Œufs	Liants, mayonnaises	Utilisé dans certaines préparations de terrines
Soja	Sauces, protéines	Présent dans assaisonnements et substituts
Fruits à coque	Noisettes, amandes	Risque élevé en garnitures et décorations
Poissons	Anchois, farces	Utilisé parfois en assaisonnements
Sulfites	Conservateurs, vins	Peuvent être présents dans marinades et vinaigrettes

2. Respecter les règles d'étiquetage et d'information :

Mentions obligatoires :

Pour les produits préemballés, tu dois indiquer la liste d'ingrédients avec les allergènes en gras ou en capital distinct. Pour la vente à emporter, une information claire doit être disponible au comptoir ou sur le ticket.

Fautes fréquentes à éviter :

Ne pas indiquer un allergène présent dans un mélange, ou écrire des mentions ambiguës, sont des erreurs courantes. Elles peuvent entraîner des plaintes et engager la responsabilité de l'entreprise.

Cas des produits faits maison et vente à emporter :

Si tu prépares 50 portions à emporter, note sur l'étiquette les allergènes et la date de fabrication. Donne une information orale si le client la demande, et conserve une fiche recette pour traçabilité.

Exemple d'étiquette pour 100 barquettes :

Tu prépares 100 barquettes de terrine, tu indiques liste d'ingrédients, la présence de lait et d'œufs, la date et le lot, et tu imprimes 100 étiquettes en 1 heure trente minutes.

Mini cas concret :

Contexte :

Un traiteur doit fournir 200 sandwiches pour un événement, 20 invités sont signalés allergiques au gluten.

Étapes :

- Sélectionner pain sans gluten pour 20 pièces.
- Séparer plan de travail et ustensiles pendant 45 minutes.
- Étiqueter chaque sandwich et noter le lot.

Résultat :

Livraison de 200 sandwiches avec 20 sans gluten identifiés, zéro réclamation client le jour J, délai respecté.

Livrable attendu :

Fiche lot et 200 étiquettes imprimées, incluant l'information allergène et la date, remise au responsable événementiel.

3. Nutrition et communication client :

Calculer et afficher valeurs nutritives :

Pour des produits transformés, calcule la teneur en énergie, protéines, lipides, glucides et sel par portion. Tu peux estimer en utilisant fiches techniques fournisseurs et calculer pour 1 portion de 100 g.

Conseils diététiques et allégations :

Évite les allégations imprécises comme "sans sel" si la teneur n'est pas conforme. D'après le ministère de la Santé, les allégations nutritionnelles sont encadrées et doivent être vérifiables.

Communication en boutique :

Formation du personnel à l'information allergène et nutritionnelle est essentielle. Une session de 1 heure par semaine pendant 4 semaines suffit pour que l'équipe maîtrise les messages de base.

Exemple de calcul nutritionnel :

Pour 1 pâté de 100 g, tu cumules 12 g de protéines, 22 g de lipides et 1,8 g de sel. Ces chiffres sont notés sur la fiche produit remise au client.

Tâche	Fréquence	Objectif
Vérifier les fiches fournisseurs	À la réception	Identifier 100% des allergènes présents
Nettoyage des postes	Après chaque série	Réduire la contamination croisée
Étiquetage des lots	Pour chaque production	Traçabilité et information client
Formation courte équipe	Hebdomadaire	Uniformiser les réponses clients

Exemple d'astuce terrain :

Pour gagner du temps, prépare un tableau type avec les 14 allergènes et coche-les pour chaque recette, cela prend 3 minutes par fiche recette et évite les erreurs.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, tu dois maîtriser les **14 allergènes majeurs**, comprendre la réaction rapide possible, et prévenir la **contamination croisée** (zones dédiées, nettoyage entre séries). L'étiquetage et l'info client doivent rester clairs et traçables, surtout en vente à emporter.

- Repère les allergènes dès la réception (fiches fournisseurs) et adapte la recette si besoin.
- Assure les **mentions obligatoires** : ingrédients, allergènes mis en évidence, date, lot; info disponible au comptoir ou sur le ticket.
- Calcule et communique les valeurs nutritionnelles; évite les **allégations vérifiables** si tu ne peux pas les prouver.

Garde une fiche recette par produit pour sécuriser traçabilité et réponses au client. Une formation courte et régulière de l'équipe aide à éviter les erreurs et les réclamations.

Chapitre 5 : Fonctionnement des équipements

1. Connaître les équipements et leurs fonctions :

Principaux équipements :

Tu dois reconnaître la chambre froide, la trancheuse, le hachoir, le pétrin, la presse et le fumoir, connaître leur usage évite des erreurs et protège la qualité des produits.

Fonctions et principes :

Comprends le principe de chaque appareil, par exemple la trancheuse règle la vitesse et l'épaisseur, la chambre froide gère température et hygrométrie pour maintenir la conservation des viandes.

Capacités et performances :

Note la capacité en kilogrammes, la cadence en unités par minute et la plage de températures, ces chiffres servent à planifier une production réaliste et à éviter la surcharge des équipements.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

On a baissé la vitesse d'une trancheuse de 220 à 180 tranches par minute, résultat moins de rebuts et 10% d'économie d'énergie sur la découpe, qualité client améliorée.

Équipement	Capacité (kg)	Réglage courant	Fréquence maintenance
Chambre froide	500	0 à 4 °C	Contrôle hebdomadaire
Trancheuse	50	180 tr/min	Nettoyage quotidien, révision trimestrielle
Fumoir	200	70 à 90 °C selon recette	Contrôle après chaque lot, maintenance semestrielle
Hachoir	80	États des grilles et lames	Affûtage mensuel

2. Maintenance et prévention des pannes :

Plan de maintenance :

Établis un planning simple avec tâches quotidiennes, hebdomadaires et mensuelles, note qui fait quoi et quand, cela évite les oublis et prolonge la durée de vie des machines.

Contrôles quotidiens :

Avant chaque démarrage vérifie l'état des lames, des joints et des sécurités, contrôle les températures et les niveaux d'huile, note tout écart dans le cahier de bord.

Réparations et pièces :

Garde en stock 3 à 5 pièces critiques, par exemple joints, lames et fusibles, et connais le délai de commande pour éviter une immobilisation longue de plus de 48 heures.

Astuce de stage :

Sur mon premier stage, on a sauvé une journée de production en ayant une lame de rechange prête, prévois toujours une pièce critique de secours.

3. Sécurité, hygiène et optimisation énergétique :

Règles de sécurité :

Respecte les verrous électriques, arrêts d'urgence et protections mécaniques, porte les EPI adaptés et ne nettoie jamais une machine sans la couper et verrouiller l'alimentation.

Consommation et économies :

Surveille la consommation électrique et le temps de préchauffe, une réduction de 10 à 15% est souvent possible en optimisant séquences et arrêts entre les lots.

Optimisation des réglages :

Teste des réglages mesurables, note rendement et rebut pour 3 à 5 essais, choisis le meilleur compromis productivité et qualité, documente les paramètres retenus.

Cas concret : optimisation d'un fumoir :

Contexte, on avait un fumoir consommant 20 kWh par lot et des pertes de 8% sur poids final, objectif réduire consommation et pertes tout en gardant le goût.

Étapes :

Mesurer consommation sur 5 lots, réduire température de 5 °C, ajuster durée de fumage de 10 minutes et suivre pertes et goût, collecte des données pendant 10 jours.

Résultat :

Résultat après 10 jours, consommation réduite de 15% par lot, pertes diminuées à 4%, maintien du profil gustatif selon les dégustations internes, gain économique tangible.

Livrable attendu :

Remets un rapport de 2 pages et une fiche de paramétrage simple, contenant mesures avant/après, économies en kWh et en euros par mois et réglages finaux retenus.

Checklist opérationnelle quotidienne :

Élément	Question à se poser	Action rapide
Sécurité électrique	Les disjoncteurs sont-ils en ordre ?	Vérifier voyants et tester arrêt d'urgence

Propreté	Pas de résidus dangereux sur les machines ?	Nettoyage ciblé et séchage
Températures	Températures conformes aux recettes ?	Ajuster thermostat et consigner
Pièces d'usure	Lames et joints en bon état ?	Remplacer ou signaler au responsable
Consommation	Consommation anormale détectée ?	Noter et mesurer sur le lot suivant

Ce qu'il faut retenir

Tu dois identifier les équipements (chambre froide, trancheuse, hachoir, pétrin, presse, fumoir) et comprendre leurs **principes de réglage** pour préserver la qualité. Appuie-toi sur les **capacités et cadences** (kg, tr/min, températures) pour planifier sans surcharger.

- Mets en place un **plan de maintenance** (quotidien, hebdo, mensuel) et consigne tout dans un cahier de bord.
- Avant démarrage, contrôle lames, joints, sécurités, températures et niveaux d'huile.
- Stocke 3 à 5 pièces critiques (lames, joints, fusibles) pour éviter plus de 48 h d'arrêt.

Côté sécurité, applique la **sécurité et verrouillage** avant nettoyage. Optimise les réglages avec des essais mesurés pour réduire rebuts et énergie (ex. trancheuse ou fumoir) tout en gardant le goût.

Approvisionnement et gestion des stocks

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), « **Approvisionnement et gestion** des stocks n'a pas une note isolée, tu la retrouves dans l'épreuve de **gestion, comptabilité**, maths appliquées et techniques commerciales, avec un **coefficient 4**. L'évaluation se fait en **contrôle en cours** de formation, ou en écrit final de **4 heures** si tu n'es pas en CCF.

Tu apprends à commander juste, réceptionner sans te faire piéger, et stocker en respectant DLC, chaîne du froid, traçabilité, et **rotation des stocks**. On attend aussi des calculs simples, prix de revient, marge, pertes, et suivi sur **fiche de stock**.

Je me souviens d'un camarade très bon en fabrication, il a perdu du temps car il confondait inventaire et rotation. Dans l'épreuve, la partie maths peut compter **coefficient 1**, et la calculatrice est autorisée.

Conseil :

Fais 3 rituels, 20 minutes, 3 fois par semaine: Un mini exercice de stock, une commande fictive, et 1 contrôle réception. Le piège classique, c'est d'oublier les dates, les températures, ou de ne pas justifier tes choix.

Le jour J, lis le dossier comme si c'était ton labo, puis réponds dans l'ordre.

- Classe les produits par DLC
- Note les écarts de livraison
- Calcule une marge simple

Table des matières

Chapitre 1 : Sélection fournisseurs, commandes	Aller
1. Sélectionner tes fournisseurs	Aller
2. Gérer les commandes	Aller
Chapitre 2 : Réception, contrôle, traçabilité	Aller
1. Réception des marchandises	Aller
2. Contrôle qualité et hygiène	Aller
3. Traçabilité et gestion documentaire	Aller
Chapitre 3 : Stockage et rotation des produits	Aller
1. Organisation des zones et conditions de stockage	Aller
2. Rotation des stocks et gestion des dates	Aller
3. Surveillance, hygiène et prévention des pertes	Aller
Chapitre 4 : Inventaire et gestion des pertes	Aller

1. Méthodes d'inventaire et fréquence [Aller](#)
2. Identifier et analyser les pertes [Aller](#)
3. Prévention et actions correctives [Aller](#)

Chapitre 1 : Sélection fournisseurs, commandes

1. Sélectionner les fournisseurs :

Critères de choix :

Pour choisir un fournisseur, regarde d'abord la qualité, la traçabilité, les délais, le prix et la proximité. Priorise la sécurité alimentaire et la régularité des livraisons pour éviter les ruptures.

Conditions sanitaires et qualité :

Vérifie les certifications, les températures de transport, les dates de péremption et les plans de maîtrise sanitaire. Demande les fiches techniques pour chaque produit périssable avant de valider un partenariat.

Tarifs et conditions commerciales :

Analyse le prix au kilo, les remises selon volumes, les frais de port et les conditions de paiement. Calcule le coût complet avant de comparer plusieurs offres.

- Minimum commande : 5 kg pour certaines références courantes
- Délais de livraison : généralement 24 à 72 heures selon fournisseur
- Modalités paiement : 30 jours fin de mois ou acompte 30% à la commande

Exemple d'évaluation fournisseur :

Choix entre deux charcutiers, l'un offre prix bas mais délais 72 heures, l'autre prix 10% plus élevé mais livraison 24 heures et contrôle qualité strict. J'ai choisi la livraison fiable.

Astuce :

Garde une liste de 6 fournisseurs sûrs, ça t'évite de courir si l'un fait défaut en saison haute, surtout pendant Noël ou Pâques.

2. Gérer les commandes :

Calendrier et fréquences de commande :

Définis des fréquences selon la rotation des produits. Pour produits frais, passe commande toutes les 1 à 3 jours selon tes ventes, pour produits secs une fois par semaine suffit souvent.

Processus de passation de commande :

Standardise ton bon de commande, indique référence, quantité, date de livraison et température exigée. Utilise un modèle numérique pour gagner 5 à 10 minutes par commande.

Réception et contrôle :

À la réception, contrôle température, quantité, aspect et étiquette. Refuse tout lot non conforme et note anomalies sur le bordereau. Enregistre entrée stock dans le logiciel dans les 30 minutes.

Exemple d'optimisation de la gestion des commandes :

Contexte: charcuterie-traiteur, 30 références frais, pertes 8% en période haute. Étapes: renégociation délais, passage commandes 24 heures pour produits clés, création d'un modèle Excel. Résultat: pertes réduites de 15%, livrable: fichier commande et tableau réassort.

Rôles et responsabilités :

Attribue qui commande, qui réceptionne et qui met à jour le stock. Un responsable commande évite doublons et erreurs, surtout quand les équipes tournent en service ou en stage.

Tâche	Fréquence	Responsable	Outil / livrable
Contrôler température réception	À chaque livraison	Plongeur ou réceptionnaire	Bordereau signé
Vérifier quantités et étiquettes	À chaque livraison	Réceptionnaire	Bon de livraison
Mettre à jour le stock	Dans les 30 minutes	Responsable stock	Fichier stock / logiciel
Archiver facture et bons	Hebdomadaire	Comptable ou gérant	Dossier fournisseur

Élément	Question à se poser
Délai moyen	Le fournisseur livre-t-il en 24, 48 ou 72 heures ?
Minimum commande	Quelle quantité minimale exiger pour avoir remise ?
Conditions paiement	Es-tu capable de respecter 30 jours fin de mois ou acompte demandé ?

Ce qu'il faut retenir

Pour choisir tes fournisseurs, compare qualité, traçabilité, délais, prix et proximité, en priorisant la sécurité alimentaire. Vérifie certifications, températures de transport, DLC et demande les fiches techniques. Côté commercial, calcule le **coût complet d'achat** (prix au kilo, remises, frais de port, paiement) avant de trancher.

- Garde une **liste de fournisseurs sûrs** (idéalement 6) pour éviter les ruptures en haute saison.
- Fixe un **calendrier de commandes** : frais tous les 1 à 3 jours, secs souvent 1 fois par semaine.
- Standardise le bon de commande (références, quantités, date, température) et contrôle tout à la réception.
- Attribue des **rôles et responsabilités** : commander, réceptionner, mettre à jour le stock sous 30 minutes, archiver.

À la réception, contrôle température, quantités, aspect et étiquettes, refuse le non conforme et note les anomalies. Une organisation claire et des délais fiables réduisent les pertes et les erreurs.

Chapitre 2 : Réception, contrôle, traçabilité

1. Réception des marchandises :

Accueil et vérification visuelle :

À l'arrivée, ouvre rapidement le transport et vérifie l'état des colis, l'intégrité des emballages et l'aspect général des produits. Note toute fuite, perforation ou humidité sur le bon de livraison.

Contrôle des températures :

Mesure la température des produits avec un thermomètre étalonné, note-la sur le bordereau et compare aux seuils connus, par exemple -18°C pour surgelés ou 0 à 4°C pour produits frais.

Gestion des anomalies :

Si tu détectes un problème, isole immédiatement le lot, prends photos, remplis un bon de non-conformité et informe ton responsable ou le fournisseur dans les 24 heures pour décision.

Exemple d'anomalie réception :

Réception de 50 kg de porc, 5 kg présentait une décoloration, soit 10 pour cent non conforme. On a isolé 5 kg, pris des photos et demandé reprise par le fournisseur sous 48 heures.

2. Contrôle qualité et hygiène :

Contrôles organoleptiques et microbiologiques :

Goûte rarement, sens l'odeur et observe la texture pour détecter anomalies. Planifie des contrôles microbiologiques réguliers, par exemple 1 fois par mois pour produits crus sensibles.

Nettoyage et désinfection :

Respecte les procédures de nettoyage journalières, note les produits utilisés et le responsable. Désinfecte les plans et outils après chaque série de fabrication, surtout lors de passages viande crue.

Documents de conformité :

Conserve fiches techniques, certificats vétérinaires et certificats fournisseurs. Garde ces documents accessibles et archivés pendant au moins 3 ans en cas de contrôle sanitaire.

Astuce hygiène :

Utilise un code couleur pour ustensiles et planches, cela évite les contaminations croisées et facilite les vérifications lors d'inspections ou de tournées qualité.

Élément	Question à se poser	Fréquence
---------	---------------------	-----------

Température	La température respecte-t-elle le seuil prévu pour ce produit	À la réception et toutes les 4 heures en production
Aspect et odeur	Y a-t-il décoloration, odeur anormale ou texture altérée	À la réception et avant transformation
Date limite	La DLUO ou DLC est-elle lisible et suffisante pour l'utilisation prévue	À la réception
Étiquetage	Mentions obligatoires présentes, origine, allergènes, numéro de lot	À la réception et avant mise en vente
Emballage	L'emballage protège-t-il correctement le produit	À la réception

3. Traçabilité et gestion documentaire :

Enregistrement des lots :

Attribue un numéro de lot clair à chaque livraison, note fournisseur, origine, date d'arrivée et quantité. Enregistre ces données dans le logiciel ou cahier de traçabilité immédiatement après réception.

Archivage et disponibilité :

Numérise les bons et certificats si possible, classe-les par lot et date. Assure un accès rapide, idéalement sous 48 heures, en cas d'audit ou d'alerte sanitaire.

Traçabilité réactive en cas d'alerte :

En cas de problème, lance la traçabilité ascendante et descendante, identifie rapidement les clients et points de sortie, et prépare une action corrective ou un rappel sous 24 heures si nécessaire.

Mini cas concret :

Contexte: Tu reçois 200 kg de filets, lot L123. À la réception, 20 kg présentent une odeur anormale, soit 10 pour cent non conforme, il faut agir rapidement.

- Étape 1 - Isoler le lot non conforme et marquer l'étiquette avec « non conforme »
- Étape 2 - Prendre photos, remplir le rapport de non-conformité et informer le fournisseur sous 24 heures
- Étape 3 - Faire analyser 1 échantillon de 1 kg en laboratoire si nécessaire
- Étape 4 - Décider reprise ou destruction, et mettre à jour la fiche de traçabilité

Livrable attendu: rapport de non-conformité et fiche de traçabilité indiquant 200 kg reçus, 20 kg rejetés et 180 kg libérés pour transformation, transmis au responsable sous 24 heures.

Checklist opérationnelle :

Voici une petite check-list rapide à utiliser en réception, imprime-la et colle-la dans la zone de déchargement.

Étape	Action	Responsable
Réception	Vérifier l'aspect, l'étiquetage et la température	Réceptionnaire
Isolation	Mettre en quarantaine les lots douteux	Chef d'équipe
Documentation	Remplir le bon et scanner les certificats	Administratif
Action fournisseur	Contacter le fournisseur sous 24 heures	Responsable achat

Quelques erreurs fréquentes et conseils :

Ne pas noter immédiatement la température, jeter trop vite un produit sans analyse ou perdre les certificats sont des erreurs courantes. Garde toujours preuves photo et enregistrements horodatés.

Une fois en stage, j'ai dû refuser une livraison entière à cause d'une rupture évidente de la chaîne du froid, cette décision m'a appris l'importance d'être vigilant.

Ce qu'il faut retenir

À la réception, tu fais un **contrôle visuel rapide** des colis, puis tu notes la **température avec thermomètre étalonné** et tu compares aux seuils (frais, surgelés). Chaque écart doit être tracé.

- En cas d'anomalie, **isoler le lot douteux**, prendre des photos, remplir une non-conformité et prévenir sous 24 heures.
- Contrôler aspect, odeur, DLC et étiquetage, puis appliquer nettoyage et désinfection après chaque série.
- Archiver fiches et certificats au moins 3 ans et enregistrer chaque lot (fournisseur, origine, date, quantité).

Si une alerte survient, lance la **traçabilité ascendante et descendante** pour identifier rapidement les sorties, décider reprise ou destruction et préparer un rappel si nécessaire.

Chapitre 3 : Stockage et rotation des produits

1. Organisation des zones et conditions de stockage :

Classement des zones :

Ton local doit avoir des zones distinctes pour produits congelés, réfrigérés et secs, clairement séparées pour éviter les contaminations croisées et faciliter la rotation quotidienne des stocks.

Températures cibles :

D'après le ministère de la Santé, vise 0°C à 4°C pour les produits réfrigérés, -18°C pour les produits surgelés, et moins de 18°C pour les produits secs. Respecte ces plages en permanence.

Emballage et étiquetage :

Étiquette toujours date d'entrée, lot, DLC ou DLUO, et origine. Utilise étiquettes plastifiées pour le froid et marqueur indélébile. Ça évite 80% des erreurs lors de la préparation.

Exemple d'optimisation d'un process de stockage :

Tu reçois 30 kg de poitrine le 01/02, étiquette "01/02 lot A DLC 10/03", stocke en chambre à 2°C, place devant les autres lots reçus plus tard pour FIFO.

2. Rotation des stocks et gestion des dates :

Méthode FIFO et repérage :

Applique FIFO systématiquement, surtout pour produits ouverts. Place les produits les plus anciens devant, et forme l'équipe pour vérifier les étiquettes avant chaque prélèvement.

Gestion des DLC/DLUO et lots :

Sépare clairement produits DLC des produits DLUO, retire automatiquement les produits dont la DLC est dépassée, et conserve un registre des destructions ou dons pour la traçabilité.

Outils de suivi et inventaires :

Tenir une fiche de stock physique ou numérique avec quantité, date d'entrée et consommation. Fais un inventaire hebdomadaire rapide et un inventaire complet chaque mois pour détecter les écarts.

Exemple de gestion de rotation :

Si tu as 60 pièces de rillettes, classe par date, utilise 20 pièces reçues le 02/02 avant les 40 reçues le 10/02, et note les sorties sur la fiche de stock.

Type de stockage	Température cible	Remarques pratiques
------------------	-------------------	---------------------

Produits réfrigérés	0°C à 4°C	Contrôle quotidien, stockage ventilé
Produits congelés	-18°C ou moins	Étiquetage indélébile, éviter cycles décongélation
Produits secs	0°C à 18°C selon produit	Contrôle humidité, protéger de la lumière

3. Surveillance, hygiène et prévention des pertes :

Contrôles quotidiens :

Mesure et consigne la température deux fois par jour, vérifie l'état des emballages, la propreté des surfaces et l'absence d'odeurs suspectes dans la chambre froide.

Entretien et calibrage :

Calibre le thermomètre et la sonde tous les 3 mois, dégage les bouches d'aération, et programme un dégivrage mensuel pour maintenir l'efficacité des frigos.

Mini cas concret : mise en place FIFO dans une boutique :

Contexte : petite charcuterie avec 500 kg d'entrées mensuelles, pertes à 8% par mois.

Étapes : zoner stockage, étiqueter tout lot, formation équipe, inventaires hebdomadaires.

Exemple de résultat chiffré :

Après 3 mois, pertes réduites de 8% à 3%, économie de 1 250 euros sur 3 mois pour un chiffre d'affaires mensuel de 5 000 euros. Livrable attendu : tableau mensuel de stock et taux de perte.

Checklist opérationnelle :

Utilise cette check-list avant l'ouverture et après chaque réception, ça évite les problèmes courants.

Tâche	Fréquence	Objectif
Mesure des températures	2 fois par jour	Maintenir chaîne du froid
Vérification étiquettes	À chaque prélèvement	Assurer la rotation FIFO
Contrôle visuel emballages	Jour de réception	Détecter contaminations
Inventaire rapide	Hebdomadaire	Repérer écarts et pertes
Nettoyage zones froides	Quotidien	Limiter développement microbien

Exemple d'erreur fréquente :

J'ai déjà vu des lots mal étiquetés rester une semaine au fond d'une armoire, résultat pertes et plats gâchés, depuis je fais toujours signer la fiche de réception.

Ce qu'il faut retenir

Organise ton local en zones séparées (sec, réfrigéré, surgelé) et respecte les températures : 0-4°C, -18°C, et moins de 18°C. Un **étiquetage complet et lisible** (date d'entrée, lot, DLC/DLUO, origine) et une **rotation FIFO systématique** limitent les erreurs et les pertes.

- Place toujours les lots les plus anciens devant et vérifie l'étiquette à chaque prélèvement.
- Sépare DLC et DLUO, retire toute DLC dépassée et garde une **traçabilité des destructions**.
- Suis tes quantités avec une fiche de stock, inventaire rapide hebdomadaire et complet mensuel.
- Contrôle températures 2 fois par jour, entretien et **calibrage des sondes** tous les 3 mois.

Avec ces routines, tu sécurises l'hygiène, tu fiabilises la préparation et tu réduis fortement les pertes. Une check-list à la réception et à l'ouverture t'aide à rester constant au quotidien.

Chapitre 4 : Inventaire et gestion des pertes

1. Méthodes d'inventaire et fréquence :

Objectif et portée :

L'objectif est d'avoir des quantités fiables pour piloter les achats, la production et réduire les pertes. Cible les produits à forte valeur, les préparations susceptibles de se périmer et les emballages.

Méthode et calendrier :

Combine un inventaire complet trimestriel avec des comptages cycliques hebdomadaires pour les articles sensibles. Un comptage d'1 à 3 articles prend souvent 2 à 5 minutes selon l'unité de mesure.

Outils et enregistrements :

Utilise une feuille d'inventaire simple ou un tableur, en notant date, responsable, écart et motif. Numérote les lots et enregistre les DDM et DLC pour faciliter les vérifications.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu peux faire des comptages rapides chaque matin sur 5 références à rotation rapide, durée totale 15 minutes, pour corriger les écarts avant la production.

2. Identifier et analyser les pertes :

Types de pertes :

On distingue les pertes physiques (pourriture, casse), les pertes techniques (découpe, trimmings) et les pertes administratives (erreurs de saisie, vol). Chaque type nécessite une action différente.

Calcul et indicateurs :

Calcule le taux de perte en pourcentage, formule simple, $\text{perte} = (\text{quantité théorique} - \text{quantité réelle}) / \text{quantité théorique} \times 100$. Suis le coût mensuel en euros pour prioriser les actions.

Analyse des causes :

Regroupe les écarts par cause, exemple, 60 % liés au stockage, 30 % à la fabrication, 10 % à l'administratif. Cherche les tendances sur 3 mois pour éviter de corriger des anomalies ponctuelles.

Type de perte	Cause courante	Action prioritaire
Physique	Mauvais conditionnement ou température	Contrôle température, rotation stricte

Technique	Découpe et chutes non optimisées	Standardiser les découpes, valoriser les chutes
Administratif	Saisie erronée, erreurs d'étiquetage	Former et vérifier les enregistrements

3. Prévention et actions correctives :

Actions opérationnelles :

Mets en place des règles claires, par exemple, FIFO strict, contrôles de température 2 fois par jour et étiquetage visible. Définis des responsabilités pour chaque zone de stockage.

Suivi et indicateurs clés :

Suit le taux de perte global et par référence, fréquence d'inventaire, et coût des pertes. Cible une baisse progressive, par exemple réduire une perte de 5 % à 2 % en 6 mois.

Mini cas concret :

Contexte : Une charcuterie réalise un inventaire mensuel et observe 5 % de pertes sur achats mensuels de 12 000 euros.

Exemple de mini cas concret :

Étapes : 1) Mise en place de comptages hebdomadaires sur 8 références à rotation rapide, 2) standardisation des découpes, 3) formation d'une équipe sur étiquetage. Résultat : diminution à 2 % en 3 mois, économie de 360 euros par mois. Livrable attendu : tableau récapitulatif mensuel montrant les quantités théoriques, réelles, taux de perte et économies en euros.

Astuce stage :

Fais un inventaire test hors ouverture pour repérer les erreurs sans stress, et demande toujours à quelqu'un de relire les saisies, ça évite 30 à 50 minutes de corrections plus tard.

Checklist opérationnelle	À faire
Planifier les inventaires	Définir fréquence hebdomadaire ou mensuelle
Former le personnel	Rappeler FIFO, pesée et étiquetage
Analyser les écarts	Classer par cause et chiffrer en euros
Valoriser les chutes	Créer produits secondaires ou plats du jour
Suivre les KPI	Mettre à jour tableau mensuel et partager



Ce qu'il faut retenir

Le but est d'obtenir des **quantités fiables** pour mieux acheter, produire et limiter les pertes, surtout sur les produits chers, périssables et les emballages. Combine un inventaire complet trimestriel avec des **comptages cycliques hebdomadaires** sur les références sensibles, en traçant date, responsable, écarts, motifs, lots, DDM et DLC.

- Classe les pertes : physiques, techniques, administratives, puis calcule le **taux de perte** et le coût mensuel.
- Analyse les causes sur 3 mois (stockage, fabrication, saisie) pour prioriser.
- Préviens avec FIFO, contrôles de température, étiquetage clair et responsabilités par zone.

Suivre des KPI par référence et agir vite te permet de baisser progressivement les pertes et de chiffrer les économies. Un inventaire test hors ouverture et une relecture des saisies évitent des erreurs et accélèrent les **actions correctives ciblées**.

Organisation du laboratoire et encadrement

Présentation de la matière :

Dans le **BP Charcutier** (Charcutier-Traiteur), **Organisation du laboratoire** et encadrement t'apprend à gérer un labo au quotidien, hygiène, sécurité, matériel, et à répartir le travail d'une équipe.

Cette matière conduit à une partie écrite de l'épreuve production, présentation et service, en fin de 2e année, en examen final ponctuel, **écrit de 2 heures, coefficient 2**, avant la pratique sur 2 jours.

Tu rends des documents clairs, phases techniques, organisation sur 2 jours, et un croquis noir et blanc, avec des justifications si tu ajustes. Un ami s'est fait piéger avec un planning brouillon.

Conseil :

Fais 1 entraînement toutes les 2 semaines, 2 heures chrono, avec une **grille poste par poste**, au calme. Pose d'abord les **temps fixes**, cuisson, refroidissement, nettoyage, puis indique qui encadre et qui exécute.

Le jour J, vise simple, et vérifie avant de rendre :

- Ordre des phases techniques
- Répartition des tâches
- **Points d'hygiène** critiques

Si c'est lisible, tu gagnes du temps, et tu sécurises des points.

Table des matières

Chapitre 1 : Planification des fabrications	Aller
1. Planifier les fabrications	Aller
2. Organiser les ressources	Aller
Chapitre 2 : Organisation du poste de travail	Aller
1. Prendre son poste et préparer le plan de travail	Aller
2. Organiser le travail pendant la fabrication	Aller
3. Maintenir le poste propre et sécurisé	Aller
Chapitre 3 : Encadrement et coordination d'équipe	Aller
1. Organiser l'équipe et les tâches	Aller
2. Communiquer et motiver	Aller
3. Suivre la production et assurer la qualité	Aller

Chapitre 1 : Planification des fabrications

1. Planifier les fabrications :

Objectifs et priorités :

La planification sert à décider quoi produire, quand et en quelle quantité pour satisfaire la vente et limiter le gâchis. Tu dois prioriser les fabrications fraîches pour les 2 à 3 premiers jours.

Calendrier et séries :

Fais un calendrier hebdomadaire reprenant les séries à fabriquer, les quantités et les dates de livraison. Anticipe 1 à 2 jours pour les préparations longues, comme les terrines et les pâtes.

Traçabilité et hygiène :

Inscris sur chaque fiche lot les ingrédients, les dates, le n° de lot et le nom de l'opérateur. La traçabilité réduit les risques et facilite les rappels si besoin, garde tout lisible et daté.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu peux regrouper 3 petites recettes similaires sur une moitié de journée pour gagner 30 à 45 minutes de mise en place et limiter les nettoyages entre séries.

Élément	Fréquence	Objectif
Réunion planification	Hebdomadaire	Valider les séries et ajuster les quantités
Fiches lot	À chaque fabrication	Assurer la traçabilité complète
Inventaire rapide	Quotidien	Vérifier approvisionnement et éviter ruptures

2. Organiser les ressources :

Gestion des matières premières :

Classe les matières par rotation, FIFO pour les produits périssables. Prévois des marges de sécurité de 5 à 10% sur les ingrédients critiques, surtout pour les commandes clients importantes.

Plan de travail et personnel :

Répartis les tâches en poste matin et après-midi pour éviter les pics d'effort. Compte 1 personne pour 20 à 30 kg de préparation active sur des journées chargées pour garder la qualité.

Mini cas concret :

Contexte : Traiteur local prépare 200 portions de terrine et 150 kg de rillettes pour un buffet du samedi soir. Étapes : planification mardi, achat mercredi, fabrication vendredi matin, conditionnement vendredi soir. Résultat : livraison 20 h, produit conforme et 8% moins de perte que prévu. Livrable attendu : fiche production chiffrée indiquant 200 portions, 150 kg matière première, 4 heures de fabrication, 3 opérateurs impliqués.

Astuce organisation :

Rédige une fiche standardisée pour chaque type de produit, tu gagneras 10 à 15 minutes par série et éviteras les erreurs de dosage en période de rush.

Check-list terrain	Action
Vérifier stocks	Confirmer quantités et DLC avant lancement
Préparer poste	Nettoyer, calibrer balances et ustensiles
Fiche lot remplie	Indiquer opérateur, date, n° lot et ingrédients
Contrôle qualité	Goût, texture, température de cuisson et de stockage

Indicateurs et corrections :

Suivre pertes, taux de rebut et rendement matière. Par exemple vise un rendement matière supérieur à 85% sur terrine, si tu tombes à 75% vérifie pesées et protocoles de découpe immédiatement.

Suivi et amélioration continue :

Consigne chaque écart sur un tableau de bord hebdomadaire, analyse les causes et ajuste le planning. Une correction rapide évite de perdre 5 à 10% de chiffre d'affaires sur un week-end chargé.

Exemple d'organisation de semaine :

Mardi planification et commandes, jeudi réception et mise en place, vendredi fabrication, samedi finition et livraison, cela répartit la charge et limite la précipitation le jour J.

Ce qu'il faut retenir

La planification te dit quoi produire, quand et en quelle quantité pour répondre aux ventes en limitant le gâchis. Priorise le frais sur 2 à 3 jours, anticipe les préparations longues, et sécurise la **traçabilité complète** via des fiches lot lisibles et datées.

- Construis un **calendrier hebdomadaire** (séries, quantités, livraisons) et regroupe des recettes proches pour réduire mises en place et nettoyages.
- Gère les stocks en FIFO avec 5 à 10% de marge sur les ingrédients critiques, plus un inventaire rapide quotidien.

- Organise l'équipe par postes et suis des **indicateurs de performance** (pertes, rebut, rendement matière > 85%) pour corriger vite.

Standardise tes fiches produit pour gagner du temps et éviter les erreurs en rush.
Note les écarts chaque semaine, analyse les causes et ajuste le planning : tu protèges la qualité et évites des pertes de chiffre d'affaires sur les périodes chargées.

Chapitre 2 : Organisation du poste de travail

1. Prendre son poste et préparer le plan de travail :

Matériel et outillage :

Avant de commencer, vérifie que tout le matériel est propre, en bon état et accessible, cela évite les allers-retours et les pertes de temps pendant la fabrication.

Zones et flux :

Définis clairement une zone propre, une zone sale et une zone de stockage, en respectant le sens du flux des matières pour limiter les risques de contamination croisée.

Mise en place hygiène :

Prévois savon, solution désinfectante, gants propres et tenues, et pose une plaque pour noter les relevés de température et la traçabilité pendant la journée.

Astuce organisation :

Range le petit outillage par fréquence d'usage, laisse à portée 3 couteaux de travail et 1 hachoir si nécessaire, cela te fait gagner 5 à 10 minutes par opération.



Dégraissage précis du carré de porc pour un rendement optimal

2. Organiser le travail pendant la fabrication :

Ordre des opérations :

Respecte un ordre logique, d'abord préparation des ingrédients, puis broyage, assaisonnement, mise en formes, et enfin cuisson ou refroidissement selon la recette.

Gestion des temps :

Planifie les étapes avec des temps repères, par exemple préparation 30 minutes, hachage 15 minutes, repos 60 minutes, cuisson 45 minutes, pour synchroniser ton travail.

Traçabilité et étiquetage :

Étiquette systématiquement chaque lot avec date, nom du produit, poids et numéro de lot, la traçabilité évite les erreurs et facilite les rappels si besoin.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour une préparation de 10 kg de terrine, prépare tous les ingrédients à l'avance, hache en deux passes, emballe 50 portions de 200 g et étiquette immédiatement.

Mini cas concret — préparation d'une terrine :

Contexte: fabrication d'une terrine de campagne de 10 kg pour vente en boutique. Étapes: préparation ingrédients 30 minutes, hachage 20 minutes, assaisonnement 10 minutes, moulage et cuisson 3 heures, refroidissement 6 heures.

Résultat: 50 portions de 200 g prêtes à la vente, poids total 10 kg, marge matière maîtrisée à 8 kg de viande pour 10 kg produit fini. Livrable attendu: fiche de production signée et étiquettes apposées sur chaque lot.

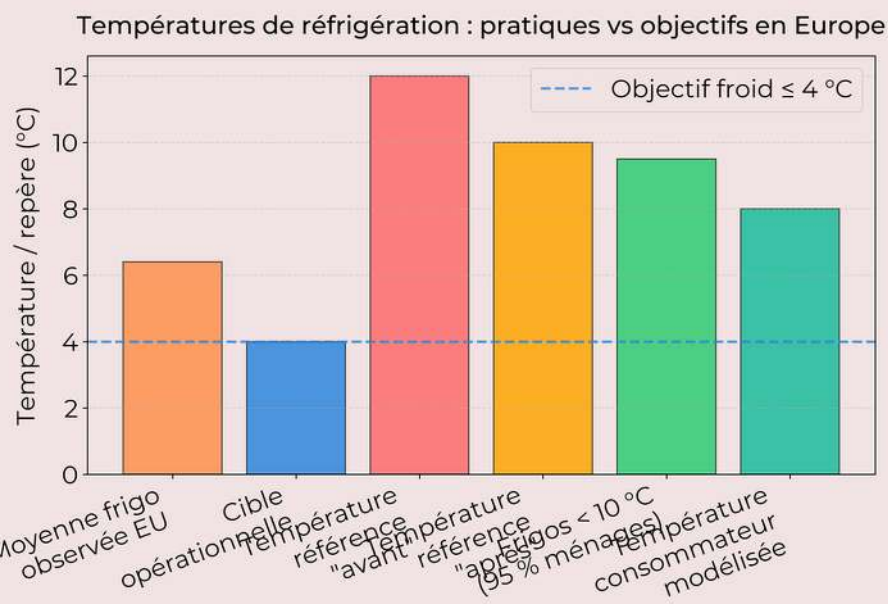
3. Maintenir le poste propre et sécurisé :**Nettoyage et désinfection :**

Établis un protocole simple de nettoyage en début et fin de poste et un passage rapide après chaque lot, cela prend souvent entre 15 et 30 minutes selon l'ampleur.

Vérification des températures et équipements :

Contrôle les températures des réfrigérateurs au moins 2 fois par jour, note-les et réagis si elles dépassent 4°C pour les produits frais, D'après le ministère de la Santé la chaîne du froid est cruciale.

Graphique chiffré



Sécurité et gestes professionnels :

Porte toujours protections coupures et chaussures de sécurité, maintiens un sol sec, et évite de travailler avec des produits contaminés pour limiter les accidents et les contaminations.

Astuce sécurité :

Range immédiatement les déchets en cours de fabrication, un contenant plein augmente le risque de glissade et de contamination, règle souvent négligée en stage.

Élément	Quantité type	Fréquence d'entretien
Couteaux	3 à 5	Tous les jours
Hachoir	1	Après chaque lot
Plan de travail inox	1 par poste	Avant et après le poste

Une bonne habitude est d'afficher un mini planning de poste sur 1 feuille, il guide la journée et évite les oublis, les élèves l'utilisent souvent en BP Charcutier.

Tâche	Fréquence	Responsable	Vérifié
Contrôle température	Matin et soir	Opérateur	Responsable
Nettoyage plan	Après chaque lot	Opérateur	Responsable
Étiquetage lot	À la sortie	Opérateur	Responsable

Équipement tranchant	Vérification hebdo	Technicien	Responsable
----------------------	--------------------	------------	-------------

Exemple d'aménagement rapide :

Place la balance à droite si tu es droitier, garde assaisonnement et glaçons à gauche, et laisse 30 cm libre devant le plan pour les manipulations rapides.

Astuce de stage :

En début de semaine, fais une vérification complète en 20 minutes avec ton tuteur, note les points à corriger, et ajuste ton plan de poste pour la semaine suivante.

Checklist opérationnelle	À faire
Vérifier propreté des surfaces	Avant et après chaque lot
Contrôler température frigo	Matin et soir
Étiqueter les produits	À la sortie du lot
Ranger outils coupants	Après chaque utilisation
Noter les anomalies	Immédiatement sur la fiche

Petite anecdote: lors de mon premier jour en atelier, j'ai perdu 20 minutes à chercher une balance, depuis je note tout et je gagne de précieuses minutes.

i Ce qu'il faut retenir

Pour être efficace, tu dois organiser ton poste avant, pendant et après la fabrication.

- Prépare un matériel propre et accessible, et sépare la **zone propre et sale** pour respecter les flux.
- Suis un **ordre logique des opérations** et cale des temps repères pour éviter les temps morts.
- Assure la **traçabilité et étiquetage** de chaque lot (date, produit, poids, numéro) dès la sortie.
- Applique un **protocole de nettoyage**, contrôle les températures 2 fois par jour, et travaille en sécurité (sol sec, EPI, déchets rangés).

Un mini planning affiché et une fiche de suivi t'aident à ne rien oublier. Si une anomalie apparaît (température, hygiène, matériel), note-la tout de suite et corrige avant de continuer.

Chapitre 3 : Encadrement et coordination d'équipe

1. Organiser l'équipe et les tâches :

Rôles et responsabilités :

Clarifie qui fait quoi avant chaque service, indique le responsable découpe, cuisson, et conditionnement, pour éviter les doublons et gagner du temps dans les périodes chargées.

Planification des postes :

Prévois les postes selon la commande et la compétence, répartis les 8 heures par tranche, et fais un roulement simple pour conserver de la flexibilité et réduire la fatigue.

Formation et polyvalence :

Forme les collègues sur au moins 2 postes clés en 3 à 5 jours de pratique guidée, pour pouvoir réaffecter rapidement les équipes en cas d'absence ou d'afflux de commandes.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu dois livrer 150 plateaux traiteur, tu assignes 1 personne à la découpe, 2 à la mise en place et 1 à l'emballage, ce qui réduit le temps total de fabrication de 20%.

Rôle	Responsabilité principale	Compétence clé
Responsable de production	Planifier et vérifier les tâches	Organisation
Opérateur découpe	Découpe et contrôle qualité	Précision
Emballage	Conditionnement et étiquetage	Rapidité

2. Communiquer et motiver :

Briefing et débriefing :

Fais un briefing de 8 à 10 minutes avant le service pour rappeler les objectifs de la journée, les commandes prioritaires et les points d'hygiène à surveiller.

Techniques de motivation :

Valorise les petites réussites, fixe des objectifs simples comme réduire le rebut de 10% sur une semaine, et propose un retour d'expérience collectif toutes les semaines pendant 30 minutes.

Gérer les conflits :

Interviens tôt, écoute chaque partie 3 à 5 minutes, reformule le problème, puis proposes une solution simple et suivie pour éviter que la tension nuise à la production.

Astuce terrain :

Quand tu règles un conflit, note la solution dans un cahier, cela évite de réexpliquer la même chose plusieurs fois et montre que tu prends les problèmes au sérieux.

- Fais des briefings debout pour rester court.
- Utilise un tableau blanc pour les commandes du jour.
- Donne des rôles clairs, même pour 1 journée.

3. Suivre la production et assurer la qualité :

Indicateurs et suivi :

Mesure le rendement avec 3 indicateurs simples, par exemple nombre d'unités produites par heure, taux de rebut en pourcentage et temps moyen d'emballage par plateau.

Contrôle qualité et hygiène :

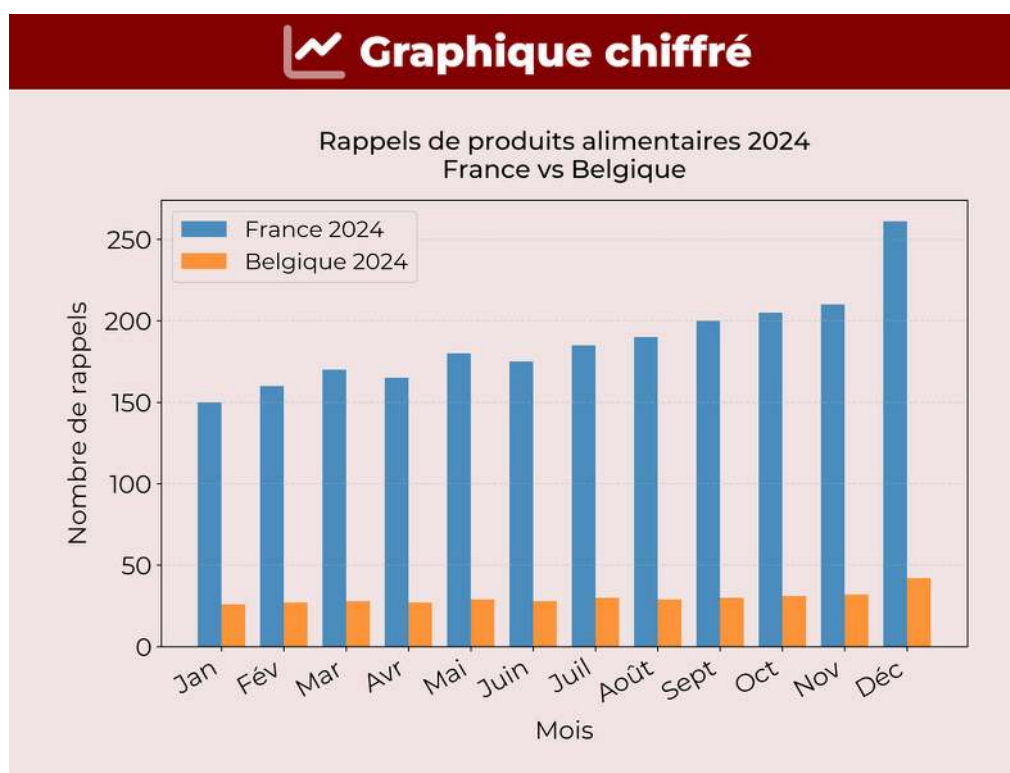
Organise 2 contrôles par jour, à mi-service et en fin de service, pour vérifier température, étiquetage et présentation, et consignes HACCP respectées.

Gestion des imprévus :

Prévois un plan B pour absence ou panne, garde 1 personne polyvalente disponible, et garde 10% de marge de production sur les grosses commandes pour absorber les aléas.

Exemple de contrôle qualité :

Pour une livraison de 200 bocaux, tu effectues 2 contrôles de 10 bocaux chacun, si plus de 5% présentent un défaut, tu stoppes la ligne et identifies la cause.



Mini cas concret : préparation d'un service traiteur :

Contexte : une commande de 200 plateaux pour un événement le samedi midi, délai de 48 heures et 3 personnes disponibles le jour J.

Étapes :

- Préparation des matières premières la veille, 4 heures avec 2 personnes.
- Découpe et cuisson vendredi soir, 6 heures pour 2 personnes.
- Montage et emballage samedi matin, 4 heures pour 3 personnes.

Résultat attendu :

Livrer 200 plateaux conformes, avec moins de 5% de rebut, et délai respecté pour livraison à 11h30 le samedi.

Livrable attendu :

Fiche de production chiffrée comprenant liste matières, temps passés par poste, quantité produite et taux de rebut, remise au client et archivée pour suivi qualité.

Étape	Durée estimée	Résultat chiffré
Préparation matières	4 heures	Ingrédients prêts pour 200 plateaux
Découpe et cuisson	6 heures	200 portions cuites
Montage et emballage	4 heures	200 plateaux conditionnés

Vérification	Fréquence	Responsable
Températures	2 fois par service	Responsable de production
Étiquetage	Contrôle final	Opérateur emballage
Présentation	Contrôle final	Chargé qualité

Exemple pratique :

Lors de mon stage, un briefing de 10 minutes a permis d'éviter une erreur d'étiquetage sur 120 bocal, ça m'a appris que la communication courte sauve du temps.

Ce qu'il faut retenir

Avant chaque service, clarifie les **rôles et responsabilités** et planifie les postes selon la charge et les compétences. Vise la polyvalence : chacun maîtrise 2 postes en quelques jours pour réagir aux absences.

- Fais un **briefing de 10 minutes** et un débrief court : priorités, hygiène, points de blocage.

- Suis la prod avec **3 indicateurs simples** (unités/heure, rebut, temps d'emballage) et fais 2 contrôles qualité par service.
- Anticipe les imprévus avec un **plan B opérationnel** : une personne polyvalente et 10% de marge sur les grosses commandes.

Motiver, c'est valoriser les réussites, fixer des objectifs mesurables et traiter les conflits tôt en écoutant puis en actant une solution. Une organisation claire et une communication courte évitent les erreurs et font gagner du temps.

Préparation des viandes, volailles et poissons

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), cette matière te met au cœur du métier: **Gestes au couteau**, découpe, désossage, parage, tri, et préparation des pièces pour la charcuterie et le traiteur, sans perdre de vue la **chaîne du froid** et la qualité.

Elle conduit surtout à l'épreuve production, présentation, service: **Coefficient de 14**, examen final ponctuel, **écrite et pratique**, durée: **14 heures** sur **2 jours**, avec **2 heures** de partie écrite et **12 heures** de réalisations. J'ai vu l'un de mes amis perdre 10 minutes juste en réorganisant son poste, ça m'a vacciné.

Conseil :

Pour progresser vite, bosse court mais souvent: 3 fois par semaine, 30 minutes sur une technique précise, par exemple lever une volaille, parer une épaule, ou préparer un poisson, puis 10 minutes de remise au propre du **plan de travail**.

Entraîne-toi à faire un plan simple avant d'attaquer: **Ordre des tâches**, matériel prêt, bacs identifiés, et une marge de 15 minutes pour les imprévus. Le piège classique, c'est de vouloir aller vite et de bâcler le parage.

Le jour de l'épreuve, vise la régularité: des pièces nettes, des assaisonnements maîtrisés, et des contrôles systématiques de **températures à cœur** et de traçabilité, parce que la méthode pèse autant que le résultat final.

Table des matières

Chapitre 1 : Découpe et désossage	Aller
1. Préparer ton plan de travail	Aller
2. Technique de découpe et désossage	Aller
Chapitre 2 : Parage et préparation des pièces	Aller
1. Objectif du parage et importance	Aller
2. Techniques et outils pour parer	Aller
3. Préparation finale et conditionnement	Aller
Chapitre 3 : Préparation de farces et mêlées	Aller
1. Techniques de base et ingrédients	Aller
2. Préparations pratiques et recettes	Aller
3. Hygiène, dosage et stockage	Aller
Chapitre 4 : Cuissons et refroidissements	Aller
1. Principes de cuisson et objectifs	Aller
2. Maîtrise des températures et des temps	Aller

3. Refroidissements et conservation [Aller](#)

Chapitre 5 : Utilisation sûre des matériels [Aller](#)

1. Règles générales de sécurité des matériels [Aller](#)

2. Maintenance et vérifications quotidiennes [Aller](#)

3. Bonnes pratiques d'utilisation et ergonomie [Aller](#)

Chapitre 1 : Découpe et désossage

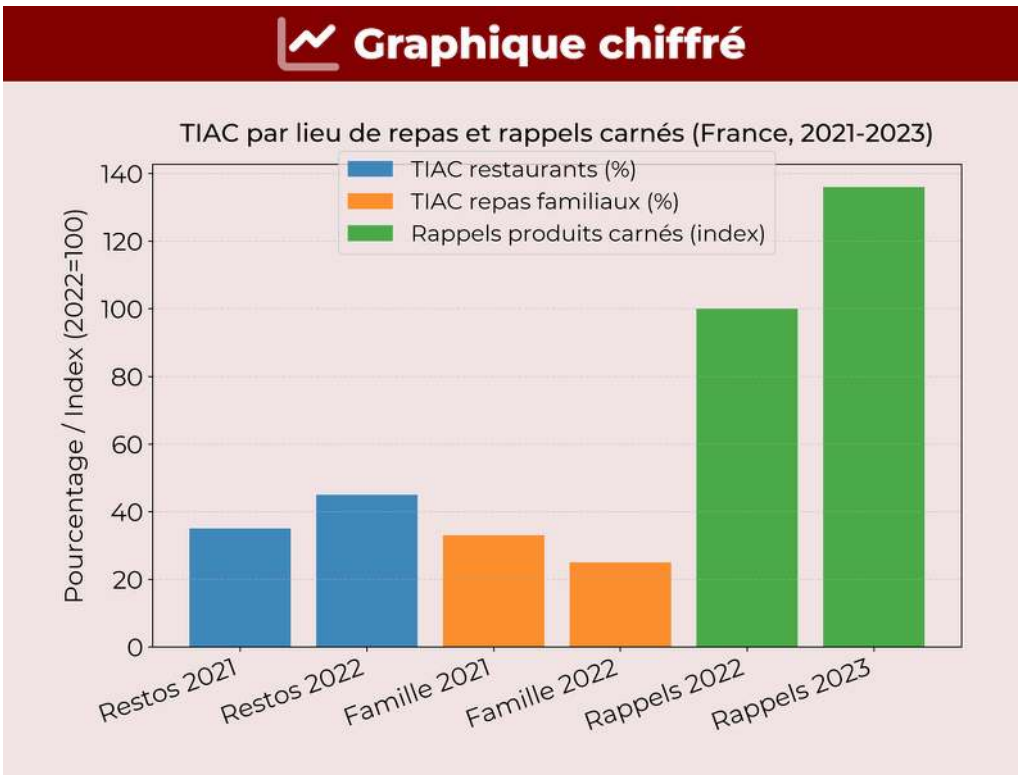
1. Préparer ton plan de travail :

Matériel et organisation :

Prépare ton bloc de travail propre, ta planche, ton couteau d'office, ton couteau de chef et ta scie si nécessaire. Range les outils à portée de main pour gagner 10 à 15 minutes par préparation.

Hygiène et sécurité :

Lave-toi les mains, porte une blouse propre et change les gants si tu coupes plusieurs pièces. Respecte une température de chambre froide entre 0 et 4 °C pour limiter la prolifération bactérienne.



Préparer la carcasse :

Vérifie l'aspect, l'odeur et la fraîcheur de la viande avant découpe. Supprime les parties abîmées et note le poids initial pour calculer le rendement attendu après désossage.

Astuce organisation :

Numérote les pièces et note le poids brut sur une étiquette, cela t'évitera 5 à 10 minutes de recherche quand tu dois préparer un lot de 10 à 20 pièces.

Outil	Usage	Taille ou référence
Couteau d'office	Désossage fin et précision	10 à 14 cm

Couteau de chef	Découpe générale et parage	20 à 25 cm
Scie à os	Coupe des os et séparations	Manuelle ou électrique

2. Technique de découpe et désossage :

Découpe selon la pièce :

Identifie d'abord la pièce et trace mentalement les lignes de coupe. Par exemple, pour un rôti de porc commence par dégager la couenne puis sépare les muscles en suivant le grain.

Désossage propre :

Travaille en contact os-viande, utilise des petits coups pour ne pas abîmer la chair et laisse 2 à 4 mm de gras si nécessaire pour la cuisson ou la charcuterie.

Contrôle qualité et rendement :

Après découpe pèse la viande désossée et calcule le rendement. Un bon désossage donne souvent 75 à 90 % de rendement suivant la pièce et le niveau de parage demandé.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Sur un lot de 50 kg d'épaule de porc, en améliorant la méthode de coupe tu peux gagner 3 kg de produit utile, soit un rendement passé de 82 % à 88 %.



Mesure du poids brut pour calculer le rendement après désossage

Mini cas concret :

Contexte : ton stage te confie 20 kg de carré de porc à préparer pour 10 rôtis. Étapes : dégraisser, dégager l'os, parer et portionner en 10 pièces égales. Résultat : 17,6 kg de viande désossée, rendement 88 %.

Exemple de livrable attendu :

Livrable : 10 rôtis étiquetés à 1,76 kg chacun, emballés sous film et étiquetés avec la date et le poids. Prends en photo le lot et note le rendement sur le bon de production.

Erreurs fréquentes :

Couper contre le grain de la viande, enlever trop de gras, ou travailler sans plan précis, tout cela réduit le rendement et complique la mise en rayon. Corrige ces points dès la première pièce.

Vérification	Action	Fréquence
Température	Mesurer et consigner	Toutes les 2 heures
Nettoyage des outils	Désinfecter entre pièces	Après chaque lot
Contrôle visuel	Vérifier défauts et os	À la fin du découpage

Check-list opérationnelle :

- Étiqueter chaque pièce avec poids brut
- Vérifier la température de stockage entre 0 et 4 °C
- Utiliser le bon couteau selon l'opération
- Peser après désossage et noter le rendement
- Nettoyer et désinfecter plan de travail et outils

Exemple de planning de séance :

En atelier, prévois 1 h pour expliquer la méthode, puis 2 h de pratique par binôme pour traiter 15 à 20 kg de viande, en visant un rendement supérieur à 80 %.

Astuce du stage :

Commence par les pièces les plus simples pour te chauffer, tu gagneras précision et vitesse ensuite, souvent 10 à 15 minutes de moins sur la session.

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir découpe et désossage, organise-toi avant de commencer : poste propre, outils prêts, et contrôle de la viande. Respecte l'**hygiène et sécurité** (mains, gants, tenue) et travaille au froid (0 à 4 °C). En coupe, suis le grain, reste en contact os-viande avec de petits gestes, et vise un **désossage propre** en gardant 2 à 4 mm de gras si utile.

- Équipe-toi avec les bons outils : **couteau d'office précis**, couteau de chef, scie à os si besoin.
- Étiquette et pèse : poids brut, puis poids désossé pour calculer le **rendement de production** (souvent 75 à 90 %).
- Évite les erreurs : couper contre le grain, trop dégraisser, ou travailler sans plan.

Contrôle température, propreté des outils et défauts en fin de découpe. Commence par des pièces simples, tu gagneras en vitesse et en précision tout en améliorant le rendement.

Chapitre 2 : Parage et préparation des pièces

1. Objectif du parage et importance :

Définition et but :

Parer consiste à retirer gras excessif, membranes et éléments indésirables pour obtenir une pièce nette, saine et homogène, prête à la cuisson ou à la transformation. Le parage améliore cuisson, présentation et conservation.

Quand parer ?

En pratique tu pares après la découpe, juste avant le portionnage ou la transformation, afin de contrôler qualité, cuisson et rendement. Parer trop tard augmente le risque de contamination croisée et de perte de marge.

Erreurs fréquentes :

Les erreurs les plus courantes sont le surparage qui diminue le rendement, et le parage mal ciblé qui nuit à l'aspect final. Observe et compare tes pertes pour corriger ta technique rapidement.

Exemple de parage réussi :

Sur une épaule de porc de 10 kg, un parage maîtrisé retire 2 kg de gras et membranes, donnant 8 kg de chair prête à la transformation, soit une perte d'environ 20 pour cent.

2. Techniques et outils pour parer :

Couteaux et accessoires :

Adapte ton outil à la pièce, filet pour poisson, couteau à désosser pour morceaux charnus, d'office pour finitions. Garde l'affûtage constant pour gagner du temps et réduire les accidents en production quotidienne.

Techniques selon pièce :

Pour le porc enlève la couenne fine et règle la couche de gras selon recette. Pour le boeuf, retire le silver skin. Pour la volaille, enlève poche et abats et vérifie l'intérieur.

Sécurité et ergonomie :

Travaille avec planche antidérapante, posture stable et mouvements contrôlés. Un bon geste réduit la fatigue et les coupures, surtout si tu fais du parage plusieurs heures par jour en atelier.

Astuce :

Affûte ton couteau 2 minutes chaque matin, tu gagneras en rapidité et précision, et tu limiteras le nombre d'accidents en stage ou en laboratoire.

Pièce	Perte au parage moyenne	Rendement après parage	Temps moyen par pièce
-------	-------------------------	------------------------	-----------------------

Épaule de porc	20 pour cent	80 pour cent	6 à 8 minutes
Filet de porc	10 pour cent	90 pour cent	4 à 6 minutes
Rumsteck de boeuf	12 pour cent	88 pour cent	8 à 10 minutes
Volaille entière	25 pour cent	75 pour cent	12 à 15 minutes
Poisson entier	30 pour cent	70 pour cent	10 à 12 minutes

Ces ordres de grandeur varient selon la qualité initiale et ton habileté. Mesure et note systématiquement tes rendements, ce suivi te permettra d'améliorer la marge et la planification des commandes.

3. Préparation finale et conditionnement :

Portionnage et pesée :

Définis un grammage cible en fonction du produit, par exemple 180 g pour un plat chaud. Pèse chaque portion, note les écarts et ajuste ton parage pour respecter les fiches techniques client.

Étiquetage et traçabilité :

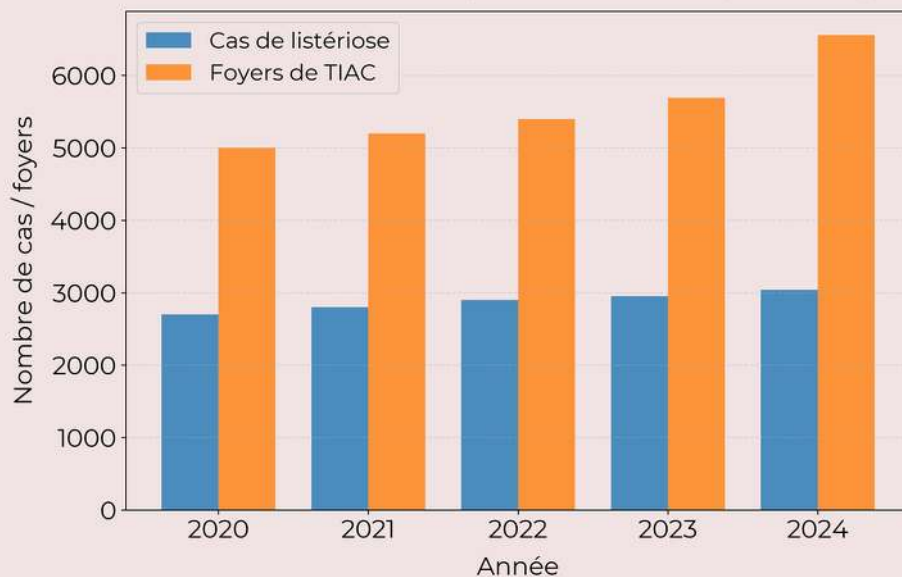
Étiquette chaque lot avec nature du produit, poids, date de parage, numéro de lot et DLC. La traçabilité est essentielle en cas de rappel et pour garantir la sécurité alimentaire au quotidien.

Stockage et durée :

Conditionne selon réglementation, viande entre 0 et 4°C, poisson proche de 0°C. Applique FIFO, place les pièces sensibles à l'avant et transforme-les en priorité, idéalement sous 48 heures.

Graphique chiffré

Évolution listériose et foyers TIAC dans l'UE (2020-2024)



Exemple de cas concret :

Tu dois préparer 50 rôtis de porc de 180 g. Avec 12 kg d'épaule brute et un rendement estimé à 78 pour cent, tu obtiens 9,36 kg utilisables, soit environ 52 portions possibles.

Livvable attendu :

Livvable : 50 rôtis portionnés et étiquetés, poids total attendu 9,0 à 9,36 kg, déchets séparés 2,64 kg, temps de préparation estimé 90 minutes, fiche de traçabilité jointe.

Checklist opérationnelle :

Tâche	Critère	Fréquence
Affûtage couteaux	Tranchant net, pas d'effort	Chaque matin
Nettoyage plan de travail	Surface propre et sèche	Après chaque lot
Pesée des portions	±5 g du grammage cible	À chaque préparation
Étiquetage	Nom, poids, date, lot	À la mise en barquette
Contrôle température	0 à 4°C pour viande	Toutes les 4 heures

Petit ressenti : au début j'ai trop enlevé, puis j'ai appris à mesurer et à garder la bonne quantité pour chaque recette, ça change tout en atelier.

i Ce qu'il faut retenir

Le parage sert à enlever gras, membranes et parties indésirables pour une pièce propre, régulière et plus sûre. Fais-le après la découpe, avant portionnage, pour limiter la contamination et garder ta marge. Évite le **surparage qui baisse** le rendement, et appuie-toi sur des mesures régulières.

- Choisis le bon outil et garde un **affûtage constant du couteau** pour gagner en précision et réduire les coupures.
- Adapte la technique : couenne et gras (porc), silver skin (boeuf), vérification interne (volaille).
- Assure la fin de chaîne : **portionnage et pesée**, puis **étiquetage et traçabilité**, stockage à la bonne température et FIFO.

Note tes pertes, rendements et temps pour progresser vite. Un parage maîtrisé améliore cuisson, présentation, conservation et planification des commandes, tout en sécurisant tes lots.

Chapitre 3 : Préparation de farces et mêlées

1. Techniques de base et ingrédients :

Objectif :

Tu dois comprendre pourquoi on utilise farces et mêlées, pour améliorer texture, goût et tenue des préparations comme saucissons, terrines ou ballotines.

Choix des viandes et matières grasses :

Privilégie des viandes fraîches avec 15 à 30% de matière grasse selon le produit final, porcs pour tenue, volailles pour légèreté et bovins pour goût prononcé.

Matières d'appoint et assaisonnements :

Utilise sel, poivre, échalote, ail, vin ou crème selon la recette, et 1 à 2% de sel par poids total pour la conservation et la saveur optimale.

Astuce température et coupe :

Travaille tes ingrédients à 0 à 4°C pour éviter le réchauffement des graisses et assurer une émulsion correcte lors du hachage et du mixage.

2. Préparations pratiques et recettes :

Farce fine pour saucisson :

Pour 10 kg de farce : 7 kg d'épaule de porc désossée, 2 kg de gorge de porc, 1 kg de gras, sel 180 g, poivre 20 g, ail 30 g, éventuellement vin blanc 200 ml.

Mêlée aromatique pour terrine :

Pour 5 kg de mêlée : 3 kg de viande blanche, 1 kg de chair à saucisse, 700 g de lardons, 300 g de mie de pain trempée, œufs 3 pièces, sel et aromates à ajuster.

Procédé en machine :

Hache en 2 passages selon la finesse souhaitée, mélange dans cutter ou pétrin, refroidis puis emballe. Respecte cycles courts, 1 à 3 minutes en cutter pour obtenir la texture voulue.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage, on a réduit le temps de hachage de 30% en pré-refroidissant la viande, cela a amélioré la tenue et diminué les reprises pour séparer graisses fondantes.

Produit	Proportions clés	Remarques
Farce pour saucisson	70% maigre / 30% gras	Hacher deux fois, saler 18 g/kg
Mêlée pour terrine	60% viande / 40% garniture	Lien de texture avec mie de pain
Farce pour ballotin	80% maigre / 20% gras	Finition fine, cuisson douce

3. Hygiène, dosage et stockage :

Contrôle de température :

D'après le ministère de la Santé, conserve tes préparations à 4°C maximum. En production, maintiens viande et équipements entre 0 et 4°C pour limiter le développement bactérien.

Dosage et sécurité alimentaire :

Respecte les dosages de sel, nitrite si utilisé, et cuissons. Une erreur fréquente est le sous-salage qui réduit la conservation et la sécurité microbiologique.

Stockage et conditionnement :

Emballer en portions de 1 kg pour faciliter la rotation, étiquette avec date et température, et utilise un vide d'air ou film pour limiter oxygénation et dessèchement.

Exemple de vérification terrain :

Avant livraison, vérifie 3 produits au hasard par lot de 50 pour température et odeur, note résultats dans le cahier de traçabilité.

Mini cas concret :

Contexte :

Un traiteur te demande 20 kg de farce fine pour 200 bouchées de viande, livraison dans 48 heures.

Étapes :

1) Préparer 14 kg d'épaule de porc et 6 kg de gorge, hacher à 6 mm puis 3 mm. 2) Assaisonner 360 g de sel et 40 g de poivre, mixer 2 minutes. 3) Portionner 20 paquets de 1 kg, étiqueter.

Résultat et livrable attendu :

Livrer 20 paquets de 1 kg de farce, refroidis à 4°C, étiquetés avec date, composition et poids net, prêts à être transformés en bouchées. Ce lot doit rester consommable 48 heures.

Check-list opérationnelle :

Tâche	Contrôle
Température des ingrédients	0 à 4°C avant hachage
Dose de sel	18 g/kg de produit fini
Temps de cutter	1 à 3 minutes par lot
Conditionnement	Portions 1 kg, vide ou film, étiquette complète

Traçabilité	Cahier de lot avec date, heure et opérateur
-------------	---

Astuce de stage :

Note toujours la durée de cutter et la température initiale, ce sont les infos qui t'aideront à reproduire une farce stable et éviter les reprises longues.

Exemple d'erreur fréquente :

Oublier de refroidir la farce après cutter conduit à une émulsion lâche et à des problèmes de tenue à la cuisson, donc refroidis rapidement et portionne.

Ce qu'il faut retenir

Les farces et mêlées servent à gagner en texture, goût et tenue (saucisson, terrine, ballotin). Choisis des viandes fraîches et ajuste le gras selon le produit, puis assaisonne juste.

- Respecte les **proportions maigre et gras** : env. 70/30 (saucisson), 80/20 (ballotin), et mêlée terrine avec garniture.
- Maîtrise le **dosage du sel** : 1 à 2% (souvent 18 g/kg) pour saveur et conservation.
- Travaille à **0 à 4°C** et fais des cycles courts au cutter (1 à 3 min) pour une émulsion stable.
- Conditionne en **portions de 1 kg**, étiquette, refroidis vite et assure la traçabilité.

Garde toujours le froid, le bon sel et un cutter maîtrisé : tu obtiens une farce stable, sûre et régulière. Vérifie température et odeur par lot avant livraison pour éviter les erreurs de tenue et de conservation.

Chapitre 4 : Cuissons et refroidissements

1. Principes de cuisson et objectifs :

Pourquoi cuire ?

La cuisson transforme la matière, détruit les microbes, développe les arômes et facilite la digestion. En charcuterie, c'est aussi une question de rendu, de tenue au tranchage et de sécurité sanitaire.

Types de cuisson :

Tu dois connaître cuisson à l'eau, au four, poêlé, fumé, confit et cuisson lente. Chaque procédé change texture, perte d'humidité et temps de conservation.

Effets sur la viande :

La température interne modifie protéines et collagène, donc tendreté et jus. Trop cuire rend sec, pas assez peut être dangereux. Vise un compromis adapté à chaque pièce.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Sur une production de 120 rôtis hebdomadaires, on a réduit le temps de cuisson de 15 minutes en uniformisant la taille, diminuant la perte au jus de 2 points et améliorant la régularité.

Astuce terrain :

Calibre toujours tes pièces par poids pour une cuisson homogène, cela t'évitera de retoucher 10 à 15 pièces par tournée le jour du service.



Mesurer la température à cœur est essentiel pour garantir la sécurité alimentaire, viser 75°C pour les viandes cuites

2. Maîtrise des températures et des temps :

Températures cibles :

Connaître les températures cibles est vital pour sécurité et qualité. Mesure toujours la température interne à cœur avec une sonde propre et précise, en évitant les zones grasses et osseuses.



Cuisson à 75°C assure tendreté et sécurité, temps de cuisson standardisé

Découpe	Température cible (°C)	Temps indicatif
Porc rôti	71	30 à 45 minutes pour 500 g
Volaille entière	82	40 à 60 minutes par kg
Poisson en filet	63	8 à 15 minutes selon épaisseur
Jambon cuit	68	Variable selon procédé
Saucisson cuit	72	Temps selon diamètre et chaleur

Interprétation des températures :

Ces valeurs sont indicatives, ajuste selon épaisseur, marinade et four. Par exemple une pièce de 1 kg demande 20 à 30 minutes supplémentaires par 500 g, surveille la sonde plutôt que l'horloge.

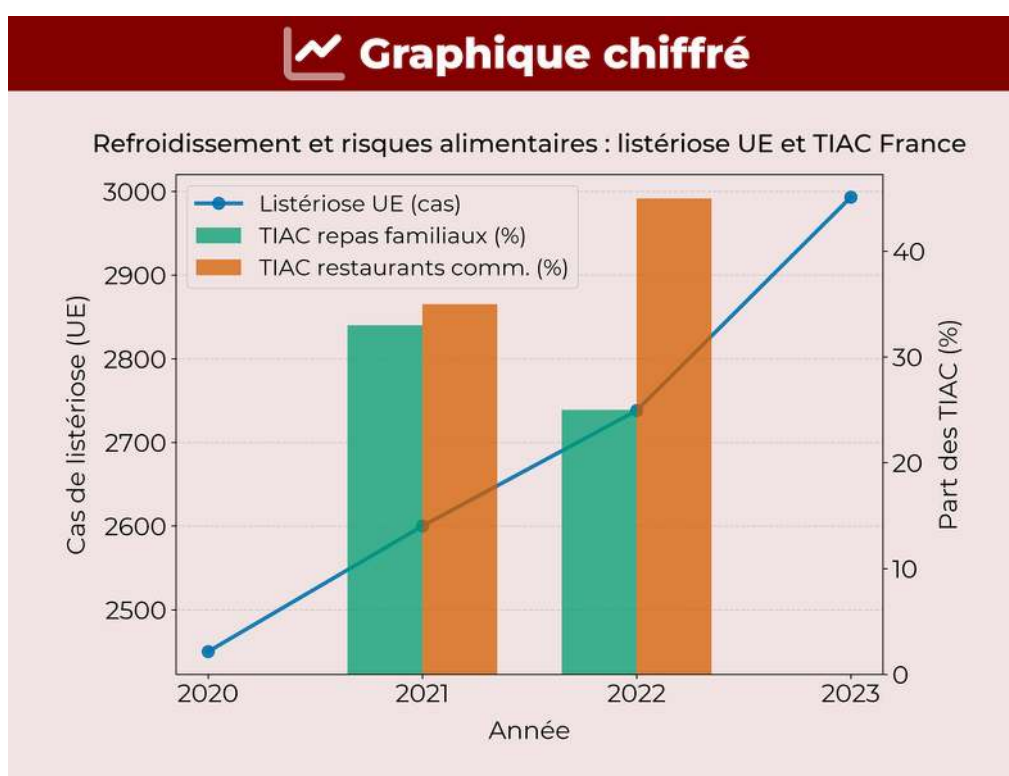
Astuce pratique :

Mesure à coeur à différents endroits sous la peau, évite zones grasses. Calibre ton four avant service, une variation de 10 °C peut changer le temps de cuisson d'environ 20 pour cent.

3. Refroidissements et conservation :

Règles de refroidissement :

Refroidir rapidement évite la zone de danger entre 10 °C et 63 °C. Descends à 3 °C ou moins en moins de 6 heures pour garantir sécurité et tenue de coupe et éviter prolifération bactérienne.



Méthodes pratiques :

Utilise bacs peu profonds, circulation d'air, plaques froides ou blast chiller. Sépare pièces cuites des crues et n'empile pas plus de 2 niveaux pour accélérer le refroidissement uniforme.

Mini cas concret :

Contexte : petite charcuterie livrant 200 rôtis/semaine pour événement. Objectif : refroidir à moins de 3 °C en moins de 6 heures tout en limitant perte au jus.

Étapes :

- Découper en portions de 800 g pour homogénéité et meilleur refroidissement.

- Placer dans bacs peu profonds et couvrir de film microperforé, mettre sur chariot aéré.
- Utiliser blast chiller réglé pour descendre à 3 °C en 4 heures, contrôler toutes les 30 minutes.
- Étiqueter lot avec température initiale, heure, date, poids et quantité.

Résultat et livrable :

Résultat : 200 rôtis refroidis à 3 °C en 4 heures, perte au jus réduite de 3 points, taux de conformité 100 pour cent. Livrable : fiche lot avec 200 unités, températures, poids et date.

Check-list opérationnelle :

Action	Fréquence	Critère de réussite
Mesure à coeur	Toutes les 30 minutes	Température < 3 °C en 6 heures
Organisation des bacs	À chaque fournée	Max 2 niveaux empilés
Nettoyage sonde	Après chaque lot	Sonde propre et fonctionnelle
Étiquetage lot	Après refroidissement	Fiche complète et lisible

Exemple d'application rapide :

Sur une prestation de 50 repas, refroidis en 3 heures avec blast chiller, j'ai constaté une réduction de perte poids de 1,5 pour cent et une meilleure tenue à la découpe.

Erreur fréquente à éviter :

Ne pas empiler barquettes chaudes, cela double le temps de refroidissement et crée des pertes. J'ai appris ça le premier mois de mon stage, c'était une bonne leçon.

Ce qu'il faut retenir

La cuisson sert à transformer la viande, sécuriser et améliorer goût, texture et tenue. Maîtrise surtout la **température à coeur** et le temps : une sonde propre, placée hors gras et os, vaut mieux que l'horloge. En refroidissement, évite la **zone de danger 10-63 °C** et vise une descente rapide.

- Calibre les pièces au poids pour une **cuisson homogène** et moins de retouches.
- Ajuste selon épaisseur et four : 10 °C d'écart peut changer le temps d'environ 20 %.
- Refroidis à **3 °C en 6 h** max : bacs peu profonds, air qui circule, max 2 niveaux.
- Sépare cuit et cru, contrôle régulièrement et étiquette chaque lot.

Une cuisson bien pilotée limite le dessèchement et sécurise le produit. Un refroidissement rapide améliore la conservation, réduit la perte au jus et garantit une bonne tenue à la coupe.

Chapitre 5 : Utilisation sûre des matériels

1. Règles générales de sécurité des matériels :

Objectif et portée :

Ce point rappelle pourquoi la sécurité des matériels est essentielle en charcuterie, pour éviter coupures, écrasements et contaminations. Tu dois connaître les risques liés à chaque machine et respecter les consignes affichées.

Équipements de protection individuelle :

Pense aux gants anti-coupe, chaussures de sécurité et lunettes selon la tâche. Porte-les systématiquement lors de l'affûtage, du nettoyage à la lance ou du changement de lame, surtout sur trancheuse et hachoir.

Étiquetage et notices :

Toutes les machines doivent avoir une notice et un panneau de sécurité lisible. Ne supprime jamais les étiquettes, et consulte la notice avant toute intervention non routinière ou après modification d'un réglage.

Exemple d'équipement à prioriser :

Sur une trancheuse, la protection de la lame et la clé de verrouillage réduisent le risque d'accident immédiat, surtout en période de forte production, environ 2 à 3 heures d'affilée.

2. Maintenance et vérifications quotidiennes :

Check quotidien avant démarrage :

Avant chaque service, vérifie l'absence de corps étrangers, l'état des lames, la tension des courroies et le fonctionnement des dispositifs de sécurité. Cette vérification prend environ 5 à 10 minutes par machine.

Maintenance préventive programmée :

Planifie une maintenance basée sur l'usage, par exemple nettoyage complet toutes les 24 heures et affûtage ou remplacement de lame toutes les 2 semaines selon volume. Note chaque intervention dans la fiche machine.

Enregistrer et signaler anomalies :

Remplis la fiche de suivi quand tu constates vibration anormale, bruit ou fuite d'huile. Signale immédiatement au responsable, et arrête la machine si la sécurité est compromise.

Astuce terrain :

Sur mon stage, on a réduit les arrêts machine de 30 pour cent en faisant 2 minutes de vérification avant chaque service, une habitude simple et efficace.

Équipement	Risque principal	Contrôle recommandé
------------	------------------	---------------------

Trancheuse	Coupures	Protection lame, arrêt d'urgence, gants anti-coupe
Hachoir	Écrasement, projection	Grille de protection, vérification fixation couteaux
Scie à os	Amputation, projections osseuses	Cache lame, lunettes, formation obligatoire
Mixeur / cutter	Coupures internes, surchauffe	Verrouillage au couvercle, contrôles thermiques

3. Bonnes pratiques d'utilisation et ergonomie :

Utilisation sûre des machines tranchantes :

Approche toujours une lame avec attention, coupe le courant avant de nettoyer ou régler. Utilise une clé ou dispositif de blocage, et attends 30 secondes après arrêt pour éviter reprise accidentelle.

Organisation du poste et gestes :

Range les outils à portée et garde un espace propre de 1 m autour des machines. Adopte une posture neutre pour réduire les TMS, et fais des pauses courtes toutes les 60 à 90 minutes si nécessaire.

Mini cas concret : remplacement lame sur trancheuse :

Contexte : trancheuse utilisée 8 heures par jour, lame émoussée réduit qualité. Étapes : arrêt électrique, verrouillage EPI, démontage 10 min, affûtage 15 min ou remplacement en 20 min.

Exemple d'intervention chiffrée :

Après remplacement de la lame, rendement revenait à 120 kg/heure contre 90 kg/heure avant. Livrable attendu : fiche d'intervention datée et signée, durée totale notée en minutes.

Vérification	Fréquence	Responsable
Nettoyage complet	Après chaque service	Opérateur
Contrôle lames et couteaux	Hebdomadaire	Technicien
Test arrêt d'urgence	Quotidien	Opérateur
Enregistrement anomalies	À chaque incident	Opérateur

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

On a réduit la perte matière de 4 pour cent en corrigeant la vitesse de coupe et en changeant la lame toutes les 2 semaines. Résultat : économie de 200 € par mois environ.

Check-list opérationnelle :

- Vérifie l'arrêt d'urgence et les protections, avant mise en marche.
- Contrôle l'état des lames et couteaux, note sur la fiche machine.
- Nettoie et désinfecte les zones en contact, après chaque service.
- Enregistre toute anomalie, précise heure, machine et nature du problème.
- Porte les EPI appropriés, gants anti-coupe obligatoires lors des opérations à risque.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, la sécurité machine évite coupures, écrasements et contaminations. Tu respectes les consignes affichées et tu connais les risques de chaque équipement.

- Porte des **EPI adaptés systématiquement** (gants anti-coupe, chaussures, lunettes), surtout lors d'affûtage, nettoyage à la lance ou changement de lame.
- Fais un **check quotidien 5 à 10 minutes** : corps étrangers, lames, courroies, protections, test arrêt d'urgence.
- Applique l'**arrêt électrique avant intervention**, verrouille si possible et attends avant de toucher la lame.
- Planifie la maintenance, note tout sur la fiche machine et **signale toute anomalie** (bruit, vibration, fuite) en arrêtant si besoin.

Organise ton poste (espace propre autour, outils à portée) et adopte une posture neutre pour limiter les TMS. Une routine de vérification et de traçabilité te protège et stabilise la production.

Fabrication de produits de charcuterie

Présentation de la matière :

Dans le BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), la matière **fabrication de produits** de charcuterie te fait passer du geste à la logique, choisir les matières, préparer, transformer, cuire, refroidir, puis obtenir un produit stable et bon, sans lâcher **hygiène et sécurité**. Cette matière conduit à une **épreuve finale ponctuelle** de production, présentation, service, **coefficient 14**.

Le jour de l'examen: Tu as 14 h sur 2 jours, avec 2 h d'écrit (coef 2) pour planifier et faire un croquis, puis 12 h de pratique (coef 12) avec fabrication de produits charcutiers et un service avec entretien oral. Je me souviens d'un camarade stressé qui a sauvé sa note grâce à un planning clair.

Conseil :

Pour réussir, entraîne-toi comme en labo: 2 fois par semaine, 45 min, écris une organisation sur 2 jours, puis refais-la en te chronométrant. Toutes les 2 semaines, fais 1 TP complet en conditions proches de l'examen, avec une fiche technique propre et lisible.

Garde en tête ces **pièges fréquents** :

- Oublier les températures de stockage
- Improviser l'assaisonnement
- Sauter une étape de refroidissement
- Négliger la présentation finale

Le jour J, vise simple et régulier, puis réserve 10 min pour contrôler goût, texture, propreté du poste et **contrôle des températures**, ça fait souvent la différence.

Table des matières

Chapitre 1 : Terrines, pâtés, foies gras	Aller
1. Techniques de fabrication et recettes	Aller
2. Cuisson, maturation, conservation et hygiène	Aller
Chapitre 2 : Saucisses et produits hachés	Aller
1. Composition et matières premières	Aller
2. Techniques de hachage et assaisonnement	Aller
3. Fabrication, embossement et conservation	Aller
Chapitre 3 : Salaisons, jambons, fumaisons	Aller
1. Préparation des salaisons et principes	Aller
2. Techniques de fabrication des jambons	Aller
3. Fumaison et affinage	Aller

Chapitre 4 : Contrôles en cours de production	Aller
1. Contrôles physico-chimiques et paramètres process	Aller
2. Contrôles hygiène et microbiologiques en cours de production	Aller
3. Contrôles organoleptiques, traçabilité et actions correctives	Aller

Chapitre 1 : Terrines, pâtés, foies gras

1. Techniques de fabrication et recettes :

Ingrédients et proportions :

Pour une terrine de 1 kg prête à cuire, compte environ 1,3 kg de viande brute. Respecte des proportions classiques, par exemple 70% viande maigre, 30% gras, 2% sel et 0,5% poivre.

Choix des viandes et du gras :

Privilégie des viandes fraîches et un gras ferme pour la tenue, comme la poitrine ou lard gras. Évite les viandes trop vieilles, elles lâchent trop d'eau et changent le goût final.

Assaisonnement et texturation :

Assaisonne progressivement, goûte la farce crue en la poêlant. Ajoute un liant si nécessaire, comme 1 à 2 œufs pour 1 kg de farce, et 50 à 100 g de crème pour une texture plus onctueuse.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour produire 12 terrines de 450 g, prépare 6 kg de viande brute, 1,8 kg de gras, 150 g de sel et 45 g d'épices. Prévois 3 heures pour hacher, assaisonner et mouler.

Élément	Quantité pour 1 kg de terrine
Viande brute	1,3 kg
Gras	390 g
Sel	26 g (2%)
Épices	6 à 7 g

2. Cuisson, maturation, conservation et hygiène :

Méthodes de cuisson :

Cuisson au four au bain-marie est la plus sûre, à 150 °C pour une terrine, jusqu'à atteindre 68 à 72 °C au cœur. Pour le foie gras, saisis rapidement puis poche à 60 °C pour un cœur fondant.

Déssaignement, pressage et refroidissement :

Pèse les produits avant et après cuisson pour estimer le rendement, souvent 15 à 20% de perte d'humidité. Presse modérément les fournées de pâté, refroidis 4 heures à température ambiante puis 12 heures au froid positif.

Conservation, étiquetage et traçabilité :

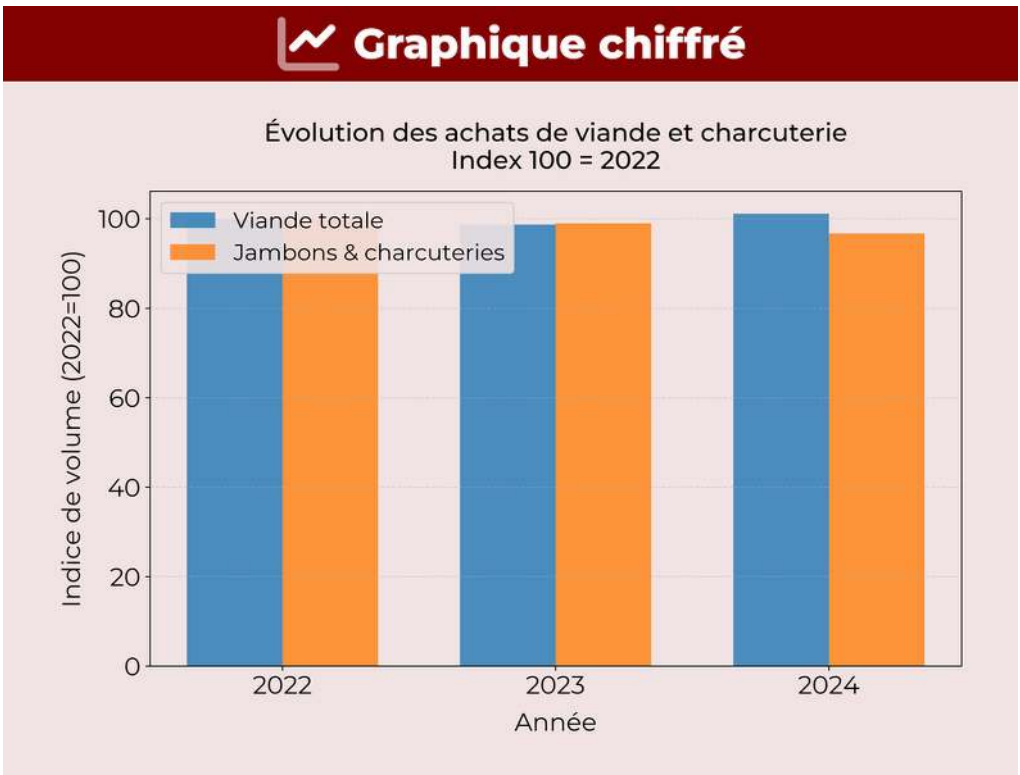
Étiquette systématiquement avec date de fabrication, DLC ou DLUO et numéro de lot.
Conserve les terrines entre 0 et 4 °C et le foie gras entre 0 et 4 °C pour 10 à 15 jours selon préparation.

Astuce de stage :

Organise ton plan de travail en 4 zones séparées, viande, assaisonnement, moulage et cuisson. Ça réduit les risques de contamination croisée et accélère les manipulations pendant les périodes chargées.

Exemple d'organisation pour la fabrication de 24 pâtés de campagne 500 g :

Contexte: marché du samedi. Étapes: pesée 14 kg viande, 4,2 kg gras, 420 g sel, préparation 2 h, moulage 1 h, cuisson 3 h en bain-marie. Résultat: 24 pâtés 500 g, rendement 85% livré le lendemain.



Point opérationnel	Critère
Température de cuisson	68 à 72 °C au cœur
Refroidissement	4 h à température ambiante puis 12 h à 4 °C
Étiquetage	Date, lot, DLC/DLUO
Rendement attendu	80 à 85% selon recette

Checklist terrain	À vérifier
-------------------	------------

Pesée précise	Respecter grammage pour chaque lot
Températures	Thermomètre calibré et relevés
Hygiène	Zones séparées et nettoyage entre lots
Étiquetage	Date et lot lisibles
Contrôle qualité	Goûter échantillon et mesurer pH si nécessaire

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir terrines, pâtés et foie gras, pars d'ingrédients frais et de **proportions classiques** (env. 70% maigre, 30% gras, 2% sel). Vise une farce stable avec un **gras ferme**, et ajuste l'assaisonnement en testant une petite cuisson.

- Texture : ajoute si besoin 1 à 2 œufs/kg et 50 à 100 g de crème pour l'onctuosité.
- Cuisson : privilégie la **cuisson au bain-marie** à 150 °C jusqu'à 68 à 72 °C au cœur.
- Après cuisson : pèse pour suivre le rendement (perte 15 à 20%), puis refroidis 4 h à l'air et 12 h à 4 °C.

Assure une hygiène stricte avec des zones séparées et un nettoyage entre lots. La conservation se fait à 0-4 °C, avec **traçabilité et étiquetage** (date, lot, DLC/DLUO) pour sécuriser la vente.

Chapitre 2 : Saucisses et produits hachés

1. Composition et matières premières :

Principes de base :

La saucisse repose sur trois éléments clés, viande, gras, sel, plus ingrédients secondaires comme eau, épices et additifs. Le ratio gras/viande influence la texture et le goût final.

Qualité des viandes :

Privilégie des muscles frais, peu froids et bien saignés. Pour les saucisses classiques, vise 20 à 30% de gras de porc pour la tenue et le moelleux. Évite les viandes trop âgées.

Ingrédients secondaires :

Choisis eau potable, épices fraîches, oignon cuit si nécessaire, et nitrite uniquement selon cahier des charges. Note origine et lot pour traçabilité à chaque mélange.

Exemples d'additifs et rôles :

- Sel: Tenue, goût
- Nitrite: Sécurité, couleur
- Phosphate: Rétention d'eau
- Saccharose: Équilibre aromatique

Exemple de formulation :

Pour une saucisse traditionnelle, mélange 70% d'épaule de porc et 30% de gras, ajoute 18 g de sel par kg et 3 g de poivre, ajuste eau à 5% si nécessaire.

2. Techniques de hachage et assaisonnement :

Hachage et température :

Garde la viande à 4 °C ou moins pendant le hachage pour éviter la libération excessive de protéines et la montée en température. Un hachage fin de 4 à 8 mm pour saucisses fermes.

Assaisonnements et sel :

Le sel est crucial, 16 à 20 g par kg selon recette. Le sel n'élimine pas tous les germes mais aide au goût et à la tenue, combine avec nitrite pour sécurité et couleur si nécessaire.



Représentation visuelle



Mélanger progressivement, commencer par 16 à 20 g de sel par kg selon la recette pour une meilleure tenue

Techniques de mélange :

Mélange progressivement, commence par sel et nitrite, puis épices et enfin eau, évite surchauffe mécanique. Contrôle homogénéité en 3 à 6 minutes selon masse et vitesse du pétrin.

Astuce de stage :

Mesure toujours sel et épices au gramme près, utilise une balance de 1 g pour petites quantités et note la date et le lot sur chaque mélange.

3. Fabrication, embossement et conservation :

Embossement et boyaux :

Choisis boyaux naturels ou collagène selon la recette et la cuisson prévue. Hydrate les boyaux 20 à 30 min, vérifie diamètre et absence de trous avant de remplir pour réduire pertes.

Cuisson, fumage et maturation :

Respecte profils de cuisson précis, par exemple 75 °C cœur pour saucisses cuites. Le fumage ajoute goût et conservation, 2 à 8 heures selon intensité désirée et type de bois.

Mini cas concret :

Contexte: fabrication de 50 kg de saucisse de Toulouse destinée au marché du samedi, équipe de 2, temps cible 4 heures pour hachage, assaisonnement, embossement et cuisson.



Représentation visuelle



25 g de sel/kg pour salage à sec, essentiel pour la conservation

Étapes: choix pièces, hachage à 6 mm, ajout 18 g sel/kg, embossement en boyau de 28 mm, cuisson jusqu'à 75 °C. Résultat: 50 kg produites, perte 8% et livrable: fiche fabrication et 46 kg commercialisables.

Exemple de contrôle qualité :

Après cuisson, vérifie température cœur 75 °C, couleur, texture et pH si possible pour garantir sécurité et tenue jusqu'à date de vente.

Type	Viande/gras	Grainage mm	Boyau mm	Cuisson
Saucisse de Toulouse	70% viande / 30% gras	6	28	Cuire à 75 °C cœur
Saucisse sèche	60% viande / 40% gras	4	Varié	Séchage contrôlé 3 à 8 semaines
Saucisse à cuire	75% viande / 25% gras	8	30	Cuisson rôtie ou poêlé

Transport et étiquetage :

Emballer rapidement et refroidir à 3 °C ou moins avant stockage. Etiquette mentionnant date fabrication, poids net, ingrédients et numéro de lot est obligatoire pour vente au détail.

Tâche	Fréquence	Critère de réussite
Contrôle viande à réception	À chaque lot	Température $\leq 4^{\circ}\text{C}$ et aspect sain
Mesure sel et nitrite	À chaque recette	Dosage conforme à la fiche
Température hachage	Pendant opération	Viande $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Vérification boyaux	Avant embossement	Pas de trous et bonne élasticité
Étiquetage	Après emballage	Information complète et lisible

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En réduisant le temps de hachage de 10% et en optimisant l'organisation, une équipe a fait passer sa production de 40 kg à 52 kg par jour, tout en gardant une perte inférieure à 10%.



Vérification de la température cœur à 75°C pour garantir sécurité alimentaire

Petite anecdote: la première fois que j'ai embossé 100 mètres de boyau j'ai appris l'importance d'étirer régulièrement le boyau pour éviter les bourrages.

Ce qu'il faut retenir

Une saucisse, c'est viande, gras et sel, complétés par eau, épices et additifs. Le **ratio viande gras** pilote texture et goût, avec des viandes fraîches et bien saignées.

- Travaille à **température $\leq 4\text{ °C}$** au hachage (grain 4 à 8 mm selon fermeté) pour éviter la surchauffe.
- Assaisonne avec 16 à 20 g de sel/kg, mesure en **dosage au gramme** et assure la traçabilité (origine, lot, date).
- Embosse en boyaux adaptés (hydratation 20 à 30 min), puis vise la **cuisson à 75 °C** à cœur pour les saucisses cuites.
- Refroidis vite à 3 °C , emballe et étiquette (ingrédients, poids, date, lot).

Contrôle systématiquement température, homogénéité, boyaux, et qualité après cuisson (couleur, texture, pH si possible). Une bonne organisation limite les pertes et sécurise la vente.

Chapitre 3 : Salaisons, jambons, fumaisons

1. Préparation des salaisons et principes :

Objectif et principes :

La salaison réduit l'activité de l'eau, développe les arômes et prévient les bactéries indésirables, tout en donnant tenue au muscle. Tu dois maîtriser sel, nitrite et température pour un produit sécurisé.

Ingrédients et proportions :

En charcuterie, le sel reste l'agent principal, avec nitrite pour la couleur et sécurité. Les dosages varient selon la méthode, mais vise environ 20 à 30 g de sel par kg pour les premiers calculs.

- Salage à sec : sel 20 à 35 g/kg selon taille
- Saumurage par injection : saumure 8 à 12% de sel
- Nitrite : doser précisément selon fiche technique

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour un jambon cru de 8 kg, applique 25 g de sel par kg en salage à sec, lisser uniformément, puis laisser reposer 2 à 4 semaines avant l'affinage initial.

Astuce terrain :

Calcule toujours le sel total nécessaire la veille, pèse-le, et note la date de pose sur l'étiquette du produit pour éviter les erreurs en période chargée.

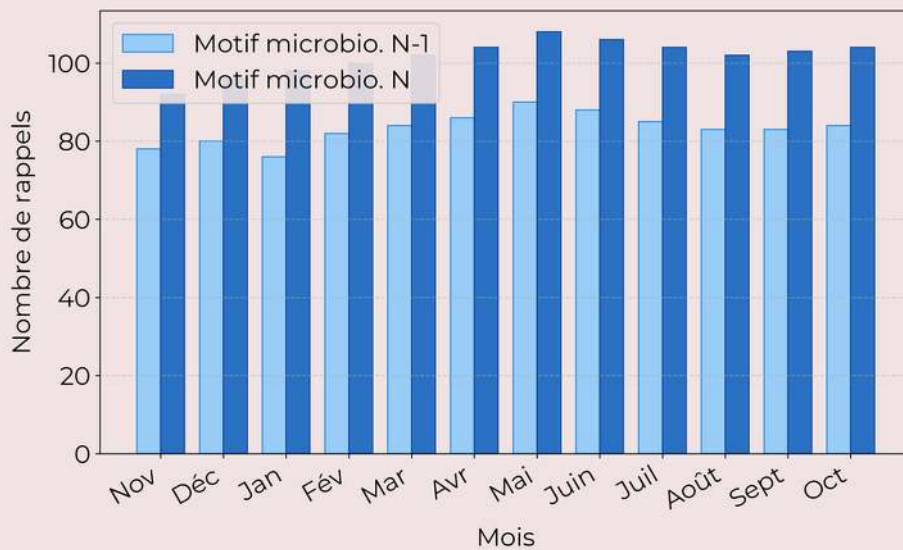
2. Techniques de fabrication des jambons :

Repos et maturation :

Après salage, les jambons entrent en phase de repos au froid pour redistribution du sel et contrôle microbien. Températures usuelles 2 à 6 °C, durée variable de quelques semaines à plusieurs mois.

Graphique chiffré

Rappels pour motif microbiologique
Évolution mensuelle année N-1 vs N



Désossage et façonnage :

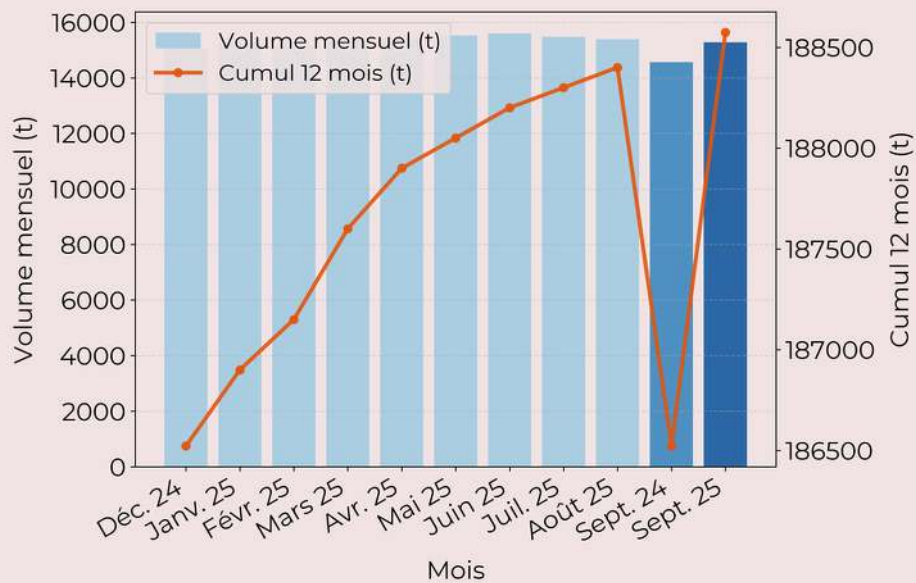
Le désossage se fait à chaud ou froid selon commande. Le façonnage permet d'assurer une cuisson homogène et un aspect net. Utilise filets ou toiles pour maintenir la forme.

Cuisson et pasteurisation :

Pour les jambons cuits, la saumure est souvent injectée. Cuisson cœur cible entre 68 et 75 °C suivant la recette, durée 2 à 6 heures selon poids pour atteindre sécurité et tenue.

Graphique chiffré

Jambon cuit : volumes mensuels et cumul 12 mois

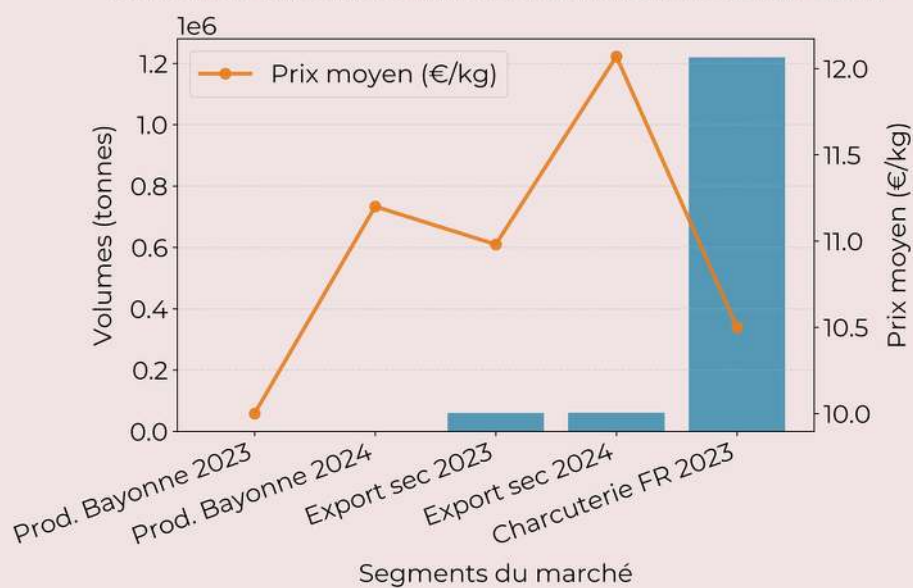


Exemple de cas concret :

Contexte : atelier artisanal prépare 50 jambons cuits de 6 kg chacun. Étapes : injection de saumure 10% selon poids, repos 24 à 48 h, cuisson 3 h à cœur 72 °C. Résultat : perte moyenne 4% par pièce. Livrable attendu : 50 jambons prêts, poids moyen 5,76 kg, étiquetage avec lot et date.

Graphique chiffré

Jambon de Bayonne et marché des charcuteries (2023-2024)



Type	Méthode	Durée salage / saumure	Affinage / fumage	Perte sèche estimée
Jambon cuit	Injection de saumure et cuisson	Saumurage 24 à 48 h	Pas d'affinage long, possible fumage 2 à 6 h	2 à 6%
Jambon cru séché	Salage à sec puis affinage	Salage 1 à 3 semaines	Affinage 6 à 18 mois	25 à 35%
Jambon fumé	Saumurage ou salage, puis fumage	Salage 3 à 7 jours selon méthode	Fumage 24 à 72 h ou cycles variables	10 à 20%

Ce tableau te donne des ordres de grandeur utiles pour planifier les temps et prévoir les pertes. En atelier, note toujours les pertes réelles pièce par pièce pour ajuster tes recettes.

3. Fumaison et affinage :

Méthodes de fumaison :

La fumaison peut être froide, tempérée ou chaude. Froid pour arôme sans cuire, environ 15 à 25 °C. Chaud pour cuisson et arôme, 60 à 80 °C. Durées très variables selon produit et goût attendu.

Choix du bois et arômes :

Les essences apportent des profils différents. Hêtre et chêne donnent arômes doux et ronds, bois fruitiers comme pommier apportent note sucrée. Dose la fumée pour éviter amertume et excès de goudron.

Contrôles qualité et sécurité :

Surveille température coeur, activité de l'eau et pH pendant affinage. Respecte traçabilité, dates et lots. Mesure régulièrement la teneur en sel et la perte sèche pour garantir qualité et conformité.

Exemple de cycle de fumaison froide :

Produit : petite pièce de 3 kg. Cycle : séchage initial 24 h, fumage froid 20 °C durant 48 h, repos 7 jours en chambre 12 °C, résultat : arôme prononcé sans cuisson.

Astuce de stage :

Note sur ton carnet les cycles qui plaisent le plus aux clients, et ajuste le temps de fumée par lot, 1 h de plus peut changer totalement le goût.

Étape	Action	Contrôle simple
Préparation du sel	Peser et noter la dose exacte	Balance vérifiée

Application	Étaler uniformément sur la pièce	Couche homogène
Repos	Stocker à 2-6 °C selon recette	Thermomètre en place
Fumage	Choisir cycle et bois adaptés	Test goût sur 1 pièce
Traçabilité	Étiqueter lot, date et recette	Étiquette lisible

Utilise cette check-list pour tes premières semaines en atelier, elle évite les oublis courants. Une bonne habitude : remplir la fiche lot à chaque étape pour pouvoir retracer un problème.

Ce qu'il faut retenir

La salaison sert à baisser l'eau disponible, développer les arômes et sécuriser le produit. Tu dois **maîtriser sel et nitrite** et travailler à bonne température pour éviter les dérives.

- Dosages repères : 20 à 30 g de sel/kg (salage à sec souvent 20 à 35 g/kg), saumure d'injection 8 à 12%, nitrite selon fiche.
- Après salage, vise un **repos au froid** (2 à 6 °C) pour redistribuer le sel et stabiliser.
- Jambon cuit : injection, repos 24 à 48 h, puis **cuisson coeur 72 °C** (68 à 75 °C selon recette).
- Fumaison : froide 15 à 25 °C ou chaude 60 à 80 °C, bois adapté, et **traçabilité par lot**.

Planifie tes durées et tes pertes, puis mesure-les réellement pièce par pièce. Note doses, dates, cycles de fumage et contrôles (température, sel, perte sèche) pour ajuster tes recettes et garantir une qualité régulière.

Chapitre 4 : Contrôles en cours de production

1. Contrôles physico-chimiques et paramètres process :

Températures et cuisson :

Surveille la température à chaque étape, de la viande fraîche au produit fini. Prends la température cœur après cuisson et note-la immédiatement sur la fiche lot.

Fermentation, pH et activité d'eau :

Mesure le pH à 0, 24 et 48 heures pour les saucissons fermentés, vise environ 5,0 à 5,3 après fermentation. Contrôle l'activité d'eau en maturation, cible souvent

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu ajustes ventilation et hygrométrie pour atteindre 75% d'humidité et 18 °C pendant les 72 premières heures, ce qui permet une baisse de pH plus régulière et une perte de poids contrôlée.

Paramètre	Intervalle cible	Fréquence de contrôle
Température viande	0 à 4 °C avant transformation	À l'arrivée et avant hachage
Température cuisson	Température cœur ≥ 72 °C	À chaque lot
pH (saucisson)	$\approx 5,0$ à 5,3 après 48 h	0, 24, 48 h
Activité d'eau (aw)	$\leq 0,92$ en fin d'affinage	Hebdomadaire puis lot par lot

2. Contrôles hygiène et microbiologiques en cours de production :

Surfaces, mains et équipements :

Réalise des contrôles visuels et des prélèvements après nettoyage. Note les résultats sur le registre de nettoyage et marque les écarts pour correction immédiate.

Prélèvements produits et fréquence :

Prévois 1 prélèvement par lot de 200 kg pour contrôle en interne ou externe. Conserve l'échantillon 48 heures à 4 °C en attendant les analyses.

Astuce de stage :

Lors d'un stage, j'ai appris à étiqueter les prélèvements avec lot, date et opérateur, cela évite 30% de retards à l'envoi en labo.

3. Contrôles organoleptiques, traçabilité et actions correctives :

Vérifications sensorielles :

Goûte, observe et hume un échantillon par lot. Note odeurs anormales, aspect et texture. Une anomalie doit déclencher mise en quarantaine du lot.

Traçabilité et fiche lot :

Complète la fiche lot avec paramètres mesurés, opérateur et date. Garde les fiches 3 ans facilement accessibles pour un rappel rapide en cas de souci.

Exemple de fiche lot attendue :

Fiche indiquant poids initial, température de cuisson, pH, aw, perte de poids et signature de l'opérateur, avec commentaires sur actions correctives si nécessaire.

Étape	Action à réaliser	Livrable
Arrivée des viandes	Contrôle visuel et température	Bon de réception signé
Après hachage	Mesure température de masse	Fiche lot complétée
Fin d'affinage	Contrôle aw et perte de poids	Rapport qualité lot

Mini cas concret :

Contexte :

Tu dois produire un lot de saucisson sec de 200 kg. Objectif, fermentation contrôlée et finition stable pour vente en 6 semaines.

Étapes :

- Préparation et hachage, température viande $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- Embossage et fermentation, 24 à 48 h à 18°C , cible pH 5,0
- Affinage 6 semaines, viser aw $\leq 0,92$ et perte de poids 30%

Résultat attendu :

Lot fini de 140 kg après perte de 30%, pH moyen 5,05 et aw 0,91, prêt à la mise en vente.

Livrable attendu :

Fiche lot chiffrée incluant poids initial et final, pH à J0 J1 J2, températures, aw, date de mise en production et signature de l'opérateur.

Check-list opérationnelle :

Contrôle	Fréquence
Température cœur cuisson	À chaque lot
pH pendant fermentation	0, 24, 48 h
Prélèvement produit	1 par 200 kg
Contrôle aw en affinage	Hebdomadaire
Contrôle surfaces après nettoyage	Après chaque changement de produit

Exemple d'erreur fréquente :

Un opérateur oublie de noter la température cœur, cela empêche la traçabilité et peut bloquer un lot entier à la vente.

Ce qu'il faut retenir

En production, tu sécurises le lot en suivant des contrôles process, hygiène et qualité, puis tu traces tout au fil de l'eau.

- Maîtrise les paramètres clés : viande à 0-4 °C, **température cœur ≥ 72 °C, pH 5,0 à 5,3** à 48 h, **aw $\leq 0,92$** en fin d'affinage.
- Hygiène et microbio : contrôles visuels et prélèvements après nettoyage, 1 prélèvement par 200 kg, étiquette lot-date-opérateur et conserve 48 h à 4 °C.
- Sensoriel et traçabilité : goûte/observe 1 échantillon par lot, mets en quarantaine si anomalie, et complète une **fiche lot complète** conservée 3 ans.

Si tu ne notes pas une mesure (ex. température cœur), tu perds la traçabilité et tu peux bloquer la vente. Des relevés réguliers et des actions correctives immédiates garantissent un produit stable et conforme.

Préparations traiteur (chaudes et froides)

Présentation de la matière :

En **BP Charcutier (Charcutier-Traiteur)**, « **Préparations traiteur (chaudes et froides)** » te met en situation réelle: Concevoir, réaliser et valoriser des hors-d'œuvre, plats cuisinés, sauces, garnitures, desserts, puis gérer le **conditionnement alimentaire** et le dressage.

Cette matière conduit surtout à l'épreuve professionnelle « **Production présentation service** », avec un **coefficient de 14**. L'évaluation se fait en **CCF en formation** si ton centre est habilité, sinon en examen final, avec une partie écrite et une grande partie pratique.

En examen final, tu as 2 jours de pratique de 6 heures chacun, et une partie écrite de 2 heures le 1er jour, au printemps, par exemple mi-mai 2026. Je me souviens d'un camarade qui a perdu 20 minutes juste faute d'avoir noté ses remises au froid.

Conseil :

Travaille comme au labo: 2 entraînements par semaine de 2 heures, avec une fiche d'organisation minute par minute, et 1 check-list **hygiène et traçabilité**. Mon avis: Si tu sécurises le froid, tu sécurises ta note.

Le jour J, garde 3 réflexes:

- Peser et étiqueter dès le départ
- Cuire puis refroidir sans traîner
- Dresser propre, simple, régulier

Le piège classique, c'est de viser trop compliqué, tu réussiras mieux avec 6 produits impeccables qu'avec 10 produits moyens.

Table des matières

Chapitre 1 : Hors-d'œuvre et entrées froides	Aller
1. Fondamentaux et mise en place	Aller
2. Techniques, recettes et présentation	Aller
Chapitre 2 : Plats cuisinés et sauces	Aller
1. Les bases des plats cuisinés	Aller
2. Les sauces fondamentales	Aller
3. Organisation et production en atelier	Aller
Chapitre 3 : Desserts simples à emporter	Aller
1. Planning et mise en place	Aller
2. Recettes rapides et techniques	Aller
3. Packaging, conservation et vente	Aller

Chapitre 1 : Hors-d'œuvre et entrées froides

1. Fondamentaux et mise en place :

Objectif et public :

Ce chapitre t'aide à maîtriser la préparation d'entrées froides pour traiteur, en visant qualité, sécurité et rapidité. Tu dois adapter recettes et portions selon clientèle, événement et budget disponible.

Plan simple :

Organise ton poste en trois zones claires, préparation froide, assemblage et dressage. Prévoyez 30 à 60 minutes pour la mise en place avant le service pour un service de 20 à 50 personnes.

Hygiène et sécurité :

Respecte la chaîne du froid, nettoie ton plan de travail après chaque préparation et utilise gants et pinces. D'après le ministère de la Santé, la réfrigération doit rester à 4°C ou moins pour les produits périssables.

Exemple d'organisation d'un poste :

Pour un plateau de 60 pièces, mets à portée ingrédients portionnés, ustensiles propres et deux plaques froides, cela réduit de 20 à 30 minutes le temps de finition le jour J.

2. Techniques, recettes et présentation :

Techniques de préparation :

Maîtrise découpe en julienne, brunoise, tranchage fin et émulsions. Pèse portions entre 12 et 25 g selon type de canapé pour assurer une dégustation équilibrée et un calcul précis du coût matière.

Assemblage et présentation :

Travaille le contraste de couleurs et de textures, joue la hauteur et la régularité. Par exemple, prévois 60 canapés pour 20 personnes, 3 pièces par personne, montée en 90 minutes pour une personne expérimentée.

Conservation et traçabilité :

Étiquette toujours les préparations avec date, heure et lot. Conserve les entrées froides au frais, consomme dans les 48 heures maximum selon type de produit, plus court pour mayonnaise ou poissons crus.

Exemple de finition élégante :

Sur une tranche de pain de mie toastée de 18 g, dispose 12 g de mousse, une herbe fraîche et une goutte d'huile aromatique pour un équilibre visuel et gustatif.

Mini cas concret :

Contexte :

Un mariage de 80 convives demande 240 canapés variés en entrée froide, à servir à l'apéritif sur 4 plateaux.

Étapes :

Planifie 3 recettes, calcule matières premières pour 240 pièces, prépare en 2 jeux de 90 minutes, assemble 60 pièces par plateau et stocke à 3°C avant transport.

Résultat et livrable attendu :

Livrable : 4 plateaux de 60 canapés, chaque pièce pesant 18 g, étiquetés, conditionnés sous film, prêts à la livraison 30 minutes avant service. Coût estimé matière 0,90 € par canapé.

Exemple de chiffrage :

Pour 240 pièces à 0,90 € matière, le coût total matière est de 216 €, en ajoutant 90 minutes de main d'œuvre pour deux personnes l'organisation reste rentable.

Erreurs fréquentes et astuces de stage :

Erreur fréquente : ranger les ingrédients sans les portionner, cela fait perdre 15 à 25 minutes. Astuce : portionne 80 à 100 pièces à l'avance et range en bacs étiquetés pour gagner du temps.

Action	Délai	Contrôle
Portionner les ingrédients	24 Heures avant	Poids et étiquetage
Assembler les canapés	90 Minutes avant service	Aspect et goût
Stocker au froid	Max 48 Heures	Température $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Étiqueter lots	Immédiatement	Date, heure, initiales
Vérifier traçabilité	Avant livraison	Fiche lot complète

Check-list terrain rapide :

- Portionne et étiquette avant le service
- Contrôle la température du froid toutes les 4 heures
- Privilégie sauces émulsionnées au dernier moment
- Vérifie l'aspect uniforme de chaque plateau
- Note heure de préparation et initiales sur la fiche lot

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage j'ai regroupé le tranchage et le portionnage en une seule étape, ce qui a réduit le temps de préparation de 25% pour un buffet de 150 pièces.

Ce qu'il faut retenir

Tu apprends à produire des entrées froides de traiteur vite, proprement et de façon rentable, en adaptant recettes et quantités au public. Structure ton poste en 3 zones et sécurise la **chaîne du froid** ($\leq 4^{\circ}\text{C}$). Maîtrise découpe, émulsions et portions (12 à 25 g) pour un **coût matière maîtrisé**. Étiquette et trace tout, avec une **traçabilité sans faille**.

- Mise en place : portionne 24 h avant, bacs étiquetés pour gagner du temps.
- Assemblage : vise régularité, contrastes, et compte environ 90 min avant service.
- Conservation : consomme sous 48 h max, plus tôt pour mayo ou poissons crus.

Sur un gros événement, planifie par lots (ex. 80 convives = 240 pièces) et stocke à 3°C avant transport. Ta priorité reste la sécurité alimentaire, puis la constance visuelle et gustative de chaque plateau.

Chapitre 2 : Plats cuisinés et sauces

1. Les bases des plats cuisinés :

Objectif et public :

Ce point t'aide à comprendre pourquoi tu prépares un plat, pour qui et comment assurer la tenue lors du transport ou du service. Penser portion, coût et conservation change tout.

Ingrédients et approvisionnement :

Calcule toujours les quantités en fonction de la portion. Pour 1 portion moyenne, prévois 250 à 350 g de produit fini, ajuste selon le plat et la clientèle. Contrôle fabrication et DLC sont essentiels.

Cuisson et tenue au chaud :

Respecte les températures de cuisson, puis maintien au chaud entre 63 °C et 65 °C pour la sécurité alimentaire. Une mauvaise tenue fait perdre texture et goût, et augmente le gaspillage.

Exemple d'élaboration d'un plat :

Pour 10 portions de gratin de viande, prévois 3 kg de pomme de terre, 1,2 kg de viande hâchée, 0,5 L de crème et 200 g de fromage râpé, cuisson 40 minutes à 180 °C.

2. Les sauces fondamentales :

Classification et rôles :

Les sauces apportent humidité, goût et tenue. Connais les 5 sauces mères classiques, leurs déclinaisons et leur rôle technique pour lier, napper ou accompagner une viande ou un féculent.

Techniques de base :

Maîtrise la liaison beurre farine, la réduction de fond, l'émulsion manuelle et la liaison à base de crème. Une bonne émulsion peut tenir 30 minutes sans déphasage si la température est stable.

Équilibrer et conserver :

Goûte systématiquement, ajuste sel et acidité. Conserve les sauces acides au froid entre 0 °C et 3 °C et les sauces neutres entre 3 °C et 5 °C, en respectant la durée de 48 heures maximum selon pratique.

Exemple d'élaboration d'une sauce velouté pour 10 portions :

Utilise 1 L de fond blanc, 80 g de beurre, 80 g de farine, réduire 12 minutes, puis monter au beurre. Cette recette donne environ 1,2 L de sauce nappante, suffisante pour 10 portions.

Sauce mère	Usage principal	Stabilité en atelier
------------	-----------------	----------------------

Béchamel	Gratins, pacages	24 à 48 heures
Velouté	Poissons, volailles	24 à 48 heures
Espagnole	Viandes braisées	48 heures
Tomate	Pâtes, base mijotée	48 heures
Hollandaise	Oeufs, poissons	1 à 2 heures en bain-marie

3. Organisation et production en atelier :

Planification et rendement :

Estime les besoins en portions, temps de cuisson et nombre d'unités produites par heure. Par exemple, un four de 20 plaques peut cuire 80 gratins de 200 g en 45 minutes, en une seule fournée.

Contrôle qualité et hygiène :

Prends la température au coeur, note-la et conserve la traçabilité. Respecte les températures de refroidissement, atteindre 3 °C en moins de 6 heures est un objectif courant en production.

Mise en barquette et étiquetage :

Adopte un format de portion standard, date, contient et instructions de réchauffage. Par exemple, pour 50 barquettes, prépare 50 étiquettes avec nom, poids, date de fabrication et DLC.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Commande pour 80 portions de blanquette, portion 350 g, total produit 28 kg. Planifie 2 postes, 6 heures de production, et réserve 20 L de fond de cuisson pour assurer la sauce.

Étape	À vérifier
Prise de commande	Quantités, date et heure de livraison
Mise en place	Ingrédients pesés, ustensiles prêts
Cuisson	Temps et température respectés
Conditionnement	Étiquetage complet et scellage
Transport	Maintien à température, validation client

Astuce pratique :

Au stage, j'ai appris à faire une fiche recette standardisée pour chaque plat, cela réduit les erreurs et accélère la production de 20 à 30 pour cent sur les grosses commandes.

Mini cas concret	Détails chiffrés
Commande traiteur 80 portions de blanquette	Portion 350 g, produit total 28 kg, viande 12 kg, légumes 8 kg, fond 20 L, temps total 6 heures, 2 personnes
Livable attendu	80 barquettes scellées, étiquettes complètes, notice réchauffage 30 minutes à 160 °C, livraison sous 4 heures

Ce qu'il faut retenir

Tu pars du **portion et coût** : 250 à 350 g de produit fini, ingrédients contrôlés (fabrication, DLC) et **maintien au chaud** à 63-65 °C après cuisson.

- Sauces : retiens les **5 sauces mères** et leurs usages, plus roux, réduction, émulsion et liaison crème.
- Goûte, règle sel et acidité; conserve 0-3 °C (acides) ou 3-5 °C (neutres), 48 h max.
- Production : calcule le rendement, prends la température à coeur, refroidis à 3 °C en moins de 6 h, et fais **traçabilité et étiquetage**.

Une fiche recette standardisée t'aide à enchaîner les postes, limiter le gaspillage et livrer des barquettes régulières avec des consignes de réchauffage claires.

Chapitre 3 : Desserts simples à emporter

1. Planning et mise en place :

Objectif et public :

Tu dois proposer des desserts pratiques pour emporter, faciles à transporter et à portionner. Pense à des clients traiteurs, collectivités ou particuliers, ciblant des ventes à emporter de 10 à 200 unités selon l'événement.

Plan simple :

Organise la production en postes : préparation, dressage, refroidissement, emballage. Compte 20 à 30 minutes par 20 portions pour une base simple comme une mousse ou un tiramisu individuel.

Organisation du poste :

Prévois 1 plan de travail, 1 cellule de refroidissement ou bac glace, et 1 zone d'emballage. Évite les allers-retours, regroupe les tâches pour réduire le temps de production de 15 à 30%.

Exemple d'organisation d'une production :

Pour 120 verrines journalières, répartis en 3 paquets de 40, fais 2 cycles de préparation de 40 minutes, puis 1 cycle de dressage de 30 minutes, et 20 minutes d'emballage final.

2. Recettes rapides et techniques :

Bases à maîtriser :

Concentre-toi sur 3 familles utiles, mousse, crème pâtissière et biscuit. Ces bases se combinent en mille-feuille, tiramisu, verrine et cake. Maîtrise la texture et le temps de repos pour tenir 48 heures.

Recettes et durées :

Exemples rapides : mousse au chocolat (prépa 20 minutes, repos 2 heures), crème pâtissière (prépa 15 minutes, refroidissement 1 heure), cake au citron (cuisson 40 minutes).

Recette	Rendement	Temps total	Dlc conseillée
Mousse au chocolat	20 verrines	Prépa 20 min, repos 2 h	48 heures
Tiramisu individuel	12 portions	Prépa 30 min, repos 4 h	48 heures
Cake marbré	1 moule de 10 parts	Prépa 15 min, cuisson 40 min	5 jours emballé

Techniques essentielles :

Travaille températures et tour de main. Par exemple, monte une mousse en 6 à 8 minutes au batteur à vitesse moyenne pour obtenir une texture stable sans trop d'air.

Astuce de stage :

Si tu fonds le chocolat au bain-marie, garde-le entre 30 et 32 °C pour les mousses, ça évite une texture grasse et les grumeaux.

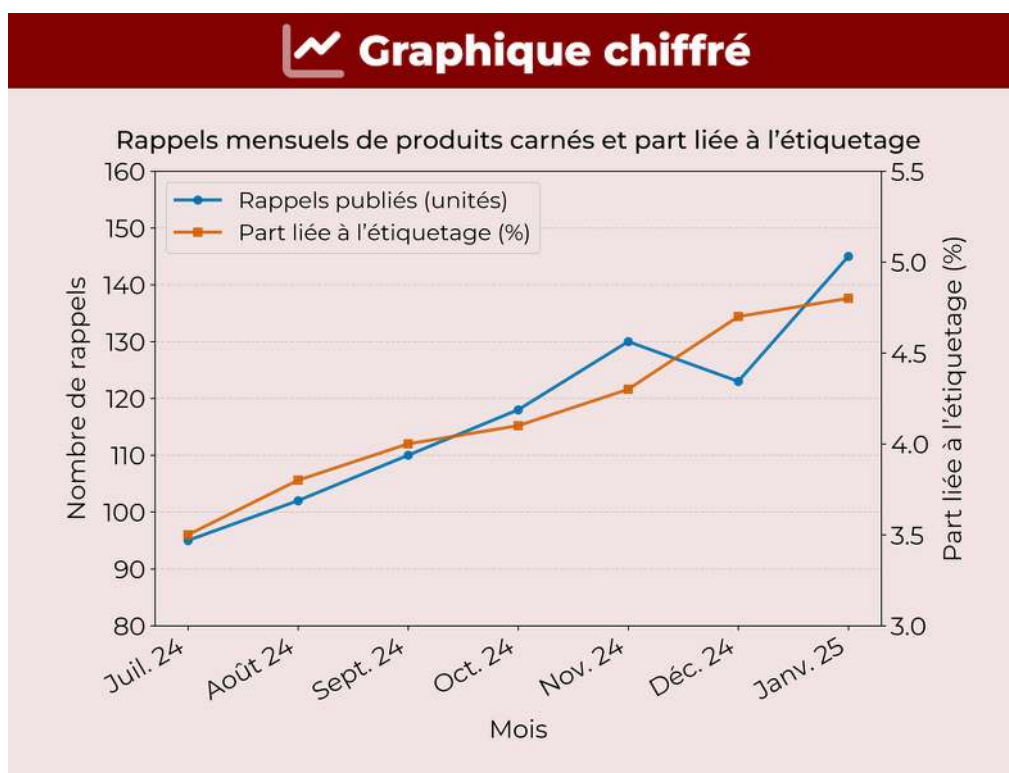
3. Packaging, conservation et vente :

Emballage adapté :

Choisis des contenants rigides pour éviter l'écrasement et des opercules hermétiques pour la durée. Privilégie des formats 120 à 180 g par portion pour le snacking et la vente à emporter.

Conservation et étiquetage :

Indique la date de production, la DLC et les allergènes sur chaque produit. Respecte les températures de conservation, par exemple 4 °C pour produits laitiers, et 0 à 4 heures hors froid lors de la livraison.



Exemple d'organisation d'une production pour un événement :

Contexte : commande de 150 desserts pour un buffet corporatif. Étapes : planification 1 jour, préparation des bases 4 heures, dressage 2 heures, emballage 1 heure. Résultat : 150 unités prêtes, 48 heures de conservation. Livrable attendu : 150 desserts étiquetés avec DLC et liste d'allergènes.

Erreurs fréquentes et conseils :

Évite le surséchage des cakes et le manque de tenue des mousses. Teste toujours 2 unités avant lancement de série pour vérifier tenue en transport et texture au 2e jour.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En atelier, en regroupant le dressage et l'emballage, j'ai réduit le temps de main d'œuvre de 25% sur une série de 200 verrines, et diminué les pertes à 3% seulement.

Check-list opérationnelle :

Étape	Action
Préparation	Peser ingrédients, préparer ustensiles
Production	Respecter temps et températures
Refroidissement	Placer en chambre froide 1 à 2 heures
Emballage	Étiqueter et sceller hermétiquement
Vérification	Contrôler goût et tenue avant départ

Astuce pratique :

Range toujours les desserts prêts en file indienne, le plus ancien devant, cela évite les DLC dépassées et simplifie la rotation pour la vente.

Petite anecdote, lors de mon premier marché, j'ai oublié d'étiqueter 30 parts, j'ai appris à ne jamais négliger cette étape.

Ce qu'il faut retenir

Tu dois produire des **desserts simples à emporter**, faciles à transporter, portionner et vendre (10 à 200 unités). Gagne du temps avec une **organisation en postes** : préparation, dressage, refroidissement, emballage.

- Base-toi sur 3 familles : mousse, crème pâtissière, biscuit, combinables en verrines, tiramisu, mille-feuille, cakes.
- Respecte temps et températures : mousse stable en 6 à 8 min, chocolat à 30-32 °C, repos indispensable.
- Choisis un packaging rigide et hermétique (120 à 180 g) et applique **étiquetage et DLC** + allergènes.
- Teste 2 unités avant la série et optimise en regroupant dressage et emballage.

Visa une tenue de 48 h au froid et une livraison maîtrisée. Une rotation simple (le plus ancien devant) t'évite les pertes et les DLC dépassées.

Commercialisation et service traiteur

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), « Commercialisation et service traiteur » te prépare à vendre juste, conseiller vite, et sécuriser une commande. Cette matière conduit surtout à une **épreuve écrite** de gestion, comptabilité, maths appliquées et techniques commerciales, sur **4 heures**, avec un **coefficient de 4**, en CCF si ton centre est habilité, sinon en examen ponctuel.

Tu y travailles le **prix de vente**, la mise en avant, la prise de commande, et les bases du service traiteur, comme un buffet froid ou un service à la part.

J'ai encore en tête l'un de mes amis qui avait tout bon en produit, mais il a perdu des points juste parce qu'il n'argumentait pas clairement au moment du service.

Conseil :

Fais simple et régulier: 20 minutes, 3 fois par semaine, tu prends 1 mini cas, tu calcules 2 prix, et tu écris 5 phrases de **conseil client**. Le piège fréquent, c'est de savoir calculer sans savoir expliquer.

Entraîne-toi aussi en conditions proches du réel, car tes réflexes de vente et de service ressortent dans l'épreuve de production, présentation et service, **coefficient de 14**, sur **14 heures** dont une partie écrite. Garde toujours 3 arguments prêts, et termine par une proposition claire.

Table des matières

Chapitre 1 : Conditionnement selon usage	Aller
1. Choisir le conditionnement selon destination	Aller
2. Étiquetage, portions et logistique	Aller
Chapitre 2 : Étiquetage et information client	Aller
1. Obligations légales et mentions obligatoires	Aller
2. Vente en vrac et information orale et écrite	Aller
3. Traçabilité, numéro de lot et gestion des retours	Aller
Chapitre 3 : Agencement du rayon et mise en avant	Aller
1. Organiser l'espace et les meubles	Aller
2. Miser sur la mise en avant et le merchandising	Aller
3. Optimiser le parcours client et l'offre traiteur	Aller
Chapitre 4 : Conseil, vente, encaissement	Aller
1. Préparer ta prise de parole	Aller
2. Vendre et argumenter	Aller

3. Encaissement et gestion des moyens de paiement [Aller](#)

Chapitre 5 : Commandes, devis, livraison [Aller](#)

1. Passer et gérer une commande [Aller](#)

2. Établir un devis et tarification [Aller](#)

3. Organiser livraison et réception [Aller](#)

Chapitre 1 : Conditionnement selon usage

1. Choisir le conditionnement selon destination :

Objectif et public :

Tu dois adapter le conditionnement selon l'événement, le canal de vente et le client final, par exemple vente à emporter, traiteur pour réception ou grande distribution.

Contraintes hygiène et conservation :

Respecte la chaîne du froid, la durée de conservation et l'étanchéité des emballages pour éviter la prolifération bactérienne et les retours clients.

Matériaux et impact :

Choisis entre plastique recyclable, carton ou film alimentaire selon l'usage, la présentation et le coût, tout en limitant le gaspillage et les risques de réaction avec le produit.

Exemple d'emballage :

Pour des rillettes vendues à emporter, utilise une barquette plastique 250 g, film thermo-scellé et étiquette DDM, ce qui évite la fuite et prolonge la conservation de 3 à 5 jours selon la préparation.

Élément	Usage principal	Durée indicative de conservation
Barquette plastique	Vente à emporter et portions individuelles	3 à 5 jours
Sachet sous vide	Conservation prolongée et transport	7 à 21 jours selon produit
Barquette en carton	Présentations traiteur éco-responsables	1 à 3 jours
Film étirable simple	Protection de courte durée en rayon	24 à 48 heures

2. Étiquetage, portions et logistique :

Informations obligatoires :

Indique ingrédients, allergènes, DDM ou date limite de consommation, poids net et conditions de conservation, c'est la base pour être conforme et rassurer le client.

Portionnement et présentation :

Décide la taille de portion selon le prix et l'usage, par exemple 100 g pour entrée, 200 g pour plat, cela facilite le pricing et le service en réception.

Transport et stockage :

Prévois des contenants isothermes pour livraisons, contrôle la température au départ et à l'arrivée, et note la température sur le bordereau si nécessaire pour sécuriser la marchandise.

Astuce de terrain :

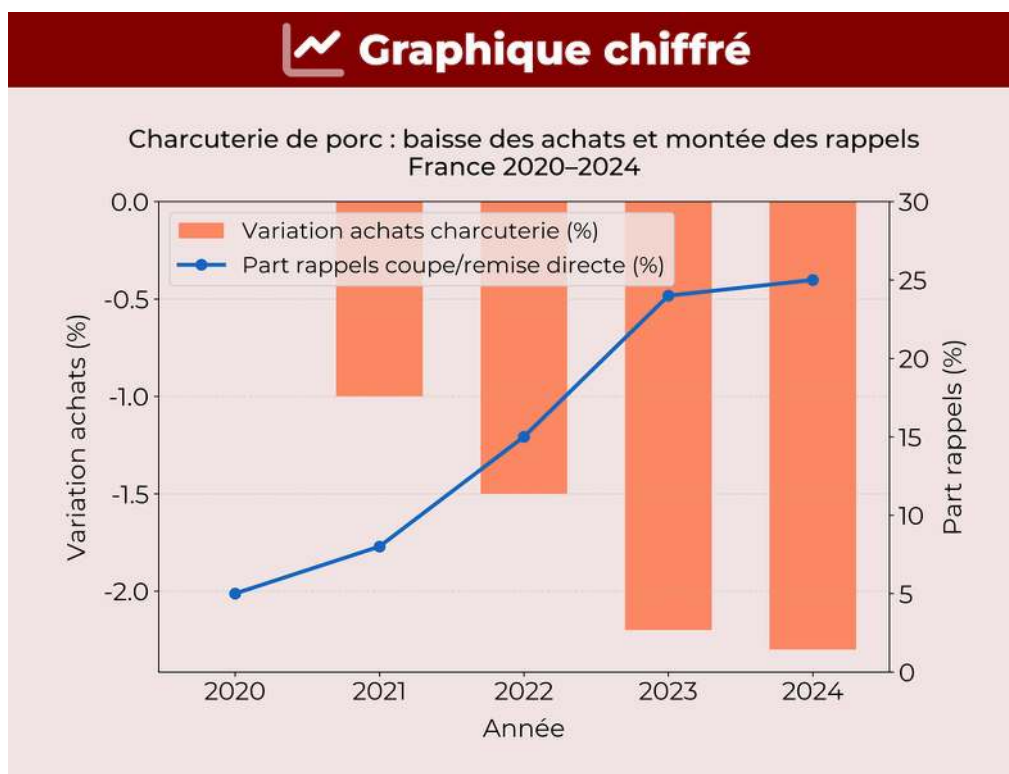
Dans ton stage, marque toujours la date d'emballage et ton initiale sur l'étiquette, cela simplifie le suivi et évite les pertes lors des tournées.

Mini cas concret :

Contexte : commande traiteur pour 50 personnes, 50 plateaux chaque contenant 2 portions de 120 g de terrine, livraison le lendemain à 12 h, conservation requise à 4 °C.

Étapes :

1) Préparer 100 portions de 120 g, soit 12 kg net de terrine, ajouter 5% pour coupe et perte, donc préparer 12,6 kg. 2) Portionner en barquettes hermétiques de 240 g. 3) Étiqueter DDM, ingrédients et numéro de lot.



Résultat et livrable attendu :

Livrer 50 plateaux scellés à 4 °C $\pm$ 2, contenant 2 portions chacun, documenter la fiche lot avec poids final 12,6 kg, étiquettes en double et bon de livraison signé par le client.

Pourquoi c'est utile ?

Ce cas te montre l'importance du calcul des pertes, du choix du conditionnement étanche et de l'étiquetage clair pour éviter litiges et garantir traçabilité.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En remplaçant l'emballage manuel par une thermoformeuse, on gagne 30% de temps au conditionnement, ce qui réduit le coût main d'œuvre et augmente la capacité de préparation.

Point de contrôle	Action	Fréquence
Température de stockage	Mesurer et noter sur bordereau	À chaque livraison
Étiquetage	Vérifier présence des mentions obligatoires	Avant chaque départ
Étanchéité des emballages	Contrôler scellage et absence de fuites	À la sortie du poste
Traçabilité	Archiver fiche lot et bon de livraison	Après chaque commande

Je me rappelle la fois où j'ai mal estimé la perte à la découpe, cela nous a coûté un plateau, depuis j'ajoute toujours une marge de 5% à 10% selon le produit.

Ce qu'il faut retenir

Tu adaptes le conditionnement à l'usage (à emporter, traiteur, grande distribution) en visant **hygiène et conservation**, une bonne présentation et un coût maîtrisé.

- Respecte **chaîne du froid**, étanchéité et durées (film 24-48 h, carton 1-3 j, barquette 3-5 j, sous vide 7-21 j).
- Choisis les matériaux selon usage et impact, en évitant réactions avec le produit et gaspillage.
- Assure **étiquetage conforme** (ingrédients, allergènes, DDM/DLC, poids, conservation), plus date et initiales pour le suivi.
- Pour la logistique, contrôle et note les températures, et ajoute 5% à 10% de marge pour les pertes.

Un bon portionnement facilite le pricing et le service, et la traçabilité (lot, bon de livraison) limite les litiges. Optimise si possible avec des outils comme la thermoformeuse pour gagner du temps.

Chapitre 2 : Étiquetage et information client

1. Obligations légales et mentions obligatoires :

Liste des mentions obligatoires :

Sur une étiquette préemballée tu dois indiquer le nom du produit, la liste des ingrédients avec allergènes mis en évidence, le poids net, la date, le numéro de lot et le nom de l'entreprise.

Allergènes et lisibilité :

Les allergènes doivent être clairement repérables dans la liste des ingrédients, en gras ou soulignés, afin que le client identifie rapidement le danger éventuel avant achat.

Exemple d'étiquette complète :

Saucisson pur porc, ingrédients: porc, sel, épices. Allergènes: moutarde. Poids net 200 g. DLC 7 jours, conserver entre 0 et 4°C. Lot A123, producteur: Atelier Dupont.

Élément	Contenu attendu	Remarques
Nom du produit	Dénomination claire et reconnaissable	Pas d'abréviations ambiguës
Liste des ingrédients	Tous les ingrédients par ordre décroissant	Allergènes mis en évidence
Date	DLC ou DDM selon le produit	DLC pour produits périssables
Poids net	En grammes ou kilogrammes	Chiffre obligatoire si vendu à poids

2. Vente en vrac et information orale et écrite :

Information à donner au client :

À la vente en vrac tu dois informer le client du nom du produit, des allergènes présents, du prix au kilo et des conditions de conservation, l'information peut être orale ou affichée clairement au comptoir.

Fiches produit et affichage :

Prépare des fiches produit pour le comptoir, elles indiquent composition, origine, durée de conservation et mode de service, elles aident surtout lors des commandes pour événements et pour les équipes.

Astuce pratique :

Garde un dossier numérique avec 30 fiches prêtes sur ton smartphone, cela te fait gagner 10 à 15 minutes par service quand les clients demandent des précisions.

3. Traçabilité, numéro de lot et gestion des retours :

Traçabilité en pratique :

Enregistre pour chaque lot la date de réception, le fournisseur, le numéro de lot et la quantité, conserve ces documents au minimum 1 an et rends les informations disponibles en cas de rappel produit.

Gestion des retours et rappels :

Si un produit est suspect, isole-le, arrête la vente, informe le responsable et prépare un rapport avec photos, quantité et numéro de lot, cela accélère l'enquête et limite les risques pour l'entreprise.

Exemple de cas concret :

Contexte: mariage 150 personnes, 20 plateaux. Étapes: tu prépares 20 étiquettes indiquant composition, allergènes, poids et conservation, tu imprimes une fiche récapitulative par lot. Résultat: livraison conforme, livrable attendu 20 étiquettes et 1 fiche.

Check-list opérationnelle :

Utilise cette mini check-list avant chaque livraison ou mise en vente, elle te protège et rassure le client.

Tâche	À faire	Quand
Vérifier étiquettes	Contrôler mentions obligatoires et allergènes	Avant mise en rayon ou livraison
Contrôle température	Noter températures et conditions	Au départ et à l'arrivée
Fiches produit	Remettre au comptoir ou client	À chaque commande traiteur
Archivage lot	Sauvegarder documents 1 an	Après réception des matières

Ce qu'il faut retenir

Pour vendre sereinement, assure-toi que l'étiquette et l'info client sont complètes, lisibles et cohérentes, en préemballé comme en vrac.

- Sur le préemballé, respecte les **mentions obligatoires** : nom, ingrédients, poids net, date (DLC ou DDM), numéro de lot, nom de l'entreprise, avec **allergènes bien visibles**.

- En vrac, donne au minimum nom, allergènes, prix au kilo et conservation, à l'oral ou par affichage, appuyé par des **fiches produit prêtes**.
- Garantis la **traçabilité par lot** (réception, fournisseur, quantité) pendant 1 an et, en cas de suspicion, isole le produit et documente le retour.

Une mini check-list avant mise en vente ou livraison réduit les erreurs, accélère les réponses aux clients et sécurise l'entreprise en cas de rappel.

Chapitre 3 : Agencement du rayon et mise en avant

1. Organiser l'espace et les meubles :

Objectifs du plan de rayon :

Ton plan de rayon doit attirer l'œil, optimiser la rotation et faciliter le service. Pense rendement, hygiène et ergonomie pour toi et pour le client, c'est la base d'une bonne vente en boutique.

Implantation logique :

Place les produits les plus demandés à hauteur des yeux, les produits d'impulsion en bout de linéaire et les offres spéciales sur une surface dédiée. Respecte un sens de circulation clair pour limiter les arrêts inutiles.

Hauteur et visibilité :

Privilégie une hauteur de présentation entre 0,9 m et 1,6 m pour la majorité des produits. Assure-toi que les étiquettes sont nettes, lisibles et alignées pour faciliter la lecture et accélérer la prise de décision.

Exemple d'optimisation d'un plan de rayon :

Tu réorganises un linéaire charcuterie de 3 mètres, tu mets 6 références phare à hauteur des yeux et réduis les doublons pour laisser 30 cm par référence, résultat immédiat : meilleure lisibilité.

2. Miser sur la mise en avant et le merchandising :

Signalétique et prix :

Utilise des étiquettes claires, codes couleurs et pictogrammes pour labels ou allergènes. Affiche le prix net, le poids et le prix au kg quand c'est pertinent, ainsi le client comprend vite et achète plus sereinement.

Promotions et dégustations :

Prévois 1 à 2 dégustations par semaine pour augmenter l'achat d'impulsion. Limite les promotions à des durées courtes, 1 à 2 semaines, pour garder l'effet d'attraction et protéger ta marge.

Thèmes saisonniers :

Adapte la mise en avant aux saisons, aux fêtes et aux événements locaux. Un décor simple et 3 références coup de cœur changent l'ambiance et peuvent augmenter les ventes de 8 à 15% sur la période ciblée.

Astuce de stage :

Quand tu installes une promo, prends une photo avant ouverture, cela sert de référence pour la réimplantation et pour vérifier la conformité avec le planogramme.

Position en rayon	Effet attendu
Hauteur des yeux	Meilleure visibilité et ventes accrues
Bas de rayon	Produits d'appel, risques moins élevés
Bout de linéaire	Excellente place pour promos et nouveautés

3. Optimiser le parcours client et l'offre traiteur :

Logique produit et lots :

Regroupe les produits complémentaires pour favoriser l'achat en lot, par exemple assiette de charcuterie avec cornichons et pain conseillé. Prépare des lots prêts-à-vendre, objectifs clairs : +10% d'articles par ticket.

Gestion des stocks et rotation :

Applique la règle FIFO en vitrine et en réserve, note les DLC visibles et fais des rotations quotidiennes. Vise une rupture minimale, idéalement moins de 2 ruptures par semaine sur les 10 références clés.

Mini cas concret :

Contexte : petite boutique de quartier, linéaire charcuterie 2,5 m, 18 références. Étapes : audit 1 jour, réimplantation 4 heures, formation 1 heure. Résultat : hausse de 12% du chiffre d'affaires produit traiteur sur 4 semaines.

Exemple de livrable attendu :

Un planogramme PDF d'une page, liste prioritaire de 12 références avec position, visuel étiquette et objectif chiffré : +10% ventes en 4 semaines, et une check-list de suivi hebdomadaire.

Erreur fréquente :

Ne surcharge pas le rayon avec trop de références similaires, cela crée de l'indécision. Préfère 12 à 20 références bien choisies plutôt que 40 qui se cannibalisent, ta marge te remerciera.

Étape	Action	Fréquence
Vérification des prix	Contrôler lisibilité et exactitude	Quotidienne
Rotation produits	Appliquer FIFO en vitrine	Quotidienne
Mise en avant	Installer une promo ou dégustation	Hebdomadaire
Réassort réserve	Remplir linéaire selon planogramme	2 fois par jour

Check-list terrain :

Utilise cette liste de contrôle rapide avant l'ouverture pour garantir un rayon attractif et conforme.

Contrôle	Oui / non
Étiquettes lisibles et à jour	
Produits à hauteur des yeux	
Vitrine propre et sans buée	
Lot prêt à la vente pour dégustation	
Photo de référence réalisée	

En stage, j'ai remarqué qu'un petit changement de position sur un produit clé peut faire grimper ses ventes en 2 semaines, c'est motivant à voir quand on applique les règles.

Ce qu'il faut retenir

Ton objectif est un **plan de rayon efficace** : attirer l'œil, vendre vite et servir facilement (hygiène, ergonomie). Place les best-sellers à **hauteur des yeux** (0,9 à 1,6 m), garde des étiquettes nettes et utilise les bouts de linéaire pour impulsion et nouveautés.

- Renforce une **signalétique claire** : prix net, poids, prix au kg, labels et allergènes visibles.
- Anime avec promos courtes (1 à 2 semaines) et 1 à 2 dégustations par semaine.
- Fais acheter en lot (produits complémentaires) et évite la surcharge : 12 à 20 références bien choisies.
- Assure une **rotation FIFO quotidienne** et limite les ruptures sur tes références clés.

Appuie-toi sur un planogramme et une check-list avant ouverture (prix, propreté, position, réassort). Un simple déplacement d'un produit clé peut booster tes ventes en quelques semaines.

Chapitre 4 : Conseil, vente, encaissement

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :

Ton but est d'identifier rapidement le client, sa demande et son niveau de connaissance produit, pour proposer la solution la plus adaptée en moins de 2 minutes.

Plan simple :

Adopte la méthode écoute, reformulation, proposition. Cinq questions suffisent pour cerner le besoin et répondre sans noyer le client d'informations techniques inutiles.

Motifs et arguments :

Prépare 3 arguments courts : origine, fraîcheur, usage culinaire. Ils doivent être concrets, visibles et adaptés au budget du client pour être percutants en boutique.

Exemple d'approche client :

Un client cherche un pâté pour un apéro le soir, tu proposes une portion pour 4 personnes, tu expliques la conservation 48 heures et tu suggères un vin qui va bien.

2. Vendre et argumenter :

Techniques d'argumentation :

Utilise l'entonnoir : commence par des arguments généraux puis précise les bénéfices. Termine par une proposition claire, par exemple « tu veux que je te coupe 300 g ? ».

Upsell et vente additionnelle :

Propose un produit complémentaire pertinent, par exemple pain ou condiments. L'upsell bien fait augmente la valeur du panier de 10 à 20% en moyenne selon ton approche.

Gérer les objections :

Accueille l'objection, reformule, propose une alternative ou un échantillon. Reste calme et factuel pour transformer un refus en achat dans 30 à 50% des cas.

Exemple d'argumentaire pour un rôti :

Tu dis : « ce rôti vient d'un lot élevé localement, il est déjà ficelé pour 6 personnes, cuisson conseillée 1 h à 180°C, tu veux que je le prépare pour la cuisson ? ».

Objection	Réponse courte	Option proposée
Prix trop élevé	Mettre en avant la qualité	Proposer portion plus petite
Je regarde seulement	Proposer une dégustation	Offrir un échantillon de 20 g

Je n'ai pas le temps	Proposer un service rapide	Préparer une commande express en 5 minutes
----------------------	----------------------------	--

3. Encaissement et gestion des moyens de paiement :

Organisation du poste caisse :

Place caisse, terminal de paiement et tickets à portée de main. Un encaissement fluide prend en moyenne 30 à 90 secondes selon le moyen de paiement choisi.

Modes de paiement et sécurité :

Accepte espèces, carte, et paiement sans contact. Vérifie les billets, rends la monnaie précisément et note toute anomalie pour éviter des pertes journalières évitables.

Gestion des erreurs et retours :

Si erreur d'encaissement, rectifie avec facture d'avoir ou remboursement selon la politique du magasin. Enregistre chaque incident pour le suivi et la comptabilité.

Exemple de procédure de clôture :

À la fin du service compte caisse, rapproche le total espèce avec la caisse, imprime le journal de ventes, et note toute différence supérieure à 5 € pour vérification.

Mini cas concret : mise en place d'une promotion traiteur :

Contexte :

Tu lances une promo sur 3 plats traiteur pour augmenter les ventes du week-end. Objectif : +15% du chiffre d'affaires traiteur sur 2 week-ends.

Étapes :

- Choisir 3 références attractives, fixer une remise de 10%.
- Former 2 vendeurs à l'argumentaire de vente en 30 minutes.
- Suivre les ventes quotidiennement et ajuster les portions.

Résultat et livrable attendu :

Résultat visé : +15% de chiffre d'affaires traiteur, soit environ +450 € si le chiffre habituel est 3 000 € par week-end. Livrable : tableau de suivi des ventes par référence et fiche retour client.

Check-list opérationnelle en boutique :

Tâche	Fréquence	Indicateur
Vérifier l'affichage des prix	Quotidienne	Prix visibles et lisibles
Proposer une dégustation	Au besoin	Taux d'acceptation
Contrôler la caisse	Fin de journée	Écart inférieur à 5 €

Proposer vente additionnelle	À chaque vente	Taux de transformation
------------------------------	----------------	------------------------

Astuce terrain :

Note les objections récurrentes pendant 1 semaine, adapte 2 arguments clés et partage-les avec l'équipe pour homogénéiser le discours commercial.

Exemple de phrase à utiliser :

« Si tu veux, je peux te préparer une portion pour 2, elle se conserve 48 heures et se réchauffe en 10 minutes, je te prépare ça ? ».

Ce qu'il faut retenir

Ton objectif est de cerner le besoin en moins de 2 minutes et de proposer une solution claire avec la méthode **écoute reformulation proposition**. Appuie-toi sur 5 questions et 3 arguments concrets (origine, fraîcheur, usage) adaptés au budget.

- Argumente en **entonnoir de vente** : du général au bénéfice, puis une question de conclusion.
- Fais une **vente additionnelle pertinente** (pain, condiments) et propose un upsell si cohérent.
- Gère les objections : accueille, reformule, offre alternative ou dégustation.
- Assure un **encaissement fluide et sûr** : poste organisé, contrôle billets, trace erreurs et clôture.

En boutique, suis tes ventes (ex. promo traiteur) et standardise le discours en notant les objections. Une routine simple améliore la conversion et limite les écarts de caisse.

Chapitre 5 : Commandes, devis, livraison

1. Passer et gérer une commande :

Réception de la commande :

Quand un client appelle ou envoie un mail, note le produit, la quantité, la date et le contact. Vérifie la disponibilité en stock et signale toute rupture immédiatement.

Confirmation et traçabilité :

Envoie un bon de commande signé, attribue un numéro unique et archive le dossier. Tu facilites ainsi les relances et la gestion en cas de réclamation client.

Priorisation des commandes :

Classe les commandes par date de livraison, nombre de couverts et marge. Donne la priorité aux événements payés d'avance et aux commandes de plus de 50 couverts.

Exemple d'organisation d'une journée de commande :

Un matin j'ai traité 12 commandes, dont 3 urgentes pour livraison le jour même et 9 commandes programmées la semaine suivante.

Élément	Question à se poser
Produit	Quelle est la référence exacte
Quantité	Combien d'unités ou de couverts
Date de livraison	Quel jour et quelle tranche horaire
Contact	Numéro de téléphone et adresse mail
Particularités	Allergies, restrictions ou conditionnement spécifique

2. Établir un devis et tarification :

Éléments du devis :

Tu dois lister les produits, quantités, prix unitaires, main d'œuvre, transport, taux de TVA et conditions de paiement. Indique aussi la durée de validité du devis.

Méthode de calcul :

Tu calcules coût matière et main d'œuvre, ajoutes charges et marge. Par exemple pour coûts totaux 200€, applique marge 35% pour obtenir prix client 270€.

Conditions et acompte :

Tu précises validité du devis, délai de livraison et acompte. Pour commandes supérieures à 500€, demande généralement 30% d'acompte à la réservation.

Exemple d'un devis pour 50 canapés :

Coût matière 120€, main d'œuvre 80€, total coûts 200€. Avec marge 35%, prix client 270€, acompte 30% soit 81€ à la commande.

3. Organiser livraison et réception :

Planification de la livraison :

Tu planifies l'itinéraire, la durée et les créneaux horaires. Prévois 30 minutes pour chargement, 1 heure pour livraison multi-adresses et maintien de la chaîne froide.

Réception et contrôle :

À la livraison, tu contrôles les quantités, l'état des colis et la température. Fais signer le bon de livraison et note les réserves en cas d'anomalie.

Gestion des incidents :

En cas de réclamation, prends photo, note la température et contacte le responsable. Propose remplacement ou avoir, et traite la réclamation dans les 48 heures.

Exemple d'un cas concret : livraison pour un repas d'entreprise :

Contexte 120 couverts, commande 10 jours avant, acompte 30% payé. Étapes vérification stock, production, conditionnement, livraison en 2 trajets. Résultat livraison à 09h30, zéro casse, satisfaction 97%. J'ai été vraiment fier ce jour-là.

Tâche	À vérifier
Préparation	Liste de production complète
Température	Valeurs mesurées en sortie et arrivée
Emballage	Etiquetage et protection contre casse
Documents	Bon de livraison et facture prêts
Transport	Véhicule adapté et créneau confirmé

Ce qu'il faut retenir

Pour bien gérer commandes, devis et livraison, tu dois capter les infos clés, assurer la traçabilité et anticiper les priorités et la logistique.

- À la prise de commande, note **référence exacte du produit**, quantités, date, contact, particularités, et alerte vite en cas de rupture.
- Confirme avec un **bon de commande signé**, un numéro unique et un archivage pour faciliter relances et réclamations.
- Établis un **devis complet et clair** (TVA, transport, validité, paiement) et demande souvent 30% d'acompte au-delà de 500€.

- Planifie et fais le **contrôle à la livraison** (température, état, quantités), fais signer et traite les incidents sous 48 h.

Priorise selon la date, le volume et la marge, surtout les événements payés d'avance et les grosses commandes. Une exécution rigoureuse protège la satisfaction client et limite les litiges.

Hygiène, qualité et entretien du laboratoire

Présentation de la matière :

En BP Charcutier (Charcutier-Traiteur), la matière Hygiène, qualité et entretien du laboratoire te met en mode pro sur les **risques alimentaires**, le **plan de nettoyage**, la **chaîne du froid**, la **traçabilité**, les allergènes, et l'entretien des matériels, pour produire propre, régulier, et sûr.

Elle conduit surtout à la partie sciences appliquées de l'épreuve technologie et sciences appliquées, notée sur 20, avec un **coefficient de 7** au total, dont **coefficient 3** en sciences appliquées, sur un **écrit de 2 h**. Selon ton statut, c'est en **CCF en cours** de formation ou en examen final écrit. Un ami a perdu des points pour 1 relevé de température oublié.

Conseil :

Révisé court mais souvent: 20 minutes, 4 fois par semaine. Entraîne-toi sur des mini cas concrets, par exemple une non-conformité de frigo, une DLC dépassée, ou un plan de nettoyage incomplet, c'est là que tu gagnes vite des points.

Fais un rituel simple:

- Vérifier Les températures et noter
- Appliquer Le nettoyage désinfection par zones
- Contrôler Les dates, étiquettes, et allergènes

Le piège fréquent, c'est de connaître la théorie sans savoir l'écrire clairement. Fais 2 audits blancs sur ton labo, prends 10 minutes pour lister ce qui manque, puis transforme ça en phrases courtes comme le jour de l'écrit.

Table des matières

Chapitre 1 : Plan de nettoyage-désinfection	Aller
1. Établir le plan de nettoyage et désinfection	Aller
2. Appliquer, contrôler et améliorer	Aller
Chapitre 2 : Maîtrise des températures	Aller
1. Principes et notions clés	Aller
2. Gestes et contrôles sur le terrain	Aller
3. Cas concret et mise en œuvre	Aller
Chapitre 3 : Contrôles qualité et enregistrements	Aller
1. Objectifs et principes des contrôles qualité	Aller
2. Réaliser les contrôles sur le terrain	Aller
3. Enregistrements et traçabilité	Aller
Chapitre 4 : Entretien courant du matériel	Aller

1. Maintenance préventive quotidienne [Aller](#)
2. Nettoyage et désinfection des outils [Aller](#)
3. Contrôles, réglages et petits dépannages [Aller](#)

Chapitre 1 : Plan de nettoyage-désinfection

1. Établir le plan de nettoyage et désinfection :

Objectif et public :

Le but est d'assurer la sécurité alimentaire en limitant les risques microbiens et chimiques pour l'équipe et le client. Le plan s'adresse au responsable, aux opérateurs et au personnel de nettoyage.

Fréquence et périodicité :

Définis les fréquences par zone, par exemple quotidien pour plans de travail, hebdomadaire pour équipements non alimentaires, et mensuel pour dégraissage profond et contrôles documentés.

Méthode et matériel :

Précises la méthode pour chaque tâche, le produit, la concentration, le temps de contact et le matériel requis, comme brosses, chiffons microfibre et seaux codés par couleur.

Exemple d'établissement d'un plan de nettoyage :

Pour une salle de production, tu peux lister 10 zones, attribuer 3 niveaux de fréquence et prévoir un registre quotidien signé par l'opérateur, facile à contrôler lors d'un audit interne.

Élément	Recommandation	Fréquence
Plans de travail	Nettoyage dégraissant puis désinfection, produit adapté au contact alimentaire, rinçage	Quotidien
Équipements de découpe	Démontage, lavage à l'eau chaude, désinfection, contrôle visuel avant remise en service	Après chaque utilisation
Sol et évacuations	Brossage, rinçage, détergent alcalin pour matières grasses, désinfection si souillure	Quotidien

2. Appliquer, contrôler et améliorer :

Procédure opérationnelle :

Rédiges des fiches simples pour chaque tâche avec étapes numérotées, produits et temps de contact. La fiche doit tenir sur une page et être affichée proche de la zone concernée.

Contrôles et enregistrements :

Mets en place un registre quotidien signé, des contrôles visuels et périodiques par ATP ou prélèvement si possible, et un suivi des non-conformités avec actions correctives.

Cas concret et livrable :

Contexte : atelier de charcuterie avec 4 employés, production 50 kg/jour. Étapes : diagnostic, plan 12 zones, formation de 2 heures, application 30 jours. Résultat : non conformités passées de 8 à 2 par mois.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Après optimisation du plan, la durée totale de nettoyage quotidien est passée de 90 à 70 minutes, en répartissant les tâches et en standardisant les produits.

Astuce organisationnelle :

Organise les postes en 3 zones codées par couleur, cela évite la contamination croisée et facilite la formation rapide des nouveaux stagiaires.

Tâche	Responsable	Preuve
Nettoyage plans de travail	Opérateur production	Registre quotidien signé
Démontage et lavage des machines	Technicien	Fiche d'entretien et photo
Contrôle hebdomadaire	Responsable qualité	Rapport hebdomadaire

Checklist opérationnelle	Fréquence
Dégrossir et enlever les déchets	Avant chaque nettoyage
Nettoyer au détergent	Après chaque production
Rincer abondamment	Immédiatement après le détergent
Désinfecter et respecter le temps de contact	Selon la fiche produit
Sécher et ranger le matériel	Avant remise en service

Points de vigilance :

Surveille les zones critiques comme les poignées, les gorges de machines et les locaux de stockage. Vérifies aussi la traçabilité des produits et la conformité des étiquettes.

Erreurs fréquentes :

Les erreurs récurrentes sont le manque de rinçage, le mauvais dosage des produits et l'absence d'enregistrements, qui entraînent des risques de contamination ou des contrôles défavorables.

Livrable attendu pour le cas concret :

Un plan composé de 12 fiches zone, un registre journalier signé, une formation de 2 heures pour 4 personnes et un rapport de suivi sur 30 jours montrant la réduction des non conformités.

Ton plan de nettoyage-désinfection vise la **sécurité alimentaire** en limitant les risques microbiens et chimiques, pour l'équipe et le client. Il doit être clair, applicable et auditable.

- Définis des **fréquences par zone** (quotidien, après usage, hebdo, mensuel) et les zones critiques.
- Détaille méthode, produits, dosage, matériel, et respecte le **temps de contact** (rinçage si nécessaire).
- Standardise avec des fiches 1 page affichées et un **registre quotidien signé** + contrôles (visuel, ATP/prélèvements) et actions correctives.

Évite les erreurs classiques : mauvais rinçage, mauvais dosage, absence de preuves. En formant l'équipe et en suivant les non-conformités, tu améliores l'efficacité et réduis le temps de nettoyage.

Chapitre 2 : Maîtrise des températures

1. Principes et notions clés :

Pourquoi maîtriser la température ?

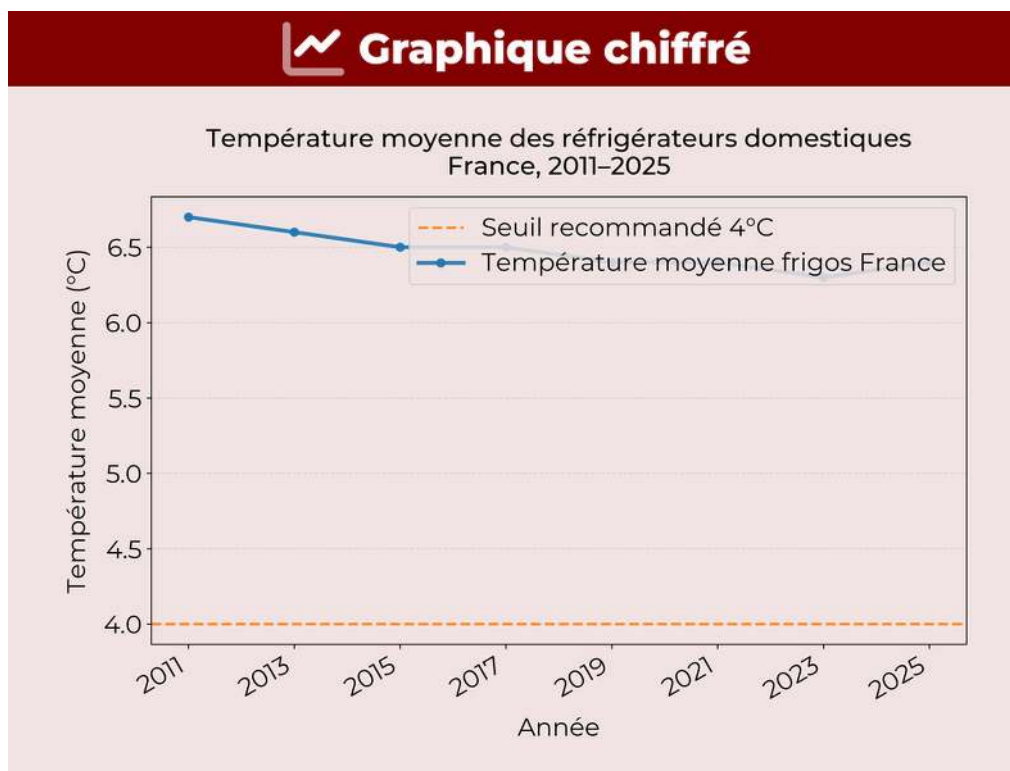
La température conditionne la sécurité et la qualité des produits charcutiers, elle empêche le développement bactérien et préserve les textures et arômes. Maîtriser les températures évite pertes et rappels produits coûteux.

Termes et définitions :

Fais la différence entre froid positif, froid négatif, zone de refroidissement, maintien au chaud, et température coeur. Savoir ce que mesure une sonde thermométrique est essentiel pour prendre les bonnes décisions rapides.

Réglementation et limites :

D'après le ministère de la Santé, la conservation en froid positif doit être à 4°C maximum et le froid négatif à -18°C ou moins. Ces limites servent de repères pour définir tes seuils critiques HACCP.



Exemple température critique :

Pour des rillettes, maintenir 0 à 4°C après cuisson limite la prolifération bactérienne, la durée de conservation passe souvent de 3 jours à 10 jours si la chaîne du froid est respectée.

2. Gestes et contrôles sur le terrain :

Mesure et enregistrements :

Prends la température à l'entrée et sortie de chaque processus, note-la immédiatement. Un enregistrement journalier avec heure, valeur et signature suffit pour tracer et prouver tes contrôles en cas de contrôle sanitaire.

Calibrage des sondes :

Calibre les sondes chaque mois, ou après une chute ou choc. Un étalonnage simple consiste à vérifier à 0°C et à 100°C, ou utiliser une solution saline glaçons pour 0°C comme référence rapide.

Bonnes pratiques quotidiennes :

Ne range pas de produits chauds dans le frigo, découpe les volumes pour accélérer le refroidissement, et vérifie le joint des portes. 1°C de différence peut réduire la durée de conservation de plusieurs jours.

Astuce de stage :

Quand j'étais en stage, j'écrivais les trois dernières températures mesurées sur un post-it collé au tableau, cela aidait à repérer une dérive avant qu'elle n'impacte toute la chambre froide.

Élément	Température cible	Zone critique
Froid positif (réfrigérateur)	0 à 4°C	Stockage court et maturation
Froid négatif (congélation)	-18°C ou moins	Conservation longue durée
Refroidissement après cuisson	Descendre à 10°C en 2 heures puis 4°C en 6 heures	Réduction rapide de la zone dangereuse
Maintien au chaud	+63°C ou plus	Service et livraison chaude

3. Cas concret et mise en œuvre :**Contexte et objectif :**

Dans une petite production, tu dois réduire les risques sur 1 lot de 50 kg de boudin cuit. L'objectif est de garantir température coeur sous 4°C en moins de 6 heures, tout en traçant chaque étape.

Étapes et résultat :

Étape 1, portionne 50 kg en 10 barquettes de 5 kg. Étape 2, place barquettes sur convoyeur de refroidissement, vérifie température coeur toutes les 30 minutes. Résultat attendu, lot à 4°C en 5 heures.

Livrable attendu :

Un rapport simple avec 10 relevés horaires, température initiale, température finale, et signature du responsable. Ce livrable prouve le respect des seuils, utile en cas de contrôle sanitaire.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En ajustant portionnement et circulation d'air, une entreprise a réduit le temps de refroidissement de 8 heures à 5 heures, diminuant les stocks immobilisés et améliorant la qualité.

Action	Fréquence	Responsable
Mesurer température cœur	Toutes les 30 minutes pendant refroidissement	Opérateur de production
Contrôler frigos et congélateurs	2 fois par jour	Chargé hygiène
Calibrer sonde	Mensuel	Technicien ou responsable
Enregistrer non conformité	À chaque dérive détectée	Opérateur et responsable

Astuce pratique :

Pour gagner du temps, ajoute une feuille Excel simple avec heure et température, sauvegarde chaque jour, et imprime une copie hebdomadaire pour le classeur hygiène, cela rassure pendant un audit.

Ce qu'il faut retenir

Maîtriser la température protège la sécurité et la qualité des charcuteries. Tu dois connaître les notions (froid positif, froid négatif, maintien au chaud, **température à cœur**) et respecter les seuils : 0 à 4°C au frigo, -18°C ou moins au congélateur, **refroidissement rapide après cuisson** (10°C en 2 h puis 4°C en 6 h) et +63°C en maintien au chaud.

- Mesure à l'entrée et à la sortie des étapes, puis note tout (heure, valeur, signature) pour la **traçabilité des contrôles**.
- Calibre la sonde chaque mois ou après un choc (référence 0°C et 100°C).
- Évite de mettre du chaud au frigo, portionne pour refroidir plus vite, contrôle les joints.

En pratique, pour 50 kg de boudin, portionne en barquettes, mesure toutes les 30 minutes et vise 4°C en moins de 6 heures. Un rapport simple de relevés prouve ton respect HACCP et te sécurise en audit.

Chapitre 3 : Contrôles qualité et enregistrements

1. Objectifs et principes des contrôles qualité :

But des contrôles :

Les contrôles servent à vérifier que tes produits respectent les critères de sécurité alimentaire, d'aspect et de goût, et à détecter rapidement toute dérive avant la mise en vente ou la livraison aux clients.

Rôle de l'équipe :

Chaque personne a un rôle concret, tu peux être chargé des relevés de température, d'autres du contrôle visuel et un responsable signe les fiches, ainsi on garde une responsabilité claire et traçable.

Fréquence et priorités :

Organise les contrôles selon le risque, par exemple relevés de température toutes les 4 heures en production, contrôles bactériologiques programmés chaque mois et vérifications visuelles à chaque lot.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En réorganisant les relevés de 6 fois par jour à 4 fois par jour et en automatisant la lecture sur 2 frigos, l'équipe a réduit les anomalies non détectées de 30 pour cent.

2. Réaliser les contrôles sur le terrain :

Contrôles visuels et organoleptiques :

Vérifie l'aspect, la couleur, l'odeur et la texture à chaque lot produit, note toute anomalie et isole le produit suspect pour éviter toute contamination croisée en attendant décision.

Mesures hygiéniques et environnementales :

Contrôle les températures de stockage, la propreté des surfaces et la conformité des équipements, en notant l'heure, l'opérateur et la valeur mesurée sur le registre papier ou numérique.

Interpréter les résultats :

Si une mesure dépasse la limite acceptée, arrête la chaîne, isole le lot, informe le responsable et lance une action corrective documentée, afin de garder un historique clair des décisions prises.

Astuce terrain :

Pour gagner du temps, place un tableau de relevés visible dans la zone production et fixe un rappel toutes les 4 heures pour éviter les oublis, cela réduit les erreurs humaines.

Élément contrôlé	Fréquence recommandée	Seuil d'alerte
------------------	-----------------------	----------------

Température chambre froide	Chaque 4 heures	> 4 °C
Propreté des plans de travail	Avant chaque production	Présence visible de résidus
Contrôle bactériologique	Chaque mois	Résultats hors normes

Comment mesurer correctement ?

Utilise des sondes étalonnées, respecte le temps de stabilisation et note la mesure avec la précision annoncée par l'appareil, pour que le registre soit fiable en cas d'audit.

3. Enregistrements et traçabilité :

Types d'enregistrements à tenir :

Garde les fiches de contrôle température, les bons de fabrication, les certificats fournisseurs, et les rapports d'analyses pour chaque lot afin d'assurer traçabilité et rétro-contrôle rapide si nécessaire.

Format et conservation :

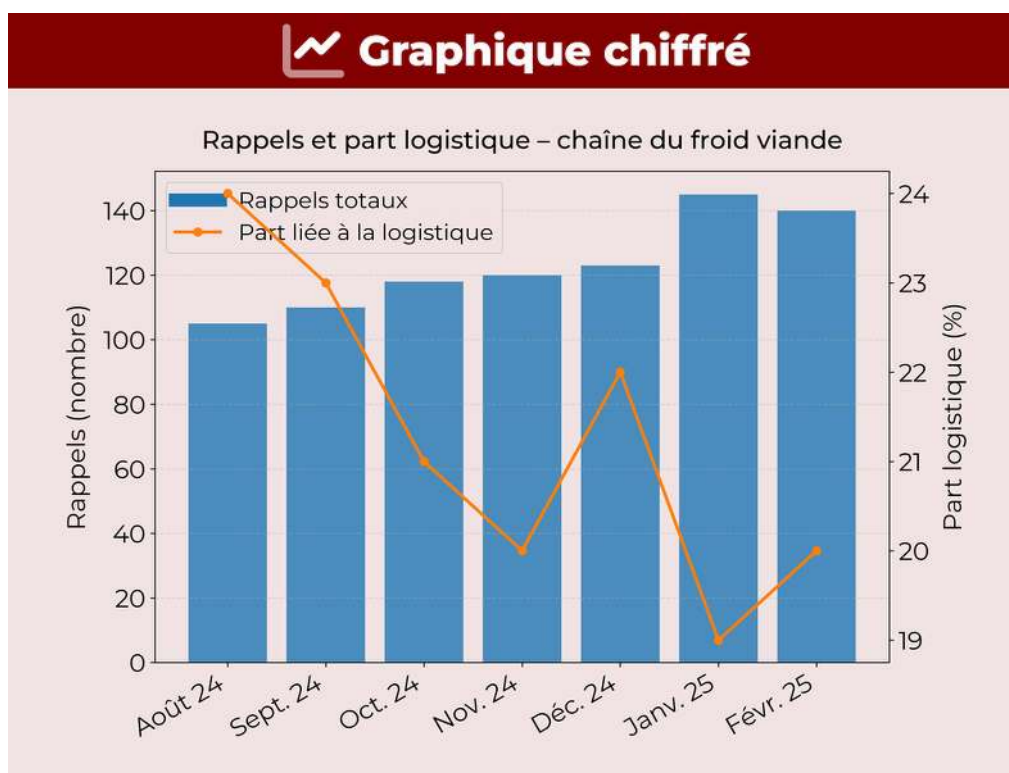
Les enregistrements peuvent être papier ou numériques, assure-toi qu'ils soient consultables et conservés au moins autant que la durée de vie commerciale du produit, avec une copie sauvegarde régulière.

Qui signe quoi ?

Fais signer l'opérateur qui réalise le contrôle et le responsable qui valide l'action corrective, cela responsabilise et clarifie la chaîne de décision en cas d'incident ou de contrôle sanitaire.

Exemple de cas concret :

Contexte : Livraison d'un lot de 200 kg de farce avec température d'arrivée de 10 °C. Étapes : isolement du lot, contrôle interne, attente d'analyses, décision de cuisson. Résultat : 20 kg retraités, 180 kg validés. Livrable attendu : fiche d'incident signée et rapport de décision horodaté.



Mini cas concret de traçabilité :

Contexte : Une commande client de 50 plateaux traiteur a provoqué une réclamation pour goût anormal. Étapes : retrouver le lot, vérifier bons de production et relevés, analyser échantillon. Résultat : problème lié à un fournisseur identifié après 48 heures, 50 plateaux remplacés.

Livrable attendu :

Tu dois produire une fiche d'incident datée, le bon de sortie du lot, les relevés de température et le rapport d'analyse, soit au total 4 documents permettant un suivi complet et chiffré.

Conseil pour les archives :

Classe les dossiers par date et numéro de lot, numérise-les chaque semaine et conserve une sauvegarde hors site pour éviter toute perte en cas d'incendie ou de sinistre dans l'atelier.

Enregistrement	Contenu	Durée pratique de conservation
Fiche de relevés températures	Dates, heures, valeurs, opérateur	Au moins 6 mois
Bon de fabrication	Recette, lot, quantité, opérateur	Conserver jusqu'à péremption plus 1 mois

Fiche fournisseur	Numéro lot fournisseur et certificats	Au moins 12 mois
-------------------	---------------------------------------	------------------

Erreurs fréquentes et comment les éviter :

Les oublis de signature, relevés approximatifs et archives en désordre sont courants, prévois des procédures simples et vérifications hebdomadaires pour réduire ces erreurs et faciliter les audits.

Vérification et amélioration continue :

Révisé les procédures tous les 3 mois avec l'équipe, mesure le taux d'anomalies et fixe un objectif d'amélioration de 15 pour cent par trimestre pour rendre les contrôles plus efficaces.

Check-list opérationnelle :

Tâche	Fréquence	Responsable
Relevé température frigos	Toutes les 4 heures	Opérateur production
Contrôle propreté avant production	Avant chaque lot	Responsable hygiène
Vérification des bons fournisseurs	À la réception	Magasinier
Archivage et sauvegarde	Hebdomadaire	Responsable qualité

Astuce d'ancien élève :

Note toujours l'heure exacte et signe immédiatement, cela évite les confusions lors des contrôles et montre que tu maîtrises ton poste, les formateurs et inspecteurs apprécient cette rigueur.

Ce qu'il faut retenir

Les contrôles qualité servent à garantir la **sécurité alimentaire**, l'aspect et le goût, et à détecter vite toute dérive. Chacun a un rôle, et la fréquence des contrôles dépend du risque (températures, visuel, analyses).

- Sur le terrain, contrôle chaque lot (aspect, odeur, texture) et isole tout produit suspect.
- Si un seuil est dépassé, arrête, isole, préviens et lance une **action corrective documentée**.
- Mesure avec des sondes étalonnées, note heure, opérateur et valeur pour des **mesures fiables et étalonnées**.
- Tiens des preuves pour la **traçabilité des lots** (relevés, bons, certificats, analyses), avec signatures et archivage sauvegardé.

Classe et numérise régulièrement tes enregistrements pour rester prêt en audit.
Révisé les procédures avec l'équipe et suis les anomalies pour améliorer en continu.

Chapitre 4 : Entretien courant du matériel

1. Maintenance préventive quotidienne :

Objectif :

Maintenir le matériel fiable pour éviter les pannes, garantir la sécurité et prolonger la durée de vie des équipements tout en respectant les règles d'hygiène du laboratoire alimentaire.

Fréquence et planning :

Organise des vérifications rapides chaque matin en 10 à 15 minutes, et une revue plus complète une fois par semaine d'environ 30 minutes pour les machines critiques.

Tâches simples à faire :

- Nettoyer les surfaces visibles après chaque usage
- Vérifier les branchements électriques et l'absence de fuite
- Contrôler l'état des lames, joints et poignées

Exemple d'entretien quotidien :

Chaque matin, tu passes 10 minutes à vérifier coupe, trancheuse et balance, tu notes anomalies et tu demandes réparation si besoin. Cette routine évite 60 à 80% des arrêts imprévus selon mon expérience en atelier.

Élément	Fréquence	Action
Trancheuse	Journalier	Nettoyage, vérification lames, graissage points mobiles
Hachoir	Après chaque utilisation	Démontage partiel, nettoyage et séchage complet
Balance	Hebdomadaire	Contrôle tare et étalonnage si nécessaire
Fumoir	Mensuel	Vérification résistances et extraction fumée

2. Nettoyage et désinfection des outils :

Produits et choix :

Privilégie des détergents alimentaires homologués et des désinfectants efficaces contre les germes courants, en respectant les temps de contact indiqués par le fournisseur.

Procédure pas à pas :

Rince d'abord à l'eau tiède, puis lave avec détergent, rince et désinfecte. Laisse sécher à l'air libre sur un égouttoir propre avant rangement.

Points à surveiller :

- Joints abîmés susceptibles de retenir des résidus
- Lames qui s'émoussent plus vite si on utilise des produits corrosifs
- Rangement humide qui favorise la corrosion

Astuce d'atelier :

Utilise un bac de trempage étiqueté et change l'eau toutes les 4 heures en production intense, cela réduit les contaminations croisées et facilite le nettoyage.

Cas concret :

Contexte : petit laboratoire de 4 personnes avec forte activité le week-end, objectif: réduire les temps d'arrêt dus à la casse d'outils à 2 par mois maximum.

Étapes :

- Inventaire initial 1 jour, noter outils et état
- Mise en place d'un bac de maintenance et planning hebdomadaire
- Formation 30 minutes pour l'équipe sur nettoyage et signalement

Résultat et livrable :

Résultat : baisse des pannes de 50% en 2 mois. Livrable attendu : registre de maintenance avec 4 lignes journalières et 1 rapport hebdomadaire synthétique.

Contrôle	Critère	Action si non conforme
Propreté lames	Absence de résidu	Nettoyage immédiat et signalement
Joints	État intact	Remplacement sous 48 heures
Surface de travail	Sec et propre	Nettoyage et vérification par responsable

3. Contrôles, réglages et petits dépannages :

Contrôles journaliers :

Vérifie serrages visibles, voyants, sonorité des moteurs et absence de fuites. Note tout écart sur le registre et informe ton responsable pour action rapide.

Affûtage et réglage des couteaux :

Affûte les couteaux toutes les 2 à 3 semaines selon usage, ou dès que la coupe devient irrégulière, pour garantir qualité et sécurité à la découpe.

Enregistrements et livrable attendu :

Conserve un registre papier ou numérique avec date, intervention, durée et nom de l'intervenant. Livrable : fiche mensuelle résumant 8 à 12 interventions et coûts associés.

Exemple d'enregistrement :

Fiche : 12/03, trancheuse, affûtage lame, 20 minutes, Lucas. Ce format simple permet de suivre usure et budget entretien.

Astuce de stage :

Si une pièce coûte plus de 100 euros et apparaît deux fois en panne dans un mois, demande un remplacement préventif plutôt qu'une réparation à répétition.

Check-list opérationnelle :

Tâche	Fréquence	Durée estimée	Responsable
Vérification visuelle générale	Journalier	10 min	Opérateur
Nettoyage complet du hachoir	Après chaque utilisation	15 à 20 min	Opérateur
Affûtage lame trancheuse	2 semaines	20 min	Technicien
Contrôle étalonnage balance	Hebdomadaire	10 min	Responsable qualité
Rapport d'anomalie	À chaque anomalie	Variable	Intervenant

Ce qu'il faut retenir

Tu assures la fiabilité et l'hygiène du labo avec une **maintenance préventive quotidienne** : 10 à 15 minutes le matin, plus une revue hebdo des machines critiques.

- Nettoie après usage, contrôle branchements, fuites, lames, joints et poignées.
- Applique le **nettoyage et désinfection** : rincer, détergent, rincer, désinfecter en respectant le **temps de contact**, puis sécher à l'air.
- Note anomalies, affûte quand la coupe devient irrégulière (environ toutes les 2 à 3 semaines) et suis un **registre de maintenance** simple.

Avec un planning, une check-list et des enregistrements, tu réduis les arrêts imprévus, tu améliores la sécurité et tu maîtrises les coûts. Réagis vite : si une pièce chère retombe en panne, privilégie le remplacement préventif.

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.