

┌ 165 Fiches de Révision ┐

CAP Charcutier

└ Charcuterie-Traiteur ┘

✓ Fiches de révision

✓ Fiches méthodologiques

✓ Tableaux et graphiques

✓ Retours et conseils



Conforme au Programme Officiel



Garantie Diplômé(e) ou Remboursé

4,5/5 selon l'Avis des Étudiants



capcharcutier.fr

Préambule

1. Le mot du formateur :



Hello, moi c'est **Lucie** !

D'abord, je tiens à te remercier de m'avoir fait confiance et d'avoir choisi www.capcharcutier.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 **CAP Charcuterie-Traiteur** avec une moyenne de **15,93/20** à l'examen final.

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** (1h08 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

Français	Aller
Chapitre 1 : Compréhension de texte	Aller
Chapitre 2 : Rédaction	Aller
Chapitre 3 : Expression orale	Aller
Chapitre 4 : Orthographe et grammaire	Aller
Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)	Aller
Chapitre 1 : Repères historiques	Aller
Chapitre 2 : Espaces et territoires	Aller
Chapitre 3 : Citoyenneté et règles	Aller
Mathématiques	Aller
Chapitre 1 : Calculs courants	Aller
Chapitre 2 : Proportions et pourcentages	Aller
Chapitre 3 : Tableaux et graphiques	Aller
Chapitre 4 : Mesures et conversions	Aller
Physique-Chimie	Aller
Chapitre 1 : Mesures et unités	Aller
Chapitre 2 : Température et énergie	Aller
Chapitre 3 : Matière et transformations	Aller
Langue vivante A (Anglais)	Aller
Chapitre 1 : Compréhension orale	Aller
Chapitre 2 : Compréhension écrite	Aller
Chapitre 3 : Expression orale	Aller
Chapitre 4 : Expression écrite	Aller
Prévention-Santé-Environnement (PSE)	Aller
Chapitre 1 : Santé au quotidien	Aller
Chapitre 2 : Risques professionnels	Aller
Chapitre 3 : Prévention et premiers gestes	Aller
Arts appliqués et cultures artistiques	Aller
Chapitre 1 : Couleurs et contrastes	Aller
Chapitre 2 : Mise en page	Aller
Chapitre 3 : Croquis et dessin	Aller
Chapitre 4 : Présentation visuelle	Aller
Pratique professionnelle	Aller
Chapitre 1 : Préparations de base	Aller

Chapitre 2 : Gestes et techniques	Aller
Chapitre 3 : Cuissons et refroidissement	Aller
Chapitre 4 : Dressage et présentation	Aller
Chapitre 5 : Nettoyage et entretien	Aller
Technologie professionnelle	Aller
Chapitre 1 : Procédés de fabrication	Aller
Chapitre 2 : Matières premières	Aller
Chapitre 3 : Matériels et outils	Aller
Chapitre 4 : Stockage et conservation	Aller
Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements	Aller
Chapitre 1 : Hygiène alimentaire	Aller
Chapitre 2 : Qualité sanitaire	Aller
Chapitre 3 : Nutrition	Aller
Chapitre 4 : Équipements et sécurité	Aller
Chapitre 5 : Entretien des matériels	Aller
Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social	Aller
Chapitre 1 : Organisation de l'entreprise	Aller
Chapitre 2 : Bases économiques	Aller
Chapitre 3 : Notions juridiques	Aller
Chapitre 4 : Règles sociales	Aller

Français

Présentation de la matière :

En **CAP Charcuterie-traiteur**, Français t'aide à mieux comprendre des consignes, **écrire clairement**, et t'exprimer sans stress, comme quand tu présentes une recette, une fiche produit, ou un argumentaire de vente.

Cette matière conduit à l'épreuve Français, histoire-géographie-EMC, avec un **coefficient 3**. Le plus fréquent est un passage en **mode CCF** en dernière année, avec un **écrit de 2 heures**, un **oral de 10 minutes**, et un **oral de 15 minutes** pour histoire-géographie-EMC.

Si tu es en examen ponctuel, tu gardes l'écrit de 2 heures, et tu passes un oral total de 25 minutes, dont 5 minutes de préparation. Un camarade a pris confiance en s'entraînant 3 minutes chrono, ça change tout.

Conseil :

Fais 3 séances de **20 minutes** par semaine. Entraîne-toi sur 1 corpus, puis écris **20 à 30 lignes** avec 1 idée par paragraphe, et 1 exemple concret lié au métier, comme l'étiquetage ou l'hygiène.

Pour l'oral, prépare 1 expérience simple en atelier, puis répète avec un minuteur. Retiens **3 réflexes**:

- Annoncer ton sujet en 15 secondes
- Donner 2 exemples concrets
- Finir par 1 bilan clair

Et termine toujours par une **relecture finale**.

Table des matières

Chapitre 1 : Compréhension de texte	Aller
1. Comprendre l'idée générale	Aller
2. Analyser les détails et le vocabulaire	Aller
Chapitre 2 : Rédaction	Aller
1. Préparer ton texte	Aller
2. Rédiger avec clarté et cohérence	Aller
3. Corriger et soigner la forme	Aller
Chapitre 3 : Expression orale	Aller
1. Préparer ta prise de parole	Aller
2. Argumenter et convaincre	Aller
3. Gérer le stress et l'oral professionnel	Aller

Chapitre 4 : Orthographe et grammaire	Aller
1. Règles de base	Aller
2. Accords et conjugaison	Aller
3. Orthographe professionnelle et relecture	Aller

Chapitre 1 : Compréhension de texte

1. Comprendre l'idée générale :

Objectif et public :

Savoir repérer l'idée principale d'un texte court, utile pour les sujets d'oral ou d'écrit en CAP Charcutier. Public: toi, élève en formation initiale ou en apprentissage.

Méthode pas à pas :

Lis le titre, le premier paragraphe et la dernière phrase, puis repère le sujet, l'opinion de l'auteur et les arguments clés. Note 3 idées fortes sur une feuille pour t'organiser.

Exemples et repères :

- Identifier la phrase qui résume le thème du texte.
- Repérer les connecteurs logiques comme mais, donc, parce que.
- Compter 5 à 10 idées essentielles selon la longueur du texte.

Exemple d'analyse rapide :

Texte sur hygiène en atelier: idée générale = respecter les règles d'hygiène pour éviter les contaminations. Note 3 mesures prioritaires: lavage des mains, désinfection des plans, stockage séparé des matières premières.

Connecteur	Fonction	Exemple
Mais	Opposition	Le produit est bon mais coûteux
Donc	Conséquence	Il a salé trop tôt, donc perte de qualité
Parce que	Explication	On le sèche plus longtemps parce que la viande est humide

2. Analyser les détails et le vocabulaire :

Repérer les connecteurs et les temps :

Apprends à reconnaître les mots qui relient les idées, ils montrent la logique du texte. Note aussi les temps verbaux pour situer actions et opinions, cela t'aide pour l'argumentation en examen.

Vocabulaire professionnel :

Identifie les termes techniques liés à la charcuterie, par exemple salaison, maturation, désossage. Si un mot te manque, note-le et vérifie sa définition dans ton cours ou en demandant au chef de stage.

Mini cas concret :

Contexte: en stage, tu dois lire une fiche recette de 3 pages pour fabriquer 20 rillettes, et en extraire les consignes d'hygiène et les étapes clés en 30 minutes.

- Lire titre et ingrédients en 10 minutes pour comprendre l'objet du texte.
- Souligne verbes d'action et chiffres en 5 minutes pour isoler les étapes.
- Écrire 6 actions prioritaires en 10 minutes pour la fiche synthèse.
- Remettre une fiche d'une page de 250 mots au tuteur au bout de 30 minutes.

Exemple d'exploitation du cas :

Tu extrais 6 actions: peser ingrédients, assaisonner, cuire à température donnée, refroidir, conditionner, étiqueter. Livrable: fiche synthèse d'une page de 250 mots avec 6 actions vérifiables par le tuteur.

Astuce lecture rapide :

Commence par surligner tous les verbes d'action et les chiffres, cela permet d'extraire 80% des informations utiles en 10 minutes et d'éviter les erreurs sur le terrain.

Check-list opérationnelle :

Tâche	Quand	Durée	Contrôle
Lire titre et conclusion	Début	5 minutes	Compréhension claire
Surligner verbes et chiffres	Pendant la lecture	5 à 10 minutes	Liste d'actions
Rédiger la fiche synthèse	Après lecture	20 minutes	Fiche d'une page
Relire avec tuteur	Remise	5 minutes	Validation tuteur

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir en CAP, apprends à repérer vite la **idée générale du texte** puis à extraire les détails utiles. Tu gagnes du temps en lisant d'abord le titre, le début et la fin, et en notant quelques idées fortes.

- Repère le sujet, l'opinion de l'auteur et 3 arguments, puis liste 5 à 10 idées selon la longueur.
- Utilise les **connecteurs logiques clés** (mais, donc, parce que) et les temps verbaux pour suivre la logique.
- Note le **vocabulaire professionnel charcuterie** et vérifie les mots inconnus.

En situation pro (fiche recette), surligne verbes d'action et chiffres, puis rédige une **fiche synthèse claire** avec des actions vérifiables. En 30 minutes, tu peux produire une page utile au tuteur et éviter les erreurs sur le terrain.

Chapitre 2 : Rédaction

1. Préparer ton texte :

Objectif et public :

Avant d'écrire, identifie l'objectif, le destinataire et le support, par exemple une fiche produit ou une réponse d'examen, pour adapter le ton, la longueur et les informations clés que tu dois transmettre.

Analyser la consigne :

Repère les mots-clés, les contraintes de forme et de longueur, puis souligne les verbes d'action comme expliquer, convaincre ou décrire pour savoir précisément ce qui est attendu.

Plan simple :

Fais un plan en 2 ou 3 parties, note 3 idées maximum pour chaque partie et attribue 10 à 15 minutes au brouillon, cela évite de t'éparpiller lors de la rédaction finale.

Exemple de planning :

Pour une rédaction de 30 minutes, consacre 10 minutes au brouillon, 18 minutes à la rédaction et 2 minutes à la relecture rapide pour corriger les fautes essentielles.

2. Rédiger avec clarté et cohérence :

Intro et conclusion :

Commence par une phrase d'accroche qui annonce le sujet, puis annonce brièvement le plan. Termine par une conclusion qui reprend l'idée principale et apporte une ouverture si possible.

Paragraphes et phrases sujet :

Chaque paragraphe doit traiter une seule idée, débiter par une phrase claire et être suivi de 1 à 3 phrases qui expliquent ou illustrent cette idée.

Connecteurs et vocabulaire :

Utilise des connecteurs logiques pour lier les idées, choisis un vocabulaire précis lié à la charcuterie, et évite les répétitions en variant les termes et les verbes.

Exemple de phrase d'accroche :

Notre nouveau saucisson sec, élevé au naturel, offre une texture ferme et un goût épicé, idéal pour une dégustation en tranches fines.

Astuce écriture :

Si tu bloques, écris d'abord les parties que tu maîtrises, puis reviens sur l'introduction, cela sauve souvent 5 à 10 minutes perdues à chercher la première phrase.

3. Corriger et soigner la forme :

Orthographe et grammaire :

Relis pour les accords et les conjugaisons. Lis ton texte à voix haute pour repérer les fautes et les phrases maladroites, puis corrige 5 erreurs prioritaires si le temps est limité.

Style et registre :

Adapte le registre au public ciblé, garde un ton professionnel pour la fiche produit et un ton clair et simple pour l'épreuve, évite l'argot et les abréviations non admises.

Temps et cohérence temporelle :

Vérifie la cohérence des temps verbaux, évite les sauts intempestifs entre présent et passé, et choisis le temps le plus adapté au type de texte demandé.

Mini cas concret :

Contexte : la boutique lance un saucisson artisanal à proposer en vitrine et sur un flyer.
Étapes : 1) définir nom et poids, 2) rédiger une description de 120 à 150 mots, 3) lister trois arguments de vente, 4) vérifier orthographe. Résultat : fiche prête en 30 minutes. Livrable attendu : texte de 140 mots, format pour impression A5, poids indiqué 200 g et prix conseillé 6,50 €.

Exemple de livrable attendu :

Description produit de 140 mots, trois arguments clairs, indications poids et prix, et deux phrases courtes pour l'accroche du flyer.

Vérification	Action rapide
Lisibilité	Relis à voix haute
Orthographe	Corrige 5 fautes clés
Informations produit	Vérifie poids et prix
Temps restant	Garde 2 à 5 minutes pour la relecture

Méthode pratico-pratique :

Étape 1, lis la consigne et souligne, Étape 2, fais un plan en 10 minutes, Étape 3, rédige en phrases courtes, Étape 4, relis et corrige 5 fautes majeures avant de rendre.

Connecteurs utiles :

Pour ordonner : d'abord, ensuite, enfin. Pour opposer : toutefois, pourtant. Pour ajouter : de plus, ainsi. Utilise-les pour rendre la logique visible au correcteur.

Astuce de stage :

Sur les étiquettes, j'appliquais la règle des trois infos clés : nom, poids, prix, cela évitait les retours clients et facilitait la vente en 2 secondes.

Ce qu'il faut retenir

Avant d'écrire, clarifie **objectif et public**, puis décortique la consigne (mots-clés, verbes d'action, contraintes) pour viser juste.

- Fais un **plan en 3 parties** simple : 2 ou 3 axes, 3 idées max par partie, et un brouillon chronométré.
- Rédige clair : une idée par paragraphe, phrase sujet + 1 à 3 phrases d'appui, et des **connecteurs logiques** pour guider.
- Soigne la forme : cohérence des temps, registre adapté, et **relecture rapide finale** pour corriger les 5 fautes prioritaires.

En contexte produit, n'oublie jamais les infos clés : nom, poids, prix, plus 3 arguments de vente. Garde 2 à 5 minutes pour relire avant de rendre.

Chapitre 3 : Expression orale

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :

Avant de parler, définis l'objectif de ton message et à qui tu t'adresses, client ou collègue. Cela t'aide à choisir le ton, le vocabulaire et la durée de ton intervention.

Plan simple :

Prépare un plan en trois parties, introduction, développement en 2 ou 3 points, et conclusion courte. Un pitch de vente doit durer entre 20 et 45 secondes en boutique.

Vocabulaire clé :

Privilégie des mots concrets et techniques que tu maîtrises, par exemple «terrine maison», «sans nitrite», «portion 120 g». Répète 2 ou 3 fois le mot clé pour marquer les esprits.

Exemple d'un pitch produit :

«Bonjour, notre terrine maison est préparée sans nitrite, portion 120 g, idéale pour un apéro. Veux-tu une dégustation rapide ?» Ce pitch prend environ 25 secondes.

Astuce préparation :

Note ton plan sur une fiche A6 et répète 5 fois avant le service, ça aide à mémoriser sans apprendre par coeur.

2. Argumenter et convaincre :

Structure des arguments :

Commence par un avantage client, ajoute une preuve concrète, puis termine par un bénéfice pratique. Exemple de séquence : goût, ingrédient local, économie de temps pour le client.

Utiliser des preuves concrètes :

Donne des chiffres simples, origine des matières premières ou temps de cuisson. Par exemple «Provenance porc, élevage local, 7 jours d'affinage», ces chiffres rassurent le client.

Réponses aux objections :

Prépare 3 réponses courtes aux objections fréquentes comme le prix, la conservation ou les ingrédients. Reste calme et reformule l'objection avant d'y répondre.

Exemple d'argumentaire pour une saucisse sèche :

«Notre saucisse sèche, 180 g, est préparée avec 80 pour cent de viande locale, affinage 21 jours, goûtez une tranche pour comparer».

Astuce vente :

Propose une dégustation de 10 à 15 secondes, beaucoup de clients achètent après la première bouchée.

Phrase	Usage
Bonjour, puis-je vous faire goûter ?	Accroche chaleureuse pour démarrer une vente
Cette recette contient 30 pour cent moins de sel	Argument santé ou différenciation produit
Conservation au frais jusqu'à 7 jours	Information pratique pour le client
Souhaitez-vous une portion pour emporter ?	Proposition de service additionnel

3. Gérer le stress et l'oral professionnel :

Gestuelle et voix :

Tiens-toi droit, garde les mains visibles, parle lentement et articule. Une voix posée et un sourire augmentent la confiance du client et le temps d'écoute.

Gestion du temps :

Viser 20 à 45 secondes pour un pitch court, 2 à 3 minutes pour une démonstration complète. Respecte le temps du client et propose une suite si nécessaire.

Téléphone et échanges rapides :

Au téléphone, annonce ton nom et le magasin, parle clairement, note le message en moins de 30 secondes. Raccroche après avoir résumé l'action à faire.

Exemple de gestion du stress en service :

Si tu sens l'énervement avant le rush, respire trois fois profondément, récite ton pitch une fois, puis entre en boutique en souriant.

Astuce de stage :

Sur mon premier stage, j'ai noté 5 objections fréquentes et mes réponses sur une fiche, ça m'a évité 70 pour cent des hésitations en caisse.

Cas concret : présentation d'une terrine en rayon :

Contexte : Vente lors d'un week-end promotionnel, objectif augmenter les ventes de terrines. Étapes : préparation du script 30 secondes, dégustation, proposition offre 2 pour 1. Résultat : hausse de 15 pour cent des ventes soit +30 unités vendues en 2 jours. Livrable attendu : fiche produit de 1 page et script oral de 30 secondes prêt à imprimer.

Check-list opérationnelle :

- Fiche produit prête et lisible avec poids, prix et origine

- Script oral de 30 à 45 secondes mémorisé
- Matériel pour dégustation prêt et hygiénique
- Réponses écrites aux 4 objections les plus courantes
- Retour chiffré après chaque service, par ex. nombre d'échantillons et ventes

Méthode pratico-pratique pour préparer une prise de parole :

Étape 1, définis objectif et public en 1 phrase. Étape 2, écris un plan en 3 points. Étape 3, sélectionne 4 connecteurs utiles comme «car», «donc», «par exemple», «en résumé». Étape 4, répète 5 fois à voix haute.

i Ce qu'il faut retenir

Pour réussir ton oral, clarifie d'abord **objectif et public**, puis prépare un **plan en 3 temps** et un vocabulaire concret (poids, origine, atouts) que tu peux répéter 2 à 3 fois.

- Construis tes arguments : avantage client, **preuves concrètes chiffrées**, bénéfice pratique.
- Anticipe **réponses aux objections** (prix, conservation, ingrédients) et reformule avant de répondre.
- Gère ton impact : posture droite, mains visibles, voix posée, pitch 20 à 45 secondes, dégustation courte si possible.

Au téléphone, annonce ton nom et le magasin, note vite, puis résume l'action à faire avant de raccrocher. Répète 5 fois ton script et appuie-toi sur une fiche simple pour rester fluide même sous stress.

Chapitre 4 : Orthographe et grammaire

1. Règles de base :

Orthographe lexicale :

Connaître l'orthographe des mots de métier évite les erreurs sur les étiquettes et les fiches produit, cela protège ta crédibilité auprès des clients et du patron en stage.

Ponctuation et majuscules :

La ponctuation organise l'information, la majuscule signale un nom propre ou le début d'une phrase, évite les majuscules gratuites sur les noms communs ou les intitulés de produits.

Exemple d'orthographe :

Sur une étiquette, écris "saucisse sèche" et non "saucisse Séche", attention au mot "sèche" qui prend un accent grave.

2. Accords et conjugaison :

Accord du nom et de l'adjectif :

L'adjectif s'accorde en genre et en nombre avec le nom, par exemple "tranches fines" au pluriel, cette règle évite les fautes visibles sur les menus ou les fiches prix.

Accord du verbe :

Accorde le verbe avec le sujet, même quand le sujet est éloigné ou inversé, c'est fréquent dans les descriptions produit et les comptes rendus de stage.

Exemple d'accord :

On écrit "Le charcutier prépare des rillettes", et non "préparent", car le sujet "le charcutier" est singulier.

3. Orthographe professionnelle et relecture :

Fiches produit et étiquetage :

Sur chaque fiche, vérifie ingrédients, allergènes et poids. Une erreur d'étiquetage peut coûter cher, corrige 1 erreur sur 100 au minimum pour viser une qualité professionnelle.

Révision rapide avant livraison :

Adopte une méthode de relecture en 3 étapes, lis à voix haute, vérifie les nombres et relis les noms propres, ainsi tu réduiras les coquilles avant de finaliser une commande.

Exemple de relecture :

Avant d'imprimer 200 étiquettes, je relis 10 étiquettes puis je corrige, puis j'automatise la vérification pour les 190 restantes afin d'éviter les fautes récurrentes.

Astuce de stage :

Garde un cahier avec 30 mots fréquents et leurs orthographes exactes, révise 10 minutes chaque jour et tu verras la différence en 2 semaines.

Mini cas concret :

Contexte :

Un artisan te demande de préparer 150 étiquettes pour un lot de pâtés, tu dois corriger les noms, les ingrédients et le poids avant impression.

Étapes :

- Vérifier les ingrédients et allergènes sur la fiche source
- Accorder les adjectifs et vérifier les nombres
- Relire 10 étiquettes exemples puis valider l'impression

Résultat et livrable attendu :

Livrer 150 étiquettes sans faute, taux d'erreur inférieur à 2%, fichier final au format PDF et une fiche de corrections listant 5 points modifiés.

Exemple de livrable :

Un PDF de 150 étiquettes corrigées et une page récapitulative indiquant 6 corrections effectuées et le responsable de la validation.

Petite anecdote :

La première fois en stage j'ai dû réimprimer 120 étiquettes à cause d'une faute sur "ail" et j'ai appris à toujours vérifier les listes d'ingrédients.

Action	Pourquoi
Relire à voix haute	Permet de repérer les mots oubliés et les accords manquants
Vérifier les chiffres	Poids et quantités sont sensibles sur les étiquettes
Consulter le cahier des mots	Évite les fautes sur les termes spécifiques au métier
Faire valider par un collègue	Un second regard réduit les erreurs de 50% en moyenne
Archiver la version corrigée	Permet de retrouver la version validée en cas de litige

Méthode pratico-pratique pour corriger un texte :

Plan simple :

- Lire pour comprendre l'idée
- Vérifier les accords et la ponctuation

- Contrôler les chiffres et noms propres

Vocabulaire clé :

Repère les mots métiers comme saucisson, rillettes, assortiment, allergène, traiteur, il faut les épeler correctement sur les documents.

Checklist opérationnelle :

Utilise cette mini checklist avant toute impression :

- Vérifier orthographe des ingrédients et allergènes
- Contrôler accords du nom et de l'adjectif
- Relire à voix haute 5 étiquettes au hasard
- Vérifier les poids et les unités
- Demander une validation écrite du responsable

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, la qualité passe aussi par l'écrit : maîtrise **l'orthographe des mots métiers**, la ponctuation et les majuscules pour éviter des erreurs visibles sur étiquettes, menus et fiches.

- Applique les **accords nom-adjectif** et l'accord du verbe avec le sujet, même s'il est éloigné.
- Sécurise l'étiquetage : ingrédients, allergènes, poids, unités et noms propres.
- Adopte une **relecture en 3 étapes** : lire à voix haute, contrôler chiffres, vérifier noms propres.

Avant d'imprimer en quantité, teste quelques étiquettes, corrige puis valide, idéalement avec un collègue. Une **checklist avant impression** et un cahier de mots fréquents t'aident à viser un taux d'erreur très bas et à protéger ta crédibilité.

Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique (EMC)

Présentation de la matière :

En **CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur)**, l'histoire-géographie et l'EMC t'aident à comprendre le monde, tes droits, et la vie en société, tout en améliorant ta façon de parler et d'argumenter, utile face à un client ou en équipe.

Cette matière conduit à une évaluation intégrée à l'épreuve de **français, histoire-géographie et EMC**, avec un **coefficient de 3**. En formation, c'est souvent en **contrôle en cours** en 2e année, sinon tu passes en **examen ponctuel**.

Pour l'histoire-géographie et EMC, l'évaluation est un **oral de 15 minutes**, avec analyse de document et échange. J'ai vu un camarade gagner des points juste en posant 2 repères clairs avant de répondre.

Conseil :

Vise simple et régulier: 2 séances de 20 minutes par semaine suffisent si tu révises les repères, et si tu t'entraînes à expliquer un document en 5 phrases, puis à répondre à 3 questions. Ça change tout le jour de l'oral.

Pour être prêt, fais une routine courte:

- Préparer 6 fiches de repères
- S'entraîner 1 fois par semaine à l'oral
- Relier un thème à ton métier, comme l'étiquetage ou la citoyenneté

Le piège, c'est de réciter sans expliquer, donc pense toujours: Je décris, j'interprète, je conclus.

Table des matières

Chapitre 1 : Repères historiques	Aller
1. Origine et évolutions principales	Aller
2. Implications pour ton métier aujourd'hui	Aller
Chapitre 2 : Espaces et territoires	Aller
1. Comprendre les espaces et territoires	Aller
2. Les grands types d'espaces en France	Aller
3. Analyser un territoire pour ouvrir ou améliorer une charcuterie	Aller
Chapitre 3 : Citoyenneté et règles	Aller
1. Qu'est-ce que la citoyenneté et pourquoi ça compte pour toi	Aller
2. Droits et devoirs essentiels au travail et dans la société	Aller

3. Participer à la vie collective et respecter les règles au quotidien **Aller**

Chapitre 1 : Repères historiques

1. Origine et évolutions principales :

Origines et antiquité :

La conservation de la viande commence dans l'Antiquité avec le salage, le fumage et le séchage, techniques qui permettent de nourrir armées et marins lors de longs voyages.

Moyen âge à révolution industrielle :

Au Moyen âge, la charcuterie se professionnalise avec des corporations et des spécialités locales, puis le commerce et les foires diffusent ces recettes à plus grande échelle.

Xxe siècle et innovations :

Le XXe siècle introduit la réfrigération, le conditionnement et des contrôles sanitaires plus stricts, ce qui transforme la durée de conservation et les pratiques des artisans.

Exemple d'évolution :

Au XIXe siècle, l'arrivée du froid industriel a réduit les pertes et a permis de vendre sur plus longues distances, obligeant les artisans à adapter caves et méthodes de maturation.

Période	Lieu	Événement	Impact pour la charcuterie
Antiquité	Méditerranée	Salage et fumage	Conservation sans froid, transport longue distance
Moyen âge	Europe	Corporations et spécialités	Diffusion de savoir-faire locaux
XIXe siècle	France et Europe	Froid industriel	Réduction des pertes, commerce plus large
XXe siècle	Mondial	HACCP et normes sanitaires	Traçabilité, sécurité alimentaire obligatoire

Ces repères t'aident à comprendre pourquoi le sel et le fumage restent pertinents, et pourquoi l'hygiène a pris autant d'importance dans ton futur métier.

2. Implications pour ton métier aujourd'hui :

Normes et hygiène :

Les réglementations imposent traçabilité et contrôles, et la méthode HACCP structure la prévention des risques. Respecter ces règles protège le consommateur et ta responsabilité d'artisan.

Techniques et outils :

Les outils ont évolué vers plus de précision, de la trancheuse aux chambres de séchage. Tu dois connaître températures, durées et hygiène pour sécuriser chaque produit.

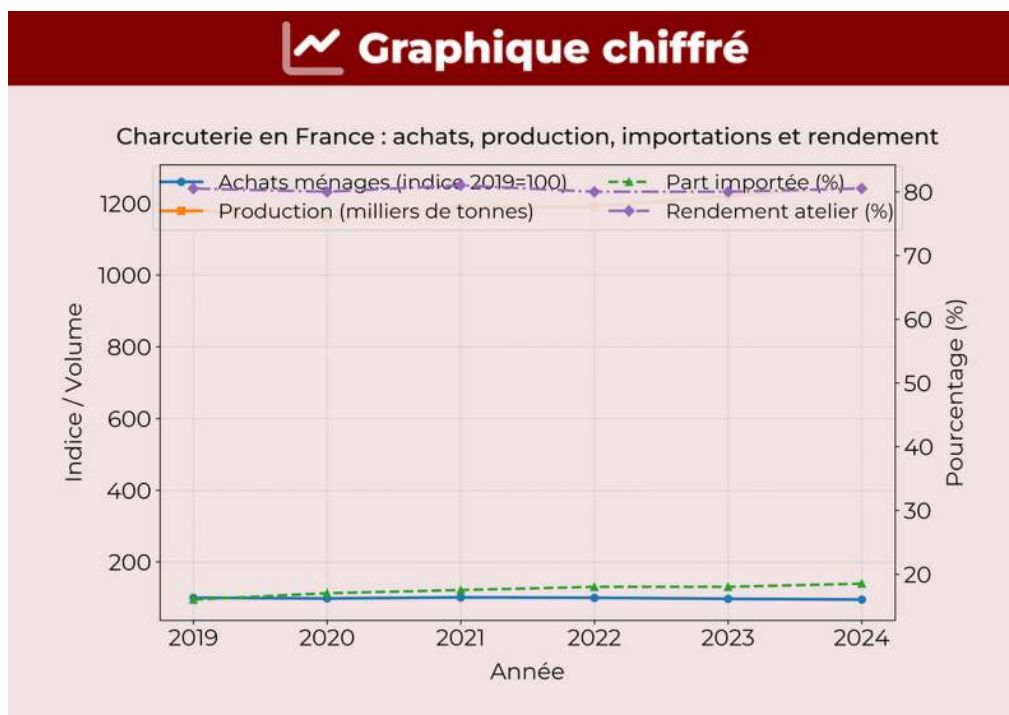
Transmission et formation :

Selon l'ONISEP, le CAP se prépare en 2 ans, il combine pratique en atelier et enseignements théoriques. Le stage en entreprise reste la clé pour apprendre gestes et organisation.

Exemple d'activité en stage :

Contexte : petite charcuterie de village, mission réaliser 20 kg de saucisson sec en 30 jours. Étapes : salage, assaisonnement, embossement, séchage contrôlé à 12-15 °C.

Résultat : 16 kg livrable, perte de poids 20%, avec fiche produit et étiquette.



Astuce pratique :

Note toujours la date de salage et le taux de sel sur ta fiche, tu gagneras du temps en stage et tu éviteras des erreurs coûteuses.

Petite anecdote : la première fois en atelier j'ai mal calculé le sel et j'ai appris l'importance de la fiche produit sur le tas.

Élément	Action rapide
Contrôle des températures	Vérifier et noter 2 fois par jour
Traçabilité	Compléter fiche produit et lot
Hygiène personnelle	Se laver les mains avant chaque manipulation
Pesée et rendement	Peser avant et après maturation, noter perte en %

i Ce qu'il faut retenir

La charcuterie naît avec le **salage, fumage, séchage** de l'Antiquité, puis se structure au Moyen âge via corporations et spécialités. Le froid industriel au XIXe siècle élargit le commerce, et le XXe siècle impose réfrigération, conditionnement et **normes HACCP et traçabilité**.

- Applique une **hygiène rigoureuse au quotidien** pour protéger le client et ta responsabilité.
- Maîtrise le **contrôle des températures**, les durées, et l'usage des outils (trancheuse, chambre de séchage).
- En CAP (2 ans), le stage t'apprend gestes, organisation et rendement (pertes de poids).

Garde une fiche produit claire : date de salage, taux de sel, lots et pesées. Ces repères expliquent pourquoi les méthodes traditionnelles restent utiles, mais toujours encadrées par l'hygiène moderne.

Chapitre 2 : Espaces et territoires

1. Comprendre les espaces et territoires :

Définition et notions clés :

Les espaces sont des lieux concrets, la ville, la campagne ou la zone commerciale, que tu peux mesurer et décrire. Les territoires sont des espaces organisés par des acteurs, des règles et des usages précis.

Temporalité et acteurs :

Depuis le XIXe siècle, des acteurs comme les communes, l'État et les entreprises transforment les espaces. Ces transformations affectent l'emploi, les transports et les consommations locales, utiles pour ton futur atelier.

Impact sur ton métier :

Choisir l'implantation d'une charcuterie dépend du territoire, de la clientèle et des flux. Un bon emplacement peut générer 20 à 40 % de chiffre d'affaires supplémentaire la première année.

Exemple d'aménagement d'une boutique :

Sur une rue passante, installer une vitrine claire et un parking vélo visible peut augmenter le passage client de 15 % après 3 mois.

2. Les grands types d'espaces en France :

Espaces urbains :

Les villes concentrent emplois et services, et attirent les clients. Selon l'INSEE, environ 81 % de la population vit en zone urbaine, ce qui influe sur la densité de ta clientèle potentielle.

Espaces ruraux et périurbains :

Les zones rurales ont moins de clients par mètre carré, mais une fidélité forte. Les périurbains offrent un compromis avec des zones résidentielles et un bon pouvoir d'achat local.

Espaces de production et logistique :

La proximité des fournisseurs et des marchés de gros réduit tes coûts de transport. Un trajet aller-retour réduit de 10 km te fait gagner environ 10 à 20 euros par livraison.

Astuce repérage terrain :

Pendant ton stage, note le flux de clients à trois moments, matinée, midi et fin d'après-midi, pendant 2 jours, tu auras déjà une bonne estimation du trafic.

3. Analyser un territoire pour ouvrir ou améliorer une charcuterie :

Étapes de l'analyse :

Commence par définir le périmètre, mesurer la population et repérer les commerces concurrents, puis évaluer les flux piétons et voitures sur 7 jours. Ces données guident tes choix pratiques.

Mini cas concret :

Contexte : une commune de 5 000 habitants veut une nouvelle charcuterie. Étapes : réaliser une enquête de rue 3 jours, compter 1 200 passages/jour devant l'emplacement, recenser 2 concurrents. Résultat : clientèle potentielle estimée à 1 500 clients/mois. Livrable attendu : une fiche d'implantation d'une page avec carte, 3 indicateurs chiffrés, et un tableau prévisionnel sur 12 mois.

Indicateurs utiles :

Mesure la distance moyenne entre clients et magasin, le nombre de ménages dans 500 mètres, et le panier moyen estimé. Ces chiffres servent à estimer un seuil de rentabilité réaliste.

Exemple d'étude rapide :

Après 1 semaine de relevés, un stagiaire a chiffré 800 passages/jour et estimé un chiffre d'affaires mensuel potentiel de 8 000 euros, ce qui a convaincu le gérant de tester une ouverture le samedi.

Check-list opérationnelle :

Utilise cette liste courte avant de proposer un aménagement ou une ouverture.

Élément	Pourquoi	À vérifier
Population locale	Estime la demande	Nombre de ménages dans 500 m
Flux de passage	Détecte les heures creuses et pleines	Comptage sur 3 jours
Concurrence	Savoir se différencier	Liste des 3 plus proches commerces
Accès et stationnement	Facilite la venue des clients	Places et signalisation
Fournisseurs	Réduit coûts et délais	Distance au marché de gros

Questions rapides pour t'entraîner :

Quel est le rayon de chalandise de 500 mètres pour une clientèle locale de 3 000 habitants, et combien de clients potentiels cela représente par mois ?

Ressenti personnel :

Quand j'ai fait ma première étude de terrain, j'ai été surpris de voir combien 2 panneaux bien placés pouvaient changer le flux de clients en 2 semaines.

Ce qu'il faut retenir

Un **espace concret mesurable** devient un **territoire organisé par des acteurs** (communes, État, entreprises) qui influencent emplois, transports et consommation. Pour ta charcuterie, l'implantation et l'aménagement comptent : un bon emplacement peut booster le chiffre d'affaires, et une vitrine lisible plus un parking vélo peuvent augmenter le passage.

- Repère le type d'espace : urbain (clientèle dense), rural (fidélité), périurbain (compromis), logistique (coûts).
- Mène une **analyse du flux** : comptages à plusieurs horaires, idéalement sur 7 jours.
- Suis une **check-list terrain** : population dans 500 m, concurrence, accès, stationnement, distance fournisseurs.

Avant d'ouvrir ou d'améliorer, transforme tes observations en chiffres simples (passages/jour, clients/mois, panier moyen). Avec une fiche d'implantation claire, tu sécurises tes choix et tu testes des actions concrètes (horaires, signalétique, ouverture le samedi).

Chapitre 3 : Citoyenneté et règles

1. Qu'est-ce que la citoyenneté et pourquoi ça compte pour toi :

Définition et origine :

La citoyenneté, c'est le fait d'appartenir à une communauté politique avec des droits et des devoirs. Pour la France, des étapes historiques comme 1789 ont posé des bases importantes pour ces droits.

Dates et acteurs :

La révolution de 1789 et la déclaration des droits ont façonné les libertés. Le droit de vote à 18 ans date de 1974, décision qui a donné la parole aux jeunes au niveau national.

Impact concret pour toi :

Être citoyen influence ton travail, tes droits au stage, et ton image professionnelle. Respecter les règles facilite l'embauche et les relations en entreprise, surtout dans un métier où la confiance est clé.

Exemple d'application :

Quand tu respectes les règles d'hygiène en atelier, tu montres que tu comprends les obligations civiles et professionnelles, ce qui rassure ton employeur et les clients.

2. Droits et devoirs essentiels au travail et dans la société :

Droits principaux :

Tu as droit au respect, à la sécurité au travail, à une rémunération juste et à la formation. Ces droits sont protégés par des lois et par des règles internes à l'entreprise où tu fais ton stage.

Devoirs et comportements attendus :

Tu dois respecter les horaires, appliquer les règles d'hygiène, signaler un danger et suivre les consignes de sécurité. Ces comportements limitent les risques et améliorent la qualité du travail.

Conséquences en cas de non-respect :

Un manquement peut mener à un avertissement, une note dans ton livret de stage, ou à une rupture de contrat. Dans le pire des cas, une infraction grave peut engager la responsabilité pénale.

Astuce terrain :

Note chaque règle importante dans ton carnet de stage dès le premier jour, tu gagneras du temps et évitera des erreurs fréquentes comme oublier la désinfection des plans de travail.

3. Participer à la vie collective et respecter les règles au quotidien :

Participer localement :

La citoyenneté passe par des gestes simples, comme voter, s'informer ou participer aux associations locales. Selon l'INSEE, la France compte environ 67 millions d'habitants, ce qui rend la participation collective essentielle.

Règles spécifiques au métier :

En charcuterie, tu dois respecter les règles d'hygiène alimentaire, d'étiquetage et de traçabilité, ainsi que les horaires. Ces règles protègent le client et la réputation de l'entreprise.

Mini cas concret :

Contexte : lors d'un stage de 2 semaines dans une charcuterie de 4 personnes, l'équipe relevait 6 incidents d'hygiène la première semaine, entre oublis de lavage de mains et mauvaise traçabilité.

Étapes mises en place :

Tu proposes un tableau de suivi quotidien, des rappels visibles sur 3 points critiques, et une courte formation pratique de 30 minutes le deuxième jour. Ces actions sont réalisables en 5 jours ouvrés.

Résultat et livrable attendu :

Résultat : les incidents sont passés de 6 à 2 par semaine, soit une réduction de 67 pour cent. Livrable : un rapport d'une page avec la liste des 5 actions mises en place et le tableau de suivi hebdomadaire.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu peux ajouter un check-list à chaque poste avec 5 vérifications, cela prend 2 minutes et réduit les erreurs courantes pendant la découpe et le conditionnement.

Action	But	Fréquence
Lavages de mains	Réduire la contamination	Après chaque tâche
Contrôle des températures	Respecter la chaîne du froid	2 fois par jour
Traçabilité des lots	Retrouver l'origine d'un produit	À chaque livraison
Affichage des consignes	Rappeler les règles	Permanente

Checklist opérationnelle rapide :

- Présente-toi au responsable le premier jour et demande le plan d'hygiène.
- Tiens un carnet de suivi avec 5 points contrôlés chaque jour.
- Respecte les horaires et signale toute absence au moins 24 heures en avance.
- Range ton poste après chaque service et note les anomalies.

Questions rapides pour t'entraîner :

- Quels sont 3 devoirs essentiels d'un employé en charcuterie ?
- En combien de jours peux-tu mettre en place un tableau de traçabilité simple ?
- Pourquoi le respect des règles améliore-t-il ta chance d'être embauché à la fin du stage ?

Ce qu'il faut retenir

La citoyenneté, c'est appartenir à une communauté avec des **droits et devoirs**. Au travail, ça se voit dans ta fiabilité, ton respect des règles et la confiance qu'on t'accorde.

- Connais tes droits : **sécurité au travail**, respect, rémunération juste, formation.
- Assure tes devoirs : horaires, consignes, signalement des dangers, **règles d'hygiène**.
- En métier alimentaire, maîtrise l'étiquetage et la **traçabilité des lots** pour protéger clients et entreprise.

Si tu ne respectes pas les règles, tu risques avertissement, rupture de stage ou même des conséquences pénales. Note les règles dès le premier jour et utilise une check-list courte pour éviter les oublis et progresser vite.

Mathématiques

Présentation de la matière :

En **CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur)**, les maths comptent via l'épreuve de **mathématiques et physique-chimie**, avec un **coefficient de 2**. En **CCF en 2** situations, pendant ta 2e année, tu passes **45 minutes** de maths notées sur 12, et 45 minutes de physique-chimie notées sur 8.

Si tu es évalué en **épreuve ponctuelle**, c'est un écrit final de **1 heure 30**, avec 45 minutes de maths. Tu bosses surtout les proportions, les pourcentages, les conversions, le calcul de coûts, pile ce qui sert en production et en vente, un ami a gagné 2 points en soignant ses unités.

Conseil :

Ma méthode préférée: 20 minutes, 3 fois par semaine, tu refais des exercices courts, puis tu corriges en notant 1 erreur type à éviter. En charcuterie, le piège classique, c'est d'oublier un facteur 10 dans les grammes et les kilogrammes.

Pour être prêt le jour J, entraîne-toi avec ce mini rituel:

- Relire l'énoncé et entourer les données utiles
- Écrire les unités à chaque ligne de calcul
- Finir par un contrôle rapide de cohérence

Le dernier mois, fais 2 sujets en temps limité, 1 sans interruption, puis 1 en conditions réelles, et garde la calculatrice pour vérifier, pas pour réfléchir à ta place.

Table des matières

Chapitre 1 : Calculs courants	Aller
1. Unités, conversions et proportions	Aller
2. Calculer prix, coûts et marges	Aller
Chapitre 2 : Proportions et pourcentages	Aller
1. Calculer pourcentages et variations	Aller
2. Appliquer les pourcentages au métier	Aller
3. Résoudre des problèmes pratiques avec proportions	Aller
Chapitre 3 : Tableaux et graphiques	Aller
1. Comprendre les tableaux et leur utilité	Aller
2. Construire un tableau de données pratiques	Aller
3. Lire et interpréter les graphiques	Aller
Chapitre 4 : Mesures et conversions	Aller

1. Unités et équivalences [Aller](#)
2. Mise à l'échelle des recettes [Aller](#)
3. Mesures spécifiques au métier [Aller](#)

Chapitre 1 : Calculs courants

1. Unités, conversions et proportions :

Objectif :

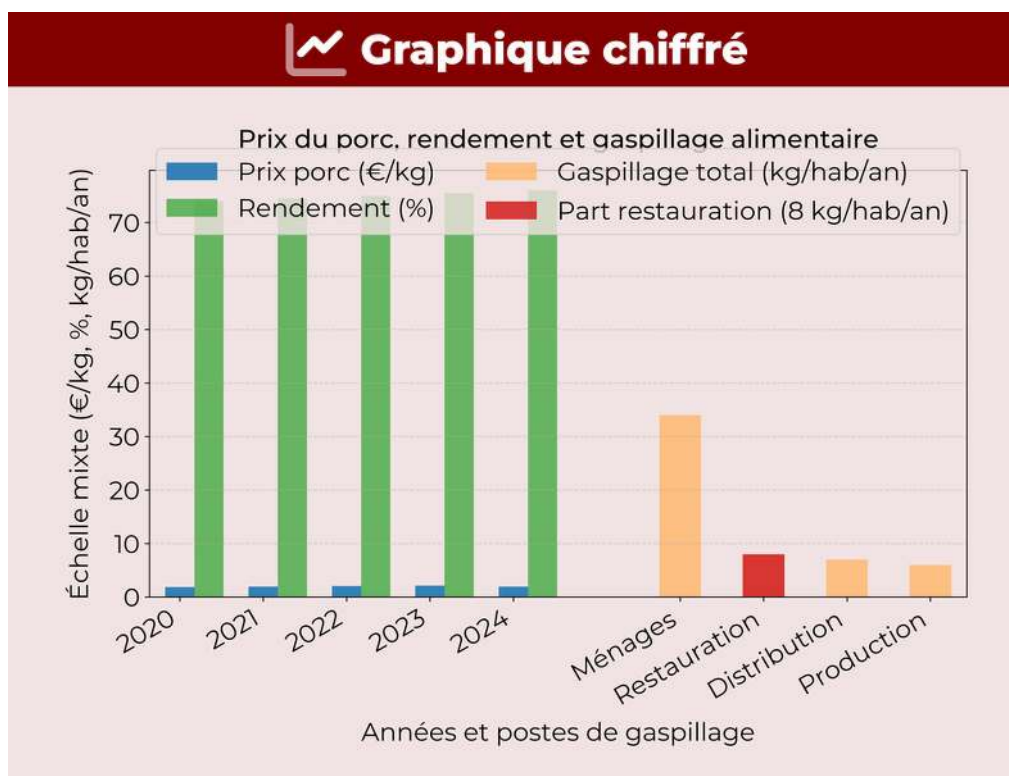
Apprendre à convertir kilogrammes, grammes et litres, et à utiliser pourcentages pour mesurer perte et rendement en atelier. Ces notions te serviront tous les jours pour les commandes et la production.

Conversions utiles :

Un kilogramme équivaut à 1 000 grammes, 100 grammes valent 0,1 kilogramme. Pour convertir, multiplie ou divise par 1 000, toujours indiquer l'unité finale pour éviter les erreurs.

Proportions et rendements :

Le rendement se calcule ainsi, rendement en % = masse utile après préparation / masse brute × 100. Ce pourcentage t'aide à prévoir les achats et le prix de revient par kilo.



Exemple d'application pour un rendement :

Tu achètes 10 kg d'épaule de porc à 6 € / kg, perte estimée 30 %. Masse utilisable = $10 \times 0,70 = 7$ kg. Coût brut = 60 €, coût par kg utilisable $\approx 60 / 7 = 8,57$ €.

Conversion	Valeur
1 kilogramme	1 000 grammes

250 grammes	0,25 kilogramme
Rendement 70 %	10 kg brut → 7 kg net

2. Calculer prix, coûts et marges :

Prix de revient et composition :

Somme des coûts d'achat, des ingrédients, de la main d'œuvre et des petits emballages divisée par le poids fini. Toujours indiquer le coût par kilo pour fixer le prix de vente.

Plan simple pour fixer un prix :

Calcule coût total par kg, ajoute marge souhaitée en pourcentage, arrondis le prix de vente. Par exemple, marge 30 %, coût 8,57 € / kg → prix = $8,57 \times 1,30 \approx 11,14$ €, arrondis à 11,20 €.

Mini cas concret :

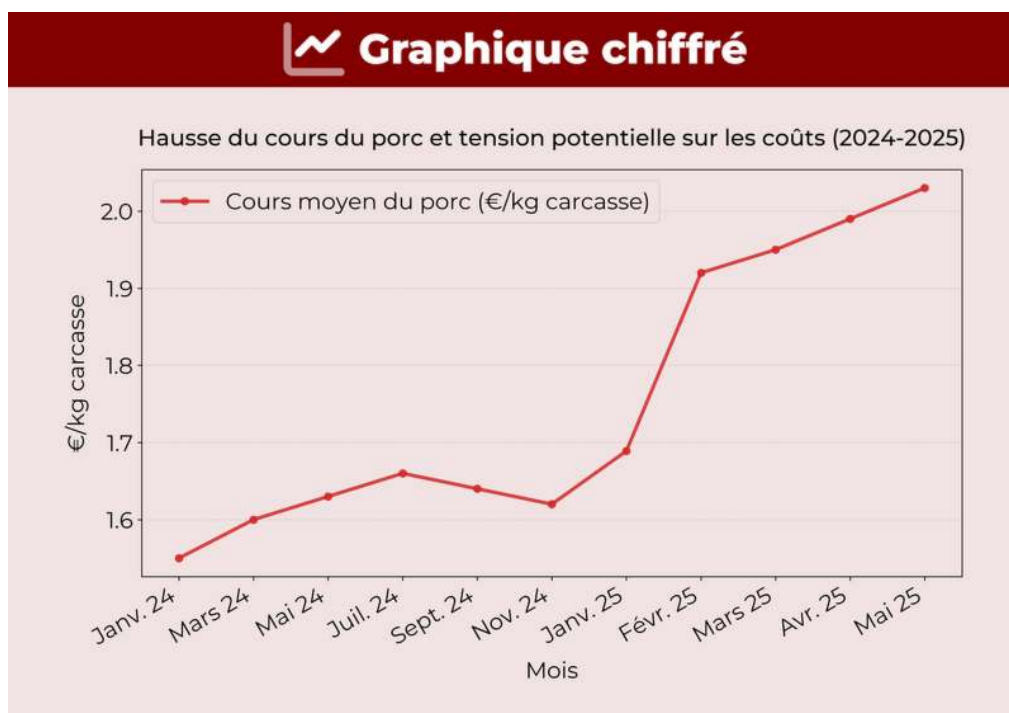
Contexte : Préparer 50 kg de saucisse sèche pour la boutique. Étapes : acheter 40 kg de viande à 5,50 € / kg et 10 kg de gras à 3,50 € / kg. Calculer coût, rendement et prix de vente.

Exemple de calcul pour la production :

Coût viande = $40 \times 5,50 = 220$ €. Coût gras = $10 \times 3,50 = 35$ €. Coût total matière = 255 €. Rendement attendu 85 % → produit fini = $50 \times 0,85 = 42,5$ kg.

Résultat et livrable attendu :

Livrable : une fiche de production chiffrée indiquant coût matière total 255 €, poids fini 42,5 kg, coût par kg fini = $255 / 42,5 \approx 6,00$ €. Prix conseillé pour marge 40 % $\approx 8,40$ € / kg.



Astuce terrain :

Surveille les arrondis, un centime multiplié par 100 kg modifie ta marge. Note toujours le rendement réel au premier lot pour ajuster les prochaines commandes.

Élément	Valeur
Coût matière total	255 €
Poids fini estimé	42,5 kg
Coût par kg fini	≈ 6,00 €
Prix conseillé (marge 40 %)	≈ 8,40 € / kg

Interprétation pour le métier :

Ces calculs te permettent de planifier les achats, éviter le surstock, et fixer des prix cohérents. Ils sont indispensables pour négocier avec le fournisseur et expliquer tes tarifs en boutique.

Vérification rapide	Action
Comparer rendement prévu et réel	Noter écart et ajuster commandes
Contrôler coût matière par lot	Mettre à jour fiche de prix
Vérifier arrondis et unités	Corriger les erreurs avant impression
Archiver la fiche de production	Sert pour audit et formation

Ce qu'il faut retenir

Tu dois savoir **convertir kg et g** (\times ou \div 1 000) et toujours écrire l'unité finale. Ensuite, tu relies pertes et achats grâce à **calculer le rendement** : $\text{masse utile} / \text{masse brute} \times 100$.

- Rendement : il transforme un poids brut en poids net et t'aide à prévoir commandes et prix de revient.
- **Coût par kg fini** : additionne matières, ingrédients, main d'œuvre, emballages, puis divise par le poids fini.
- Prix de vente : applique une **marge en pourcentage**, puis arrondis proprement.
- Contrôle : compare rendement prévu et réel, et surveille les arrondis.

Ces calculs te servent au quotidien pour limiter le surstock, négocier avec le fournisseur et justifier tes tarifs en boutique. Garde une fiche de production chiffrée et mets-la à jour à chaque lot.

Chapitre 2 : Proportions et pourcentages

1. Calculer pourcentages et variations :

Formules essentielles :

Pourcentage signifie une part sur cent, calcule-le en multipliant la proportion par 100. Pour une variation, utilise (valeur finale moins valeur initiale) divisé par valeur initiale fois 100, cela donne le pourcentage de variation.

Interpréter les résultats :

Un résultat de 15% peut signifier perte de poids, augmentation de prix ou baisse de rendement. Interprète toujours en relation avec l'unité d'origine pour prendre la bonne décision commerciale ou technique.

Exemple de calcul :

Tu as 10 kg d'épaule, après parage il reste 8,5 kg, la perte est de 1,5 kg soit $(1,5/10)$ fois 100 égal 15% de perte, utile pour ajuster le prix.

2. Appliquer les pourcentages au métier :

Salage et recettes :

Le dosage de sel se calcule souvent en pourcentage du poids brut. Pour 20 kg de viande avec 2,5% de sel, tu ajoutes 0,5 kg de sel, mesure précise pour la sécurité alimentaire.

Rendement et perte à la cuisson :

Le rendement varie, en charcuterie la perte peut être de 10 à 30% selon le produit. Calcule le poids final en multipliant le poids initial par $(1 \text{ moins taux de perte})$.

Prix, marge et majoration :

La majoration s'applique au coût pour obtenir le prix de vente, la marge s'exprime en pourcentage du prix. Vérifie toujours si tu veux une marge nette ou un coefficient multiplicateur.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Une épaule à 4,50 €/kg pèse 12 kg brut, après 12% de perte utilisable 10,56 kg, coût total 54 €, coût au kg utilisable 5,11 €, vente avec majoration 50% = 7,67 €/kg.

Une fois en stage, on a sous-estimé la perte et on a perdu près de 200 € de marge sur une semaine, ça m'a appris à toujours calculer les pourcentages.

Élément	Pourcentage	Pour 20 kg
Sel pour saumure	2,5%	0,50 kg
Perte à la cuisson	12%	2,40 kg

Rétraction complète attendue	25%	5,00 kg
------------------------------	-----	---------

3. Résoudre des problèmes pratiques avec proportions :

Mélanges et recettes à l'échelle :

Pour ajuster une recette, prends la viande comme base 100%. Convertis chaque ingrédient en pourcentage, puis multiplie par le poids désiré. Pour 50 kg, un ingrédient à 1% donne 0,5 kg.

Cas concret en atelier :

Contexte: production de 60 kg de saucisse sèche. Étapes: recette base 100% viande, ajout 2,5% sel, perte attendue 25%. Résultat: produit final 45 kg, livrable: fiche de production chiffrée.

Tâche	Question à se poser	Action simple
Vérifier poids initial	Quel est le poids brut en kg	Peser et noter sur la fiche
Calculer perte	Quelle perte attendue en %	Appliquer le pourcentage au poids
Préparer ingrédients	Quantités selon pourcentages	Peser chaque ingrédient
Mettre à jour fiche	Les chiffres concordent ils	Noter les valeurs finales
Contrôle final	Poids et qualité conforme	Vérifier température et aspect

Ce qu'il faut retenir

Les pourcentages traduisent une part sur 100 et servent à mesurer pertes, gains et dosages. Maîtrise la **formule de variation** : $(\text{final} - \text{initial}) / \text{initial} \times 100$, et relie toujours le résultat à l'unité de départ.

- Recettes : applique le **dosage au poids brut** (ex. 2,5% de sel sur 20 kg = 0,5 kg).
- Production : calcule le **rendement après pertes** (poids final = initial x (1 - perte)).
- Vente : distingue **marge ou majoration** pour fixer un prix juste.

En atelier, convertis les ingrédients en % (viande = 100%), mets à l'échelle, anticipe les pertes, puis note tout sur la fiche de production. Un mauvais % peut te faire perdre de la marge très vite.

Chapitre 3 : Tableaux et graphiques

1. Comprendre les tableaux et leur utilité :

Définition simple :

Un tableau organise des chiffres et des informations de façon claire, pour comparer rapidement des quantités, des fréquences ou des coûts. C'est l'outil de base pour prendre des décisions en magasin.

Quand utiliser un tableau ?

Tu utilises un tableau quand tu veux résumer des ventes, contrôler le rendement d'une recette ou suivre les pertes journalières, pour repérer les tendances en quelques secondes.

Exemple d'utilisation simple :

Tu notes les ventes quotidiennes de saucisson et tu les classes par jour, puis tu fais la somme pour savoir combien tu dois produire le lendemain.

Produit	Ventes jour 1	Ventes jour 2	Total 2 jours
Saucisson	12	15	27
Rillettes	8	5	13
Terrine	5	7	12

2. Construire un tableau de données pratiques :

Étapes pour créer un tableau :

1. Choisis les variables importantes, par exemple produit, poids, nombre vendu. 2. Récupère les données sur 3 à 7 jours. 3. Calcule totaux et moyennes pour décider de la production.

Exemple chiffré et calculs :

Sur 5 jours, tu as vendu 82 saucissons. Pour produire la semaine suivante, calcule la moyenne journalière 82 divisé par 5, soit 16,4 arrondi à 16 unités par jour.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Contexte : boutique vend 3 produits. Étapes : collecte 5 jours, calcul moyenne, fixer production. Résultat : réduire surproduction de 20%. Livrable : tableau hebdomadaire de production à 7 lignes.

Produit	Ventes 5 jours	Moyenne par jour	Production recommandée
Saucisson	82	16,4	16

Rillettes	34	6,8	7
Terrine	28	5,6	6

3. Lire et interpréter les graphiques :

Types de graphiques utiles :

Le diagramme à barres compare des quantités visibles, le camembert donne des parts relatives, et la courbe montre l'évolution dans le temps, utile pour suivre les ventes hebdomadaires.

Comment choisir et éviter les erreurs ?

Choisis l'axe adapté et évite d'arrondir trop tôt. Par exemple, ne transforme pas 16,4 en 30, sinon tu gonfles la production. Toujours annoter les unités, pièces ou kilogrammes.

Exemple d'interprétation :

Si le bar chart montre que saucisson représente 50% des ventes, tu augmentes sa production de 10% pour couvrir la demande, sans oublier un stock sécurité de 2 jours.

Astuce terrain :

En stage, je notais manuellement 7 jours, puis j'alignais en tableur, ça m'a évité 15 unités de gaspillage par semaine.

Étape	Action	Résultat attendu
Collecte	Noter ventes 5 à 7 jours	Donnée fiable
Synthèse	Faire totaux et moyennes	Base de production
Décision	Ajuster quantité produite	Moins de pertes

Mini cas concret :

Contexte : boutique vend 3 produits, objectif réduire pertes. Étapes : collecte 7 jours, calcul moyennes, fixer production, vérifier stock sécurité de 2 jours. Résultat : production ajustée, baisse perte de 18%.

Exemple de cas chiffré :

Tu récoltes 7 jours, total saucisson 112, moyenne 16 par jour. Avec stock sécurité 2 jours, tu prépares 48 unités par semaine. Livrable : tableau hebdomadaire de production et fiche stock.

Checklist opérationnelle :

- Recueillir données 5 à 7 jours
- Vérifier unités et poids
- Calculer totaux et moyenne

- Prendre décision production + stock sécurité
- Mettre à jour tableau chaque semaine

Ce qu'il faut retenir

Un tableau sert à organiser tes données pour comparer vite ventes, coûts ou pertes. Avec un **tableau de suivi**, tu repères les tendances et tu ajustes la production à partir de données prises sur quelques jours.

- Collecte 5 à 7 jours, puis calcule **totaux et moyennes** pour fixer une quantité réaliste.
- Choisis le bon visuel : barres pour comparer, camembert pour les parts, courbe pour l'évolution, c'est ton **choix du graphique**.
- Évite les erreurs : garde les unités, n'arrondis pas trop tôt, et pense au **stock sécurité 2 jours**.

En pratique, une moyenne journalière te donne une base simple, puis tu ajustes selon la demande et le stock. Mis à jour chaque semaine, ton suivi réduit la surproduction et les pertes.

Chapitre 4 : Mesures et conversions

1. Unités et équivalences :

Principes de base :

Dans la charcuterie, tu utilises surtout le gramme, le kilogramme, le millilitre et le litre, ainsi que les degrés Celsius pour les températures. Ces unités te servent tous les jours en production et en traiteur.

Conversions pratiques :

Souviens-toi que 1 kg vaut 1 000 g et 1 L vaut 1 000 ml. Pour l'eau, 1 ml pèse environ 1 g, mais la viande peut peser 1,02 g à 1,06 g par ml selon la densité.

Exemple d'unité :

Pour convertir 2,5 kg en grammes, multiplie 2,5 par 1 000, tu obtiens 2 500 g. Cette opération revient souvent pour ajuster les balances dans l'atelier.

Conversion	Équivalence
Grammes en kilogrammes	1 000 g = 1 kg
Millilitres en litres	1 000 ml = 1 L
Pourcentage de sel	1,8% = 18 g par kg
Taux de rendement viande cuite	Rendement usuel 70 à 90%

2. Mise à l'échelle des recettes :

Calculs de proportions :

Pour agrandir ou réduire un lot, calcule un facteur de multiplication simple. Divise le nouveau poids désiré par le poids de la recette d'origine, puis multiplie chaque ingrédient par ce facteur.

Dosage du sel et sécurité :

Le sel se dose en grammes par kilogramme. Si tu choisis 18 g de sel par kg, multiplie 18 par le poids total en kg pour obtenir la quantité totale de sel nécessaire.

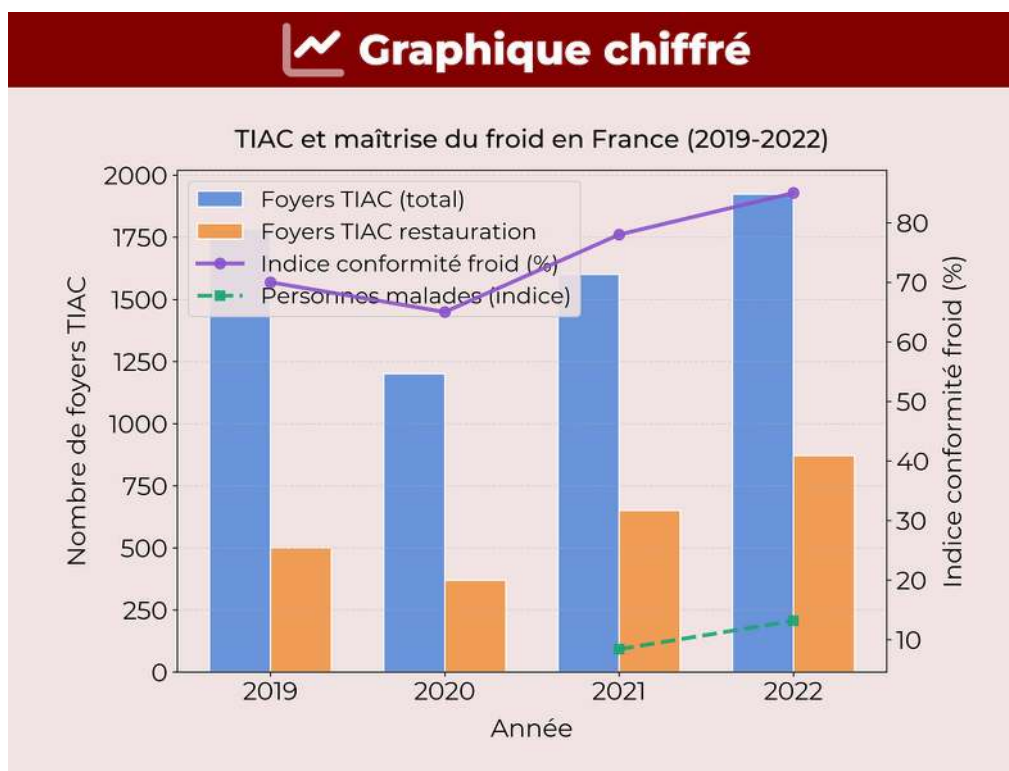
Exemple d'augmentation de lot :

Tu as une recette pour 3 kg et tu dois faire 12 kg. Le facteur est 12 divisé par 3, soit 4. Si la recette demande 150 g de sel, il te faudra 600 g pour 12 kg.

3. Mesures spécifiques au métier :

Températures et conservation :

D'après le ministère de la Santé, conserve les produits frais à 4 °C ou moins. Contrôlez les températures toutes les 4 heures en stage, notez les relevés et agissez si la valeur dépasse 4 °C.



Rendements et pertes :

Le rendement exprime le poids final divisé par le poids initial. Par exemple, 10 kg de viande devenant 8 kg après cuisson donne un rendement de 80 pour cent, utile pour tarifier et planifier.

Exemple de calcul de rendement :

Pour 15 kg de pièce crue qui rend 11,25 kg cuite, calcule 11,25 divisé par 15, tu obtiens 0,75 soit 75 pour cent de rendement, utile pour estimer la vente.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage, j'ai réduit la perte à la cuisson de 10 kg de pâté en adaptant la température, passant d'un rendement de 72 à 78 pour cent sur 2 semaines.

Mini cas concret : préparer un lot de terrine :

Contexte : tu dois produire 12 kg de terrine pour un événement. Étapes : multiplier la recette, peser ingrédients, saler à 18 g/kg, cuire et mesurer rendement. Résultat : terrine prête en 6 heures.

Livrable attendu :

Fiche de production chiffrée avec quantités par ingrédient, quantité totale de sel 216 g, temps de préparation 2 h, cuisson 4 h, rendement estimé 80 pour cent, poids final attendu 9,6 kg.

Checklist opérationnelle	Action
Vérifier la balance	Calibrer avant chaque lot, tolérance 1 g pour petites quantités
Contrôler la température	Consigner relevés toutes les 4 heures
Calculer le facteur	Nouveau poids divisé par poids initial
Noter le sel	Garder traçabilité en g par kg
Estimer rendement	Prévoir 70 à 90 pour cent selon procédé

Erreurs fréquentes et conseils :

Une erreur courante est d'oublier d'ajuster le sel lors du passage kg→g, ou de négliger la densité pour liquides épais. Toujours recalculer et noter, une fiche claire évite 1 perte sur 10 lots.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, maîtrise les unités (g, kg, ml, L, °C) et les conversions pour peser juste, adapter tes recettes et sécuriser la conservation. Retiens **1 kg = 1000 g** et **1 L = 1000 ml**, et pense que la densité varie selon les produits.

- Pour changer l'échelle d'une recette, calcule le **facteur de multiplication** (nouveau poids / poids initial) et applique-le à chaque ingrédient.
- Dose le sel en g/kg : **18 g par kg** signifie 18 g multipliés par le poids total en kg.
- Contrôle la sécurité : produits frais à 4 °C max, relevés toutes les 4 heures.
- Estime le rendement : poids cuit / poids cru (souvent 70 à 90%) pour planifier et tarifier.

Pour éviter les erreurs, recalculer, noter et vérifier la balance avant chaque lot est indispensable. Une fiche de production chiffrée (quantités, sel, temps, rendement) te fait gagner en régularité et limite les pertes.

Physique-Chimie

Présentation de la matière :

En **CAP Charcutier** (Charcuterie-Traiteur), la Physique-Chimie t'aide à comprendre le froid, la cuisson, les mélanges et la conservation, pour travailler plus proprement.

Cette matière conduit à l'épreuve **Mathématiques et physique-chimie**, écrite, de **coefficient 2**. En **en CCF**, tu es évalué en dernière année, 45 min en physique-chimie, noté sur **8 points**. En ponctuel, écrit **1 h 30**, dont 45 min pour la physique-chimie.

Je me rappelle d'un camarade, 2 conversions bien posées, et ses résultats sont devenus fiables.

Conseil :

Planifie 2 séances de 25 min par semaine. Garde une méthode: Données, unités, calcul, conclusion. Entraîne-toi sur des exercices liés à la chaîne du froid, aux saumures, à l'énergie des appareils.

Le piège, c'est la précipitation. Garde une checklist **avant de rendre**: Conversions, cohérence des températures, ordre de grandeur. Le jour J, réserve 8 minutes pour relire et corriger une erreur d'unité.

Table des matières

Chapitre 1 : Mesures et unités	Aller
1. Comprendre les unités et instruments	Aller
2. Mesurer en atelier et interpréter les données	Aller
Chapitre 2 : Température et énergie	Aller
1. Température et mesures pratiques	Aller
2. Énergie thermique et transferts	Aller
3. Régulation et sécurité en atelier	Aller
Chapitre 3 : Matière et transformations	Aller
1. États et structure de la matière	Aller
2. Transformations physiques et chimiques	Aller
3. Applications en charcuterie et sécurité	Aller

Chapitre 1 : Mesures et unités

1. Comprendre les unités et instruments :

Définition des unités :

Une unité est la référence utilisée pour mesurer une grandeur. Tu dois connaître le mètre, le kilogramme, la seconde et le kelvin, car ce sont les bases du système international utiles en atelier.

Unités usuelles et conversions :

En charcuterie, tu manipules surtout le gramme, le kilogramme, le litre et le millilitre pour les recettes, et le degré Celsius pour la cuisson et la conservation des produits.

Exemple de conversion :

Pour convertir 500 g en kilogrammes, divise par 1000, tu obtiens 0,5 kg. Pareil pour 250 ml, tu obtiens 0,25 L.

Instruments de mesure :

Les instruments courants sont la balance, la règle, le cylindre gradué et le thermomètre. Choisis l'appareil adapté, vérifie l'étalonnage et note l'incertitude avant la série de mesures.

- Balance électronique
- Règle graduée
- Cylindre gradué 100 ml et 1000 ml
- Thermomètre de cuisson

2. Mesurer en atelier et interpréter les données :

Manipulation courte (matériel, étapes, mesures) :

Matériel: balance, cylindre 1000 ml, bécher et thermomètre. Étapes: peser 500 g d'échantillon, mesurer son volume, noter la température. Fais 3 répétitions pour améliorer la fiabilité des résultats.

Formules utiles et interprétation :

Formule utile: densité = masse / volume. Si tu mesures 500 g et 600 ml, la densité vaut 0,83 g/ml. Interprète selon l'unité et arrondis à 2 décimales pour les fiches.

Échantillon	Masse	Volume	Densité
Échantillon 1	Valeur 500 g	Valeur 600 ml	Valeur 0,83 g/ml
Échantillon 2	Valeur 510 g	Valeur 610 ml	Valeur 0,84 g/ml
Échantillon 3	Valeur 495 g	Valeur 590 ml	Valeur 0,84 g/ml

Moyenne	Valeur 502 g	Valeur 600 ml	Valeur 0,84 g/ml
---------	--------------	---------------	------------------

La moyenne des mesures donne une densité de 0,84 g/ml, utile pour contrôler l'humidité de la farce. Si densité dépasse 1, réduit la quantité d'eau ou ajuste le liant pour obtenir la texture souhaitée.

Mini cas concret (contexte, étapes, résultat, livrable) :

Contexte: tu dois préparer 10 kg de farce pour 50 unités. Étapes: peser 7 kg viande, 200 g sel, 100 g épices et 700 g eau, puis homogénéiser la préparation avant embutissage.

Résultat attendu: 10 kg de farce prête et vérifiée en densité. Livrable: bon de pesée indiquant quantités détaillées et masse totale de 10 kg, signé et daté, prêt à joindre au dossier de traçabilité.

Astuce pratique :

Note la température, elle change le volume et la densité. En stage, j'ai perdu 500 g sur une recette à cause d'une balance mal étalonnée, vérifie l'étalonnage avant chaque série de pesées.

Vérification	Pourquoi
Vérifier étalonnage balance	Assurer précision des masses pour les recettes
Nettoyer instruments	Éviter contamination et erreurs de mesure
Noter unités utilisées	Éviter confusion entre g et kg, ml et L
Effectuer 3 répétitions	Obtenir moyenne fiable et détecter anomalies
Signer bon de pesée	Traçabilité et responsabilité en cas de contrôle

Ce qu'il faut retenir

Une unité sert de référence pour mesurer. En atelier, maîtrise les bases du SI et surtout les unités de recette (g, kg, ml, L) et de température (°C), avec des conversions simples (ex. 500 g = 0,5 kg).

- Choisis les bons outils et contrôle leur **étalonnage avant pesées** : balance, cylindre gradué, règle, thermomètre.
- Réalise 3 mesures, note les unités et calcule une moyenne pour une **mesure plus fiable**.
- Interprète avec la **formule densité masse** (densité = masse/volume) et arrondis à 2 décimales.
- Consigne tout sur un bon de pesée signé pour la **traçabilité en production**.

Pense à noter la température, car elle influence volume et densité. Si la densité est trop élevée, ajuste l'eau ou le liant pour retrouver la texture attendue.

Chapitre 2 : Température et énergie

1. Température et mesures pratiques :

Définition et échelle :

La température traduit l'agitation moyenne des particules. En charcuterie tu utilises l'échelle Celsius, parfois Kelvin pour les calculs, et tu évites Fahrenheit dans l'atelier en France, sauf cas techniques.

Mesurer en atelier :

Utilise un thermomètre à sonde étanche ou un thermocouple, vérifie l'étalonnage tous les 6 mois. Enfonce la sonde au cœur du produit et laisse stabiliser 15 à 30 secondes avant lecture.

Erreurs fréquentes :

Mesurer la surface, ne pas nettoyer la sonde ou lire trop vite cause des écarts de 1 à 5 °C, parfois plus, ce qui compromet la sécurité et la qualité des produits en lot.

Exemple de mesure :

Une saucisse cuite lue à 72 °C au cœur respecte la sécurité. Si ta sonde reste en surface et affiche 78 °C, vérifie la profondeur, tu risques une surcuisson inutile du produit.

2. Énergie thermique et transferts :

Modes de transfert :

Il existe trois modes: conduction pour les solides, convection pour les fluides et rayonnement pour la chaleur sans support. En atelier, conduction et convection gouvernent la cuisson et le refroidissement des préparations.

Calcul simple de chaleur :

Pour estimer l'énergie absorbée, utilise la formule $Q = m \times c \times \Delta T$, où Q est en joules, m en kilogrammes, c en J·kg⁻¹·K⁻¹ et ΔT en kelvin ou degrés Celsius.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Exemple numérique: chauffer une pièce de 200 g de viande de 5 °C à 72 °C, avec $c \approx 3\,500 \text{ J}\cdot\text{kg}^{-1}\cdot\text{K}^{-1}$, donne $Q \approx 0,2 \times 3\,500 \times 67 \approx 46\,900 \text{ J}$, soit environ 47 kJ.

Manipulation calorimétrique :

Matériel: calorimètre simple, thermomètre, balance, eau et échantillon. Mesure la température initiale, ajoute l'échantillon, puis relève la température toutes les 30 secondes pendant 5 minutes pour observer l'échange.

Temps (s)	Temp eau (°C)	Temp échantillon (°C)
0 s	60	10

30 s	55	20
60 s	52	30
90 s	50	38
120 s	49	44
150 s	48.5	48
180 s	48	50

Interprétation :

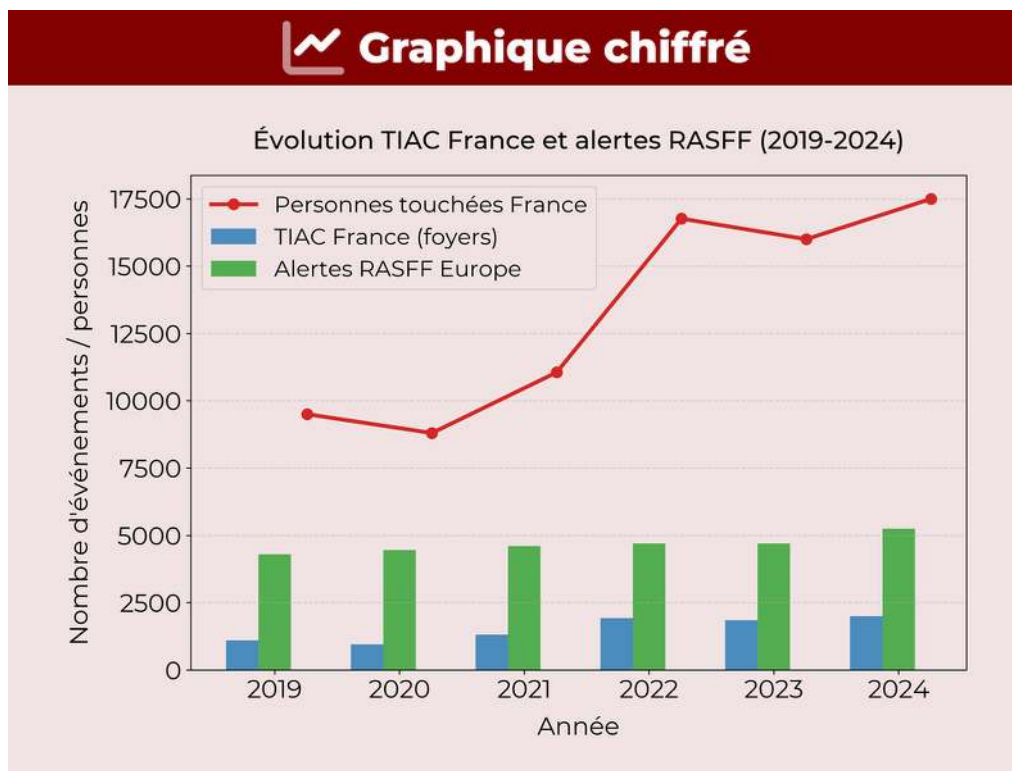
La température de l'échantillon converge vers celle de l'eau en quelques minutes, ce qui illustre la conduction thermique. Tu peux utiliser ces mesures pour estimer c ou vérifier l'isolation d'un emballage expérimental.

Je me souviens d'un stage où une sonde mal étalonnée a faussé un lot entier, j'ai appris qu'une vérification simple évite de grosses pertes.

3. Régulation et sécurité en atelier :

Températures de sécurité :

D'après le ministère de la Santé, respecte les températures recommandées: par exemple maintenir 70 °C au cœur pour certaines fabrications cuites, et refroidir à 3 °C en moins de 3 heures pour stockage en froid positif.



Régulation des installations :

Regle les consignes des fours et chillers, vérifie les alarmes et l'enregistrement toutes les 24 heures, et étalonne les sondes régulièrement pour éviter des pertes de production ou des retraits de lots coûteux.

Mini cas concret :

Contexte: ton atelier prépare 120 kg de saucisses cuites pour un marché, il faut cuire, contrôler la température au cœur, puis refroidir rapidement en tunnel. Étapes: pesée, cuisson, mesure, refroidissement en tunnel.

Résultat: 120 kg conformes, taux non conforme 1% soit 1,2 kg rejetés. Livrable attendu: fiche traçabilité avec 120 enregistrements horaires, températures, nom de l'opérateur et actions correctives documentées.

Tâche	Fréquence	Critère de réussite	Responsable
Vérifier sondes	Hebdomadaire	Écart $\leq 1^{\circ}\text{C}$	Opérateur
Contrôle enregistrement	Quotidien	Fichier complet	Responsable qualité
Nettoyage sonde	Après chaque lot	Sans résidu visible	Opérateur
Test alarme	Mensuel	Alarme fonctionnelle	Maintenance

Ce qu'il faut retenir

Tu mesures la température pour piloter cuisson et refroidissement : elle traduit l'agitation moyenne des particules. En atelier, prends une **sonde au cœur du produit**, propre, et vérifie l'étalonnage tous les 6 mois pour limiter les écarts.

- Stabilise 15 à 30 s et ne lis pas en surface, sinon tu peux te tromper de 1 à 5 °C.
- Maîtrise les **trois modes de transfert** : conduction, convection, rayonnement.
- Pour estimer le **calcul d'énergie thermique**, utilise $Q = m \times c \times \Delta T$.

Côté sécurité, vise 70 °C au cœur pour certaines cuissons et **refroidir à 3 °C** en moins de 3 h. Règle fours et chillers, teste les alarmes et trace tes contrôles pour protéger tes lots.

Chapitre 3 : Matière et transformations

1. États et structure de la matière :

Solides, liquides, gaz et colloïdes :

En charcuterie tu rencontres surtout solides, liquides et colloïdes, par exemple pâte de viande, saumure et émulsions. Comprendre leur comportement aide à contrôler texture, tenue à la cuisson et conservation en atelier.

Composition chimique et proportions typiques :

La viande contient en moyenne 70% eau, 20% protéines, 8 à 12% lipides et traces de sels minéraux. Ces chiffres expliquent pourquoi sécher, saler ou fumer change rapidement la matière et le goût.

Exemple d'observation :

Une pièce de 1 kg qui perd 150 g après 7 jours de séchage a perdu 15% de sa masse, surtout de l'eau, ce qui modifie texture et conservation.

2. Transformations physiques et chimiques :

Changements d'état, cuisson et dénaturation :

La cuisson provoque surtout la dénaturation des protéines entre 60 et 80 °C, modification responsable de la prise en fermeté et de la perte d'eau. Connaître ces températures évite viande sèche ou insuffisamment tenue.

Réactions chimiques importantes :

Tu dois retenir l'oxydation des lipides, la réaction de Maillard et l'effet du sel sur l'activité de l'eau. Ces réactions influencent couleur, arôme et durée de conservation des produits.

Exemple d'addition de sel :

Pour saler 5 kg de préparation à 3% tu ajoutes 150 g de sel, calcul obtenu par $0,03 \times 5000$ g. Le sel réduit l'activité de l'eau et améliore la conservation.

Manipulation courte - suivi de dessiccation :

Matériel : balance précision 1 g, bac perforé, thermomètre, hygromètre. Étapes : peser la préparation initiale, stocker 20 °C et 70% hygrométrie, peser tous les 3 jours, noter pertes. Interprétation : calculer perte en pourcentage et vitesse de séchage.

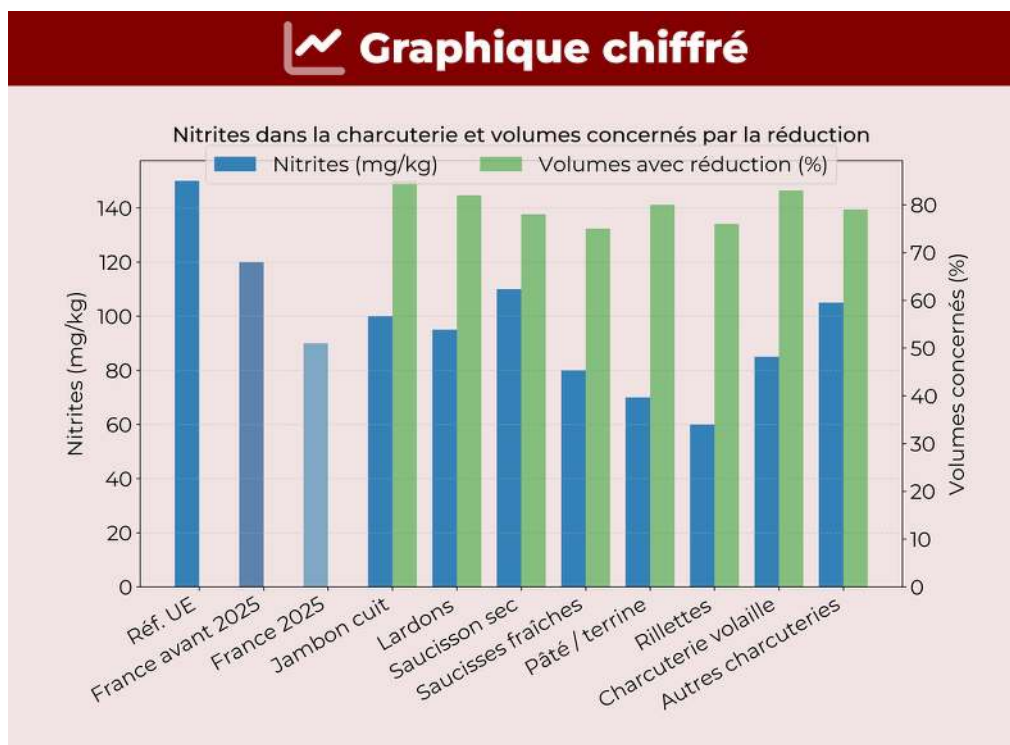
Jour	Masse restante (g)	Perte cumulée (%)
0	5000	0
3	4550	9
7	4250	15

14	3800	24
21	3500	30

3. Applications en charcuterie et sécurité :

Effet des ingrédients sur matière et texture :

Le sel, le sucre, la nitrite et les phosphates modifient la capacité de rétention d'eau, la liaison et la texture. Par exemple, 2 à 3% de sel assure liaison et conservation sans excès d'humidité.



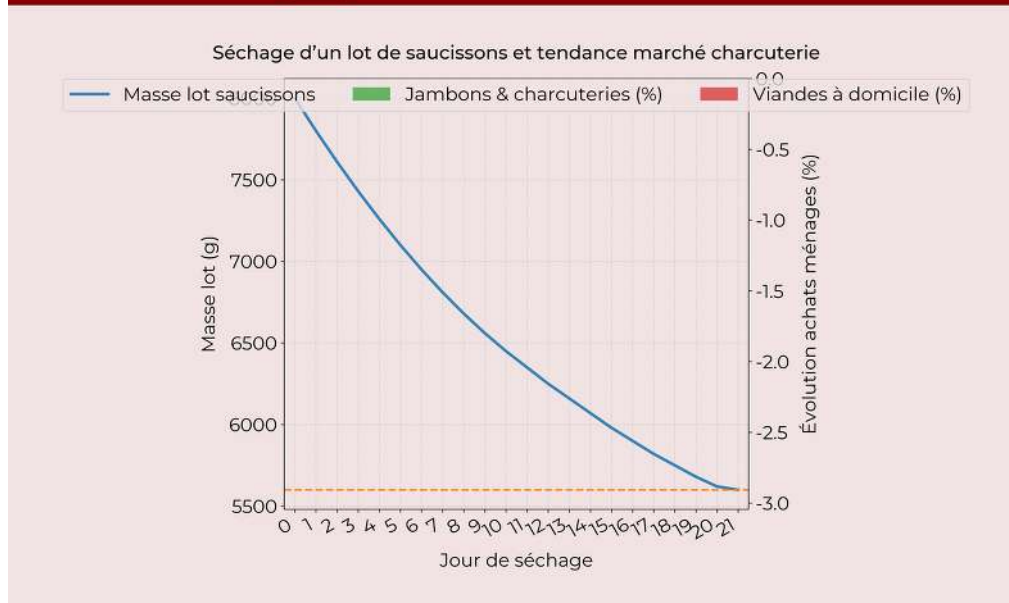
Sécurité, activité de l'eau et conservation :

D'après le ministère de la Santé, une activité de l'eau inférieure à 0,90 limite fortement le développement de la plupart des bactéries. Mesurer aw te permet d'ajuster salage et séchage pour sécuriser le produit.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu prépares 20 saucissons de 400 g pour un lot. Après salage et maturation la perte attendue est de 30%, poids final total estimé 5 600 g, fiche technique et tableau de suivi doivent lister masse initiale, sel ajouté et perte quotidienne.

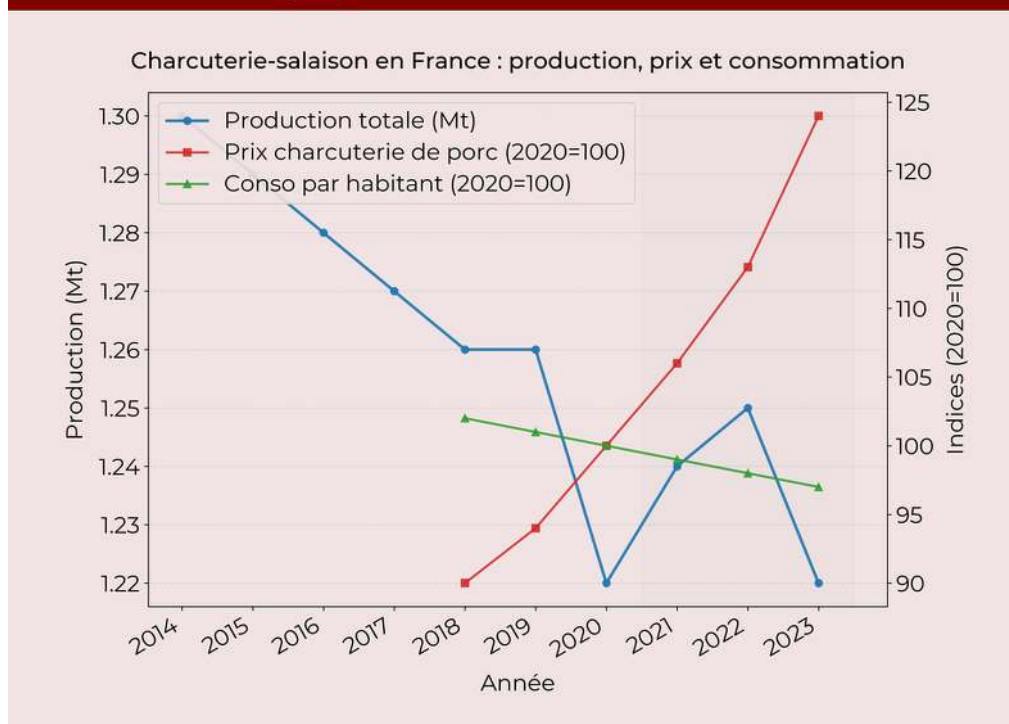
Graphique chiffré



Mini cas concret - fabrication d'un saucisson sec :

Contexte : commande de 20 pièces à 400 g. Étapes : hachage, assaisonnement 2.8% sel, embosser, maturation 6 semaines à 15-18 °C. Résultat attendu : perte moyenne 30%, poids final par pièce 280 g.

Graphique chiffré



Livrable attendu :

Fiche technique indiquant masse initiale 8 000 g, sel ajouté 224 g, pertes estimées 2 400 g, poids final total 5 600 g, et tableau de relevés journaliers. Ce document sert pour traçabilité et contrôle qualité.

Checklist opérationnelle sur le terrain :

Action	Fréquence	But
Pesée initiale	À chaque lot	Suivi masse et calcul pertes
Mesure aw	2 fois par lot	Vérifier sécurité microbiologique
Contrôle température	Quotidien	Garantir maturation régulière
Noter humidité	Quotidien	Éviter moisissures et dessèchement excessif

Astuce de stage :

Range toujours tes étiquettes avec la date et le pourcentage de sel, cela évite 1 erreur sur 10 en production et facilite la traçabilité lors des contrôles. J'ai appris ça en faisant 3 stages différents.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, comprendre les **états de la matière** et la composition de la viande (env. 70% d'eau) t'aide à maîtriser texture, tenue et conservation.

- À la cuisson, la **dénaturation des protéines** vers 60 à 80 °C raffermi mais fait perdre de l'eau.
- Le sel (souvent 2 à 3%) baisse l'aw : vise une **activité de l'eau** < 0,90 pour limiter les bactéries.
- Fais un **suivi de dessiccation** : pesée initiale puis régulière, contrôle température et hygrométrie, calcul des pertes en %.

Retiens aussi oxydation, réaction de Maillard et importance de la traçabilité (dates, % de sel). Un bon suivi te permet d'atteindre une perte cible, par exemple 30% sur un saucisson sec.

Langue vivante A (Anglais)

Présentation de la matière :

En CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur), la **Langue vivante A (Anglais)** conduit à une **épreuve obligatoire** notée sur 20, avec un **coefficient 1**. En **CCF en établissement**, tu es évalué pendant la formation. En examen final, c'est **écrit et oral**, pour **1 h 06**, dont 6 min d'oral.

Tu travailles un niveau **A2 du CECRL**, comprendre des messages simples, lire un court document, écrire un texte bref, et parler en continu puis en interaction. Un camarade m'a dit qu'oser décrire une terrine en anglais, même avec 2 erreurs, l'a débloqué pour l'oral.

Conseil :

Objectif: Être à l'aise sur des situations pro, accueil, commande, allergènes, cuisson, conservation. Fais 10 minutes par jour, 5 jours par semaine, avec une fiche vocabulaire par thème, puis rejoue la scène à voix haute.

- Prépare 12 phrases prêtes à dire
- Écris 2 mini textes de 60 à 80 mots
- Entraîne-toi sur 3 audios courts

Piège fréquent: Vouloir parler vite, tu perds en clarté. Vise des phrases courtes, articule, et garde 5 mots de secours pour relancer, for example, "Could you repeat", "In my shop", "I recommend". Le jour J, respire, et pense communication avant perfection.

Table des matières

Chapitre 1 : Compréhension orale	Aller
1. Repérer l'information essentielle	Aller
2. Mettre en place des stratégies pratiques	Aller
Chapitre 2 : Compréhension écrite	Aller
1. Décoder un texte rapidement	Aller
2. Chercher l'information utile	Aller
3. Mise en pratique métier	Aller
Chapitre 3 : Expression orale	Aller
1. Préparer ta prise de parole	Aller
2. Phrases utiles et vocabulaire métier	Aller
3. Dialogues et cas concrets	Aller
Chapitre 4 : Expression écrite	Aller
1. Organiser un texte bref	Aller
2. Rédiger des fiches produit et étiquettes	Aller

3. Corriger et améliorer ton anglais écrit [Aller](#)

Chapitre 1 : Compréhension orale

1. Repérer l'information essentielle :

Objectif et public :

Ce point t'aide à capter l'essentiel d'un message audio en anglais, utile en magasin quand un client passe une commande ou qu'un collègue donne une consigne rapide.

Signaux à écouter :

Écoute les mots chiffres, produits, quantités, et verbes d'action comme want, need, take. Ces éléments te permettent de comprendre l'intention générale en moins de 10 secondes.

Techniques de sélection :

Commence par repérer les mots de contenu, puis confirme le sens avec les indices contextuels comme le ton de voix ou la vitesse de parole. Cela réduit les erreurs de commande.

Exemple d'écoute rapide :

Customer: "I need two slices of smoked ham and 4 sausages please." (Client : "J'ai besoin de deux tranches de jambon fumé et de 4 saucisses s'il vous plaît.")

Phrase en anglais	Traduction française
How many do you want?	Combien en voulez vous ?
Can I have half a kilo of ham?	Puis je avoir un demi kilo de jambon ?
Please wrap it thinly.	Veuillez l'emballer finement.
Is that all?	C'est tout ?
I would like to taste the product.	J'aimerais goûter le produit.
Could you slice it thin?	Peux tu le trancher finement ?

2. Mettre en place des stratégies pratiques :

Plan simple :

Adopte une routine en 3 étapes pour chaque écoute, écoute générale, repérage des mots clés, reformulation courte. Cette méthode prend environ 20 à 30 secondes par échange moyen.

Exercices recommandés :

Travaille 15 minutes par jour avec des extraits audio de commandes. Répète l'exercice 5 jours par semaine pour améliorer la compréhension et la rapidité.

Mini cas concret :

Contexte : un client commande en anglais 6 pièces variées. Étapes : écoute, note des quantités, reformulation. Résultat : commande servie en 3 minutes. Livrable attendu : ticket écrit avec 6 items et quantités.

Exemple de mini cas :

Client: "Can I get three smoked sausages and one pâté, please?" (Client : "Puis je avoir trois saucisses fumées et un pâté, s'il vous plaît ?") Tu répètes pour confirmer, tu notes 3 sausages, 1 pâté, tu scindes la préparation.

Erreurs fréquentes :

Mauvaise écoute: confondre "half" et "whole", conduire à des erreurs de poids. Mauvaise reformulation: répéter les mots sans chiffre. Corrige en confirmant toujours la quantité.

- Confusion fréquente: "two" prononcé rapidement, écoute active évite l'erreur.
- Mauvaise traduction: dire "piece" au lieu de "slice", reformule par "slice" pour les tranches.
- Oubli d'unités: toujours demander grammes ou kilos si ambigu.

Exemple d'erreur corrigée :

Wrong: "I want two ham" (Incorrect: "I want two ham") Corrected: Ask "Two slices or two kilos?" (Deux tranches ou deux kilos ?) This avoids a wrong portion.

Élément	Question à se poser
Quantité demandée	Est ce que c'est en tranches ou en poids ?
Type de produit	Fumé, nature, ou pâté ?
Délai de préparation	Combien de minutes pour préparer ?
Confirmation	As tu reformulé la commande ?

Mini dialogue utile :

Client: "I'd like half a kilo of cured ham please." (Client : "Je voudrais un demi kilo de jambon sec s'il vous plaît.")

Toi: "Half a kilo, thin slices, right?" (Toi : "Un demi kilo, tranché fin, d'accord ?")

Checklist opérationnelle :

Utilise cette liste sur le terrain pour chaque commande en anglais, elle te guide et limite les erreurs.

- Écoute la phrase entière avant de répondre.
- Repère les chiffres et unités et écris les immédiatement.
- Reformule la commande en anglais et en français si besoin.
- Vérifie la cuisson ou la coupe demandée.
- Note le temps estimé de préparation et préviens le client.

Ce qu'il faut retenir

Tu apprends à comprendre vite une commande en anglais en te concentrant sur **repérer les mots clés** (chiffres, produits, quantités, verbes comme want/need/take) et sur le contexte (ton, vitesse). L'objectif est de capter l'essentiel en quelques secondes et d'éviter les erreurs.

- Applique une **routine en 3 étapes** : écoute globale, mots de contenu, puis reformulation courte.
- Pratique 15 minutes par jour avec des extraits de commandes, 5 jours par semaine.
- Évite les pièges (half vs whole, two trop rapide) et **confirmer la quantité** : tranches ou poids.
- Pour sécuriser l'échange, **reformuler la commande** et demander les unités si c'est ambigu.

En magasin, note immédiatement chiffres et unités, puis vérifie la coupe (thin slices) et le type de produit. Une reformulation claire te fait gagner du temps et limite les mauvaises portions.

Chapitre 2 : Compréhension écrite

1. Décoder un texte rapidement :

Objectif et public :

Ce point t'apprend à repérer rapidement les informations clés d'un texte en anglais, utile pour lire une étiquette, une fiche technique ou une commande. J'explique des méthodes simples et concrètes.

Plan simple :

Commence par survoler le document, repère titres et chiffres, puis lis en détail pour les zones demandées. Applique la règle des 2 lectures: 1 rapide, 1 approfondie. Un jour, j'ai presque oublié un allergène, depuis je vérifie toujours deux fois.

Repères utiles :

- Titres et sous-titres
- Chiffres et unités
- Mots répétés ou en gras

2. Chercher l'information utile :

Mots clés et indices :

Identifie mots répétitifs, unités, verbes modaux et chiffres. Ces indices indiquent l'information importante, par exemple quantité, date limite ou instruction de cuisson, essentiels pour éviter une erreur en production.

Lire en diagonale :

La lecture en diagonale te fait gagner 30 à 60 secondes par document, tu repères noms propres, chiffres et verbes. Ensuite relève les lignes contenant des mots-clés pour une lecture plus précise.

Vérifier la cohérence :

Relis les passages suspects pour valider sens et unités, vérifie que les chiffres concordent entre le texte et l'étiquette. Une incohérence peut signifier une erreur d'écriture ou d'unité à corriger.

Exemple d'identification d'un ingrédient :

In English: "Contains mustard and celery" (Contient de la moutarde et du céleri). Tu notes les allergènes et ajoutes la mention sur la fiche produit pour prévenir la clientèle.

Astuce rapide :

Crée une fiche mots-clés de 20 à 30 mots anglais utiles en boucherie-charcuterie, relis-la avant chaque lecture d'étiquette pour gagner du temps en atelier.

Phrase en anglais	Traduction française
Ingredient	Ingrédient
Allergen	Allergène
Best before	Date de consommation recommandée
Use by	À consommer jusqu'au
Net weight	Poids net
Shelf life	Durée de conservation
Producer	Producteur
Quantity	Quantité
Order	Commande

3. Mise en pratique métier :

Mini cas concret :

Contexte: commande anglaise pour 30 plateaux apéritifs destinés à un événement, précision des quantités en livres et ounces. Tu dois convertir, vérifier ingrédients allergènes et préparer fiches.

Étapes :

- Convertir les quantités en kg et grammes, noter toutes les valeurs.
- Vérifier la présence d'allergènes et annoter chaque portion.
- Rédiger une fiche de préparation avec étapes de découpe et cuisson.

Résultat chiffré :

Résultat: préparation de 30 plateaux, poids total estimé 60 kg, portion moyenne 2 kg, délai d'exécution 24 heures. Livrable: 1 fiche imprimée par plateau, total 30 fiches.

Livrable attendu :

Fiche de préparation claire, 1 page par plateau, total 30 pages, mentions allergènes, poids par portion et étapes de préparation. Document signé et daté par le responsable avant livraison.

Mini-dialogue :

Chef: "Check the allergens list" (Chef: "Vérifie la liste des allergènes"). Apprentice: "Got it, I'll update the file" (Apprenti: "Compris, je mets à jour le fichier").

Étape	Action
-------	--------

Vérifier la date	Contrôler la date de péremption ou best before
Confirmer la quantité	Comparer poids indiqués et commande
Vérifier les allergènes	Note tous les allergènes sur la fiche
Convertir unités	Convertir livres/ounces en kg et g si nécessaire
Signature finale	Faire signer la fiche par le responsable

Ce qu'il faut retenir

Tu apprends à comprendre vite un document en anglais (étiquette, fiche, commande) en repérant l'essentiel et en évitant les erreurs.

- Applique la **règle des 2 lectures** : survol (titres, chiffres, gras), puis lecture ciblée.
- Utilise la **lecture en diagonale** pour trouver noms propres, unités, verbes modaux et dates.
- Fais une double vérification : cohérence des chiffres et unités, et **vérifier les allergènes** avant d'annoter la fiche.
- En situation métier, pense à **convertir les unités** (lb, oz), puis rédige une fiche claire, signée et datée.

En pratique, tu gagnes du temps tout en sécurisant la production : quantités justes, mentions obligatoires et documents fiables. Ta routine de contrôle devient ton filet de sécurité avant livraison.

Chapitre 3 : Expression orale

1. Préparer ta prise de parole :

Objectif et public :

Tu dois pouvoir te présenter, parler d'un produit, et donner un prix en anglais face à un client. Ce sont des gestes simples qui rassurent et augmentent tes ventes en situation réelle.

Plan simple :

- Saluer le client clairement
- Poser une question pour cibler le besoin
- Proposer une suggestion courte
- Indiquer le prix et conclure

Exemple d'introduction :

"Good morning, how can I help you today?" (Bonjour, comment puis-je vous aider aujourd'hui ?) Prononce lentement, utilise des mots simples, et souris, c'est souvent plus efficace qu'un long discours.

2. Phrases utiles et vocabulaire métier :

Vocabulaire essentiel :

Concentre-toi sur les mots utilisés au comptoir, comme kilogram, slice, cold cuts, price. Maîtrise 10 à 15 expressions courtes pour être fluide lors des ventes rapides.

Verbes clés :

- To slice – trancher
- To weigh – peser
- To recommend – recommander
- To wrap – emballer

Phrase en anglais	Traduction en français
Can I help you?	Puis-je vous aider ?
Do you want it sliced or whole?	Vous le voulez tranché ou entier ?
How many grams would you like?	Combien de grammes désirez-vous ?
Price per kilo	Prix au kilogramme
Would you like it packed to go?	Souhaitez-vous que je l'emballer pour emporter ?

It will be ready in one minute	Ce sera prêt dans une minute
Do you have any allergies?	Avez-vous des allergies ?
Would you like a sample?	Souhaitez-vous un échantillon ?
That costs	Cela coûte

Astuce pratique :

Apprends des phrases de 3 à 6 mots, répète-les 10 fois avant le service du matin, ça aide à garder le rythme quand le comptoir est bondé.

3. Dialogues et cas concrets :

Cas concret – service du samedi :

Contexte : samedi matin, 3 heures de service, 60 clients, objectif augmenter le panier moyen de 1,5 euro par client. Étapes : saluer, questionner, proposer, peser, encaisser. Livrable : fiche dialogue de 6 lignes en anglais.

Mini dialogue :

"Hello, can I help you?" (Bonjour, puis-je vous aider ?) "Yes please, I want 300 grams of ham, please." (Oui s'il vous plaît, je voudrais 300 grammes de jambon, s'il vous plaît.) "Sliced or whole?" (Tranché ou entier ?) "Sliced please, thin cuts." (Tranché s'il vous plaît, fines tranches.) "That will be 4.50 euros." (Cela fera 4,50 euros.)

Erreur fréquente :

Les erreurs courantes sont d'utiliser des mots trop rares ou d'oublier le mot pour "gramme". Corrige-toi en pratiquant des phrases brèves et précises pour éviter les confusions au comptoir.

Action sur le terrain	À faire
Saluer	Dire "Good morning" et sourire
Question rapide	Demander "How can I help you?"
Préciser la quantité	Utiliser "grams" ou "kilo"
Proposition	Suggérer un complément court
Conclusion	Donner le prix et emballer

Erreurs fréquentes :

Voici des formulations à éviter et leur version correcte en français, pratique pour corriger les habitudes de parole.

Mauvaise formulation en anglais	Version correcte en français
---------------------------------	------------------------------

I want ham 300	Je voudrais 300 grammes de jambon
Price it?	Quel est le prix ?
Give sample?	Pouvez-vous proposer un échantillon ?

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En ajoutant deux phrases en anglais standardisées au démarrage du service, une équipe a gagné 5 secondes par client en moyenne, soit environ 20 minutes économisées sur 240 clients.



Préparer des portions de 300 g pour faciliter le service et la vente

Ce qu'il faut retenir

Pour réussir ton expression orale au comptoir, vise un objectif simple : rassurer le client et vendre plus avec des phrases courtes et claires. Prépare un **plan de vente simple** et maîtrise un **vocabulaire métier essentiel** (grams, kilo, slice, price).

- Enchaîne : salut, question, suggestion courte, prix, conclusion.
- Apprends 10 à 15 expressions utiles et répète des phrases de 3 à 6 mots avant le service.
- Utilise des verbes clés : to slice, to weigh, to recommend, to wrap.
- Évite les mots rares et pense toujours à dire **la quantité en anglais**.

En situation réelle, un mini dialogue standardisé suffit : tu proposes, tu précises tranché ou entier, tu annonces le prix. En répétant et en standardisant 2 phrases, tu gagnes du temps par client et tu gardes un rythme fluide même quand c'est bondé.

Chapitre 4 : Expression écrite

1. Organiser un texte bref :

Objectif et public :

Tu dois savoir écrire des messages courts en anglais pour clients ou collègues, par exemple un email, une étiquette ou une consigne. Adapte le ton selon le destinataire et reste clair.

Plan simple :

Utilise structure en trois parties, une phrase d'ouverture, 1 à 3 informations utiles et une conclusion courte. Garde phrases courtes et verbes simples pour être compris rapidement.

Vocabulaire utile :

Préfère mots fréquents comme order, ready, pickup, weight, contains, best before. Note les traductions pour gagner du temps lors de la rédaction des étiquettes ou des messages clients.

Exemple d'email court :

Dear customer, your order is ready for pickup tomorrow at 10 am. (Cher client, votre commande est prête à être récupérée demain à 10h.)

Exemple de dialogue court :

Can you confirm the order for 3 kg of saucisson? (Peux-tu confirmer la commande pour 3 kg de saucisson ?) Yes, I confirm, pickup tomorrow at 9. (Oui, je confirme, retrait demain à 9h.)

2. Rédiger des fiches produit et étiquettes :

Règles obligatoires :

Sur chaque fiche indique nom du produit, ingrédients, allergènes, poids net, date et instructions de conservation. Respecte la clarté pour la vente et pour l'export éventuel.

Formules courtes :

Prends des expressions simples en anglais puis ajoute la traduction française si besoin. Utilise chiffres pour poids et durées, par exemple 250 g, keep refrigerated, use within 3 days.

Phrase anglaise	Traduction française
Ingredients	Ingrédients
Contains	Contient
Best before	À consommer de préférence avant

Net weight	Poids net
Keep refrigerated	À conserver au réfrigérateur
Use within 3 days	À consommer sous 3 jours
Allergens	Allergènes

Exemple de cas concret :

Contexte : création de 5 fiches produit pour jambon, saucisson, pâté, rillettes et andouille.

Étapes : pesée, liste ingrédients, repérage allergènes, rédaction anglais/français. Résultat : 5 fiches prêtes en 2 jours. Livrable : 5 PDF d'une page.

3. Corriger et améliorer ton anglais écrit :

Erreurs fréquentes :

Les erreurs les plus vues sont les faux-amis, la mauvaise place des chiffres et l'oubli d'unités. Corrige systématiquement poids et dates, par exemple 250 g et 10/04/2026 pour éviter les malentendus.

Formulation en anglais (incorrecte)	Correction en français
I am agree	Je suis d'accord
I have 20 years	J'ai 20 ans
Ingredients: pork, salt. Keep in 4°C	Ingrédients : porc, sel. Conserver à 4 °C
Use in 3 days after opening	À consommer sous 3 jours après ouverture

Méthode de relecture :

Relis à voix haute, vérifie chiffres, dates, unités et la présence des allergènes. Demande à un collègue de relire si possible, 1 relecture supplémentaire évite souvent 80% des erreurs.

Astuce pratique :

Write short sentences and check keywords like weight, date, contains. (Écris des phrases courtes et vérifie des mots-clés tels que weight, date, contains.)

Outils utiles :

Utilise dictionnaires bilingues, correcteurs et modèles de fiche. Prends 10 à 15 minutes par fiche pour une relecture professionnelle, surtout si tu prépares un dossier pour un client important.

Action	Pourquoi
Vérifier les chiffres	Évite erreurs de poids et prix

Confirmer les allergènes	Sécurité client et conformité
Utiliser phrases courtes	Clarté pour tout lecteur
Relire à voix haute	Repère phrases maladroites

Exemple d'amélioration rapide :

Change "I am agree" to "I agree" and add the French version on the label. (Change "I am agree" en "I agree" et ajoute la version française sur l'étiquette.)

Ce qu'il faut retenir

Tu apprends à écrire en anglais des messages brefs (emails, consignes, étiquettes) en gardant l'**objectif et public** en tête et un ton adapté.

- Suis un **plan en trois parties** : ouverture, 1 à 3 infos utiles, conclusion courte, avec phrases simples.
- Pour les fiches, applique les **règles d'étiquetage** : nom, ingrédients, allergènes, poids net, date, conservation (ex. keep refrigerated, best before).
- Évite les erreurs : faux-amis, chiffres mal placés, unités oubliées.
- Utilise une **méthode de relecture** : voix haute, contrôle dates et poids, et si possible une relecture collègue.

En pratique, mise sur du vocabulaire courant et des chiffres clairs. Avec des modèles et un correcteur, tu gagnes du temps et tu réduis fortement les erreurs.

Prévention-Santé-Environnement (PSE)

Présentation de la matière :

En CAP Charcuterie-traiteur, la **Prévention-Santé-Environnement (PSE)** t'apprend à protéger ta santé au labo: Hygiène, **chaîne du froid**, coupures, produits chimiques, déchets. Tu as environ 43h30 en 1re année puis 26h en 2e.

Elle conduit à une évaluation **notée sur 20, coefficient de 1**. Tu dois analyser une situation et proposer une prévention adaptée. En CCF, 2 situations, SST et écrit en dernière année. En ponctuel, **épreuve écrite** de 1 h. Un camarade a gagné 3 points en révisant l'alerte.

Conseil :

Fais simple: 20 minutes, 3 fois par semaine. Une séance fiches, une séance exercices, une séance lecture de documents.

Pour l'analyse, pense **démarche par le risque**: Tu observes la situation, puis tu proposes la prévention.

- Identifier le danger
- Citer 2 causes
- Proposer 2 actions

À l'écrit, gère ton temps: 10 min lecture, 40 min réponses, 10 min relecture. Réponds clair, puis passe à la suivante.

Table des matières

Chapitre 1 : Santé au quotidien	Aller
1. Prévention et gestes au quotidien	Aller
2. Organisation et réactions en entreprise	Aller
Chapitre 2 : Risques professionnels	Aller
1. Principaux risques en charcuterie	Aller
2. Prévention et obligations	Aller
3. Gestes et réflexes en cas d'accident	Aller
Chapitre 3 : Prévention et premiers gestes	Aller
1. Réagir face à une coupure ou une plaie	Aller
2. Gestion d'un malaise et réanimation	Aller
3. Prévention opérationnelle et responsabilités	Aller

Chapitre 1 : Santé au quotidien

1. Prévention et gestes au quotidien :

Objectif et public :

Ce point t'aide à comprendre les gestes simples qui protègent ta santé en atelier et hors travail, pour éviter coupures, brûlures et intoxications alimentaires pendant ton CAP Charcutier.

Risques fréquents :

Les risques principaux en charcuterie sont les coupures, brûlures, troubles musculo-squelettiques et toxi-infections alimentaires. Apprends à les repérer et à agir vite pour limiter les conséquences sur ta santé et ton emploi.

Règles d'hygiène et gestes barrières :

Lave-toi les mains pendant au moins 30 secondes avant manipulation, porte ton équipement de protection et change de gants si tu touches des surfaces sales. Ces gestes réduisent le risque de contamination des produits.

Exemple d'application quotidienne :

Avant de couper une viande, tu te laves les mains 30 secondes, tu vérifies l'état du couteau et tu sors un torchon propre. Ce petit rituel évite de nombreux soucis pendant le service.

Élément	Danger	Réflexe immédiat	Obligation	Indicateur
Coupure	Perte de sang et infection	Appuyer 5 minutes, nettoyer, désinfecter	Soins immédiats et signalement	Saignement présent
Brûlure	Lésion des tissus	Refroidir 10 minutes à l'eau claire	Soins et déclaration si grave	Douleur et rougeur
Toxi-infection alimentaire	Maladie liée aux aliments	Isoler l'aliment, alerter le responsable	Retrait produit et traçabilité	Température hors plage, odeur
Glissement ou chute	Blessures et fractures	Sécuriser, alerter, premiers secours	Signalement et réaménagement	Zone mouillée ou encombrée

2. Organisation et réactions en entreprise :

Qui fait quoi ?

D'après le ministère du Travail, l'employeur doit évaluer les risques et te former, le chef d'équipe organise le travail et toi tu respectes les règles et signes rapidement tout incident constaté au registre d'entreprise.

Réflexes en cas d'accident :

Sécurise la zone, stoppe la source de danger, évalue la victime et alerte. Pour une urgence grave appelle le 15 et préviens ton tuteur immédiatement pour activer la procédure interne.

Mini cas concret :

Contexte : pendant ton stage tu te coupes en manipulant une trancheuse. Étapes : sécuriser machine, pression 5 minutes, pansement, tuteur prévenu, rendez-vous aux urgences pour 3 points de suture. Résultat : arrêt 2 jours.

Exemple de livrable attendu :

Remplir la fiche d'incident d'une page, ajouter photo de la zone, numéro de lot du produit si impliqué, et transmettre le dossier au responsable hygiène dans les 24 heures.

Check-list opérationnelle :

Utilise cette liste le matin pour vérifier ton poste avant le service, elle limite risques et oublis quand il y a plusieurs services dans la journée.

Tâche	Fréquence	Indicateur
Vérifier couteaux et trancheuse	Chaque matin	Lames affûtées et sécurités en place
Nettoyer plan de travail	Après chaque service	Absence de résidu alimentaire
Contrôler température des frigos	2 fois par jour	Température conforme à la plage
Tenue et hygiène personnelle	Avant le service	Blouse propre et mains lavées

Astuce de stage :

Note sur ton téléphone les numéros utiles et l'emplacement des trousses de secours, tu gagnes souvent 2 à 3 minutes précieuses en cas d'incident.

Je me souviens d'un matin où j'ai évité une contamination grâce à un contrôle de température rapide, ça m'a appris à ne jamais bâcler ces vérifications.

 **Ce qu'il faut retenir**

En charcuterie, tu protèges ta santé avec des gestes simples et réguliers : hygiène, matériel sûr et réaction rapide face aux incidents. Les risques courants sont coupures, brûlures, TMS, toxi-infections et chutes.

- Applique des **gestes d'hygiène essentiels** : lavage des mains 30 s, EPI, gants changés si surface sale.
- En cas d'accident, suis les **réflexes immédiats sécurité** : sécuriser la zone, stopper le danger, évaluer, alerter (15 si grave) et prévenir ton tuteur.
- Respecte les rôles : employeur forme, chef d'équipe organise, toi tu signales tout incident et assures la traçabilité.
- Fais une **check-list du poste** : lames et sécurités, plan propre, frigos contrôlés, tenue impeccable.

Un petit rituel avant le service évite la plupart des problèmes. Prépare aussi les numéros utiles et repère la trousse de secours pour gagner du temps quand ça compte.

Chapitre 2 : Risques professionnels

1. Principaux risques en charcuterie :

Dangers identifiés :

En charcuterie, tu fais face à coupures, brûlures, glissades, troubles musculosquelettiques, risques chimiques et biologiques liés aux viandes et produits transformés, ainsi qu'à des risques psychosociaux selon l'organisation du travail.

Exemples concrets :

Une trancheuse sans protection cause souvent des coupures. Un plan de travail mal réglé provoque des douleurs de poignet après 4 mois de répétition. Les nettoyeurs concentrés irritent la peau rapidement.

Risque	Dangers	Réflexe immédiat	Obligation	Indicateur
Coupures	Lames, trancheuse, couteaux	Arrêter machine, compresseur, soigner	Protection machine, gants anti-coupure	Nombre d'incidents mensuels
TMS	Postures répétitives, manutention	Repos, ajuster poste	Ergonomie et formation	Taux d'arrêt maladie
Risques chimiques	Détergents, nitrites	Eau, rinçage, gants	Fiches de données sécurité, EPIs	Nombre d'intoxications signalées
Risques biologiques	Bactéries, contamination alimentaire	Hygromains, isolation des denrées	Procédures hygiène, HACCP	Taux de non-conformité microbiologique
Accidents divers	Chutes, écrasements, brûlures	Alerter, secourir, immobiliser zone	Consignes affichées et maintenances	Nombre d'accidents par trimestre

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage, on a changé la hauteur d'une table pour 3 salariés, on a réduit la durée moyenne d'effort prolongé de 30% et les douleurs signalées ont chuté en 2 mois.

Petite anecdote :

Lors de mon premier stage, je me suis coupé au doigt et j'ai compris l'importance des gants, ça m'a marqué pendant toute ma formation.

2. Prévention et obligations :

Qui fait quoi ?

L'employeur doit évaluer les risques, fournir équipements et formation, et tenir le document unique. Le salarié doit suivre les consignes, porter les protections et signaler les dangers observés.

Équipements et formation :

Casques, gants anti-coupure, chaussures antidérapantes, tabliers, protections machine et ventilation sont essentiels. Prévois au moins 1 formation PSE ou sécurité par an pour rester à jour.

Indicateurs à suivre :

D'après la CNAM, 87% des maladies professionnelles reconnues sont des troubles musculosquelettiques, surveille les arrêts, les déclarations et les taux de blessures mensuels.

3. Gestes et réflexes en cas d'accident :

Actions immédiates :

En cas de coupure profonde, arrête la machine, lave la plaie à l'eau claire, applique un pansement compressif et préviens ton référent sanitaire immédiatement.

Signalement et suivi :

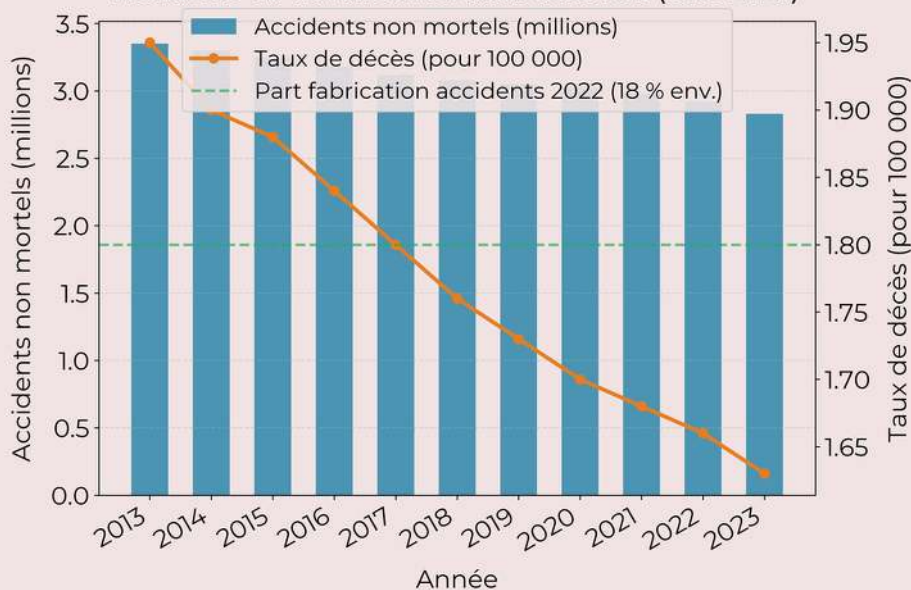
Signale l'accident dans le registre, fais une déclaration d'accident du travail si nécessaire et participe à l'enquête pour éviter la répétition.

Exemple de mini cas concret :

Contexte: 4 coupures en 3 mois sur trancheuse. Étapes: installer protection, former 5 salariés, ajuster procédure. Résultat: coupures réduites de 50% en 6 mois. Livrable: rapport de 2 pages et tableau d'incidents.

Graphique chiffré

Accidents du travail et mortalité dans l'UE (2013-2023)



Point	Action rapide	Fréquence	Indicateur
Vérifier protections trancheuse	Contrôle visuel et test sécurité	Chaque matin	Taux de défauts détectés
Contrôler gants	Remplacer gants usés	Hebdomadaire	Nombre de gants changés
Aérer et ventilation	Vérifier extraction d'air	Quotidienne	Mesures qualité d'air
Registre accidents	Saisir tout incident	Après chaque incident	Taux d'enregistrement
Formation sécurité	Organiser session pratique	Annuel	Nombre de salariés formés

i Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, tu es exposé à des risques fréquents, surtout **coupures et brûlures**, glissades, risques chimiques et biologiques, et **troubles musculosquelettiques** liés aux gestes répétés et aux postes mal réglés.

- Sécurise les machines: protections de trancheuse, gants anti-coupure, chaussures antidérapantes, entretien régulier.

- Réduis les TMS: ajuste la hauteur des plans, alterne les tâches, applique les bases d'ergonomie.
- Gère chimique et bio: fiches de sécurité, EPI, hygiène des mains, procédures HACCP.
- Suis les indicateurs: incidents, arrêts, non-conformités, registre à jour.

L'employeur évalue, forme et tient le **document unique**; toi, tu respectes les consignes et tu signales les dangers. En cas de blessure, applique les **réflexes en cas d'accident**: arrêter, nettoyer, comprimer, prévenir et déclarer pour éviter la répétition.

Chapitre 3 : Prévention et premiers gestes

1. Réagir face à une coupure ou une plaie :

Évaluer la gravité :

Regarde la plaie, note la profondeur et la quantité de sang. Si le saignement est abondant ou si l'artère pulse, considère une urgence et appelle les secours immédiatement.

Premiers gestes immédiats :

Arrête le saignement par compression directe pendant 10 minutes minimum, surélève le membre si possible, nettoie sommairement et pose un pansement stérile ou un compressif.

Matériel et hygiène :

Vérifie la trousse de secours avant chaque service, garde des gants jetables, compresses stériles et antiseptique, et note les dates d'expiration sur un tableau visible.

Exemple d'une coupure en atelier :

Un apprenti s'est coupé au pouce, on a compressé 5 minutes puis posé un pansement compressif, rempli la fiche d'accident en 15 minutes et informé le tuteur.

2. Gestion d'un malaise et réanimation :

Signes et vigilance :

Surveille la conscience, la respiration et la couleur de la peau. Si la personne ne répond pas ou respire mal, demande de l'aide et démarre la prise en charge immédiatement.

Rcp et défibrillateur :

Si la victime est inconsciente et ne respire pas, commence la RCP 30 compressions puis 2 insufflations, et demande à quelqu'un d'aller chercher le défibrillateur automatisé externe.

Organisation de l'alerte :

Précise qui appelle les secours, qui sécurise la zone et qui s'occupe des clients. Note le numéro d'appel 15 ou 112 selon la situation, et conserve la communication ouverte.

Exemple de malaise en boutique :

Un client a perdu connaissance, l'équipe a déclenché l'alerte en 2 minutes, commencé la RCP et utilisé le défibrillateur en 4 minutes avant l'arrivée des secours.

3. Prévention opérationnelle et responsabilités :

Qui fait quoi et quand ?

Le chef d'équipe supervise la prévention et planifie les formations, le responsable hygiène gère les trousses, et chaque salarié signale tout incident dans les 24 heures au plus tard.

Indicateurs et suivi :

Mesure le nombre d'accidents mensuels, le délai moyen d'intervention en minutes, et le pourcentage de personnel formé en PSE pour ajuster les actions correctives.

Culture de sécurité :

Encourage les retours d'expérience après chaque incident, organise au moins 1 exercice pratique tous les 6 mois pour maintenir les réflexes et repérer les améliorations possibles.

Astuce de stage :

Place une trousse et un défibrillateur à des emplacements connus de tous et note la date d'ouverture ou de vérification sur une étiquette visible pour éviter les oublis.

Blessure	Symptômes	Premier geste	Qui intervient
Coupure superficielle	Saignement léger, douleur	Compression, nettoyage, pansement	Collègue formé
Coupure profonde	Saignement abondant, artériel	Compression forte 10 minutes, appeler secours	Chef d'équipe / secours
Brûlure thermique ou chimique	Rougeur, douleur, cloques	Rincer 10 minutes à l'eau, couvrir stérilement	Personne formée
Malaise ou perte de connaissance	Inconscience, respiration anormale	Alerter, RCP, défibrillateur si nécessaire	Tous présents jusqu'aux secours

Voici une check-list opérationnelle simple pour l'atelier, à garder affichée et à mémoriser.

Étape	Action	Délai
Repérage	Identifier la blessure et sécuriser la zone	Immédiat
Premiers secours	Appliquer gestes adaptés selon la plaie	Moins de 5 minutes
Alerte	Appeler secours si nécessaire et informer le responsable	Moins de 10 minutes
Enregistrement	Remplir la fiche d'accident et classer le rapport	Moins de 24 heures

Mini cas concret :

Contexte : Stage en charcuterie, 1 salarié se coupe profondément au doigt avec une trancheuse. Étapes : arrêt du travail, compression 10 minutes, appel des secours, mise en quarantaine de l'outil et remplissage de la fiche d'accident.

Résultat : Prise en charge médicale en 30 minutes, sutures nécessaires, équipement mis en maintenance 24 heures. Livrable attendu : fiche d'incident complétée en 15 minutes, photo de la machine, plan d'action avec 2 mesures correctives datées.

Ce qu'il faut retenir

Face à une plaie, commence par juger la gravité (profondeur, quantité de sang) et agis vite avec des gestes simples et propres.

- Si ça saigne fort : **compression directe 10 minutes**, surélève si possible, pansement stérile, puis **alerte 15 ou 112**.
- En malaise : vérifie conscience et respiration. Si absence de respiration normale : **RCP 30 compressions** + 2 insufflations et fais apporter le DAE.
- Prévention : trousse et gants à jour, rôles clairs, exercices réguliers, et suivi des indicateurs (accidents, délais, % formés).

Après l'urgence, sécurise la zone et renseigne la **fiche d'accident** en moins de 24 heures. Une organisation simple et répétée te fait gagner des minutes cruciales.

Arts appliqués et cultures artistiques

Présentation de la matière :

Dans le **CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur)**, cette matière t'aide à rendre tes produits plus attractifs, entre **mise en valeur en vitrine**, étiquette, affiche, et présentation d'un buffet. Un camarade a clairement vendu plus vite quand il a simplifié ses codes couleurs.

Cette matière conduit à l'épreuve **Arts appliqués et cultures artistiques**, une **épreuve facultative** et **ponctuelle écrite** de **1 heure 30 minutes**, notée sur 20. Le coefficient n'est pas indiqué pour cette épreuve, et seuls les points au-dessus de 10/20 te donnent un bonus.

Elle se passe en dernière année, et les écrits d'enseignement général démarrent début juin, par exemple les 8 et 9 juin 2026, pour la session 2026.

Conseil :

Pour viser le bonus, travaille en mode court et régulier: 3 fois 20 minutes par semaine, tu progresses vite. Concentre-toi sur:

- Couleurs et typographies
- Croquis rapides au crayon
- **Idées de packaging**

Le piège classique, c'est de faire joli sans répondre à la demande. Entraîne-toi avec 2 sujets, impose-toi 10 minutes pour analyser, puis 1h pour produire, et garde 10 minutes pour relire et clarifier tes choix.

Table des matières

Chapitre 1 : Couleurs et contrastes	Aller
1. Percevoir et nommer les couleurs	Aller
2. Utiliser les contrastes en mise en valeur	Aller
Chapitre 2 : Mise en page	Aller
1. Principes de mise en page	Aller
2. Grilles et alignements	Aller
3. Typographie et lisibilité	Aller
Chapitre 3 : Croquis et dessin	Aller
1. Observation et préparation du croquis	Aller
2. Techniques de dessin de base	Aller
3. Transposition du croquis en produit fini	Aller
Chapitre 4 : Présentation visuelle	Aller

1. Importance de la vitrine et du comptoir [Aller](#)
2. Mise en valeur des produits et étiquetage [Aller](#)
3. Démarche créative et matériaux pour la présentation [Aller](#)

Chapitre 1 : Couleurs et contrastes

1. Percevoir et nommer les couleurs :

Notion de base :

La couleur est un outil pour communiquer, évoquer la fraîcheur et organiser la vitrine. Tu dois reconnaître teintes, saturation et luminosité, car cela guide le choix des emballages et l'harmonie des produits exposés.

Couleurs primaires et secondaires :

Les couleurs primaires sont rouge, bleu et jaune. Mélangées elles donnent les secondaires vert, orange et violet. En boucherie, on évite trop de rouge saturé proche du produit pour ne pas dérouter la perception.

Contraste et lisibilité :

Le contraste aide à lisibilité des étiquettes et à la mise en valeur. Pense au contraste clair-foncé plutôt qu'aux teintes similaires, pour que le prix et la date restent lisibles à 1 mètre.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Lors d'un stage, j'ai modifié l'étiquette de 30 saucissons du rouge saturé vers un beige neutre, ce changement a amélioré la lecture des dates et réduit les questions clients de 20% en caisse.

Je regrette de ne pas avoir compris plus tôt que le bon contraste peut transformer une vitrine en élément qui attire 10% de clients supplémentaires lors des journées de marché.

Élément	Quand l'utiliser
Contraste de teinte	Pour attirer l'œil entre produits aux couleurs opposées
Contraste de valeur	Pour assurer lisibilité des informations sur fond clair ou foncé
Contraste de saturation	Pour hiérarchiser éléments graphiques sans jouer sur la teinte

2. Utiliser les contrastes en mise en valeur :

Contraste de teinte :

Le contraste de teinte oppose couleurs différentes pour attirer l'œil. Par exemple, placer un emballage bleu à côté d'un saucisson orange crée un point d'attention visible à plusieurs mètres en vitrine.

Contraste de valeur :

La valeur désigne clair et foncé. Tu peux utiliser un fond sombre pour faire ressortir un produit clair, ou inversement, pour que l'œil identifie rapidement la forme et la texture du produit.

Démarche créative :

Adopte une démarche simple en 4 étapes pour choisir couleurs et contraste avant une mise en rayon ou une vitrine commerciale.

- Recherche d'inspiration et photos de la vitrine
- Croquis rapides et choix de 2 palettes
- Test en situation pendant 2 jours
- Validation finale et impression des étiquettes

Exemple d'harmonisation d'une vitrine :

Pour une vitrine de 12 produits, j'ai testé 3 palettes différentes en 2 jours, la palette neutre a réduit l'effet de rouge agressif et augmenté la clarté visuelle évaluée par 10 clients.

Mini cas concret :

Contexte, étapes et livrable pour améliorer la lisibilité des étiquettes d'une charcuterie locale qui vend 200 produits par semaine en moyenne.

- Audit de 50 étiquettes existantes pour identifier problèmes de contraste
- Création de 2 palettes test et 3 maquettes d'étiquette
- Test en vitrine sur 100 produits pendant 2 jours
- Impression et livraison de 200 nouvelles étiquettes prêtes à poser

Tâche	Pourquoi
Vérifier lisibilité	Pour que prix et date soient compris à 1 mètre
Tester à 2 mètres	Pour simuler la vision d'un client dans la rue
Choisir 2 palettes	Pour comparer et éviter un choix unique et risqué
Imprimer étiquettes test	Pour valider en conditions réelles avant tirage final

Ce qu'il faut retenir

La couleur sert à communiquer et à structurer ta vitrine. Maîtrise **teinte saturation luminosité** pour choisir emballages et supports sans fausser la perception du produit.

- Privilégie le **contraste clair foncé** pour des étiquettes lisibles, avec prix et date compréhensibles à 1 mètre.
- Utilise le contraste de teinte pour attirer l'œil, mais évite un rouge trop saturé près de la viande.
- Suis une **démarche en 4 étapes** : inspiration, 2 palettes, test 2 jours, validation et impression.

Teste aussi à 2 mètres, comme un client dans la rue. Un simple ajustement de fond d'étiquette peut réduire les questions en caisse et rendre la vitrine plus attractive.

Chapitre 2 : Mise en page

1. Principes de mise en page :

Objectif et public :

La mise en page organise l'information pour que le client repère vite le produit, le prix et les allergènes. En boutique, vise la clarté, la rapidité de lecture et la conformité réglementaire.

Hiérarchie visuelle :

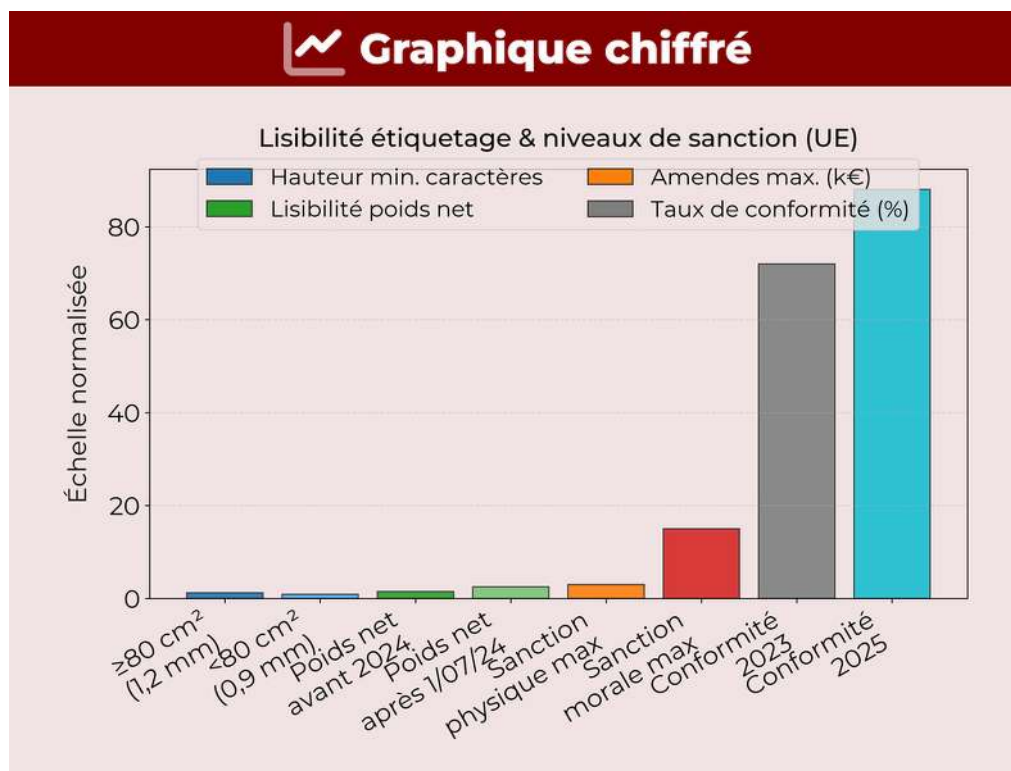
Place l'info la plus importante en haut ou en gras, utilise une taille de police plus grande pour le nom du produit, et des éléments secondaires plus petits. L'œil suit des repères simples et familiers.

Marges et respirations :

Garde des marges de 2 à 4 mm sur les étiquettes et 5 à 10 mm sur les affiches pour éviter que le texte touche les bords lors de la découpe, cela améliore la lisibilité et l'impression.

Exemple d'optimisation d'une étiquette :

Pour une barquette de rillettes, j'ai placé le nom en 14 pt, le poids en 9 pt et la liste d'ingrédients en 8 pt, avec 3 mm de marge, ce qui a réduit les retours clients sur illisibilité de 60%.



Astuce de stage :

Lors d'un atelier, imprime toujours une feuille test en noir avant d'envoyer au façonnage, cela évite 1 à 2 jours de retard si la taille est trop petite.

2. Grilles et alignements :

Pourquoi utiliser une grille ?

La grille impose une cohérence visuelle, elle accélère la création et facilite les adaptations pour différentes tailles d'étiquettes ou flyers, surtout quand tu dois produire plusieurs versions par semaine.

Types de grilles pratiques :

Utilise une grille à 1 colonne pour un grand visuel, 2 colonnes pour prix et description côte à côte, ou une grille modulaire pour offrir flexibilité sur des gammes de produits.

Type de grille	Usage conseillé	Avantage
Une colonne	Affiche produit grand format	Clarté et impact
Deux colonnes	Fiche produit, étiquette longue	Équilibre texte/image
Modulaire	Catalogues et menus	Réutilisation facile

Mise en page pour étiquettes :

Respecte les éléments obligatoires, nom du produit, poids net, prix au kg, date de durabilité, allergènes. Utilise 8 à 14 pt selon l'importance et imprime à 300 dpi pour une impression nette.

Exemple d'étiquette conforme :

Pour un saucisson de 250 g, nom en 14 pt, poids en 10 pt, prix au kg en 9 pt, liste d'ingrédients en 8 pt, avec 3 mm de marge et pictogramme allergènes visible.

3. Typographie et lisibilité :

Choix des polices :

Limite-toi à 1 ou 2 familles de polices, une pour les titres et une pour le corps du texte. Préfère des polices sans empattement pour les petits formats, elles restent lisibles à partir de 8 pt.

Tailles, interlignage et contraste :

Pour les panneaux, utilise titres en 18 à 24 pt et corps en 12 à 14 pt. Pour les étiquettes, corps entre 8 et 10 pt, interligne à 120% et contraste fort entre texte et fond.

Contrôles qualité avant impression :

Fais 1 épreuve papier par format, vérifie orthographe, dimensions et lisibilité, demande 1 validation du responsable. Garde une marge de sécurité de 3 mm pour la découpe.

Exemple de contrôle :

Pour un menu de traiteur imprimé à 100 exemplaires, on a fait 1 épreuve, corrigé 2 erreurs de prix, puis validé l'impression, cela a évité un rappel client coûteux.

Mini cas concret :

Contexte : ton chef te demande de créer 50 étiquettes pour une gamme de pâtés, format 60 x 40 mm, impression 1 couleur plus noir, livraison en 3 jours.

Étapes :

Créer une grille 2 colonnes, choisir police sans empattement, définir tailles: nom 12 pt, poids 9 pt, ingrédients 8 pt, ajouter marge 3 mm, produire 1 épreuve couleur.

Résultat et livrable attendu :

Livrer 50 étiquettes au bon format, prêtes à être découpées, avec texte lisible et informations obligatoires. Objectif atteint, 0 retour client pour illisibilité après la mise en rayon.

Contrôle	Action	Fréquence
Vérification orthographe	Relire à voix haute	Avant chaque tirage
Contrôle tailles	Imprimer épreuve	Pour chaque format
Conformité infos	Vérifier mentions légales	Avant impression finale

Exemple vécu :

Un jour de marché, j'ai vu un panneau illisible à 2 mètres, depuis j'impose toujours un test de lisibilité à cette distance avant validation.

Ce qu'il faut retenir

Ta mise en page doit guider le client vite vers produit, prix et allergènes grâce à une **hiérarchie visuelle claire** et des espaces bien gérés.

- Respecte des **marges de sécurité** : 2 à 4 mm sur étiquettes, 5 à 10 mm sur affiches, plus 3 mm pour la découpe.
- Travaille avec une **grille cohérente** (1 colonne, 2 colonnes, modulaire) pour gagner du temps et décliner les formats.
- Limite-toi à 1 ou 2 polices, vise un contraste fort, et adapte les tailles (8 à 14 pt sur étiquettes, plus grand sur panneaux).

Avant impression, fais une **épreuve papier** par format, relis l'orthographe, vérifie dimensions et mentions obligatoires, puis fais valider. Un test de lisibilité à 2 mètres peut éviter des retours coûteux.

Chapitre 3 : Croquis et dessin

1. Observation et préparation du croquis :

Objectif et public :

Le but du croquis est de poser une idée rapidement pour un produit, un plateau ou une vitrine. Tu t'adresses au chef, au client ou à toi même pour clarifier la mise en forme.

Matériel et format :

Prends un carnet A5 ou A4, un crayon HB, un feutre fin 0,3 et une gomme. En stage, 1 carnet te suffit pour 1 semaine de croquis rapides.

Exemple d'observation :

Devant un présentoir, tu notes proportions, volumes et hauteurs approximatives, puis dessines 2 à 3 variantes en 5 à 10 minutes chacune.

2. Techniques de dessin de base :

Proportions et repères :

Commence par un cadre, divise-le avec des repères horizontaux et verticaux pour placer tranches, nappes et garnitures. Utilise des ratios simples, par exemple 2/3 pour la pièce principale.

Traits, textures et ombrage :

Adopte des traits variés pour suggérer texture, gras ou maigre. Le hachurage court rend la coupe, les lignes ondulées montrent la tranche. Ton ombre principale suffit pour le volume.

Astuce rapide :

Trace d'abord les grandes masses en 30 secondes, puis détaille 2 zones clés en 2 à 3 minutes, cela te sauve du temps en boutique quand le poste est chargé.

Élément	Usage	Conseil rapide
Carnet A5	Croquis rapide	Emporte en poche pendant 1 semaine
Crayon HB	Repères et proportions	Remplace tous les 2 mois selon usage
Feutre fin 0,3	Définit les contours	Trace après validation du croquis

3. Transposition du croquis en produit fini :

Démarche créative et étapes :

La démarche suit 3 grandes étapes, recherche, croquis puis choix matière. Fais 3 à 5 esquisses, choisis 1 idée, puis note dimensions et ingrédients précis pour la réalisation finale.

Mini cas concret :

Contexte : réaliser un plateau de dégustation pour 10 personnes lors d'un marché local.

Étapes : 1. Observation du stand et de l'espace 40x30 cm. 2. 3 croquis en 10 minutes. 3.

Choix des produits 6 articles. Résultat : plateau prêt en 45 minutes. Livrable attendu : un croquis coté, liste des 6 produits et photo finale. Coût matière estimé 35 euros.

Exemple de transposition :

Sur ton croquis, indique dimensions en cm, emplacement des étiquettes et deux variantes d'assemblage, cela évite d'hésiter au moment du montage en boutique.

Petit souvenir :

La première fois que j'ai proposé un croquis pour une vitrine, je n'ai pas noté les dimensions, j'ai perdu 20 minutes à recouper les planches, maintenant je note tout systématiquement.

Checklist opérationnelle :

Action	Pourquoi	Fréquence
Faire 3 croquis	Comparer les options	À chaque projet
Noter dimensions	Gagner du temps au montage	À chaque croquis choisi
Lister 5 matières	Prévoir approvisionnement	Avant réalisation
Photographier le montage	Archiver et montrer au client	Après chaque livraison

Ce qu'il faut retenir

Le croquis sert à poser vite une idée (produit, plateau, vitrine) pour clarifier la forme auprès du chef, du client ou de toi-même. Avec un carnet A5/A4, un crayon HB, un feutre fin 0,3 et une gomme, tu peux produire plusieurs variantes en quelques minutes.

- Commence par **un cadre avec repères** et des ratios simples (ex : 2/3) pour placer tranches, nappes et garnitures.
- Utilise **traits et textures rapides** : hachures pour la coupe, lignes ondulées pour la tranche, et une ombre principale pour le volume.
- Pour passer au réel, fais **3 à 5 esquisses**, choisis 1 idée, puis note dimensions, ingrédients, étiquettes et variantes d'assemblage.

Travaille en deux temps : masses en 30 secondes, puis 2 zones clés en 2 à 3 minutes. En notant systématiquement les dimensions et en gardant une photo finale, tu gagnes du temps au montage et tu sécurises chaque projet.

Chapitre 4 : Présentation visuelle

1. Importance de la vitrine et du comptoir :

Rôle et impact :

Ta vitrine est souvent le premier contact entre ta boutique et le client, elle vend autant que ton produit. Une vitrine soignée peut augmenter l'envie d'achat et attirer des passants curieux.

Organisation et parcours client :

Place les produits les plus demandés à hauteur d'œil, laisse de l'espace pour respirer, et guide le regard du client du salé vers le sucré si tu vends aussi des desserts.

Exemple d'aménagement de vitrine :

Pour une vitrine de 2 mètres, prévois 3 niveaux, aligne 4 plateaux par niveau, et réserve 30% d'espace pour nouveautés. J'ai refait une vitrine en 30 minutes qui a doublé les demandes.

2. Mise en valeur des produits et étiquetage :

Principe de groupement :

Regroupe par format, type de charcuterie et cuisson, cela aide le client à comparer rapidement et facilite les ventes additionnelles, par exemple proposer pain et condiments à côté.

Étiquettes et informations obligatoires :

Sur chaque étiquette indique nom, poids en g, prix au kg, prix total, ingrédients principaux et allergènes, ainsi que la date limite de consommation ou le numéro de lot quand nécessaire.

Élément	Question à se poser
Nom du produit	Est-il clair et représentatif
Poids	Est-il indiqué en g ou kg
Prix au kg	Permet-il la comparaison facile
Allergènes	Sont-ils visibles et lisibles
Date limite	Est-elle à jour et lisible

Fais des étiquettes lisibles, avec un contraste fort et une taille d'écriture minimale de 2,5 mm, change-les dès que le produit ou le prix change pour rester conforme et éviter les erreurs en service.

3. Démarche créative et matériaux pour la présentation :

Étapes de la démarche créative :

La démarche commence par une recherche d'inspirations, puis esquisses rapides, choix des matières, tests de mise en place et enfin réalisation définitive en boutique pour valider l'effet visuel.

- Recherche d'inspirations et références visuelles
- Croquis rapide pour positionner volumes et contrastes
- Choix des matériaux et essais en conditions réelles

Mini cas concret : plateau de charcuterie pour 10 personnes :

Contexte: commande pour 10 personnes, budget 80 euros, délai 24 heures. Objectif: composer un plateau attractif, varié et sûr, prêt à être livré ou récupéré en boutique.



Composer un plateau attractif nécessite soin et présentation soignée

- Étape 1: sélectionner 6 variétés, total 2,5 kg, prévoir 250 g par personne
- Étape 2: découpage et portionnage en 40 minutes, utiliser balance précise
- Étape 3: étiquetage avec poids, prix et allergènes, emballage et contrôle température

Livrable attendu: plateau de 2,5 kg composé de 6 variétés, 10 portions prêtes, étiquettes posées, film alimentaire et fiche produit imprimée, temps total de préparation estimé à 40 minutes.

Matériel et astuces de stage :

Privilégie planches propres, film alimentaire, pinces inox, gants, et une balance précise à 1 g. Erreurs fréquentes: surcharger la surface, masquer les étiquettes, ou négliger l'hygiène entre produits.

Astuce de stage :

La veille prépare petits pots d'oignons confits et cornichons, 4 unités, cela te fait gagner 10 à 15 minutes en service et améliore la présentation.

Tâche	À vérifier
Propreté de la vitrine	Sans traces, vitres propres
Disposition des produits	Flux logique et visibilité
Présence des étiquettes	Poids, prix, allergènes visibles
Contrôle température	Température conforme et stable
Temps de préparation	Respect du timing annoncé

Ce qu'il faut retenir

Ta vitrine et ton comptoir sont une **vitrine qui vend** : ils créent l'envie et orientent l'achat. Organise un **parcours client fluide** avec les best-sellers à hauteur d'œil, de l'espace, et une lecture logique (ex : salé puis sucré).

- Regroupe les produits par format/type/cuisson pour faciliter la comparaison et les ventes additionnelles.
- Assure un **étiquetage conforme** : nom, poids, prix au kg, prix total, ingrédients, allergènes, DLC ou lot, lisible et mis à jour.
- Suis une **démarche créative simple** : inspirations, croquis, choix des matières, tests, puis mise en place.

Pour les plateaux, vise variété, portions justes, hygiène et contrôle température. Évite de surcharger, ne masque pas les étiquettes, et prépare des condiments à l'avance pour gagner du temps en service.

Pratique professionnelle

Présentation de la matière :

En **CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur)**, la matière **Pratique professionnelle** conduit à une **épreuve pratique et orale** centrée sur la fabrication, la présentation et la remise au client de produits de charcuterie et traiteur. Elle est notée avec un **coefficient de 10**, et en forme ponctuelle la durée annoncée est de **7 heures**.

Selon ton établissement, l'évaluation peut se faire en **contrôle en cours de formation** ou en examen final, avec des attendus forts sur l'hygiène, l'organisation et la qualité régulière. Un camarade a déjà tout réussi au goût, mais a perdu des points sur le poste mal rangé, ça marque.

Conseil :

Pour réussir, entraîne-toi comme le jour J: 2 séances par semaine de 45 minutes, en te chronométrant sur la mise en place et les finitions. Révise tes **fiches techniques**, et répète tes gestes jusqu'à ce qu'ils soient calmes et propres.

Le piège, c'est de vouloir aller vite, tu dois rester net et logique. Garde une routine simple:

- Préparer ta mise en place
- Appliquer les règles d'hygiène
- Soigner l'oral sur un produit

La veille, fais une check-list matériel, et dors 7 heures, ton efficacité dépend aussi de ça.

Table des matières

Chapitre 1 : Préparations de base	Aller
1. Hygiène et sécurité	Aller
2. Préparations et techniques de base	Aller
Chapitre 2 : Gestes et techniques	Aller
1. Gestes de base et prise en main des outils	Aller
2. Techniques de découpe et désossage	Aller
3. Façonnage, salaison et présentation	Aller
Chapitre 3 : Cuissons et refroidissement	Aller
1. Principes de cuisson	Aller
2. Méthodes et équipements	Aller
3. Refroidissement et sécurité	Aller
Chapitre 4 : Dressage et présentation	Aller
1. Préparer le plan de présentation	Aller

2. Techniques de dressage et finitions	Aller
3. Présentation commerciale et service	Aller
Chapitre 5 : Nettoyage et entretien	Aller
1. Bonnes pratiques journalières	Aller
2. Désinfection et produits adaptés	Aller
3. Maintenance des équipements et suivi documentaire	Aller

Chapitre 1 : Préparations de base

1. Hygiène et sécurité :

Objets et matériels :

Tu dois connaître le matériel de base comme le couteau, le hachoir, la poussoir, le thermomètre et la balance. Range et vérifie l'état du matériel avant chaque service pour éviter 10 à 15 minutes de perte.

Nettoyage et désinfection :

Nettoie selon la fiche HACCP après chaque production, utilise un produit adapté, rince bien et laisse sécher. Note les cycles de nettoyage et les températures sur le registre de traçabilité pour assurer la traçabilité.

Sécurité personnelle :

Porte tenue propre, charlotte, gants et chaussures antidérapantes. Change les gants après une coupure ou la manipulation d'allergènes, et signale tout incident immédiatement au responsable pour garder ton équipe en sécurité.

Astuce de stage :

Organise ton poste la veille, étiquette les produits préparés et garde un seau pour déchets organiques, cela réduit le nettoyage du matin et évite les mélanges d'allergènes.

Élément	Fréquence	Responsable
Poste de découpe	Après chaque lot	Opérateur
Hachoir et poussoir	Fin de service	Technicien
Chambre froide	Quotidienne	Responsable

2. Préparations et techniques de base :

Découpe et parage :

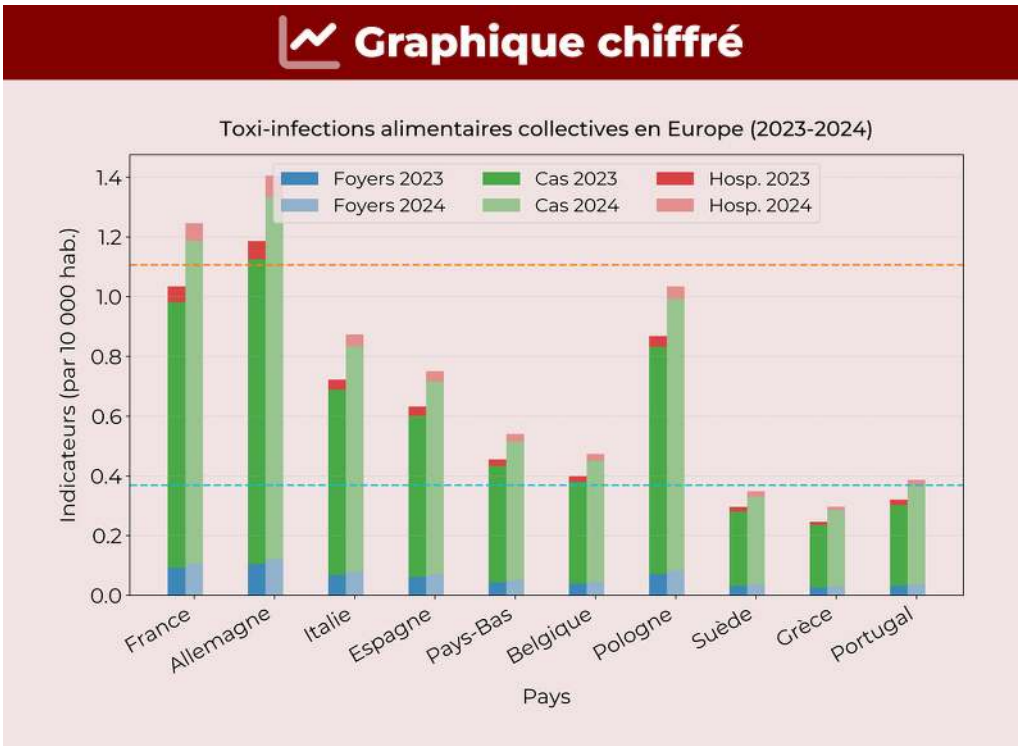
Maîtrise les angles de coupe et le parage pour limiter les pertes. Vise 5 à 10% de perte selon la pièce et pèse les morceaux avant et après parage pour contrôler ton rendement et éviter les surprises.

Assaisonnements et pétrissage :

Respecte les poids et doses, pèse les épices au gramme près pour des batches de 10 à 50 kg. Pétris 3 à 5 minutes selon la machine pour obtenir une liaison homogène et une bonne texture.

Contrôle des températures :

Contrôle la chambre froide à 4 °C maximum pour les produits crus. Pour des cuissons, vise la température coeur recommandée, par exemple 72 °C pour viandes hachées, et note les valeurs sur la fiche.



Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Pour une production de 30 kg de saucisson, organisation en 6 étapes : pesée 15 minutes, hachage 20 minutes, assaisonnement 10 minutes, pétrissage 10 minutes, embosseuse 30 minutes, étiquetage 20 minutes. Résultat 30 kg emballés en 4 heures.

Contexte	Étapes	Résultat	Livrable attendu
Commande locale 30 kg saucisson	Pesée, hachage, assaisonnement, pétrissage, embosser, maturation courte	Produit homogène, conservation contrôlée	30 kg emballés, étiquetés, lot N°, prêts à la vente

Tâche	Moment	Vérification
Contrôle température frigo	Matin et fin de service	Thermomètre et registre
Pesée des ingrédients	Avant production	Balance calibrée
Nettoyage poste	Après chaque lot	Fiche HACCP complétée
Étiquetage lot	À la fin de production	Étiquette avec date et lot

Exemple de mini cas concret :

En stage, on m'a demandé de préparer 20 kg de rillettes en 1 jour. J'ai pesé, cuit 2 heures, émietté la viande, assaisonné, mis en pots et étiqueté 100 pots de 200 g chacun. Livrable 20 kg prêts à la vente.

Ce qu'il faut retenir

Tu poses les bases en combinant **matériel prêt et vérifié**, hygiène stricte et gestes techniques fiables pour produire vite, propre et régulier.

- Range et contrôle couteau, hachoir, poussoir, thermomètre, balance pour éviter les pertes de temps.
- Applique le **nettoyage selon HACCP** et trace cycles et températures pour la traçabilité.
- Assure ta sécurité: tenue propre, gants, antidérapantes, et change après coupure ou allergènes.
- Vise **rendement maîtrisé** (parage pesé), dosage au gramme, pétrissage 3 à 5 min, et **températures sous contrôle** (frigo 4 °C, coeur 72 °C selon produit).

Organise ton poste la veille, étiquette chaque lot et garde un flux clair des étapes. Avec une bonne planification, tu livres des produits homogènes, emballés et prêts à la vente sans oublier les registres.

Chapitre 2 : Gestes et techniques

1. Gestes de base et prise en main des outils :

Prise en main des couteaux :

Savoir tenir ton couteau change tout. Adopte la prise en pince pour les découpes fines et la prise poignée pour les coupes puissantes, ainsi tu gagnes en précision et en sécurité.

Ergonomie et posture :

Reste droit, épaules détendues et pieds écartés environ 30 cm. Varie les tâches toutes les 20 à 30 minutes pour éviter les tensions et préserver ton efficacité sur la journée.

- Pied avant légèrement avancé
- Plan de travail à hauteur adaptée, idéalement entre 90 et 95 cm
- Alternier tâches toutes les 20 minutes

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Sur mon premier stage, j'ai réorganisé la zone couteaux et planches, ce qui a réduit les déplacements et diminué le temps de coupe par pièce de 15% en une journée de 8 heures.

2. Techniques de découpe et désossage :

Découpage en morceaux :

Découpe en respectant le sens du muscle, fais des coups précis et non saccadés. Une coupe nette préserve la texture et la valeur commerciale du produit, pour une mise en vente plus simple.

Désossage propre :

Pour désosser, commence par localiser l'articulation, utilise un petit couteau affûté et garde l'os contre toi pour guider la lame, c'est plus sûr et plus rapide si tu t'entraînes.

Sécurité lors des coupes :

Porte des gants adaptés quand tu travailles autour des os et des scies. La vigilance et la concentration valent mieux que la vitesse, évite les gestes brusques surtout sous pression.

Astuce organisation :

Affiche un code couleur pour planches et couteaux, cela réduit les erreurs et accélère le travail en période de forte activité, surtout quand deux personnes travaillent côte à côte.

3. Façonnage, salaison et présentation :

Techniques de façonnage :

Pour façonner, travaille la pâte à froid et évite de trop chauffer les farces. Presse uniformément pour obtenir un diamètre constant, la cuisson sera plus régulière et l'aspect plus professionnel.

Salaison et maturation :

Dose le sel avec précision et note le taux en grammes par kilo. En pratique, on utilise souvent entre 18 et 22 g de sel par kilo selon la recette et le produit ciblé.

Finition et service :

Présente tes tranches à température adaptée, dispose en rosace ou en bandes selon le produit. Étiquette chaque barquette avec poids et date, cela rassure le client et facilite le suivi stock.

Mini cas concret :

Contexte: Tu dois produire 15 saucissons de 200 g chacun pour une commande locale, délai 48 heures, matériel: hachoir, emballeuse, boyaux. Objectif: qualité uniforme et traçabilité complète.

Étapes: Hacher 3 kg de viande, assaisonner selon la fiche recette, embosser 15 boyaux, laisser sécher 48 heures. Résultat attendu: 15 pièces de 200 g, poids total 3 kg, livrable avec étiquettes.

Action	Fréquence	Pourquoi
Affûter couteau	Tous les jours	Pour des coupes nettes et gain de temps
Vérifier température chambre	Deux fois par jour	Assurer la sécurité alimentaire et la maturation
Contrôler boyaux	Avant chaque lot	Éviter ruptures et pertes
Étiqueter produits	Après production	Traçabilité et conformité client

Exemple de livrable pour le mini cas :

Fiche technique avec ingrédients et grammes, 15 saucissons de 200 g pesés, 1 photo du lot, étiquettes posées avec date de production et numéro de lot.

Retour d'expérience :

Applique ces gestes régulièrement, tu gagneras en vitesse et fiabilité, moi j'ai réduit mes rebuts de 10% après 2 mois de pratique ciblée en atelier.

 **Ce qu'il faut retenir**

Maîtrise les gestes pour gagner en précision, vitesse et sécurité. Adopte la **prise en pince** pour le fin, la prise poignée pour la force, et garde une **posture stable au poste** pour tenir la journée.

- Découpe dans le sens du muscle, avec des coups nets pour préserver texture et valeur.
- Vise un **désossage propre et sûr** : repère l'articulation, petit couteau affûté, gants près des os et scies.
- Standardise salaison et finition : 18 à 22 g de sel/kg, étiquette poids, date et lot pour une **traçabilité complète**.

Organise ton poste (code couleur, plan de travail adapté) et fais les contrôles clés : affûtage quotidien, température 2 fois par jour, boyaux avant chaque lot. En répétant ces routines, tu réduis les erreurs et les rebuts.

Chapitre 3 : Cuissons et refroidissement

1. Principes de cuisson :

Chaleur et réactions :

La cuisson modifie la texture, la couleur et la saveur des viandes. Tu dois comprendre la coagulation des protéines et la caramélisation, pour contrôler la tenue et le goût des produits charcutiers.

Température coeur et pasteurisation :

La température coeur garantit la sécurité alimentaire, elle dépend du produit et du temps. Par exemple, un pâté doit atteindre un coeur à au moins 68°C pendant plusieurs minutes pour être sûr.

Énergie et rendement :

Choisir la bonne température économise énergie et matière première. Une cuisson trop forte dessèche, une cuisson trop lente peut augmenter le taux de pertes de 5 à 10 pour cent selon la préparation.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En ajustant le four de 160°C à 150°C et en allongeant la durée de 10 minutes, un collègue a réduit le retrait de produit de 8 pour cent sur 120 terrines.

2. Méthodes et équipements :

Fours et modes de cuisson :

Tu vas utiliser des fours ventilés, statiques ou mixtes selon les recettes. Le four ventilé répartit mieux la chaleur, idéal pour rôtis et pâtés, il réduit le temps de cuisson d'environ 10 à 15 pour cent.

Cuisson humide et vapeur :

La cuisson à la vapeur ou en bain-marie protège l'humidité, utile pour les terrines et produits délicats. Elle évite le dessèchement et conserve un aspect lisse et homogène.

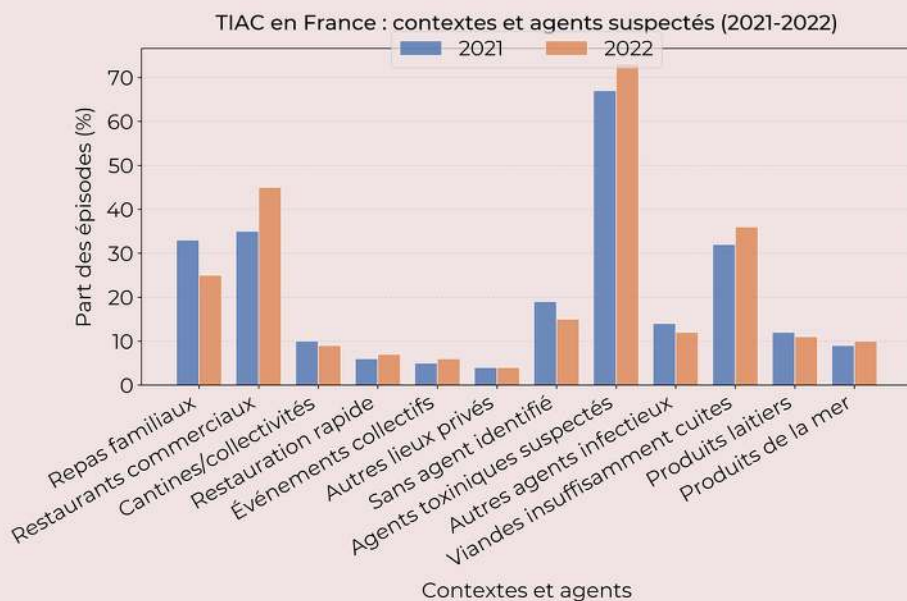
Surveillance et outils :

Utilise un thermomètre à sonde, un chronomètre et un carnet de cuisson. Prends la température au coeur, note l'heure de mise en cuisson et de sortie, c'est indispensable pour la traçabilité.

Exemple d'utilisation d'un thermomètre :

Pour un rôti, pique la sonde au centre et attends 10 à 15 secondes. Si la sonde indique 75°C, considère la tenue et un repos de 10 minutes avant découpe.

Graphique chiffré



Produit	Température four	Température coeur cible	Durée indicatrice
Terrine de campagne	150°C	68°C	1 h 15 min
Pâté en croûte	170°C	72°C	1 h 0 min
Jambon cuit en terrine	160°C	68°C	2 h 30 min
Rôti de porc	180°C	75°C	45 min

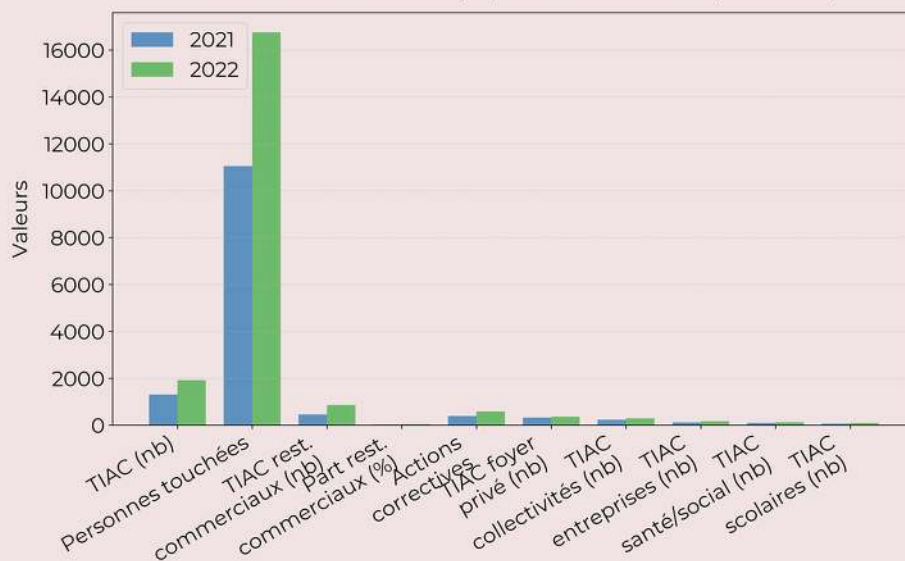
3. Refroidissement et sécurité :

Refroidissement rapide :

Le refroidissement doit abaisser le centre du produit de 68°C à 10°C en moins de 2 heures, puis atteindre 4°C au plus dans les 4 heures suivantes pour limiter la prolifération bactérienne.

Graphique chiffré

TIAC en France : volumes, exposition et contrôles (2021-2022)

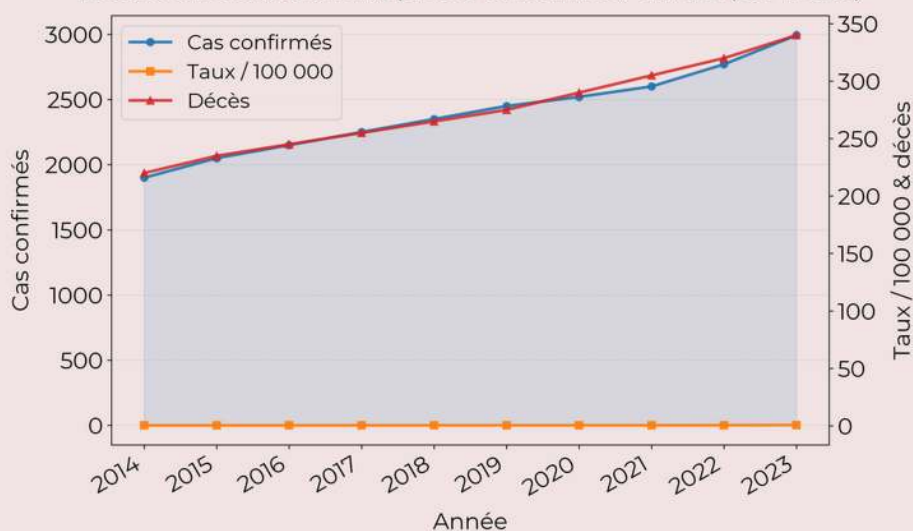


Stockage et températures :

Range les produits à plat, non empilés et avec protection. Maintiens un stockage à 0 à 4°C pour produits prêts à consommer, et note la date de production pour respecter 3 à 5 jours selon le type.

Graphique chiffré

Listériose liée aux aliments prêts à consommer, UE/EEE (2014-2023)



Traçabilité et hygiène :

Consigne les températures, dates et opérateurs sur le bordereau de production. Un enregistrement toutes les 2 heures est pratique et conforme aux bonnes pratiques de la profession.



Consigner les températures toutes les 2 heures assure la sécurité alimentaire

Exemple de défaut fréquent :

En stage, j'ai vu des caisses empilées encore chaudes, résultat une remontée de température et des pertes de 12 pour cent sur la production du lendemain.

Étape	Action	Critère vérifiable
Sortie four	Mesurer la température cœur	Température notée en °C
Refroidissement initial	Mettre en chambre froide ou bain d'eau glacée	10°C atteint en ≤ 2 h
Conditionnement	Filmer ou mettre en barquette étiquetée	Étiquette: date, température
Stockage	Placer à 0–4°C	Température du meuble contrôlée

Mini cas concret :

Contexte :

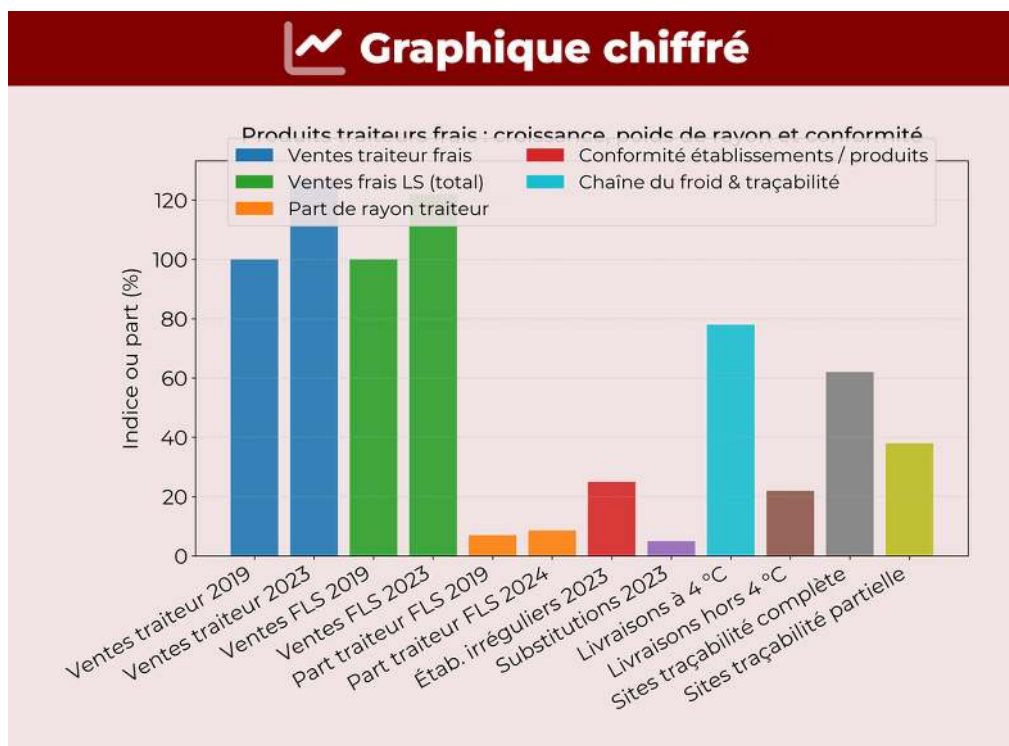
Commande traiteur de 60 terrines de campagne pour 90 personnes, livraison prévue le lendemain matin.

Étapes :

- Préparer 60 terrines, cuisson au four à 150°C pendant 1 h 15 min.
- Mesurer la température cœur de chaque lot, viser 68°C.
- Refroidir 60 terrines en 2 étapes, 10°C en moins de 2 h, puis 4°C avant stockage.

Résultat et livrable attendu :

Livrer 60 terrines refroidies à 4°C, étiquetées, avec bordereau indiquant date, température à la sortie du four et températures de refroidissement, prêt à la livraison à J+1.



Astuce de pro :

Répartir les terrines sur deux étagères dans la chambre froide pour accélérer le refroidissement et éviter de fermer la porte souvent, cela t'évitera des remontées de température.

i Ce qu'il faut retenir

La cuisson transforme texture et goût via coagulation et caramélisation. Pour la sécurité, vise une **température à cœur cible** (ex. terrine ou pâté : au moins 68°C selon le produit) et ajuste temps et four pour limiter les pertes : une **cuisson trop forte** dessèche, trop lente augmente le retrait.

- Choisis le bon mode : ventilé (plus homogène, souvent 10 à 15% plus rapide) ou vapeur/bain-marie pour préserver l'humidité.
- Contrôle avec sonde et notes : heure, températures, opérateur, pour une **traçabilité indispensable**.
- Applique un **refroidissement rapide** : 68°C à 10°C en moins de 2 h, puis 4°C dans les 4 h, stockage à 0-4°C sans empiler.

Si tu mesures, notes et refroidis correctement, tu sécurises la production et tu améliores le rendement. Une organisation simple (répartir à plat, limiter l'ouverture de la chambre froide) évite les remontées de température et les pertes.

Chapitre 4 : Dressage et présentation

1. Préparer le plan de présentation :

Objectif :

Tu vas apprendre à rendre tes produits appétissants, cohérents et adaptés au client, pour valoriser la marchandise en vitrine et lors de commandes traiteur.

Matériel et temps :

Prévois 10 à 15 minutes par plateau pour un dressage soigné, et garde des ustensiles propres, torchons et pinceaux à portée pour les retouches rapides.

Dispositions pratiques :

Travaille en zone propre, fixe les températures de conservation, et prépare les garnitures à l'avance pour gagner 20 à 30% de temps durant les pics d'activité.

Exemple d'organisation d'un plateau apéritif :

Pour 8 personnes, prépare 24 pièces, compte 3 pièces par personne, réserve 20 minutes pour le montage final et place chaque élément à distance régulière pour l'équilibre.

2. Techniques de dressage et finitions :

Placement des produits :

Mets en avant l'élément le plus travaillé, crée des axes visuels et respecte les contrastes de couleurs pour attirer l'œil du client en vitrine.

Finitions et glaçages :

Utilise un pinceau fin pour appliquer glaçages ou aspics, élimine les coulures et polis avec un torchon propre pour un rendu professionnel.

Gestion des portions :

Standardise les portions, pèse ou compte les éléments pour assurer une rentabilité constante et une présentation identique pour 10 à 20 préparations similaires.

Astuce de stage :

Range toujours les éléments du plus léger au plus fragile dans ton espace de travail, cela évite les retouches et réduit le gaspillage de 10 à 15%.

Exemple d'effet visuel simple :

Pour une terrine tranchée, dispose 3 tranches en éventail, ajoute 1 quenelle de condiment, et termine par 1 feuille d'herbe pour dynamiser la couleur.

3. Présentation commerciale et service :

Mise en vitrine :

Sois cohérent dans l'agencement, change un élément toutes les 2 heures si nécessaire, et maintiens la température correcte pour l'aspect et la sécurité alimentaire.

Étiquetage et information :

Indique nom, ingrédients principaux et allergènes, poids ou portion, et prix. Une étiquette lisible augmente la confiance du client et accélère la vente.

Présentation pour traiteur et événementiel :

Adapte le format, prévois 10 à 20% de pièces supplémentaires selon l'événement, et fournis un plan de service clair pour l'équipe de livraison.

Exemple de mini cas concret :

Contexte : réception d'un mariage pour 60 invités, demande assortiment froid. Étapes : définir 6 types de bouchées, produire 480 pièces, dresser en 60 plateaux. Résultat : 480 pièces livrées en 2 heures, taux de satisfaction élevé. Livrable attendu : 60 plateaux prêts, étiquetés, et une fiche de distribution avec quantités par plateau.

Élément	Vérification / objectif
Température de conservation	Respecter la chaîne du froid, vérifier toutes les 30 minutes
Propreté des ustensiles	Torchons propres, pinceaux désinfectés
Uniformité des portions	Portions identiques pour rentabilité stable
Lisibilité des étiquettes	Nom, allergènes, poids, prix clairement indiqués

Un jour en stage j'ai oublié une étiquette et j'ai appris à ne jamais bâcler la dernière minute, depuis je double vérifie toujours les fiches.

Style de dressage	Usage conseillé
Classique	Vitrine quotidienne, clientèle traditionnelle
Moderne	Événements, photos pour réseaux sociaux
Rustique	Produits régionaux, marché local

Check-list opérationnelle :

Aide-toi de cette liste pour être prêt avant le service.

- Vérifier température et hygiène des surfaces
- Préparer garnitures et sauces à l'avance
- Peser ou compter les portions standard
- Étiqueter chaque lot avec informations obligatoires
- Contrôler l'apparence finale et enlever coulures

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En réorganisant la table de dressage, on a réduit les déplacements de 30% et gagné environ 25 minutes sur la préparation de 10 plateaux.

Ce qu'il faut retenir

Tu construis un **plan de présentation** pour rendre tes produits appétissants, cohérents et adaptés au client, en vitrine comme en traiteur.

- Anticipe : 10 à 15 min par plateau, zone propre, garnitures prêtes, températures maîtrisées.
- Dresse avec des **axes visuels** : élément phare au centre, contrastes de couleurs, espacements réguliers.
- Soigne les finitions : pinceau fin, pas de coulures, torchon propre pour polir.
- Assure des **portions standardisées** et un **étiquetage clair** (nom, allergènes, poids, prix).

En événementiel, adapte le format, prévois 10 à 20% de pièces en plus et donne un plan de service à l'équipe. Termine toujours par un double contrôle avant l'envoi.

Chapitre 5 : Nettoyage et entretien

1. Bonnes pratiques journalières :

Objectif :

Maintenir un plan de nettoyage simple pour éviter toute contamination croisée et garantir la salubrité des produits pendant la journée de travail.

Routine quotidienne :

Effectue un nettoyage en 3 temps, dépoussiérage, lavage et rinçage, puis désinfection des surfaces en contact avec les denrées. Consacre 20 à 30 minutes après chaque service principal.

Gestion des déchets :

Évacue les déchets organiques au moins 2 fois par jour, nettoie les conteneurs et utilise des sacs fermés pour limiter les odeurs et la présence d'insectes.

Exemple d'organisation quotidienne :

Le matin, tu fais un nettoyage à l'eau chaude des tables en 15 minutes. Après le service du midi, tu fais un lavage et une désinfection en 25 minutes.

2. Désinfection et produits adaptés :

Choisir le bon produit :

Privilégie des détergents puis des désinfectants alimentaires agréés. Vérifie les fiches techniques et respecte les concentrations indiquées pour l'efficacité.

Méthode de désinfection :

Applique d'abord le détergent, laisse agir 5 à 10 minutes, rince à l'eau potable, puis applique le désinfectant selon le temps de contact indiqué par le fabricant.

Sécurité et stockage :

Range les produits chimiques dans un local ventilé, séparés des denrées, et note la date d'ouverture. Porte toujours gants et lunettes lors des manipulations.

Exemple de choix produit :

Pour une surface en inox, utilise un détergent alcalin doux puis un désinfectant à base d'ammonium quaternaire, en respectant 10 minutes de temps de contact.

Élément	Fréquence	Produit recommandé	Temps estimé
Plan de travail	Après chaque service	Détergent puis désinfectant	20 à 30 minutes

Machines hachoir	Fin de journée	Dégraissant alimentaire	30 à 45 minutes
Réfrigérateurs	Hebdomadaire	Nettoyant neutre	45 à 60 minutes

3. Maintenance des équipements et suivi documentaire :

Plan de maintenance :

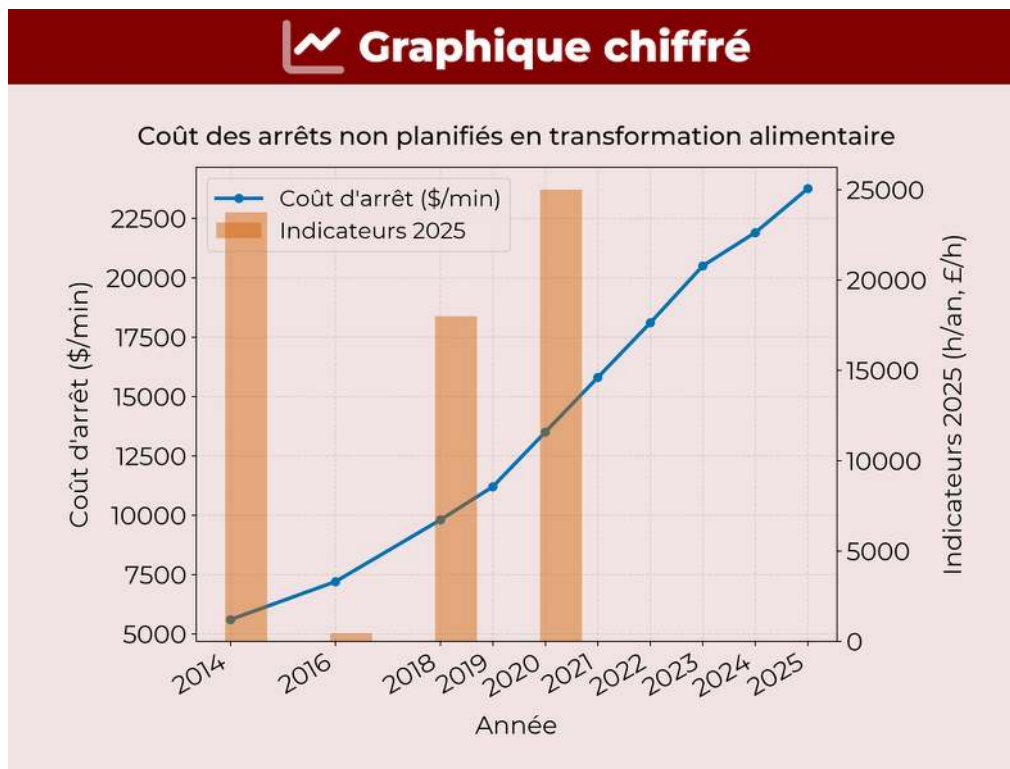
Établis un planning avec opérations préventives, fréquence et durée. Par exemple, vérifie les lames et roulements toutes les 2 semaines pour réduire les pannes.

Traçabilité et fiches :

Conserve une fiche par équipement avec dates de nettoyage, produits utilisés et observations. Cela sert lors d'un contrôle sanitaire et pour retrouver une cause en cas de problème.

Mini cas concret :

Contexte : Une petite charcuterie de 3 salariés constate une hausse des jeux sur le hachoir. Étapes : diagnostic, remplacement des roulements, contrôle lames, nettoyage complet. Résultat : réduction de 80% des arrêts machine sur 30 jours. Livrable attendu : fiche d'intervention signée, coût total 120 euros, et rapport de 1 page avec actions réalisées.



Exemple de suivi documentaire :

Après chaque nettoyage, le responsable note la date, l'heure, le produit et ses initiales sur la fiche équipement. C'est simple et très utile lors d'un contrôle.

Check-list opérationnelle :

Utilise cette check-list quotidienne pour rester efficace sur le terrain.

Tâche	Fréquence	Vérification
Nettoyer plans de travail	Après chaque service	Visuel et test rapide
Désinfecter poignées et outils	Toutes les 4 heures	Toucher propre
Vérifier températures	Matin et soir	Enregistrement sur fiche
Sortir et trier déchets	2 fois par jour	Bacs propres

Astuce de stagiaire :

Range les produits dans un meuble étiqueté et note la date d'ouverture, cela évite d'utiliser un produit inefficace et de perdre 10 à 20 minutes à chercher.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En organisant le nettoyage en 3 postes successifs, une équipe a réduit la durée totale de nettoyage de 25%, libérant 40 minutes par jour pour préparer le service du soir.

Ce qu'il faut retenir

Ton but est d'éviter la **contamination croisée** avec une routine simple et régulière. Mets en place un **nettoyage en 3 temps** (dépoussiérage, lavage, rinçage) puis désinfecte les surfaces alimentaires, idéalement 20 à 30 minutes après chaque service.

- Évacue les déchets organiques 2 fois par jour, sacs fermés, bacs nettoyés.
- Utilise des **désinfectants alimentaires agréés** : détergent, pause 5 à 10 min, rinçage, puis désinfectant avec le bon temps de contact.
- Stocke les produits chimiques séparés, local ventilé, date d'ouverture, gants et lunettes.

Planifie la maintenance (ex. lames, roulements toutes les 2 semaines) et tiens une **fiche équipement** avec dates, produits et observations. Tu gagnes du temps, tu réduis les pannes, et tu es prêt en cas de contrôle sanitaire.

Technologie professionnelle

Présentation de la matière :

En CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur), la **Technologie professionnelle** te prépare à l'épreuve **Organisation et sécurisation** de la production, à la session 2026. L'évaluation se fait en **CCF ou ponctuel**, avec un **coefficient de 7**, 30 minutes de préparation, puis un oral de 20 minutes, dont 5 minutes de présentation et 15 minutes d'échange.

Tu y travailles les procédés de fabrication en charcuterie-traiteur, les matières premières, les matériels, le stockage, la prévention des accidents, et les règles d'hygiène pour produire vite et propre. C'est la matière qui relie tes gestes d'atelier à des choix justifiés, comme une cuisson, une saumure, ou un plan de nettoyage.

J'ai vu un camarade gagner 1 point juste en expliquant clairement son organisation. Tu devras savoir, sans hésiter :

- Planifier La production
- Repérer Les risques
- Justifier Tes choix

Conseil :

Fais 3 révisions courtes par semaine, 20 minutes suffisent, avec des fiches simples, puis 5 questions type oral. Entraîne-toi à dire les choses dans l'ordre, contexte, risque, action, contrôle, résultat, c'est exactement ce qui est attendu dans l'entretien.

Le piège fréquent, c'est de réciter du cours sans lien avec le cas. Chronomètre-toi, vise 5 minutes nettes, puis prépare 10 réponses courtes sur l'hygiène, la traçabilité, et l'organisation du poste, et répète jusqu'à être fluide.

Table des matières

Chapitre 1 : Procédés de fabrication	Aller
1. Les étapes principales des procédés	Aller
2. Contrôle qualité et hygiène	Aller
Chapitre 2 : Matières premières	Aller
1. Sélection et qualité des viandes	Aller
2. Autres matières premières essentielles	Aller
3. Stockage, traçabilité et bonnes pratiques	Aller
Chapitre 3 : Matériels et outils	Aller
1. Outillage et machines courantes	Aller
2. Équipements de découpe et préparation	Aller
3. Entretien, sécurité et choix des matériaux	Aller

Chapitre 4 : Stockage et conservation	Aller
1. Gérer les stocks et rotation	Aller
2. Conditions de conservation	Aller
3. Contrôle, traçabilité et hygiène	Aller

Chapitre 1 : Procédés de fabrication

1. Les étapes principales des procédés :

Matières premières :

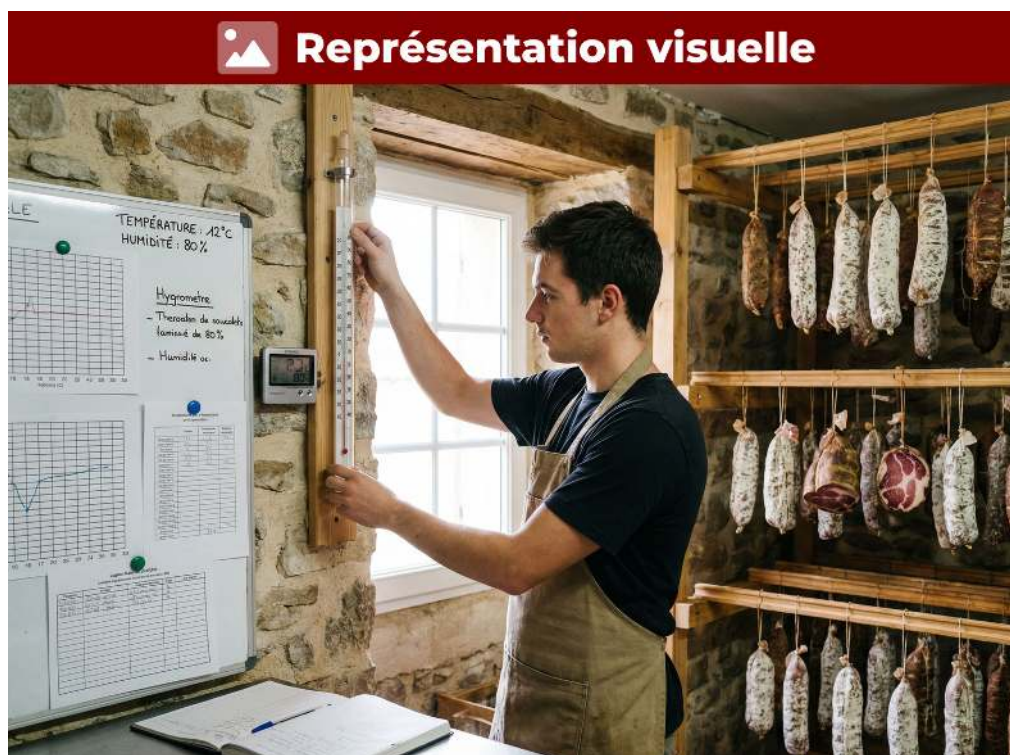
Choisir de bonnes matières premières conditionne la qualité finale, tu dois vérifier fraîcheur, taux de matière sèche et provenance, puis noter poids et numéro de lot pour la traçabilité.

Transformation mécanique :

Les opérations de coupe, hachage, mixage influencent texture et tenue, règle les vitesses, calibres et couteaux en fonction de la recette, et mesure le rendement après chaque opération.

Séchage, maturation, cuisson :

Ces étapes demandent un contrôle précis de température et d'humidité, ajuste durée et température selon produit, note les temps pour respecter la sécurité alimentaire et obtenir la saveur attendue.



Ajuster température et humidité est essentiel pour une maturation réussie

Exemple d'optimisation d'un processus de fabrication :

En changeant le calibre de hachage et réduisant la vitesse, on a gagné 5% de rendement et réduit 10 minutes de cycle pour 20 kg de préparation.

Étape	Durée approximative	Rendement typique
-------	---------------------	-------------------

Désossage	30 minutes pour 10 kg	95% viande utilisable
Hachage	10 minutes pour 10 kg	98% après réglage
Maturation	24 à 72 heures selon produit	Rendement variable selon perte eau

2. Contrôle qualité et hygiène :

Températures et salage :

Respecte températures de salage et conservation, mesure sel en g/kg, et note température de maturation, un écart de 2 degrés peut compromettre sécurité ou texture.

Traçabilité et étiquetage :

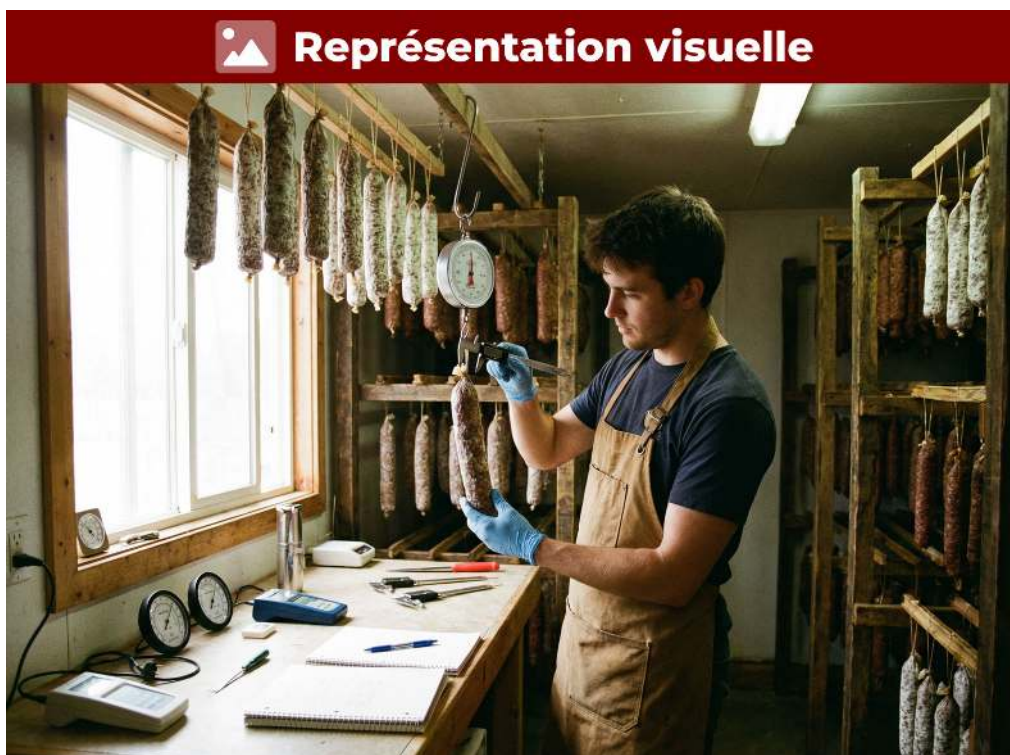
Garde fiches lot, dates et origine, indique ingrédients et allergènes sur étiquette, imprime numéro de lot et date de consommation, contrôle chaque produit avant mise en rayon.

Erreurs fréquentes et astuces :

Erreur fréquente: sous-saler ou surmixer, cela ruine texture et conservation, en stage j'ai appris à goûter et peser systématiquement, garde toujours un thermomètre étalonné et note chaque ajustement.

Mini cas concret :

Contexte: préparer 10 kg de saucisson sec pour vente en 48 heures de maturation, étapes listées, rendement attendu 8 kg final, livrable: fiche recette et planning de 1 page.



Vise un rendement de 80% lors de la préparation de saucisson sec

- Préparer 12 kg de viande et assaisonnements pour obtenir 10 kg après désossage.
- Procéder au hachage, mise en boyau, puis maturation 48 heures à 12 degrés.
- Peser, étiqueter et remplir la fiche lot avant mise en vente.

Contrôle	Fréquence	Point clé
Température	Toutes les 4 heures	Comparer au seuil défini
Pesée	À chaque lot	Précision à 10 g
Nettoyage	Après chaque série	Désinfection conforme
Traçabilité	À chaque production	Fiche lot complète
Étiquetage	Avant mise en rayon	Informations lisibles

Ce qu'il faut retenir

La qualité vient d'abord des **bonnes matières premières** : vérifie fraîcheur, matière sèche, provenance, puis note poids et numéro de lot pour suivre chaque production.

- En **transformation mécanique** (coupe, hachage, mixage), adapte vitesse, calibre et couteaux à la recette et mesure le rendement après chaque étape.
- En séchage, maturation ou cuisson, assure un **contrôle température humidité** et note durées et températures pour la sécurité et la saveur.
- En hygiène, surveille sel (g/kg), températures, nettoyage, et fais une **traçabilité et étiquetage** complets (allergènes, DLC, lot).

Évite de sous-saler ou de surmixer : goûte, pèse et consigne chaque ajustement. Un écart de 2 degrés peut suffire à dégrader texture et sécurité, donc travaille avec un thermomètre étalonné et un suivi régulier.

Chapitre 2 : Matières premières

1. Sélection et qualité des viandes :

Origine et traçabilité :

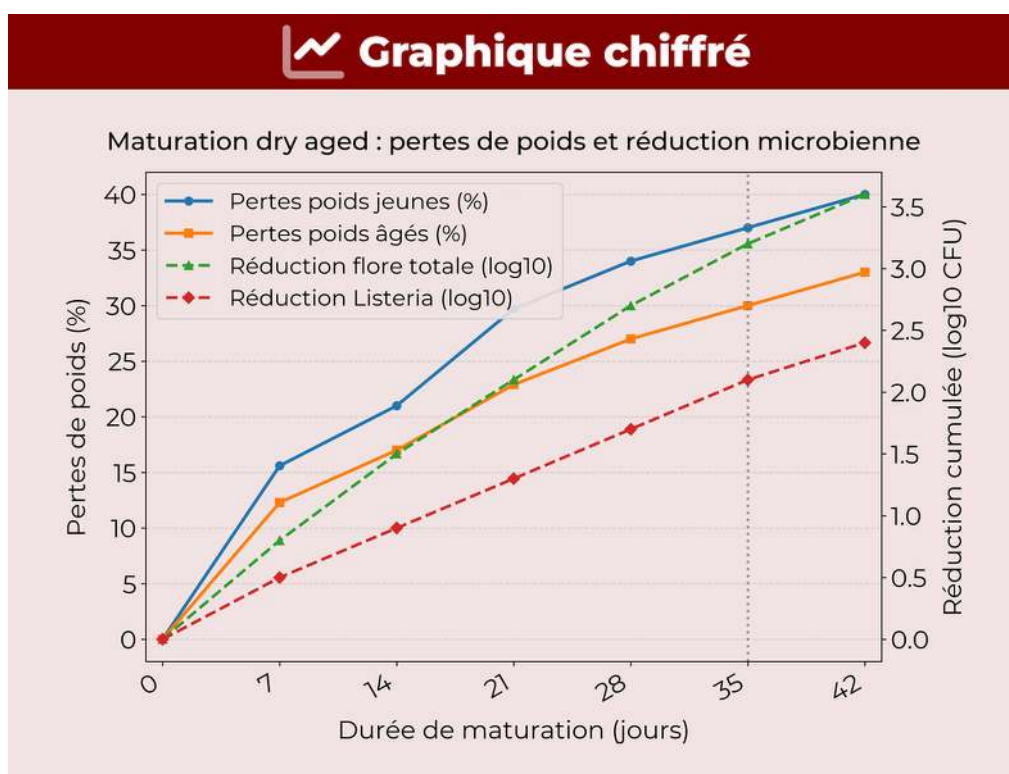
Choisir la bonne viande commence par connaître son origine, la coupe et la traçabilité. Note le fournisseur, la date d'abattage et le numéro de lot pour assurer sécurité et qualité au quotidien.

Race et alimentation :

La race et l'alimentation influencent la texture et le goût. Par exemple, un porc élevé plein air donnera souvent plus de gras intramusculaire, utile pour des saucisses moelleuses et savoureuses.

Frais et maturation :

La maturation améliore la tendreté. Pour charcuterie, vise 24 à 72 heures selon la découpe, garde la viande entre 0 et 4 °C, et note la date d'entrée en maturation pour ne pas te tromper.



Exemple d'approvisionnement local :

Un artisan choisit un éleveur local, reçoit 20 kg de jambon frais toutes les 2 semaines, note les numéros de lot et vérifie la température à la réception pour garantir la qualité.

2. Autres matières premières essentielles :

Sel et conservateurs :

Le sel règle la conservation et le goût, la dose varie souvent entre 18 g et 25 g par kg pour un produit salé sec. Respecte les doses de nitrites, car ils contrôlent le risque bactérien.

Épices et arômes :

Les épices apportent la signature du produit, pèse-les précisément. Par exemple, 10 g de poivre pour 1 kg de viande change totalement le goût, teste toujours sur petites séries.

Boyaux et emballages :

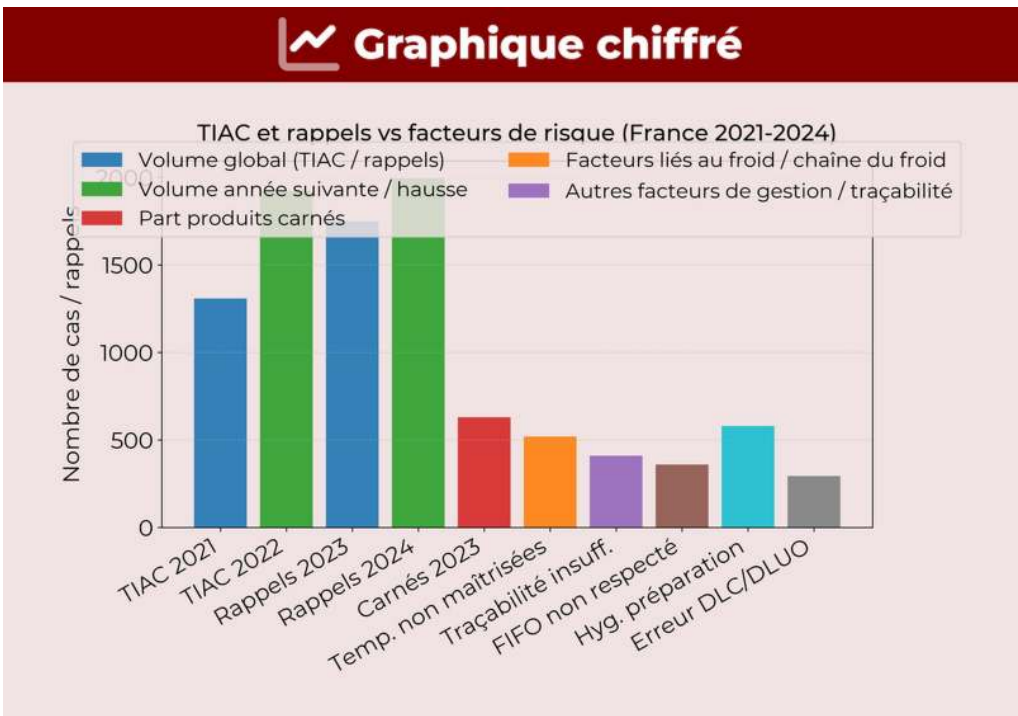
Choisis boyaux naturels ou collagène selon la durée de maturation et la présentation. Vérifie diamètre, souplesse et date de péremption pour éviter les ruptures sur des commandes de 10 à 50 pièces.

Élément	Dose pour 1 kg	Rôle
Sel	18 g à 25 g	Conservation et goût
Nitrite	0,5 g à 1 g	Sécurité microbiologique
Épices	5 g à 20 g	Arômes

3. Stockage, traçabilité et bonnes pratiques :

Températures et rotation :

Respecte températures de stockage, souvent 0 à 4 °C pour viandes fraîches et -18 °C pour surgélation. Applique FIFO, note dates de réception et conserve étiquettes pendant 30 jours minimum.



Traçabilité et étiquetage :

Étiqueter chaque lot avec nom du produit, date de réception, poids et numéro de lot. En pratique, un tableau simple te permet de retrouver une pièce parmi 50 en moins de 5 minutes.

Gestion des pertes et contrôle qualité :

Suis les pertes en poids et déchets pour anticiper approvisionnement. Vise moins de 3 % de perte sur une semaine pour rester rentable, ajuste tes commandes si tu dépases ce seuil.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Après un stage, j'ai réduit le gâchis de 5 % à 2,5 % en réorganisant les dates d'utilisation et en commandant 10 % de boyaux en plus pour éviter ruptures et stress en atelier.

Checklist terrain	Action
Réception des lots	Vérifier température et numéro de lot
Étiquetage	Remplir fiche lot et coller étiquette
Rotation FIFO	Placer les plus anciens devant
Contrôle visuel	Vérifier odeur, couleur, texture
Suivi des pertes	Noter poids rebut et raison

Mini cas concret :

Contexte : un artisan produit 200 saucisses par semaine pour marchés locaux, il veut réduire perte et standardiser goût.

Étapes :

1. Choisir un lot de viande à maturation 48 heures, 2. Peser précisément épices et sel pour 1 kg, 3. Contrôler température de stockage à 2 °C, 4. Étiqueter chaque paquet.

Résultat et livrable attendu :

Livrable : fiche lot hebdomadaire indiquant 200 pièces, poids moyen 110 g, consommation de sel 4,2 kg par semaine, pertes limitées à 3 % maximum et étiquette par lot prête pour le marché.

Exemple d'approche en stage :

Sur mon premier stage, j'ai appris à toujours peser le sel avant la viande, cela m'a évité 2 erreurs qui auraient gâché 50 saucisses en une semaine.



Ce qu'il faut retenir

La qualité de ta charcuterie dépend d'abord de la viande : vérifie **origine et traçabilité**, coupe, date d'abattage et lot. La race, l'alimentation et une maturation de 24 à 72 h à 0-4 °C jouent sur texture et goût.

- Assaisonnement : sel 18 à 25 g/kg et **doses de nitrites** maîtrisées pour la sécurité.
- Signature : épices pesées au gramme, tests en petites séries.
- Boyaux et emballages : adapte diamètre, souplesse et péremption à la maturation et au rendu.
- Stockage : 0-4 °C (frais), -18 °C (surgelé), **rotation FIFO** et étiquetage complet.

Garde les étiquettes au moins 30 jours, et suis tes pertes pour rester rentable (objectif inférieur à 3 %). Une fiche lot hebdomadaire t'aide à standardiser le goût, retrouver un produit vite et sécuriser tes marchés.

Chapitre 3 : Matériels et outils

1. Outillage et machines courantes :

Petits outils :

Les couteaux, pinces, spatules et aiguiseurs sont tes outils quotidiens, ils demandent un entretien régulier et une bonne organisation pour gagner du temps en production.

Machines fixes :

La machine à hacher, la trancheuse et le pétrin sont classées machines fixes, maîtrise leurs réglages t'évite du rebut et améliore la productivité de l'équipe.

Ergonomie et implantation :

Installe ton poste pour réduire les gestes inutiles, vise 80 cm de hauteur pour les plans et laisse 1 m de passage pour circuler en sécurité autour des machines.

Exemple d'organisation d'un poste de découpe :

J'ai réorganisé un poste en stage pour gagner 15 minutes par jour, en regroupant couteaux, aiguiseur et bac de tri à portée de main, résultat moins d'accidents mineurs.

2. Équipements de découpe et préparation :

Scies et trancheuses :

La trancheuse, la scie à os et la coupeuse demandent des lames adaptées, choisis la lame selon la densité et la taille des pièces pour obtenir une coupe propre et constante.

Hachoirs et pétrins :

Le hachoir utilise des grilles de 3 à 8 mm selon la recette, vérifie la vitesse et évite la surchauffe pour préserver la texture et la sécurité microbiologique du produit.

Balances et pesage :

Utilise des balances tarées et adaptées, affiche une précision de 10 g pour petites portions et 50 g pour lots supérieurs à 2 kg afin d'assurer la conformité des commandes.

Type	Usage	Capacité ou puissance	Entretien recommandé
Trancheuse	Découpe en tranches régulières	Lame jusqu'à 350 mm	Affûtage hebdomadaire, lubrification mensuelle
Hachoir	Hacher viandes et mélanges	Puissance 1 à 3 kW	Nettoyage après chaque lot, inspection des grilles
Pétrin	Mélange et pétrissage	Capacité 10 à 50 L	Contrôle roulements trimestriel, nettoyage complet

Scie à os	Découpe de pièces osseuses	Lame pneumatique ou électrique	Affûtage et inspection hebdomadaire
-----------	----------------------------	--------------------------------	-------------------------------------

Exemple de mini cas concret :

Contexte: commande traiteur de 30 kg de rillettes à livrer en 3 jours, étapes: hacher, assaisonner, cuire, refroidir et conditionner, résultat: 30 kg prêts, livrable en 6 boîtes de 5 kg.

3. Entretien, sécurité et choix des matériaux :

Nettoyage et désinfection :

Adopte la procédure en 5 étapes: prérinçage, nettoyage détergent, rinçage, désinfection et rinçage final, respecte les temps de contact de 10 à 30 minutes selon produit.

Sécurité des machines :

Vérifie les dispositifs de protection et les arrêts d'urgence chaque matin, forme-toi 15 à 30 minutes sur chaque machine avant de l'utiliser en autonomie pour éviter les accidents.

Choix des matériaux et durabilité :

Privilégie l'inox 304 ou 316 pour plans et bacs, ces matériaux résistent à la corrosion et simplifient la désinfection, ce qui réduit le remplacement et le coût sur 5 ans.

Astuce entretien :

Étiquette les lames par date et numéro, change une lame toutes les 40 heures d'utilisation ou dès que la coupe devient irrégulière, cela limite le rebut et préserve la qualité.

Vérification	Action
Affûtage des couteaux	Affûter ou remplacer toutes les 40 heures d'usage
Contrôle machine	Test des sécurités avant chaque démarrage
Nettoyage journalier	Nettoyer et désinfecter en fin de journée
Pesée et traçabilité	Vérifier balances et noter les lots produits
Rangement outils	Ranger chaque outil à sa place après usage

Ce qu'il faut retenir

Tu gagnes en qualité et en temps si tu combines bonne organisation, **réglages des machines** et **entretien régulier** des outils.

- Implants ton poste: plans à 80 cm, 1 m de passage, outils à portée pour limiter gestes et petits accidents.

- Adapte l'équipement: lames selon la pièce, grilles de hachoir 3 à 8 mm, balances tarées (10 g petites portions, 50 g au-delà de 2 kg).
- Sécurise et assainis: **procédure en 5 étapes** avec 10 à 30 min de contact, protections et arrêts d'urgence testés chaque matin.
- Choisis durable: **inox 304 ou 316**, et change/affûte les lames toutes les 40 h si la coupe devient irrégulière.

En appliquant ces repères, tu réduis le rebut, tu améliores la productivité et tu restes conforme côté hygiène et sécurité. Prends aussi 15 à 30 minutes de formation par machine avant de travailler en autonomie.

Chapitre 4 : Stockage et conservation

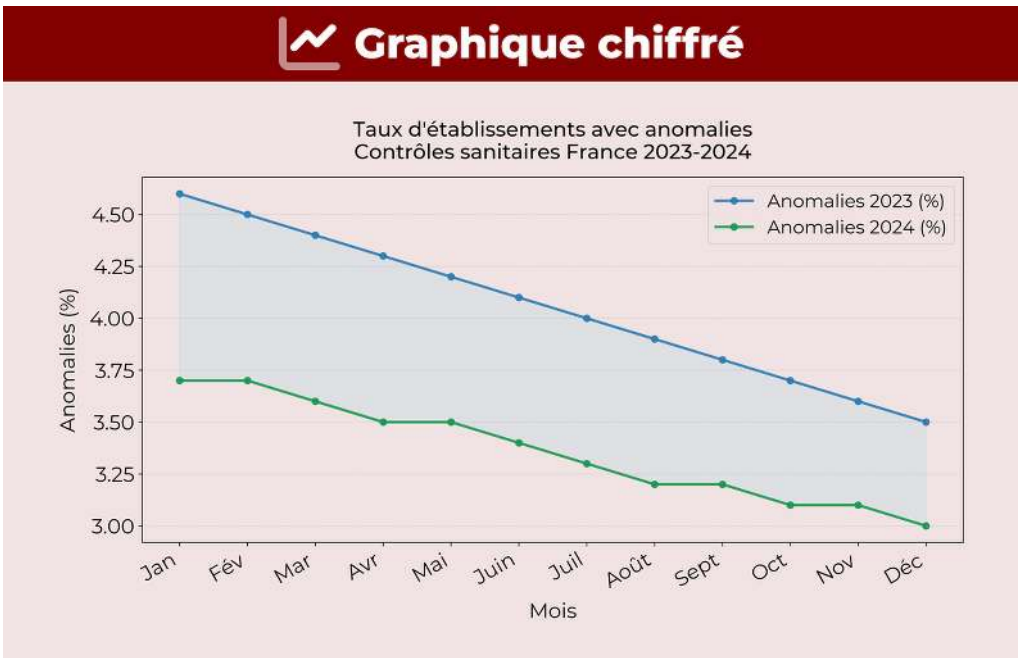
1. Gérer les stocks et rotation :

Organisation du stock :

Organise le stock par famille, date et lot, applique FIFO pour produits frais et FEFO pour produits avec DLC rapprochée, et étiquette chaque bac avec date d'arrivée et numéro de lot pour faciliter les contrôles.

Procédure d'entrée et sortie :

À la livraison, vérifie température, aspect et bordereau, note les relevés sur la fiche de réception, isole ou refuse tout produit réfrigéré dépassant 6°C, et enregistre l'opération immédiatement.



Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Dans une boutique, on est passé d'un taux de pertes de 12% à 4% en trois mois en appliquant FIFO, en réorganisant les bacs et en faisant un audit hebdomadaire des dates, gain estimé 1 200 € par trimestre.

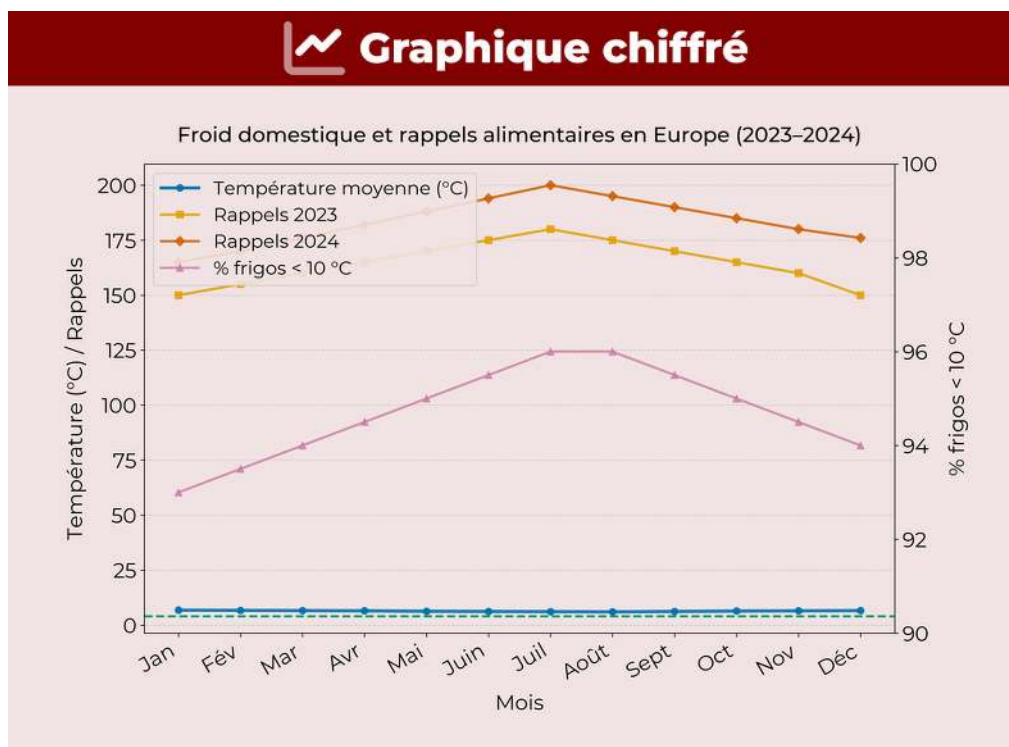
Produit	Température de conservation	Durée indicative
Charcuteries cuites	0°C à 4°C	5 à 10 jours
Charcuteries sèches	10°C à 15°C	Plusieurs semaines à mois
Pâtés	0°C à 4°C	3 à 7 jours

Une fois en stage, j'ai vu une erreur d'étiquetage provoquer 400 € de pertes en une semaine, depuis je vérifie toujours deux fois les dates et les lots lors de la réception.

2. Conditions de conservation :

Températures et plages :

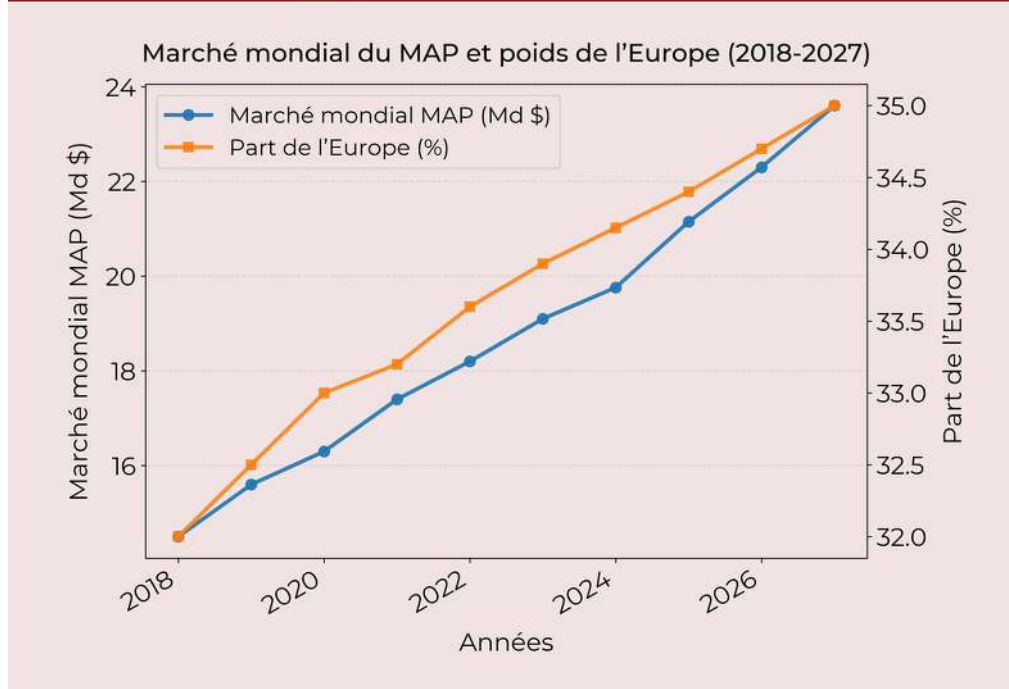
Maintiens la chaîne du froid sans coupure, D'après le ministère de la Santé, les produits frais doivent être conservés entre 0°C et 4°C, et protège les produits secs dans des zones 12°C à 18°C, à l'abri de la lumière.



Emballage et atmosphère protectrice :

Utilise le sous vide ou l'atmosphère modifiée pour allonger la durée de vie, contrôle les scellages et note la date de conditionnement, car cela peut prolonger la conservation de 30% à 70% selon le produit.

Graphique chiffré



Astuce pour conditionnement :

Pour les saucissons tranchés, réalise le conditionnement sous vide le jour même et étiquette avec la date d'emballage et la durée maximale recommandée pour limiter les retouches client.

Humidité et prévention du dessèchement :

Contrôle l'hygrométrie pour éviter dessèchement ou moisissures, ajuste la ventilation ou utilise cellophane microperforée, et sépare les produits humides des produits secs pour préserver qualité et texture.

3. Contrôle, traçabilité et hygiène :

Enregistrement et suivi :

Tiens un registre des températures avec relevés toutes les 4 heures pour les équipements critiques, conserve ces relevés 12 mois, et archive les bons de livraison et fiches matières pour retracer chaque lot au besoin.

Gestion des dates limites :

Sépare produits à courte durée et longue durée, applique protocoles de ventes promotionnelles pour produits < 48 heures de péremption, et détruis ou transforme ce qui dépasse la date indiquée selon règles internes.

Mini cas concret :

Contexte: Petite charcuterie artisanale de 2 salariés enregistreait 8% de pertes mensuelles sur produits frais, objectif réduire à 3% en 3 mois en améliorant stockage, rotation et traçabilité.



Représentation visuelle



Appliquer la méthode FIFO réduit le gaspillage jusqu'à 25% en 12 semaines

- Réorganiser les bacs pour appliquer FIFO et séparer lots.
- Installer feuille de relevés température avec enregistrement toutes les 4 heures.
- Former 2 employés sur étiquetage, réception et gestion des DLC.
- Lancer un contrôle hebdomadaire et rapport mensuel des pertes.

Résultat: Pertes passées de 8% à 2,5% en 3 mois, économie estimée 900 € par mois.
Livrable attendu: tableau de suivi numérique avec dates, températures et rapport mensuel chiffré.

Vérification terrain	Fréquence
Relevé température frigos	Toutes les 4 heures
Contrôle étiquetage et DLC	Quotidien
Nettoyage zone de stockage	Hebdomadaire
Audit rotation des lots	Mensuel



Ce qu'il faut retenir

Pour limiter les pertes et sécuriser tes produits, mise sur une **rotation FIFO et FEFO** et une organisation par famille, date et lot, avec étiquetage clair dès l'arrivée.

- Applique une **réception sans compromis** : contrôle température, aspect et bordereau, isole ou refuse si un réfrigéré dépasse 6°C, puis enregistre tout de suite.
- Garde une **chaîne du froid intacte** : frais 0°C à 4°C, secs 12°C à 18°C, lumière limitée, humidité maîtrisée pour éviter dessèchement ou moisissures.
- Renforce la **traçabilité des lots** : relevés frigos toutes les 4 heures, contrôles DLC quotidiens, archives 12 mois, promos avant 48 heures ou destruction/transformation selon règles.

Le sous vide ou l'atmosphère modifiée peut prolonger la conservation si tu vérifies les scellages et dates. Une simple erreur d'étiquetage peut coûter cher, donc double-check systématique. Avec des audits réguliers, tu peux faire chuter les pertes de façon rapide et mesurable.

Sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et aux équipements

Présentation de la matière :

En CAP Charcuterie-traiteur, **sciences appliquées** t'aide à comprendre ce que tu fais au labo: Microbes, conservation, allergènes, additifs, nutrition, et **équipements du labo** (froid, cuisson, nettoyage). C'est concret, et franchement, ça te sert tous les jours.

Depuis la session **2026**, il n'y a pas de coefficient isolé pour cette matière, tes acquis sont surtout évalués dans l'épreuve **Organisation et sécurisation: coefficient 7**, en CCF, ou en ponctuel **écrit et oral de 50 min** dont **20 min d'oral**.

J'ai vu un camarade perdre des points pour une chaîne du froid mal justifiée, depuis, je retiens que la logique compte autant que la recette.

Conseil :

Fais simple et régulier: 3 séances de 20 min par semaine, avec des **cartes mémoire** sur températures, conservation, et étapes de **nettoyage désinfection**. Entraîne-toi sur 2 mini cas, tu expliques le risque et tu proposes une action.

Le piège, c'est de réciter sans appliquer, alors fais-toi un rituel:.

- Relier un danger à une cause
- Donner 1 mesure de prévention
- Justifier un choix de matériel

En examen, écris des actions concrètes, refroidir vite, tracer, nettoyer, et tu sécurises des points.

Table des matières

Chapitre 1 : Hygiène alimentaire	Aller
1. Principes essentiels de l'hygiène	Aller
2. Bonnes pratiques et traçabilité	Aller
Chapitre 2 : Qualité sanitaire	Aller
1. Définir la qualité sanitaire	Aller
2. Contrôler et surveiller les risques	Aller
3. Actions correctives et traçabilité	Aller
Chapitre 3 : Nutrition	Aller
1. Bases des nutriments	Aller
2. Besoins nutritionnels et portions	Aller

3. Nutrition appliquée en charcuterie	Aller
Chapitre 4 : Équipements et sécurité	Aller
1. Connaître les équipements et leur usage	Aller
2. Règles de sécurité et équipements de protection	Aller
3. Implantation de l'atelier et gestion des urgences	Aller
Chapitre 5 : Entretien des matériels	Aller
1. Routine de nettoyage et désinfection	Aller
2. Maintenance préventive et contrôles techniques	Aller
3. Gestion des pannes et pièces de rechange	Aller

Chapitre 1 : Hygiène alimentaire

1. Principes essentiels de l'hygiène :

Hygiène personnelle :

Lave-toi les mains souvent, au moins vingt secondes avant de toucher la viande, après avoir touché des déchets, et aussi après être allé aux toilettes. D'après l'OMS, vingt secondes suffisent pour éliminer les microbes tenaces.

Nettoyage et désinfection :

Différencie nettoyage et désinfection, nettoie d'abord pour enlever les saletés, puis désinfecte. Utilise des produits compatibles avec les surfaces alimentaires et respecte les temps de contact indiqués par le fabricant.

Maîtrise de la température :

Préserve la chaîne du froid, surveille les températures en continu et évite les variations. D'après le ministère de la Santé, conserve les produits réfrigérés à 4°C ou moins et les aliments surgelés à -18°C ou moins.



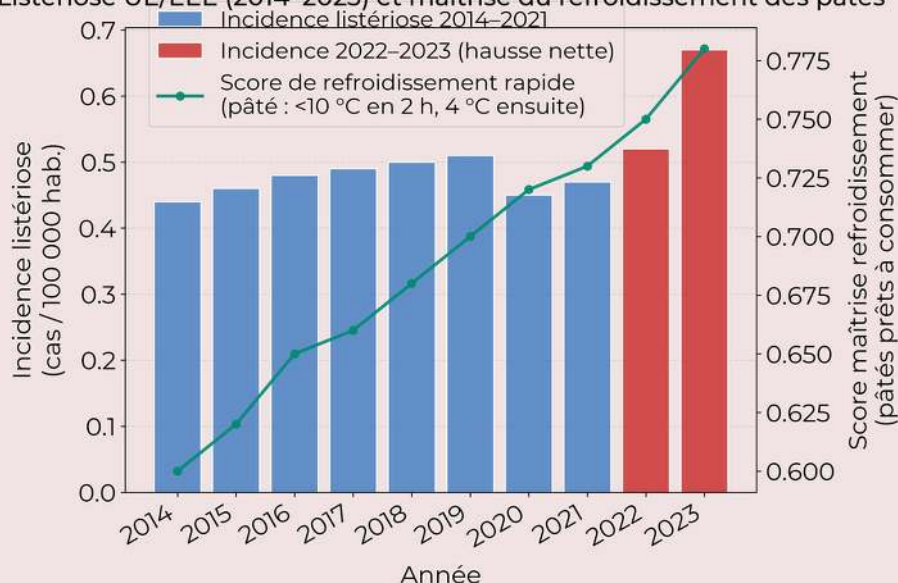
Nettoyer et désinfecter garantit la sécurité alimentaire et la qualité

Exemple d'application : refroidissement rapide :

Après cuisson d'un pâté, plonge la terrine dans un bain d'eau froide pour faire descendre la température à moins de 10°C en 2 heures, puis place en chambre froide à 4°C.

Graphique chiffré

Listériose UE/EEE (2014–2023) et maîtrise du refroidissement des pâtés



Élément	Température recommandée	Remarque
Réfrigération	4°C	Contrôle quotidien et enregistrement
Congélation	-18°C	Évite les recongelations successives
Maintien au chaud	63°C et plus	Vérifier la température centrale

2. Bonnes pratiques et traçabilité :

Fiches et enregistrements :

Tiens une fiche traçabilité pour chaque lot, enregistre la date, le fournisseur, la température et la durée de conservation. Ces traces te protègent en cas de problème sanitaire et facilitent les rappels produit éventuels.

Gestion des stocks et FIFO :

Applique la méthode premier entré premier sorti. Étiquette systématiquement avec la date de réception et la date limite d'utilisation, pour éviter de vendre un produit périmé ou dégradé.

Mini cas concret :

Contexte : tu prépares 40 terrines de pâté de campagne, total 20 kg de farce. Étapes : réception 5 sacs de viande, contrôle température lors de la livraison, hachage, cuisson,

refroidissement en 2 heures, étiquetage. Résultat : 40 terrines prêtes à la vente en 48 heures.

Exemple de livrable :

Fiche lot avec date de réception, température à la livraison, temps de cuisson, température de cœur après cuisson, heure de mise en chambre froide et date limite de vente. Ce document doit être conservé 1 an.

Astuce stage :

Note les températures à la même heure chaque jour, utilise un carnet simple ou un logiciel gratuit, et vérifie les sondes deux fois par semaine pour éviter les mauvaises surprises.

Tâche	Fréquence	Responsable
Contrôle température chambre froide	2 fois par jour	Employé de service
Nettoyage postes de travail	Après chaque production	Charcutier en poste
Vérification des dates fournisseurs	À la réception	Réceptionnaire
Calibration des sondes	1 fois par semaine	Responsable hygiène

Erreurs fréquentes :

Ne pas enregistrer les températures, laisser des ustensiles sales sur le plan de travail, ou recongeler un produit partiellement décongelé. Ces erreurs provoquent des risques bactériens et des pertes économiques.

Pourquoi c'est utile ?

Respecter ces règles protège la santé des clients, réduit les pertes et améliore ta crédibilité professionnelle. En stage, ça te permettra aussi d'obtenir de meilleures évaluations et d'apprendre plus vite.

Ce qu'il faut retenir

Pour éviter les contaminations, mise sur une routine simple : **lavage des mains**, **nettoyage puis désinfection**, et **chaîne du froid** maîtrisée.

- Lave-toi les mains 20 s avant de manipuler la viande, après déchets et toilettes.
- Nettoie d'abord, puis désinfecte avec des produits adaptés et le bon temps de contact.

- Tiens les bonnes températures : 4°C (froid), -18°C (surgelé), 63°C et plus (maintien au chaud).
- Assure la **traçabilité par lot** et le FIFO : dates, fournisseur, températures, DLC, fiches conservées 1 an.

Note tes relevés à heure fixe et vérifie les sondes chaque semaine. Évite de recongeler et de laisser du matériel sale : tu protèges les clients, limites les pertes et gagnes en crédibilité.

Chapitre 2 : Qualité sanitaire

1. Définir la qualité sanitaire :

Objectif :

La qualité sanitaire vise à garantir que les produits sont sains, conformes aux règles et sans danger pour le consommateur.

Critères mesurables :

On mesure la qualité par des paramètres comme la charge microbienne, l'absence de pathogènes, la durée de vie utile et la conformité aux critères réglementaires.

Pourquoi c'est utile ?

Une bonne qualité sanitaire protège la réputation de l'entreprise, évite les retraits produits et limite les pertes économiques, souvent plusieurs milliers d'euros par incident.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En atelier, on a réduit les retours clients de 20 pour cent en revoyant une étape de salage et en intégrant 2 contrôles microbiologiques par lot.

2. Contrôler et surveiller les risques :

Plan de contrôle :

Établis un plan de contrôle écrit couvrant matières premières, process, environnement et produit fini, avec fréquences et limites acceptables pour chaque point de contrôle.

Méthodes d'échantillonnage :

Utilise prélèvements produits, écouvillonnages surfaces et analyses d'eau. Pour un petit atelier, prévois au minimum 4 prélèvements surface par semaine et 1 prélèvement produit par semaine.

Interpréter les résultats :

Compare les résultats aux critères réglementaires ou internes, identifie les tendances sur 4 à 8 semaines, puis déclenche actions si dépassement des seuils.

Exemple de lecture de résultats :

Si tu trouves 500 UFC/g de bactéries totales sur un produit, surveille la tendance et vérifie si d'autres lots présentent la même valeur avant d'agir.

Paramètre	Critère typique	Référence
Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g ou ≤ 100 UFC/g en fin de vie utile	D'après le ministère de la Santé
Salmonella	Absence dans 25 g	Règlement européen

Bactéries aérobies totales	Valeurs guides selon type de produit, souvent 10^5 à 10^7 UFC/g	Références techniques
----------------------------	---	-----------------------

Astuce terrain :

Quand tu fais un écouvillonnage, marque l'emplacement précis et note l'heure, ainsi tu peux relier un pic microbien à une opération ou un flux personnel.

3. Actions correctives et traçabilité :

Réagir rapidement :

Si un critère est dépassé, isole le lot, bloque la distribution, lance une enquête et effectue un nettoyage approfondi avant tout rééchantillonnage.

Suivre et documenter :

Consigne les résultats, actions et dates dans un registre. Un dossier complet doit permettre de retracer 100 pour cent des opérations d'un lot pendant 6 mois.

Cas pratique – mini cas concret :

Contexte : atelier de charcuterie produisant 200 kg par semaine, lot de 25 kg testé positif à 50 UFC/g de *Listeria*.

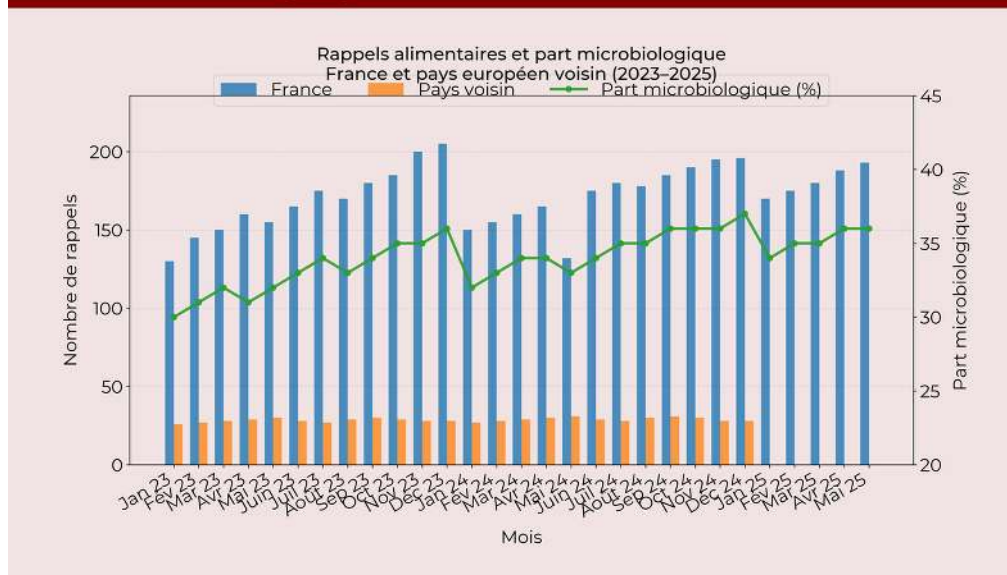
Exemple de déroulé :

Étapes : bloquer le lot, prélèvement complémentaire sous 24 heures, nettoyage complet en 1 journée, retrait d'une surface contaminée, retest 48 heures après nettoyage.

Résultat et livrable attendu :

Résultat : retest < 10 UFC/g, remise en vente après validation. Livrable : rapport de non-conformité daté, plan d'action chiffré avec coûts estimés à 200 euros et délais de correction de 48 heures.

Graphique chiffré



Action opérationnelle	Fréquence	Responsable
Écouvonnage surfaces critiques	4 fois par semaine	Responsable atelier
Prélèvements produit fini	1 fois par semaine	Technicien qualité
Revue du plan HACCP	Tous les 12 mois	Direction

Exemple de non-conformité traitée :

Lors d'un stage, j'ai vu une porte mal étanche causer des hausses de microbes. On a changé le joint, revu la rotation des produits et réduit les écarts de 30 pour cent en 2 semaines.

Check-list opérationnelle :

- Tenir à jour plan de contrôle avec fréquences et seuils
- Faire au moins 4 écouvonnages surfaces par semaine
- Bloquer et isoler tout lot non conforme
- Documenter chaque action dans le registre qualité
- Revoir les procédures après tout incident majeur

i Ce qu'il faut retenir

La **qualité sanitaire** garantit des produits sains, conformes et sans danger. Tu la suis via la charge microbienne, l'absence de pathogènes, la durée de vie utile et les seuils réglementaires, pour éviter retraits, coûts et dégâts d'image.

- Rédige un **plan de contrôle** (matières, process, environnement, produit fini) avec fréquences et limites.
- Échantillonne régulièrement : produits, écouvillonnages de surfaces, eau, puis analyse les tendances sur 4 à 8 semaines.
- En cas de dépassement, applique des **actions correctives rapides** : isoler le lot, bloquer, enquêter, nettoyer, puis re-tester.

Documente tout dans un registre pour assurer la **traçabilité du lot** et pouvoir retracer 100 pour cent des opérations pendant 6 mois. Une non-conformité bien gérée se pilote par étapes, avec délais et coûts clairement chiffrés.

Chapitre 3 : Nutrition

1. Bases des nutriments :

Définition des nutriments :

Les nutriments sont protéines, lipides, glucides, vitamines, minéraux et eau, ils fournissent énergie et structure. Comprendre leur rôle aide à formuler des produits équilibrés et à conseiller la clientèle au comptoir.

Rôle des protéines et des lipides :

Les protéines construisent la masse musculaire et la texture des produits, les lipides apportent saveur et énergie. En charcuterie, l'équilibre protéines/lipides influence texture, tenue et rendement à la coupe.

Glucides, sel et micronutriments :

Les glucides sont souvent faibles dans la charcuterie, le sel joue le rôle de conservateur et de goût, tandis que fer et vitamine B12 sont des atouts nutritionnels des produits carnés.

Exemple de composition :

Un saucisson sec peut contenir environ 450 kcal, 25 g de protéines et 38 g de lipides pour 100 g, informations utiles pour conseiller une portion raisonnable.

Élément	Énergie (kcal/100 g)	Protéines (g/100 g)	Lipides (g/100 g)	Sel (g/100 g)
Saucisson sec	450	25	38	3,0
Jambon cuit	120	20	3	1,6
Pâté de campagne	350	18	28	1,8
Boudin noir	320	15	26	1,5
Rillettes	400	12	36	2,5

2. Besoins nutritionnels et portions :

Apports énergétiques conseillés :

D'après le ministère de la Santé, un adulte sédentaire a besoin d'environ 2 000 kcal par jour pour une femme et 2 500 kcal pour un homme. Ces repères aident à situer une portion de charcuterie.

Portion et fréquence recommandées :

D'après l'OMS, il est conseillé de limiter la charcuterie transformée, idéalement à moins de 30 g par jour pour réduire les risques santé. Au comptoir, propose des portions de 30 g à 50 g.

Adapter les conseils au client :

Interroge brièvement le client sur ses besoins, par exemple sport, diabète ou objectif de perte de poids, pour orienter vers des produits moins gras ou moins salés.

Astuce terrain :

Quand tu fais une dégustation, pèse 30 g sur la balance pour visualiser la portion, les clients comprennent mieux et c'est plus simple pour conseiller.

3. Nutrition appliquée en charcuterie :

Reformulation pour réduire sel et gras :

Réduire le sel de 10 à 20 pour cent ou remplacer une partie du gras par viande maigre change la texture, il faut tester en laboratoire et noter le rendement et la tenue à la cuisson.

Étiquetage nutritionnel et fiche technique :

Pour chaque produit, calcule la valeur nutritionnelle pour 100 g et pour une portion. La fiche technique doit préciser énergie, protéines, lipides, sel et liste des ingrédients.

Conseil client et marketing responsable :

Propose alternatives, par exemple jambon cuit plutôt que saucisson pour réduire lipides, indique portion recommandée et mets en avant atouts comme teneur en fer ou absence d'additifs.

Exemple de mini cas concret :

Contexte : la boutique veut une version allégée du pâté où le gras diminue de 25 pour cent pour une cible santé. Étapes : formuler, produire 5 kg de test, mesurer énergie et stabilité, ajuster assaisonnement.

Résultat : réduction d'énergie de 350 à 320 kcal pour 100 g, maintien de la texture après ajustement de 5 pour cent d'eau et 2 pour cent de gélifiant. Livrable attendu : fiche technique chiffrée et tableau nutritionnel pour 100 g.

Étape	Action	Résultat attendu
Formulation	Remplacer 25 pour cent du gras par viande maigre	Teneur en lipides réduite de 25 pour cent
Production test	Produire 5 kg et mesurer rendement	Rendement supérieur à 90 pour cent

Analyse nutritionnelle	Calculer kcal et macronutriments pour 100 g	Fiche nutritionnelle prête
Mise en vente	Étiquetage et argumentaire au comptoir	Augmentation possible des ventes ciblées

Check-list opérationnelle :

Tâche	À faire
Pesée des portions	Peser 30 g et 50 g pour visualiser au comptoir
Calcul nutritionnel	Mettre à jour la fiche technique pour 100 g et portion
Conseil client	Proposer alternative moins grasse ou moins salée
Étiquetage	Indiquer énergie et sel pour 100 g
Test qualité	Vérifier tenue au tranchage après 24 heures

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu crées une gamme "allégée" avec 3 recettes testées en 2 jours, chaque lot de 5 kg est évalué selon goût, texture et nutrition, puis tu rends une fiche technique chiffrée.

Astuce d'ancien élève :

Note toujours dans ta fiche technique le poids entrée et sortie, j'ai appris à l'école que 1 pour cent de variation de graisse modifie la texture plus qu'on ne le croit.

Ce qu'il faut retenir

Les nutriments (protéines, lipides, etc.) te servent à comprendre l'énergie, la texture et la qualité en charcuterie. L'**équilibre protéines lipides** joue sur la tenue, le rendement et la coupe. Le sel conserve et relève, tandis que fer et vitamine B12 sont des atouts.

- Repères : environ 2 000 kcal/j (femme) et 2 500 kcal/j (homme), et **portion quotidienne recommandée** de charcuterie idéalement sous 30 g.
- Au comptoir, propose 30 à 50 g et adapte selon sport, diabète ou perte de poids.
- Pour alléger, baisse sel (10 à 20 %) ou gras, puis vérifie texture, rendement et cuisson.
- Tiens une **fiche technique chiffrée** : kcal, protéines, lipides, sel pour 100 g et par portion.

Tu conseilles mieux quand tu pèses une portion type et compares les produits (ex. jambon plus léger que saucisson). Avec un étiquetage clair et des tests, tu fais du **marketing responsable** sans sacrifier la qualité.

Chapitre 4 : Équipements et sécurité

1. Connaître les équipements et leur usage :

Types d'équipements :

Tu dois reconnaître les machines que tu utiliseras en charcuterie, par exemple trancheuse, hachoir, embosseuse et scie à os. Connais leurs usages, leurs réglages et les limites de chaque poste pour travailler sereinement.

Caractéristiques et compatibilité :

Vérifie matériaux, température maximale, compatibilité alimentaire et puissance électrique avant usage. Ces informations évitent contamination croisée et pannes, elles figurent sur la plaque signalétique ou la documentation constructeur.

Entretien quotidien :

Un nettoyage simple après chaque usage prolonge la durée de vie et garantit la sécurité. Dégraisse, rince et sèche, puis contrôle visuel des lames et des serrages avant de remettre en service.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Replanifier le poste trancheuse pour 2 opérateurs a réduit les temps d'attente de 30% et a augmenté la production horaire de 12 kg par heure.

Élément	Usage	Fréquence vérif	Danger principal
Trancheuse	Découpe fine pour vente au détail	Tous les jours	Coups et coupures
Hachoir	Mise en farce et préparation	Tous les jours	Écrasement, blocage
Embosseuse	Formage et embossage des boyaux	Hebdomadaire	Pincement, contact électrique
Scie à os	Découpe de gros morceaux osseux	Avant chaque service	Amputation, projection

2. Règles de sécurité et équipements de protection :

Epi obligatoires :

Porte toujours équipement de protection adapté, blouse, gants anti-coupure, lunettes et chaussures de sécurité. Certains postes exigent charlotte et masque, respecte les consignes affichées par ton responsable ou tuteur de stage.

Sécuriser les machines :

Avant toute intervention, débranche la machine et mets une étiquette de verrouillage. Ne nettoie jamais une machine en marche, utilise outils isolés pour opérations électriques et demande aide si nécessaire.

Astuce pratique :

Range les gants anti-coupure près du poste et note la date d'achat, remplace-les tous les 12 mois ou dès qu'une coupure apparaît, cela évite faux-sens sur la protection réelle.

Gestes et postures :

Adopte une posture stable, rapproche les pièces et règle la hauteur du plan de travail. Un mouvement répété mal effectué peut causer des troubles musculo-squelettiques après plusieurs mois, préviens en changeant d'activité.

Contrôle	Fréquence	Responsable	Critère
EPI disponibles	Quotidien	Opérateur	État et propreté
Machines débranchées	Avant intervention	Technicien	Étiquette verrouillage présente
Issues dégagées	Hebdomadaire	Responsable	0 obstruction
Extincteurs	Mensuel	Responsable	Pression et signalétique OK

3. Implantation de l'atelier et gestion des urgences :

Organisation des flux :

Place poste réception, découpe et vente en séquence pour éviter croisements. Optimise distances, typiquement 2 à 4 mètres entre zones humides et stockage sec, cela limite contamination et améliore sécurité.

Prévention incendie et issues :

Assure-toi d'avoir extincteurs adaptés et signalés, maintiens les issues dégagées et vérifie éclairage de sécurité. Un exercice d'évacuation par an aide l'équipe à réagir vite et sans panique.

Plan d'urgence et formations :

Documente un plan d'urgence simple, indique qui alerte les secours et où couper l'électricité. Forme l'équipe 2 fois par an sur gestes, RCR et procédures pour être opérationnel en cas d'incident.

Exemple de réorganisation d'un atelier :

Contexte: petite charcuterie 3 employés, poste découpe mal situé causant 10 minutes de perte par lot. Objectif: réduire pertes et sécuriser circulation.

Étapes: déplacer la table de 3 mètres, tracer couloir à 1,2 m, ajouter extincteur et signalétique. Résultat: gain 15% en productivité et réduction de 2 incidents sur 6 mois. Livrable: plan PDF de 1 page.

Petite anecdote: un matin j'ai changé les lames de trancheuse et la cadence est montée de 20%, les clients ont senti la différence dans la finesse des tranches.

Ce qu'il faut retenir

En charcuterie, tu dois maîtriser les machines (trancheuse, hachoir, embosseuse, scie à os), leurs réglages et limites. Vérifie plaque signalétique et notice pour éviter pannes et **contamination croisée**. Nettoie après chaque usage (dégraisser, rincer, sécher) et fais un **contrôle visuel** avant remise en service.

- Porte les **EPI obligatoires** selon le poste et remplace les gants anti-coupure dès usure.
- Avant intervention: débranche, verrouille avec étiquette, ne nettoie jamais en marche.
- Optimise l'atelier: flux sans croisements, issues dégagées, extincteurs et éclairage vérifiés.
- Prépare un **plan d'urgence** et forme l'équipe (RCR, procédures) régulièrement.

Une organisation claire et des gestes sûrs réduisent les accidents et améliorent la production. Avec un entretien rigoureux et des flux bien pensés, tu gagnes en cadence sans sacrifier la sécurité.

Chapitre 5 : Entretien des matériels

1. Routine de nettoyage et désinfection :

Matériel de nettoyage :

Choisis balais, brosses, chiffons microfibre et seaux dédiés, avec codes couleur pour la zone froide, la zone de coupe et la zone de stockage. Garde des raclettes pour tapis et sol.

Fréquences et protocoles :

Nettoie les surfaces en contact alimentaire après chaque utilisation, fais une désinfection complète en fin de journée et un nettoyage approfondi une fois par semaine. Note les actions dans le registre d'atelier.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Après chaque service, démonte les trancheuses, nettoie la lame, le carter et les guides, puis désinfecte pendant 5 minutes avant de remonter. Résultat : moins d'arrêt machine et meilleure tenue sanitaire.

Élément	Usage recommandé	Fréquence
Détergent alcalin	Élimine graisses et protéines	Quotidien
Désinfectant (péroxyde ou chloré)	Désinfection des surfaces	Après chaque nettoyage
Détartrant	Équipements à eau chaude	Hebdomadaire ou selon dépôt

2. Maintenance préventive et contrôles techniques :

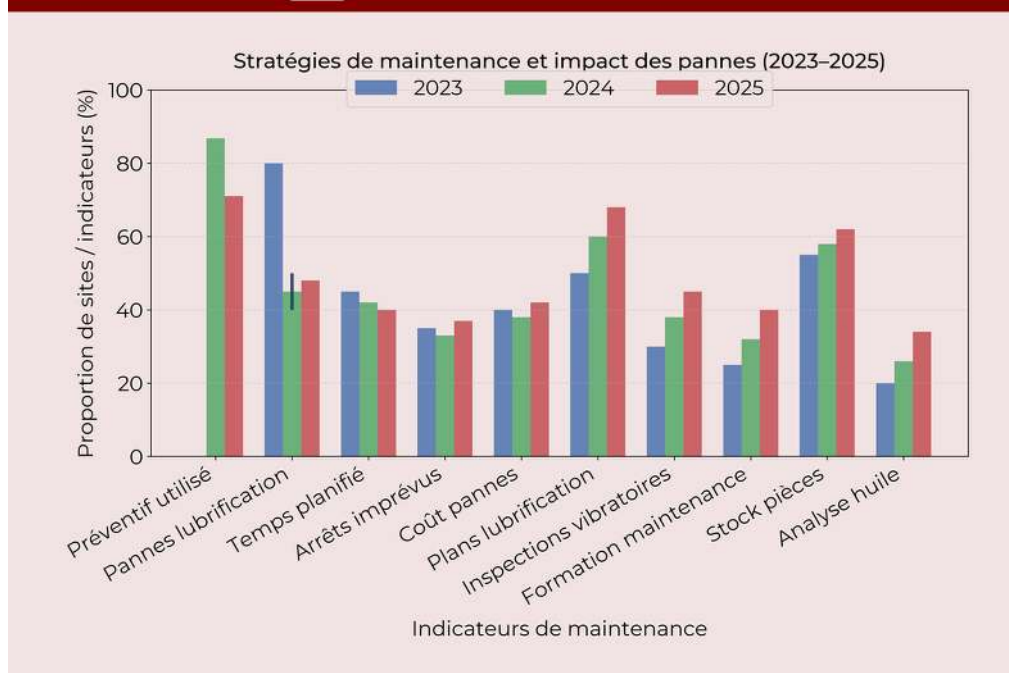
Planification et registre :

Établis un planning simple avec dates, opérateur, tâche et durée estimée. Conserve les fiches d'intervention 3 ans, c'est utile pour la traçabilité et les audits internes.

Actions simples à maîtriser :

Apprends à affûter les couteaux, lubrifier les paliers, vérifier tension de courroie et tester les sécurités avant le service. Ces gestes limitent 80% des pannes courantes.

Graphique chiffré



Exemple d'optimisation d'un processus de production :

En stage, j'ai programmé 10 minutes chaque matin pour vérifier lame et lubrification, ce qui a réduit les interruptions machine de 30% sur 2 mois.

Contrôles périodiques :

Fais un contrôle visuel quotidien, un contrôle opérationnel hebdomadaire et une révision plus complète tous les 3 à 6 mois selon l'utilisation. Consigne chaque contrôle dans le registre.



Représentation visuelle



Indiquer ingrédients et allergènes est crucial pour la sécurité du consommateur

Tâche	Responsable	Fréquence
Vérification lames et affûtage	Opérateur / stagiaire	Quotidien
Lubrification paliers	Responsable atelier	Hebdomadaire
Contrôle électrique et sécurités	Technicien	Tous les 6 mois

3. Gestion des pannes et pièces de rechange :

Diagnostic et intervention :

Identifie la panne (bruit, échauffement, vibration), isole la machine, signale au chef d'atelier et note l'incident. N'interviens jamais sur une machine sous tension sans autorisation.

Stock de pièces et fournisseurs :

Maintiens un stock minimal de pièces critiques : 2 lames, 2 courroies, 1 jeu de roulements. Calcule un délai de réapprovisionnement en jours pour chaque pièce.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Dans mon stage, garder 2 lames de rechange a évité 1 arrêt de 8 heures lorsqu'une lame s'est cassée, ce qui a sauvé plusieurs commandes clients.

Mini cas concret :

Contexte : petite charcuterie produisant 50 kg/jour avec une trancheuse principale.
Étapes : 1) mise en sécurité et diagnostic 30 minutes, 2) remplacement courroie 45 minutes, 3) test 15 minutes. Résultat : production relancée la même journée, perte limitée à 50 kg. Livrable attendu : fiche d'intervention complétée avec durée, cause, pièce remplacée et coût estimé en euros.

Checklist opérationnelle :

Action	Fréquence	Responsable
Nettoyage des surfaces en contact	Après chaque utilisation	Opérateur
Contrôle sécurité électrique	Hebdomadaire	Responsable atelier
Affûtage couteaux	Quotidien ou selon usage	Opérateur
Vérification pièces de rechange	Mensuel	Responsable achats
Mise à jour du registre d'entretien	Après chaque intervention	Intervenant

Astuce de stage :

Place un tableau magnétique visible avec le planning de maintenance, les opérateurs voient d'un coup d'œil les tâches du jour, ça évite les oublis et les tensions en service.

Ce qu'il faut retenir

Tu garantis l'hygiène et la continuité de production en combinant nettoyage, maintenance et gestion des pannes. Organise ton matériel avec des **codes couleur par zone** et trace tout dans un registre.

- Nettoie après chaque usage, fais une **désinfection en fin de journée** et un gros nettoyage hebdomadaire avec les bons produits.
- Mets en place un **planning de maintenance simple** : affûtage, lubrification, courroies, sécurités, avec contrôles réguliers.
- En cas de panne, sécurise, diagnostique, signale et garde un **stock minimal de pièces** critiques.

En routine, 10 minutes de vérif peuvent éviter beaucoup d'arrêts. Avec une traçabilité propre et des pièces dispo, tu limites les pertes et tu passes mieux les audits.

Connaissance de l'entreprise et de son environnement économique, juridique et social

Présentation de la matière :

Dans le CAP Charcutier (Charcuterie-Traiteur), cette matière t'aide à comprendre comment tourne une entreprise, du labo jusqu'au magasin: Prix, marge, documents simples, bases du droit du travail, et la place de chacun dans l'équipe. Tu relies ça à tes 14 semaines en entreprise si tu es en voie scolaire.

Jusqu'à la session 2025, cette matière conduit à une **épreuve écrite** ponctuelle de **30 min**, avec un **coefficient de 1**. À partir de la session 2026, il n'y a plus d'épreuve dédiée, ces notions sont intégrées à l'épreuve d'organisation de la production, et le coefficient propre à la matière n'est donc pas isolé. Un camarade m'a dit que ça l'a enfin aidé à lire une fiche de paie sans paniquer.

Conseil :

Fais simple et régulier: 20 minutes, 3 fois par semaine, avec des cas concrets de charcuterie-traiteur, comme une commande, une livraison en retard, ou une erreur d'étiquetage. Tu apprendras plus vite qu'en relisant seulement le cours.

Prépare une fiche par thème et entraîne-toi en temps limité:

- Contrat de travail et horaires
- Prix, marge et TVA
- Règles d'hygiène et responsabilités

Le piège classique, c'est d'écrire flou. Donne 1 réponse courte, 1 justification, 1 exemple du labo, et tu sécurises des points.

Table des matières

Chapitre 1 : Organisation de l'entreprise	Aller
1. Organisation générale de l'entreprise	Aller
2. Fonctions et services dans l'entreprise	Aller
Chapitre 2 : Bases économiques	Aller
1. Comprendre les notions économiques de base	Aller
2. Gérer les coûts et fixer tes prix	Aller
3. Aspects fiscaux et financiers pratiques	Aller
Chapitre 3 : Notions juridiques	Aller
1. Les bases du droit liées à l'entreprise	Aller
2. Le droit du travail et obligations de l'employeur	Aller

3. Responsabilité professionnelle et règles sanitaires [Aller](#)

Chapitre 4 : Règles sociales [Aller](#)

1. Respect et tenue au travail [Aller](#)

2. Droits et obligations au travail [Aller](#)

3. Prévenir les conflits et discriminations [Aller](#)

Chapitre 1 : Organisation de l'entreprise

1. Organisation générale de l'entreprise :

Objectif et rôle :

L'entreprise produit et vend des spécialités de charcuterie, elle assure la sécurité alimentaire et la traçabilité, et elle cherche à faire du chiffre pour rester viable. Comprendre ces objectifs t'aide à prioriser tes tâches.

Formes juridiques :

On trouve entreprise individuelle, SARL ou SAS. Le statut choisi influe sur la responsabilité du patron, la gestion sociale et parfois sur les horaires. Dans les petits commerces, l'entreprise individuelle est courante.

Structure interne :

Une charcuterie-traiteur a souvent production, vente, achats et gestion. Connaître la structure évite les confusions de tâches et permet de gagner du temps en stage ou en examen professionnel.

Exemple d'organisation :

Dans une boutique avec 6 employés, tu peux avoir 3 en production, 2 en vente et 1 en livraison. Cela permet une production quotidienne d'environ 120 kg. Ce tableau te donne une vue claire des postes et des tâches, utile pour préparer ta fiche de poste en stage ou pour argumenter lors d'une épreuve.

Rôle	Tâches principales	Heures hebdo
Responsable	Gestion des commandes, planning, relation clients	35
Opérateur production	Découpe, préparation, cuisson, suivi hygiène	35
Vendeur	Accueil, vente, emballage, préparation commandes	30

2. Fonctions et services dans l'entreprise :

Service production :

La production gère transformation, découpe, cuisson et conditionnement. Tu dois suivre fiches techniques, respecter températures et règles d'hygiène pour assurer la sécurité alimentaire et la qualité.

Service commercial et accueil :

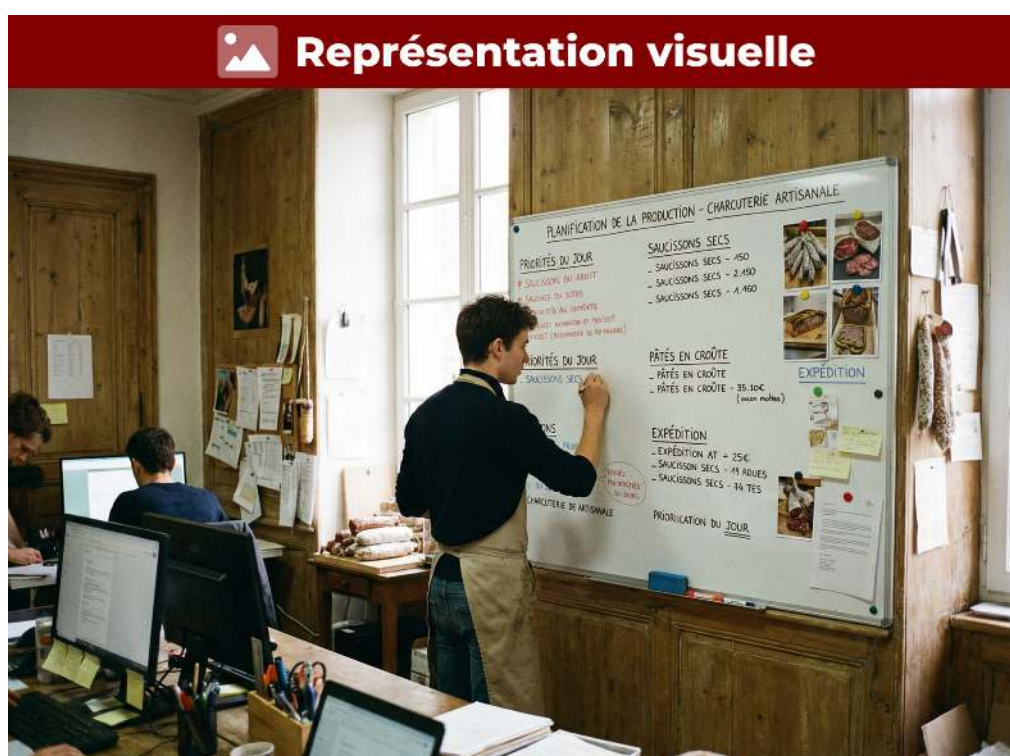
La vente accueille les clients, prend les commandes et prépare les livraisons. Un bon conseil peut augmenter le panier moyen de 5 à 10 pour cent, et ça se voit vite sur la caisse.

Ressources humaines et sécurité :

La gestion du personnel veille aux plannings, aux formations et à la sécurité. Tu dois connaître normes PSE et gestes d'urgence, et signaler tout risque ou incident rapidement.

Astuce organisation en stage :

Suis le planning du responsable, demande quelles tâches prioritaires et note-les. Ça évitera de perdre 30 à 60 minutes à demander sans cesse quoi faire. Je me souviens, la première semaine j'étais un peu perdu.



Une bonne planification évite de perdre jusqu'à 60 minutes par jour

Exemple de cas concret :

Contexte: boutique avec 6 salariés, production moyenne 120 kg par jour. Objectif: réduire le gaspillage de 20% en 12 semaines. Étapes: audit initial 7 jours, ajustement des lots et maîtrise des portions.

Résultat: gaspillage réduit de 25%, économie estimée à 1 200 euros par mois. Livrable attendu: planning hebdomadaire chiffré et fichier Excel de prévisions sur 4 semaines avec quantités par jour.

Voici une check-list opérationnelle pour t'aider en stage ou en examen, à utiliser chaque semaine pour rester efficace.

Tâche	Fréquence	Objectif
-------	-----------	----------

Contrôle des températures	Quotidien	Sécurité alimentaire
Mise à jour du planning	Hebdomadaire	Répartition claire des tâches
Inventaire matières premières	Bihebdomadaire	Limiter le gaspillage
Brief sécurité et EPI	Mensuel	Réduire les risques

Ce qu'il faut retenir

L'entreprise de charcuterie-traiteur vise le chiffre d'affaires tout en garantissant **sécurité alimentaire** et **traçabilité des produits**. Le statut (entreprise individuelle, SARL, SAS) influence responsabilité et organisation. Une **structure interne claire** (production, vente, achats, gestion) t'aide à prioriser et éviter les confusions.

- Production : découpe, cuisson, conditionnement, respect des fiches et températures.
- Vente : accueil, conseil, commandes et livraisons, impact direct sur la caisse.
- RH et sécurité : planning, formation, PSE, signalement des risques.
- Routine : contrôles quotidiens, inventaires, et **planning hebdomadaire chiffré**.

En stage, suis le planning du responsable, demande les priorités et note-les. Une organisation rigoureuse peut aussi réduire le gaspillage et améliorer la rentabilité.

Chapitre 2 : Bases économiques

1. Comprendre les notions économiques de base :

Offre et demande :

L'offre, ce sont tes produits, la demande ce sont tes clients. Suivre la demande te permet d'ajuster la production, éviter les pertes et mieux planifier les achats de viande, charcuterie et consommables.

Notions de marché et concurrence :

Connaître ton marché local t'aide à fixer des produits différenciants, par exemple 2 recettes régionales ou une prestation traiteur pour augmenter la fréquentation en période creuse.

Pourquoi c'est utile ?

Ces notions t'aident à anticiper les ventes saisonnières, limiter le gaspillage et augmenter ton chiffre d'affaires en ciblant le bon produit au bon moment.

2. Gérer les coûts et fixer tes prix :

Coûts fixes et variables :

Les coûts fixes ne changent pas chaque mois, par exemple le loyer, l'assurance et l'amortissement du matériel. Les coûts variables varient selon la production, comme la viande et les emballages.

Marge, taux de marque et prix de vente :

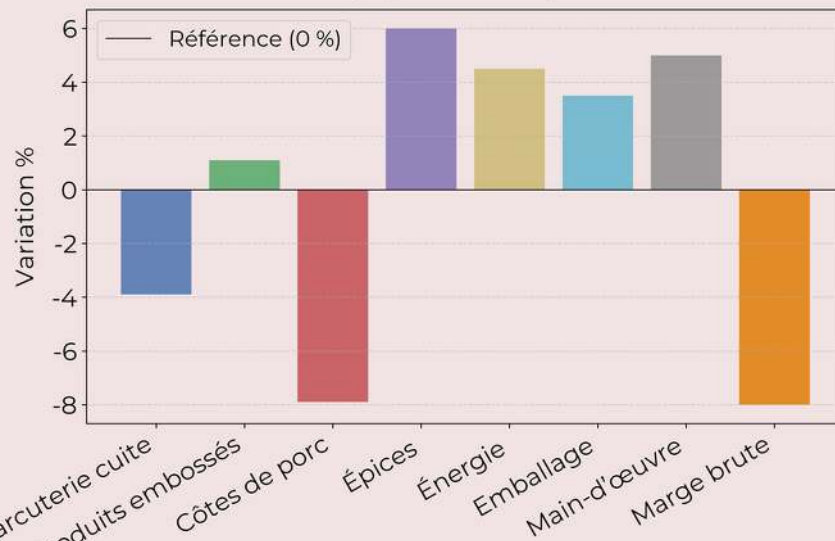
La marge brute correspond au prix de vente moins le coût matière. Calcule un taux de marque simple pour vérifier la rentabilité de chaque produit vendu à la coupe ou en barquette.

Exemple d'optimisation d'un processus de production :

Tu vends un pâté à 6 euros, coût matière 2 euros, autres coûts variables 0,50 euro. Ta marge brute est 3,50 euros, soit un taux de marque de 58 %. Ajuste le prix ou la recette si besoin.

Graphique chiffré

Évolution coûts & marge pâté 6,00 € (mars 2025 vs mars 2024)



Élément	Calcul	Exemple chiffré
Coût matière	Somme des ingrédients par unité	2,00 €
Coûts variables	Emballage et énergie par unité	0,50 €
Prix de vente	Prix affiché au client	6,00 €
Marge brute	Prix de vente moins coûts totaux	3,50 €

3. Aspects fiscaux et financiers pratiques :

Tenue de la comptabilité :

En boutique, enregistre quotidiennement les ventes et achats. Une bonne traçabilité te permettra de justifier les chiffres en cas de contrôle et de suivre l'évolution du chiffre d'affaires.

Charges sociales, TVA et obligations :

Selon l'URSSAF et le régime fiscal, tu dois déclarer les cotisations sociales et la TVA. Informe-toi sur les taux applicables pour éviter des erreurs qui coûtent cher au moment du bilan.

Cas concret : réduire le coût matière d'un produit phare :

Contexte, tu veux augmenter la marge sur un saucisson vendu 9,00 € par pièce. Étapes, revoir fournisseur, optimiser recette, réduire perte. Résultat, coût matière réduit de 15 %,

marge augmentée de 10 points. Livrable attendu, fiche produit corrigée avec nouveau coût unitaire.

Exemple de livrable :

Fiche produit détaillée contenant coût matière 3,40 €, coût variable 0,60 €, prix de vente 9,00 €, marge brute 5,00 €. Ce document sert en réunion et pour le contrôle de gestion.

Tâche	Fréquence	But
Saisir les ventes	Quotidien	Suivre le chiffre d'affaires
Contrôler les pertes	Hebdomadaire	Réduire le gaspillage
Mettre à jour les fiches coûts	Mensuel	Vérifier la rentabilité
Vérifier la TVA	Trimestriel	Éviter les erreurs fiscales

Check-list opérationnelle :

- Enregistrer les ventes du jour avant fermeture
- Peser et noter les pertes après service
- Comparer les prix fournisseurs chaque mois
- Mettre à jour les fiches produit mensuellement
- Vérifier les déclarations sociales et TVA trimestriellement

Astuce stage :

Pendant ton stage, note le coût de chaque préparation pendant une semaine, tu verras vite où économiser. Je l'ai fait en formation et ça a réduit le gaspillage de 8 % en 2 mois.

Ce qu'il faut retenir

Tu relies tes décisions à l'économie : l'**offre et demande** t'aident à produire juste, limiter les pertes et adapter tes achats. En analysant ton marché et la concurrence, tu proposes des produits différenciants et tu boostes les ventes saisonnières.

- Distingue **coûts fixes et variables** pour piloter ton activité (loyer vs viande, emballages).
- Calcule la **marge brute** et le taux de marque pour ajuster prix ou recette selon la rentabilité.
- Assure une **comptabilité quotidienne**, suis les pertes, et sécurise TVA et charges sociales.

Avec des fiches coûts à jour et des contrôles réguliers, tu repères vite les produits à optimiser. Pendant ton stage, note les coûts sur une semaine : tu verras où économiser et réduire le gaspillage.

Chapitre 3 : Notions juridiques

1. Les bases du droit liées à l'entreprise :

Définitions essentielles :

Le droit, c'est l'ensemble des règles qui organisent la vie en société et encadrent ton activité professionnelle, comme la responsabilité, les contrats et les règles sanitaires obligatoires en charcuterie.

Les sources du droit :

Les sources principales sont la loi, les règlements, la jurisprudence et les conventions collectives, qui précisent tes droits et devoirs au travail, notamment la convention collective de la charcuterie.

Responsabilité civile et pénale :

La responsabilité civile indemnise le dommage causé à un client ou un fournisseur, la responsabilité pénale prévoit des sanctions si tu commets une infraction, par exemple en cas de fraude sur l'étiquetage.

Exemple d'application concrète :

Si un client tombe malade suite à un produit contaminé, la responsabilité civile peut t'obliger à verser des dommages, et l'inspection peut déclencher une procédure pénale si négligence prouvée.

2. Le droit du travail et obligations de l'employeur :

Contrat de travail et période d'essai :

Le contrat définit ton poste, ta durée hebdomadaire et ta rémunération. La période d'essai est limitée, souvent 1 à 3 mois selon le contrat, et peut être renouvelée dans des cas précis.

Temps de travail et repos :

Respecte les durées légales, repos quotidien et hebdomadaire, et les heures supplémentaires payées. En charcuterie, l'organisation des plannings évite le surmenage et réduit les erreurs en production.

Hygiène et sécurité au travail :

L'employeur doit former et protéger son équipe, fournir les équipements, et garantir des locaux conformes. Les inspections vérifient l'application des règles d'hygiène pour limiter les risques sanitaires.

Astuce pratique :

Quand tu commences un stage, note immédiatement ton horaire officiel et la personne responsable sécurité, cela évite les malentendus et protège tes droits.

3. Responsabilité professionnelle et règles sanitaires :

Traçabilité et étiquetage :

La traçabilité doit relier chaque lot aux fournisseurs, aux dates et aux températures, pour retrouver rapidement l'origine d'un problème. L'étiquette doit indiquer ingrédients, allergènes et dates claires.

Contrôles sanitaires et sanctions :

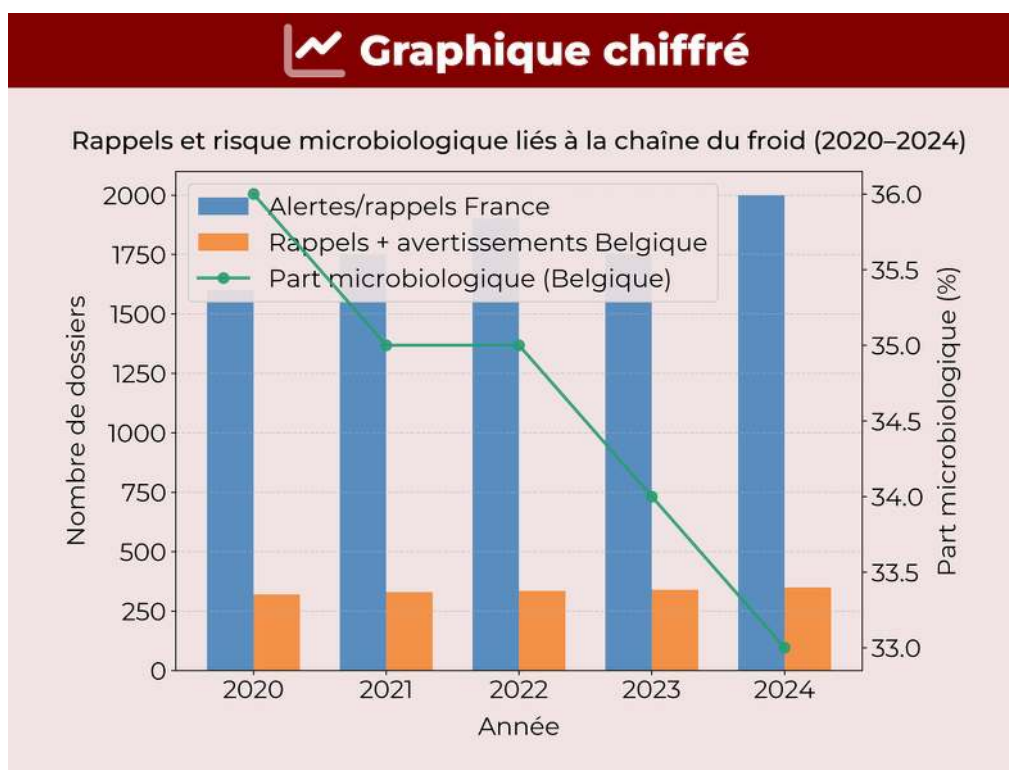
Les services vétérinaires peuvent contrôler à tout moment, ils vérifient propreté, températures et documents. Les sanctions vont de l'avertissement à la fermeture temporaire si non conformité majeure.

Assurances et risques professionnels :

Prends une assurance responsabilité civile professionnelle et une assurance multirisque pro pour couvrir les locaux, le stock et les pertes liées à un retrait de produit, c'est une sécurité indispensable.

Exemple de risque sanitaire :

Un stockage incorrect à +10°C au lieu de +4°C peut multiplier le risque bactérien, entraîner un retrait d'un lot de 100 kg et des coûts directs importants pour l'entreprise.



Exemple d'un mini cas concret :

Contexte : tu dois mettre en place une fiche de traçabilité pour un lot de pâté de 50 kg livré par un fournisseur. Étapes : réception, contrôle température, enregistrement lot, stockage. Résultat : traçabilité complète en cas d'incident. Livrable attendu : fiche papier

ou numérique d'une page, nom du fournisseur, numéro de lot, date, quantité 50 kg, température réception et signature.

Checklist opérationnelle	Action
Réception produit	Contrôler température et quantité, noter sur la fiche de réception
Étiquetage	Vérifier ingrédients, allergènes et date de durabilité
Traçabilité	Attribuer un numéro de lot, archiver documents 1 an minimum
Hygiène	Effectuer nettoyage quotidien et contrôler registres

Mini cas métier détaillé :

Contexte : ton atelier détecte une non conformité sur un lot de saucisson de 30 kg pendant un contrôle interne. Étapes : isolation du lot, traçage fournisseur, analyse laboratoire, décision de retrait si nécessaire. Résultat : lot isolé et documenté en 24 heures. Livrable attendu : rapport de non conformité d'une page indiquant numéro de lot, quantité 30 kg, date, actions réalisées, signature du responsable.

Conseils terrain :

Garde toujours une copie papier des documents essentiels en plus du numérique, forme-toi aux procédures et relis les étiquettes avant mise en vente, cela évite 80% des erreurs courantes en boutique.

Ce qu'il faut retenir

Le droit encadre ton activité en charcuterie: règles, contrats, hygiène, et sanctions. Tu dois connaître les **sources du droit** et ce que tu risques en cas d'erreur.

- **Responsabilité civile et pénale:** tu indemnises un dommage, et tu peux être sanctionné si infraction (ex: étiquetage frauduleux).
- **Contrat de travail:** poste, horaires, salaire, période d'essai, repos et heures supplémentaires.
- **Traçabilité et étiquetage:** lots, températures, allergènes, dates; contrôles possibles et sanctions jusqu'à la fermeture.

Protège-toi avec des assurances pro et des procédures simples (réception, fiches, archivage). En pratique, note les horaires et le référent sécurité dès le début, et vérifie les étiquettes avant la vente pour éviter la plupart des erreurs.

Chapitre 4 : Règles sociales

1. Respect et tenue au travail :

Tenue et hygiène :

La tenue parle pour toi, porte uniforme propre, chaussures adaptées et couvre-chef. Change-toi avant chaque service, remplace immédiatement un vêtement souillé et respecte les règles d'hygiène du labo.

Comportement et politesse :

Saluer, écouter et expliquer calmement sont essentiels face aux clients et collègues. Reste courtois même en rush, évite les familiarités et garde une communication claire pour éviter les malentendus.

Exemple d'application :

Un stagiaire a gagné la confiance des clients en saluant chaque personne et en expliquant 2 produits par service, ce qui a augmenté les ventes additionnelles de 8% sur 1 mois.

Petite anecdote: un matin j'ai oublié mon couvre-chef et le tuteur m'a rappelé gentiment l'importance de l'hygiène pour les clients.

2. Droits et obligations au travail :

Horaires et pauses :

Respecte les horaires du contrat, arrive 10 minutes avant le début et prends la pause prévue de 20 à 30 minutes sur une journée de 8 heures, selon l'organisation du magasin.

Paie et contrat :

Lis ton contrat attentivement, vérifie le type d'emploi, le salaire horaire et les règles pour les heures supplémentaires, puis signale toute anomalie au tuteur ou à l'inspection du travail.

Santé et sécurité au travail :

Signale un accident même léger et participe aux formations sécurité. Respecter les consignes réduit les risques de blessure, protège tes collègues et limite les interruptions de production.

Exemple d'organisation de stage :

Contexte: stage de 6 semaines, 35 heures par semaine. Étapes: planning journalier, 30 minutes de préparation, 7 heures 30 de service, 30 minutes de nettoyage. Résultat: respect des horaires. Livrable attendu: planning hebdomadaire imprimé.

Élément	Droit ou obligation
---------	---------------------

Horaires	Respecter les heures contractuelles et être ponctuel
Pauses	Prendre la pause réglementaire, typiquement 20 à 30 minutes
Signalement	Déclarer les incidents et accidents au tuteur immédiatement

3. Prévenir les conflits et discriminations :

Signaler et dialoguer :

Signale un problème au tuteur dès que possible, propose des solutions simples et rédige un bref compte rendu si besoin. Le dialogue évite l'escalade et protège ta responsabilité professionnelle.

Respect de la diversité :

Traite collègues et clients avec respect, sans commentaires sur l'origine, la religion ou le genre. L'inclusion améliore l'ambiance et la qualité du service, ce que les clients perçoivent rapidement.

Sanctions et médiation :

Connais la procédure en cas de faute: avertissement verbal, avertissement écrit, sanctions disciplinaires si récidive. La médiation peut se faire en 1 à 2 réunions pour trouver une solution équitable.

Exemple de gestion d'un conflit :

Un désaccord sur la répartition des tâches a été résolu en 2 réunions avec le tuteur, la solution a réduit les tensions et réparti 3 tâches principales équitablement entre l'équipe.

Vérification	Action concrète
Avant le service	Arriver 10 minutes tôt, vérifier tenue et matériel
Pendant le service	Saluer, informer le client, rester clair et poli
Communication	Signaler problème au tuteur dans les 24 heures
Hygiène	Changer vêtements sales, respecter lavage des mains
Suivi	Conserver le planning signé et le document de consignes

Ce qu'il faut retenir

Au travail, tu renvoies une image pro grâce à une **tenue propre et soignée** et à des règles simples de respect.

- Hygiène et tenue: uniforme propre, chaussures adaptées, couvre-chef; change-toi avant le service et remplace tout vêtement souillé.

- Relationnel: salutations, écoute, explications; garde une **communication claire et calme**, même en rush.
- Cadre pro: **respect des horaires**, pauses prévues, contrat et paie à vérifier; sécurité: déclare tout incident.
- Conflits et discrimination: **signaler vite un problème**, dialoguer, respecter la diversité; médiation possible avant sanction.

Si tu appliques ces règles au quotidien, tu protèges ta santé, ton équipe et la qualité du service. En cas de doute, parle au tuteur rapidement et garde des traces utiles (planning, consignes, compte rendu).

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.