

République française

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE**

**ARRÊTÉ du 10 Juillet 2000**

portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation « conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits »

**NOR : AGRE001453A**

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche

VU le code rural, notamment le livre VIII ;

VU le code du travail , et notamment les livres I<sup>er</sup> et IX ;

VU l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture ;

VU l'avis de la commission professionnelle consultative du 25 novembre 1999 ;

VU l'avis du comité technique paritaire central de la direction générale de l'enseignement et de la recherche du 24 février 2000 ;

VU l'avis du conseil national de l'enseignement agricole du 2 mars 2000.

Arrête :

**Article premier**

Il est créé un certificat de spécialisation « conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits ».

**Article deux**

Le contenu de la formation du certificat de spécialisation s'appuie sur le référentiel du brevet professionnel, option « responsable d'exploitation agricole ».

**Article trois**

Conformément à l'article 4 de l'arrêté du 12 janvier 1995 portant création et fixant les modalités d'organisation des certificats de spécialisation délivrés par le ministre chargé de l'agriculture, le certificat de spécialisation «conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras et commercialisation des produits » est accessible aux candidats titulaires :

- du brevet professionnel option « responsable d'exploitation agricole » ,
- du baccalauréat professionnel conduite et gestion de l'exploitation agricole option «productions animales »,
- du brevet de technicien agricole option production, qualification professionnelle « technicien généraliste » ,
- du brevet de technicien agricole option «production », qualification professionnelle «conduite de l'exploitation de polyculture élevage » ,

- du brevet de technicien supérieur agricole option « analyse et conduite de systèmes d'exploitation »,
- du brevet de technicien supérieur agricole option « productions animales »;

ou, sur décision du directeur régional de l'agriculture et de la forêt, d'un diplôme ou titre homologué de niveau au moins équivalent, de spécialité voisine, ou d'attestation de suivi de formations reconnues dans les conventions collectives.

#### **Article quatre**

Le CS comporte 3 ou 4 unités capitalisables, selon les spécialités concernées :

- spécialité « conduite de l'élevage et commercialisation des produits » : UC 1, 3 et 4,
- spécialité «conduite de l'élevage, transformation et commercialisation des produits» : UC 1, 2, 3 et 4.

#### **Article cinq**

Le nombre des épreuves terminales varie selon les spécialités concernées :

- spécialité «conduite de l'élevage et commercialisation des produits» : épreuves 1, 2 et 3,
- spécialité « conduite de l'élevage, transformation et commercialisation des produits » : épreuves 1, 2, 3 et 4.

#### **Article six**

La durée de la formation en centre est de :

- 450 heures selon que les objectifs visés correspondent à la spécialité «conduite de l'élevage et commercialisation des produits»
- 560 heures selon que les objectifs visés correspondent à la spécialité « conduite d'élevage, transformation et commercialisation des produits ».

Lorsque le certificat de spécialisation est délivré selon la modalité des unités capitalisables, conformément aux dispositions prévues par la réglementation, la durée de la formation peut être réduite.

#### **Article sept**

Le référentiel professionnel fait l'objet de l'annexe I du présent arrêté.

Le référentiel d'évaluation rédigé en termes de capacités, constitue l'annexe II.

La structure de l'évaluation en épreuves terminales est présentée à l'annexe III du présent arrêté.

#### **Article huit**

Le directeur général de l'enseignement et de la recherche et les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à PARIS, le

Pour le Ministre et par délégation :  
le Directeur général de l'enseignement et de la  
recherche

Jean-Claude LEBOSSÉ



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Certificat de spécialisation  
« Conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras et  
commercialisation des produits »

Arrêté du 10 juillet 2000

<b>ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL.....</b>	<b>2</b>
<b>ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVLUATION.....</b>	<b>11</b>
<b>ANNEXE III : STRUCTURE DE L'EVALUATION EN EPREUVES TERMINALES.....</b>	<b>15</b>

# **ANNEXE I : REFERENTIEL PROFESSIONNEL**

## **1 - Appellation des emplois**

Responsable d'un élevage de palmipèdes à foie gras.

## **2 - Situation fonctionnelle des emplois, autonomie, responsabilité**

Le responsable d'un élevage de palmipèdes à foie gras peut soit être indépendant, soit faire partie d'un système intégré.

Dans les deux cas, il organise lui-même son emploi du temps en respectant les délais et les objectifs fixés d'un commun accord par la structure commerciale, dans le cas d'un système intégré, ou par lui-même dans le cas d'un exploitant indépendant. Il peut être amené à gérer et former de la main d'œuvre.

Il doit savoir planifier sa production et la faire correspondre aux objectifs fixés tout en veillant aux aléas inhérents à toute production animale.

## **3 - Description des activités spécifiques correspondantes à la conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras**

### 31 Les activités de base

Le référentiel professionnel du CS «conduite d'un élevage de palmipèdes à foie gras, transformation-commercialisation des produits» s'appuie sur le référentiel du BP REA (Responsable d'Exploitation Agricole).

Ainsi, les activités de base décrites dans le référentiel professionnel du BP REA sont rappelées pour mémoire ci-dessous :

- 1 – il conçoit le développement de son exploitation,
- 2 – il prend les décisions nécessaires au fonctionnement de son exploitation,
- 3 – il met en œuvre, individuellement ou collectivement, les différentes activités de production, transformation, commercialisation de produits et de services de l'exploitation ou liés à l'exploitation, qui, combinées, constituent le système d'exploitation,
- 4 – il gère les aspects sociaux et humains qui sont liés à l'exercice de son activité.

### 32 Les activités spécifiques

Les activités professionnelles principales et spécifiques du responsable d'élevage de palmipèdes à foie gras sont présentées ci-après :

1. Il analyse la situation de son élevage et prend les décisions nécessaires à sa conception et à son fonctionnement.
2. Il assure l'élevage des animaux dans le respect des normes sanitaires, en favorisant le bien-être des animaux et en veillant à la sécurité alimentaire du système de production
- 3 - Il assure le gavage des animaux en veillant à respecter leur bien-être et en adoptant une attitude sereine et calme.
- 4 - Il peut assurer l'abattage des animaux avec le souci d'atténuer les souffrances de l'animal et en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
- 5 - Il peut assurer la transformation en fonction de ses objectifs et des potentialités de son activité et en respectant les règles et normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur
- 6 - Il planifie la production et ou transformation et peut assurer la commercialisation de ses produits.

## **FICHE DESCRIPTIVE D'ACTIVITES**

### **RECOMMANDATIONS GENERALES**

Le responsable d'élevage de palmipèdes à foie gras assure, met en place, respecte et fait respecter auprès de ses employés et visiteurs éventuels les meilleures conditions de vie des animaux tout au long de la période qui s'étend de l'élevage jusqu'au jour d'abattage.

- Il assure constamment une double observation globale des bandes et individuelle, animal par animal.
- Il surveille et apprécie les conditions d'ambiance, d'alimentation, d'abreuvement et de vie des animaux et met en place les ajustements nécessaires dans le but de favoriser le bien-être de l'animal.
- Il intervient sur l'animal avec calme et douceur afin d'éviter tout phénomène de stress et de favoriser ainsi les meilleures conditions de vie possibles de l'animal dans le but de potentialiser les produits.

**1 - Il analyse la situation de son élevage et prend les décisions nécessaires à sa conception et à son fonctionnement.**

**11 - Il situe son élevage dans ses différents environnements : concurrentiel, commercial (débouchés, marchés potentiels ...), pédoclimatiques, territorial et analyse les répercussions éventuelles sur le système d'élevage, les installations, la rentabilité,**

**les aspects sociaux et humains.**

**12 - Il choisit en fonction des différents paramètres environnementaux un système de production en combinant une ou plusieurs des activités suivantes :**

- \* **élevage**
- \* **gavage**
- \* **transformation**
- \* **commercialisation**

**13. Il établit, analyse et utilise les résultats technico-économiques et financiers de l'élevage pour réguler son fonctionnement et prévoir son évolution.**

13.1 A partir des fiches d'élevage et de gavage, il réalise l'enregistrement d'un certain nombre de données technico-économiques, qu'il peut être amené à saisir sur informatique.

- inventaire d'animaux,
- nombre d'animaux vendus et/ou de produits vendus,
- poids moyen des paletots et des foies,
- valeur des animaux vendus et/ou des produits
- consommation d'aliment,
- prix du kilogramme d'aliment.

13.2 A partir de ces éléments technico-économiques, il calcule des résultats et les analyses et dans le cas d'une exploitation en système intégré, il en réfère au technicien de la structure concernée.

- indice de consommation globale,
- taux de perte,
- calcul des charges (coût des animaux, vétérinaire, chauffage ...),
- calcul du prix de revient,
- calcul des produits,
- calcul des marges : sur coût alimentaire, brute, nette, brute par sujet valorisé, brute par heure travaillée.

13.3 Il gère les stocks d'approvisionnements (aliments, médicaments, matières premières ...)

13.31 Il note les mouvements de stocks.

13.32 Il prévoit et commande les produits nécessaires.

***Dans le cas d'un projet d'installation, l'exploitant doit maîtriser les mêmes paramètres pour établir le bilan prévisionnel de sa future activité.***

**1.4 - Il adapte le système et les différentes méthodes d'élevage et de gavage.**

**1.5 - Il choisit, adapte et aménage les bâtiments, les parcs d'élevage et l'atelier de transformation en fonction des conditions environnementales locales, les installe ou les fait installer.**

**2. Il assure l'élevage des animaux dans le respect des normes sanitaires et en favorisant le bien-être des animaux.**

**21. Il organise, réalise ou fait réaliser les opérations d'entretien des bâtiments, équipements et parcours, d'épandage des effluents afin d'optimiser l'état sanitaire de l'élevage en respectant des règles relatives à l'environnement**

- 21.1. Il procède au nettoyage, au lavage et à la désinfection des bâtiments en respectant les règles optimales d'hygiène.
- 21.2. Il dispose dans les bâtiments la litière (saine) et adaptée aux animaux à recevoir.
- 21.3. Il installe le matériel nécessaire pour assurer un accueil conforme au bien-être des animaux : radiant, nourrisseur, abreuvoir, brumisateur.
- 21.4. Il raisonne un plan de stockage et d'épandage des effluents d'élevage

**22. Il réceptionne les animaux d'un jour (canetons ou oisons).**

- 22.1. Il place les animaux dans le bâtiment.
- 22.2. Il veille à assurer une température constante.
- 22.3. Il s'assure que les animaux ont la possibilité de s'hydrater à convenance.
- 22.4. Il complète l'apport en eau par de la vitamine C et un diurétique afin de prévenir les maladies éventuelles.

**23 - Il met en place le régime alimentaire des animaux en veillant à respecter la meilleure adéquation possible entre l'âge de l'animal, les quantités de nourriture et d'eau à donner, le nombre de repas à donner journallement et la préparation physiologique de l'animal à ingérer de gros volumes alimentaires pour le gavage à venir.**

- 23.1 - Il prépare les quantités de nourriture à donner.
- 23.2 - Il distribue l'alimentation aux animaux.
- 23.3 - Il assure le suivi quotidien des animaux.

**24. - Il contrôle l'état de santé des animaux, réalise les vaccinations et les traitements dans le cadre de la réglementation prophylaxique et vétérinaire générale.**

- 24.1 - Il réalise les vaccinations prescrites pour les animaux en respectant la posologie indiquée.

24.2 - Il pratique le déparasitage.

24.3 - Il peut-être amené à autopsier sur place l'animal en cas de décès de celui-ci afin d'en déceler la cause (accident, malformation, problème cardiaque accidentel ...) et de mettre en place les prophylaxies indiquées par le laboratoire.

24.4 - Il réalise les interventions simples liées à la prévention et au maintien de l'état de santé des animaux (ébéquer, couper les griffes ...).

**26. Il contrôle régulièrement les conditions d'ambiance et régule la température et la ventilation si nécessaire.**

**27. Il contrôle le fonctionnement et entretient le matériel d'élevage**

27.1 Il contrôle le fonctionnement et remplace éventuellement le matériel cassé.

27.2 Il peut être amené à remplacer le petit matériel : abreuvoir, mangeoire ...

**28. Il effectue des opérations de maintenance de premier niveau des installations et des matériels concernant :**

\* la ventilation,

\* le groupe électrogène,

\* Il repère les anomalies graves et fait intervenir le professionnel apte à résoudre le problème.

**25. - Il peut être amené à mettre en place des parcours extérieurs pour favoriser le bien-être de l'animal et son développement musculaire.**

25.1 - Il établit un parcours de sortie en fonction du potentiel spatial de son exploitation.

25.2 - Il installe des barrières physiques (grillages...) pour délimiter l'espace géographique de déplacement de l'animal.

25.3 - Il respecte l'âge de première sortie de l'animal en fonction de la saison.

25.4 - Il observe les animaux lors de leurs déplacements et veille au bon déroulement des sorties.

**3 - Il assure le gavage des animaux en veillant à respecter leur bien-être et en adoptant une attitude sereine et calme.**

*Dans le cas où le responsable de l'exploitation n'élève pas lui-même ses animaux, il achète des animaux prêts à gaver dont il assure la réception et la mise en salle de gavage.*

**31 - Il assure et fait respecter les conditions d'hygiène de la salle de gavage.**

31.1 - Il prépare la salle de gavage en respectant le vide sanitaire avant le démarrage du gavage.

31.2 - Il procède au nettoyage de manière régulière et minutieuse de la salle de gavage et des différents éléments (dalles, abreuvoirs, caillebotis, grilles ...).

### **32 - Il gave les animaux.**

32.1 - Il prévient les animaux avant toute entrée dans la salle de gavage afin d'éviter tout phénomène de stress et entre calmement dans la salle.

32.2 - Il prépare la nourriture des animaux, qui pourra être uniquement à base de maïs ou mélangée à d'autres produits (graisse, farine...), éventuellement en accord avec un cahier des charges spécifique.

32.3 - Il prépare la ration à donner en fonction de l'âge de l'animal.

32.4 - Il attrape l'animal et ouvre le bec avec les doigts.

*Dans le cas où il gave debout :*

*\* Il passe le bras par dessus le box et saisit l'animal par le cou avec douceur.*

*Dans le cas où il gave assis sur un banc de gavage :*

*\* Il bloque l'animal sous la jambe pour éviter qu'il se débatte.*

32.5 - Il gave l'animal en veillant à le respecter et en adoptant une attitude calme et sereine.

*Dans le cas où il pratique le gavage traditionnel :*

*\* Il place l'embuc dans le cou du canard et met en marche la gaveuse, qui fait descendre le maïs préparé dans le jabot.*

*Dans le cas où il pratique le gavage à la pâtée :*

*\* Il utilise une machine à gaver qui distribue une ration humide.*

### **33 - Il surveille le comportement des animaux pendant cette étape.**

33.1 - Il peut être amené à isoler le canard qui manifeste des symptômes dans un parc « infirmerie » en vue de le maintenir ou de l'abattre avant la fin du gavage.

### **34. Il effectue des opérations de maintenance de premier niveau des installations et des matériels concernant :**

- \* la machine à gaver,
- \* la ventilation,
- \* le groupe électrogène,
- \* Il repère les anomalies graves et fait intervenir le professionnel apte à résoudre le problème.

## **4 - Il peut assurer l'abattage des animaux avec le souci d'atténuer les souffrances de l'animal et en respectant les règles et normes d'hygiène en vigueur.**

### **41 - Il prépare la salle d'abattage.**

- 41.1 - Il assure la vérification technique du matériel.
- 41.2 - Il met en place les ustensiles nécessaires lors de l'abattage (couteaux, papier absorbant ...) et prépare les vêtements de travail.
- 41.3 - Il vérifie les stocks des produits utiles.

### **42 - Il abat les animaux.**

- 42.1 - Il sélectionne les animaux à abattre par palpation du foie ou par l'observation de symptômes précurseurs d'une mort proche (difficultés à digérer, démarche difficile, plumes abîmées ...).
- 42.2 - Il apporte les animaux un par un dans la salle d'abattage.
- 42.3 - Il pratique l'électronarcose pour à la fois insensibiliser l'animal et le déstresser et assurer ainsi une meilleure qualité des produits. L'animal peut être placé dans un saignoir ou tenu manuellement. Il est recommandé que ce soit une personne connue de l'animal, qui assure l'abattage pour éviter tout problème de stress.
- 42.4 - Il effectue une saignée rapide et efficace sur l'animal en coupant la veine du cou avec un couteau, et laisse l'animal se vider de son sang.
- 42.5 - Il place l'animal dans l'échaudeuse ou l'ébouillanteuse pour faciliter le plumage en vérifiant la température et le temps de trempage.

### **43 - Il assure le plumage de l'animal.**

- 43.1 - Il place l'animal sur une plumeuse et veille à ce que l'animal soit frotté de toutes parts par l'appareil en vue d'ôter le maximum de plumes.
- 43.2 - Il assure la finition du plumage manuellement ou avec un couteau.
- 43.3 - Il assure le flamage en passant l'animal au chalumeau afin de brûler les dernières petites plumes restantes et de cautériser les blessures éventuelles.

## **5 - Il peut assurer la transformation en fonction de ses objectifs et des potentialités de son activité et en respectant les règles et normes d'hygiène en vigueur**

### **51 - Il prépare la salle d'éviscération.**

- 51.1 - Il nettoie et désinfecte la salle et le matériel.
- 51.2 - Il assure la vérification technique du matériel.

- 51.3 - Il met en place les ustensiles nécessaires lors de l'abattage (couteaux, papier absorbant ...) et prépare les vêtements de travail (gants, combinaison, calot ...).
- 51.4 - Il vérifie les stocks des produits utiles.

## **52 - Il assure la découpe des animaux.**

- 52.1 - Il apporte les animaux dans la salle d'éviscération.
- 52.2 - Il place l'animal sur un étrier d'éviscération, ventre face à l'opérateur.
- 52.3 - Il pratique une incision pour faire sortir les viscères et le foie.
- 52.4 - Il sépare les denrées propres et les denrées souillées.
- 52.5 - Il peut être amené à placer l'animal en chambre froide si la découpe est reportée dans le temps.
- 52.6 - Il découpe l'animal.

## **53 - Il assure le travail du foie.**

- 53.1 - Il classe les foies en différentes catégories : extra, première, tout venant et purée en fonction des différents critères de reconnaissance : la couleur, la texture, le degré de fonte, la sensation au toucher ....
- 53.2 - Il déveine les foies.
- 53.3 - Il prépare les foies en ajustant la préparation culinaire aux différentes catégories de foies.

## **54 - Il assure la préparation des morceaux découpés sur l'animal : salage, cuisson des viandes, accommodement culinaire.**

## **55 - Il assure le sertissage, la stérilisation, la conservation et le stockage des produits obtenus en respectant les règles d'hygiène.**

# **6. - Il planifie la production/transformation et assure la commercialisation de ses produits.**

## **61 - Il planifie la production/transformation**

- 61.1 - Il planifie de l'abattage.
- 61.2 - Il peut être amené à planifier le travail des salariés en cas de recours à de la main d'œuvre ponctuelle.
- 61.3 - Il peut être amené à mettre en place une planification annuelle, s'il assure des ventes sur toute l'année.

## **62 Il peut mettre en œuvre des techniques de promotion de ses produits ou de fidélisation/suivi de la clientèle:**

\* l'accueil à la ferme : recevoir les clients à domicile, faire visiter l'exploitation, expliquer le fonctionnement de celle-ci, répondre aux questions, faire des démonstrations pratiques

...

\* la vente sur les marchés, foires ...

\* la présentation à des groupes : classes vertes, groupes touristiques ...

\* le suivi de sa clientèle : création d'un fichier clients, conception de mailing, relances par courrier, création de supports publicitaire

**63 - Il démarché ou reçoit les fournisseurs et négocie les prix.**

**64 - Il assure la livraison des commandes soit en direct, soit par transporteur.**

## **ANNEXE II : REFERENTIEL D'EVLUATION**

### **1 - Structure du référentiel**

**UC 1**

**OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production de palmipèdes à foie gras**

**UC 2**

**OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production de palmipèdes à foie gras dans le respect de la sécurité alimentaire et du travail, de l'environnement et du bien-être animal**

**UC 3**

**OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production de palmipèdes à foie gras**

**UC 4**

**OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation des palmipèdes à foie gras dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail**

## 2 – Liste des objectifs

### **OTI 1 : Etre capable d'organiser un système de production de palmipèdes à foie gras**

OI 11 : Etre capable de présenter les filières de production, transformation et commercialisation de palmipèdes et leurs évolutions probables

OI 11 : Etre capable de décrire les filières longues de production, transformation et commercialisation de palmipèdes et leurs évolutions probables

OI 12 Etre capable de décrire les filières courtes de production, transformation et commercialisation de palmipèdes et leurs évolutions probables

OI 12 : Etre capable de choisir un système de production cohérent avec une stratégie de commercialisation

OI 121 : Etre capable de décrire les différents systèmes de production de palmipèdes à foie gras

OI 122 : Etre capable d'analyser globalement un système d'exploitation

OI 123 : Etre capable d'argumenter le choix d'un système en fonction des circuits de commercialisation possibles, des attentes des consommateurs et du potentiel de l'exploitation

OI 13 : Etre capable d'organiser les différentes activités

OI 131 : Etre capable d'organiser l'agencement des bâtiments et des installations

OI 132 : Etre capable de planifier les différentes activités au cours du cycle de production

OI 133 : Etre capable de planifier le travail

OI 134: Etre capable d'élaborer un plan de stockage et d'épandage des effluents d'élevage

### **OTI 2 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de production de palmipèdes à foie gras dans le respect de la sécurité alimentaire et du travail, de l'environnement et du bien-être animal**

OI 21 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques d'élevage des palmipèdes à foie gras

OI 211 : Etre capable de décrire les techniques d'élevage des palmipèdes à foie gras

OI 2111 Etre capable d'identifier les stades de la croissance d'un palmipèdes à foie gras

OI 2112 : Etre capable de rappeler les mécanismes de la reproduction et de la sélection chez les palmipèdes à foie gras

OI 2113 : Etre capable de décrire les mécanismes de l'alimentation chez les palmipèdes à foie gras

OI 2114 : Etre capable de citer les principales méthodes de prévention et de soin pour les palmipèdes en élevage

OI 212 : Etre capable de réaliser les opérations d'élevage des palmipèdes à foie gras

OI 2121 : Etre capable d'assurer la mise en place des canetons ou des oisons

- OI 2122 : Etre capable de distribuer l'alimentation
  - OI 2123 : Etre capable de réaliser les vaccinations et les traitements
  - OI 2124 : Etre capable de contrôler les conditions d'ambiance
  - OI 2125 : Etre capable de réaliser un parcours de sortie
  - OI 213 : Etre capable d'apprécier des animaux en cours d'élevage et prêts à gaver
  - OI 214 : Etre capable de réaliser les enregistrements dans le cadre de la traçabilité
- OI 22 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de gavage de palmipèdes à foie gras
- OI 221 : Etre capable de rappeler les conditions permettant la réussite du gavage
    - OI 2211 : Etre capable d'expliquer le principe de la stéatose hépatique
    - OI 2212 : Etre capable de décrire les adaptations physiologiques et métaboliques liées au gavage
    - OI 2213 : Etre capable de décrire les différents modes de préparation de l'aliment de gavage
    - OI 2214 : Etre capable de citer les principaux risques liés au gavage, ainsi que les méthodes de prévention et de soin pour les palmipèdes en cours de gavage
  - OI 222 : Etre capable de réaliser les opérations de gavage
    - OI 2221 : Etre capable de préparer la salle de gavage
    - OI 2222 : Etre capable de préparer la nourriture des animaux
    - OI 2223 Etre capable de gaver
    - OI 2224 : Etre capable de nettoyer la salle de gavage
  - OI 223 : Etre capable d'apprécier des animaux en cours de gavage
  - OI 224 : Etre capable de réaliser les enregistrements dans le cadre de la traçabilité
- OI 23 : Etre capable d'assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau des matériels et des installations d'élevage et de gavage
- OI 231 : Etre capable d'assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau de la machine à gaver
  - OI 232 : Etre capable d'assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau des matériel de ventilation
  - OI 233 : Etre capable d'assurer l'entretien et la maintenance de premier niveau de la chaîne d'alimentation
  - OI 234 : Etre capable d'assurer l'entretien et la maintenance des installations d'alimentation et d'abreuvement

### **OTI 3 : Etre capable d'analyser les résultats technico-économiques de la production de palmipèdes à foie gras**

- OI 31 : Etre capable d'effectuer des enregistrements manuels ou informatiques
  - OI 311 Etre capable d'effectuer des enregistrements de résultats techniques
  - OI 312 Etre capable d'effectuer des enregistrements dans le cadre de contrôle de qualité
  - OI 313 Etre capable d'effectuer des enregistrements de résultats économiques

OI 32 : Etre capable de calculer des résultats techniques et économiques en utilisant des outils informatiques

OI 321 : Etre capable de calculer des résultats en utilisant un tableur

OI 322 : Etre capable de présenter des résultats en utilisant un logiciel de traitement de textes

OI 33 : Etre capable de réaliser l'analyse des principaux indicateurs techniques et économiques

OI 331 : Etre capable de réaliser l'analyse des indicateurs techniques : indice de consommation globale, taux de perte...

OI 332 : Etre capable de réaliser l'analyse des indicateurs économiques : charges, prix de revient, produits, marges...

OI 34 : Etre capable de proposer des améliorations à partir de l'analyse des résultats

OI 341 : Etre capable d'identifier les points forts et les points faibles de l'élevage

OI 342 : Etre capable de définir les objectifs recherchés dans le contexte de l'élevage

OI 343 : Etre capable d'établir une liste d'éléments techniques et économiques à améliorer

OI 344 : Etre capable de planifier des actions d'amélioration

#### **OTI 4 : Etre capable de mettre en œuvre les techniques de transformation et de commercialisation des palmipèdes à foie gras dans le respect de l'hygiène, de l'environnement, de la sécurité alimentaire et du travail**

OI 41 : Etre capable de mettre en œuvre des techniques de transformation

OI 411 : Etre capable de mettre en œuvre le comportement attendu dans un atelier de transformation en matière d'hygiène et de sécurité

OI 412 : Etre capable de détecter d'éventuels défauts de qualité sur les foies, les carcasses, les épines...

OI 413 : Etre capable de réaliser les opérations de transformation : abattage, éviscération, traitement du foie gras, découpe de la viande, fabrications diverses

OI 414 : Etre capable de mettre en œuvre des procédés de conservation

OI 415 : Etre capable de réaliser les opérations de conditionnement

OI 42 : Etre capable de mettre en œuvre les opérations de commercialisation

OI 421 : Etre capable d'effectuer une présentation des produits

OI 422 : Etre capable d'assurer les relations avec la clientèle (prospection, suivi)

OI 423 : Etre capable de gérer les stocks de produits transformés

OI 424 : Etre capable d'animer un lieu de vente

OI 425 : Etre capable de définir une stratégie commerciale

## **ANNEXE III : STRUCTURE DE L'ÉVALUATION EN ÉPREUVES TERMINALES**

L'évaluation, lorsqu'elle est organisée sous la forme d'épreuves terminales, comprend 3 ou 4 épreuves (4 épreuves si les objectifs correspondant à l'UC 4 relative à la transformation et à la commercialisation sont visés).

### **• Epreuve 1 - coefficient 2**

Rapport de stage portant sur l'analyse et l'amélioration d'une entreprise de production et/ou de transformation et commercialisation de palmipèdes à foie gras (selon que les objectifs correspondant à l'UC 4 relative à la transformation et à la commercialisation sont visés ou non).

La soutenance orale portera essentiellement sur l'amélioration du système de production. Elle aura lieu devant un jury comprenant des professionnels et durera 30 minutes : 15 minutes de présentation et 15 minutes de réponses aux questions du jury.

### **• Epreuve 2 - coefficient 2**

Epreuve écrite de 3 heures (questions fermées) portant sur la maîtrise des connaissances relatives aux filières, aux techniques d'élevage, de gavage et à la réglementation et/ou aux techniques de transformation (au cas où les objectifs correspondant à l'UC 4 relative à la transformation et à la commercialisation sont visés).

### **• Epreuve 3 - coefficient 2**

Epreuve pratique de 3 heures évaluant la maîtrise des techniques d'élevage et de gavage. Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel.

### **• Epreuve 4 – coefficient 2**

Epreuve pratique et écrite de 4 heures. La partie pratique évaluera la maîtrise des techniques de transformation (durée 3 heures). Cette épreuve se déroulera en présence d'un professionnel. Un questionnaire écrit vérifiera les connaissances concernant la commercialisation des produits de l'élevage (durée 1 heure).

**La réussite à l'examen est conditionnée par l'obtention d'une note moyenne de 10 sur 20 pour l'ensemble des épreuves terminales.**

