

BULLETIN OFFICIEL DES ARMEES



Edition Chronologique n°1 du 7 janvier 2011

PARTIE PERMANENTE
Marine nationale

Texte n°15

CIRCULAIRE N° 0-55613-2010/DEF/DPMM/FORM

modifiant la circulaire n° 399/DEF/DPMM/FORM du 2 septembre 2010 relative aux programmes des connaissances sondées par les tests de niveau de formation supérieure.

Du 13 décembre 2010

DIRECTION DU PERSONNEL MILITAIRE DE LA MARINE : *sous-direction « compétences » ; bureau des écoles et de la formation.*

CIRCULAIRE N° 0-55613-2010/DEF/DPMM/FORM modifiant la circulaire n° 399/DEF/DPMM/FORM du 2 septembre 2010 relative aux programmes des connaissances sondées par les tests de niveau de formation supérieure.

Du 13 décembre 2010

NOR D E F B 1 0 5 2 8 2 0 C

Pièce(s) Jointe(s) :

Un appendice.

Texte modifié :

Circulaire n° 399/DEF/DPMM/FORM du 2 septembre 2010 (BOC N°45 du 29 octobre 2010, texte 11 ; BOEM 323.6).

Référence de publication : BOC N°1 du 7 janvier 2011, texte 15.

La circulaire n° 399/DEF/DPMM/FORM du 2 septembre 2010 est modifiée comme suit :

Remplacer l'appendice II.R. par l'appendice II.R. ci-joint.

Pour le ministre d'État, ministre de la défense et des anciens combattants et par délégation :

*Le capitaine de vaisseau,
sous-directeur « compétences »,*

Benoît LUGAN.

APPENDICE II.R.
GESTIONNAIRE DE COLLECTIVITÉ.

Programme mis en application à partir du 1^{er} semestre 2011 (1^{er} janvier 2011).

CONNAISSANCES GÉNÉRALES.

FRANÇAIS (FORME C).

Pour la préparation :

Prioritaire :

Pratique du français de A à Z - B. Gaillard - Hatier.

Complémentaire :

Les fautes de français les plus courantes - Cl. Morhange-Bégué - Hatier, profil n° 504.

Le Bescherelle pratique (orthographe, grammaire, conjugaison) - Hatier.

Orthographe grammaticale.

Ponctuation.

Participe passé avec être et avoir.

Grammaire.

Conjugaisons des verbes usuels et irréguliers des trois groupes.

Subordonnées relatives et conjonctives.

Lexique.

Figures de style.

Verbes explicatifs.

Verbes illustratifs.

Verbes argumentatifs.

Connecteurs logiques.

Indices textuels (temporels, spatiaux, causaux, consécutifs, oppositifs, comparatifs).

ANGLAIS (FORME C).

Pour la préparation :

Prioritaire :

English Grammar in Use - Raymond Murphy - Cambridge University Press.

ou

L'anglais de A à Z - Hatier.

ou

La grammaire anglaise de l'étudiant - S. Berland-Delépine - Ophrys.

Complémentaire :

Lexique : le mot et l'idée 1 et le mot et l'idée 2 - J. Rey - Ophrys.

Communiquer en anglais.

Les fonctions de communication :

- relations de civilités (salutations, présentations, établissement de contact, offre et remerciements, sympathie, encouragement/hostilité, excuses) ;
- influence sur autrui (incitation, ordre, conseil, désir) ;
- appréciation (intellectuelle, affective) ;
- information (apport d'information, demande d'information) ;
- discussion (accord/désaccord, argumentation).

La modalisation :

- la certitude ;
- la capacité/incapacité ;
- la volonté ;
- l'obligation ;
- l'interdiction ;
- la permission.

La grammaire.

Les types des phrases (déclarative, interrogative, négative, exclamative).

Les éléments complémentaires :

- les prépositions ;
- les locutions prépositionnelles (par exemple : as far as, by means of, for fear of, in addition to, in case of, in spite of, thanks to, etc.) ;
- les adverbes et locutions adverbiales (lieu, espace et mouvement ; temps ; appréciation, quantification).

La phrase complexe :

- la coordination (and, or, but, either... or, neither... nor, for...)

- la subordination (les circonstancielles, les relatives) ;

- la comparaison.

Le groupe nominal :

- le nom (le nombre, le genre, la formation des noms) ;

- les déterminants grammaticaux (les articles, les démonstratifs, les quantificateurs, les possessifs) ;

- les pronoms (personnels, démonstratifs, possessifs, interrogatifs) ;

- les adjectifs.

Le groupe verbal :

- la formation des temps ;

- les modaux (can, must, could, have to, need to, needn't, may, shall, should, ought to, had better, won't, would, shan't, had rather) ;

- l'infinitif ;

- le gérondif.

Le passif.

La phonétique (prononciation).

Les thèmes lexicaux abordés.

Présentation personnelle/d'un tiers.

L'habitat.

Le shopping.

Les loisirs.

Les voyages.

Les médias et l'actualité.

Nature et santé.

L'emploi.

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES CONDITIONS DE TRAVAIL.

Pour la préparation :

Prioritaire :

Cours CAT MARPO (Intramar site Trait-Union).

Mémento des membres élus du CHSCT - 2006. (intranet site SGA : Accueil/ vie professionnelle/santé sécurité au travail).

Complémentaire :

BOEM n° 126*.

Instruction n° 1/DEF/SGA/DSN/COORD.PREV du 31 juillet 2008.

Instruction n° 1/DEF/EMM/MDR/SST du 29 juillet 2008.

Instruction n° 1/DEF/EMM/MDR/ENV du 19 septembre 2008.

BOEM n° 503*.

4^e partie du code du travail (SPD, EPI).

Instruction n° 300978/DEF/DFR/PER/5 du 15 mai 1991 relative aux attributions du chargé de prévention en matière d'hygiène, de sécurité et de condition de travail dans les organismes relevant du ministère de la défense.

Instruction n° 300612/DEF/DFP/PER/5 du 16 mars 1998 relative à certaines dispositions de prévention applicables aux opérations de bâtiment ou de génie civil effectuées dans un organisme du ministère de la défense.

Instruction n° 300611/DEF/DFP/PER/5 du 16 mars 1998 relative aux mesures de prévention concernant les travaux ou prestations de services effectués dans un organisme de la défense par une ou plusieurs entreprises extérieures.

Note express n° 168/ALFAN/LOG/ENV-HSCT du 4 avril 2005 (n.i. BO) relative à la prévention du risque hydrogène sulfuré (H2S) (intramar : site organique/ALFAN/ALFAN CEM/SYS CMES/SST ENV/H2S recommandations).

Règlementation.

Documentation :

- recueil des dispositions de prévention ;
- plan de prévention.

Le CHSCT.

La CCHPA.

Les accidents de service :

- les différents types d'accident ;
- documents à renseigner.

Conditions de travail.

Glossaire.

Médecine du travail :

- visites médicales réglementaires ;
- fiches de nuisances.

Prévention.

Organisation/responsabilités :

- le chargé de prévention ;
- le droit de retrait ;

Risque H2S.

Risque électrique.

Bruit : exposition sonore au travail.

Éclairage d'ambiance.

Risque mécanique.

Risque chimique.

Travaux en hauteur.

Équipements de protection individuelle/collective : normes de conformité.

Signalisation :

- des dangers ;
- couleurs spécifiques.

Installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) :

- déclaration ;
- autorisation ;
- décrets types.

MATHÉMATIQUES (FORME A).

Pour la préparation :

Prioritaire :

Mathématiques industrielles seconde professionnelle et terminale, brevet d'études professionnelles (BEP) - Hachette édition 2002 ou 1998.

Complémentaire :

Exercices et méthodes fichier de maths 2^{nde} Bac Pro programmes 2009 J L Dianoux et Muriel Dorembus, Nathan technique, etc.

Algèbre.

Calcul numérique sur les réels :

- fractions ;
- puissances ;
- identités remarquables.

Racines carrées.

Écriture scientifique d'un nombre.

Équation du premier degré.

Équation du second degré.

Système de deux équations à deux inconnues.

Inéquations du premier degré.

Géométrie.

Périmètres, aires, volumes.

Trigonométrie :

- arcs et angles ;
- relations trigonométriques dans le triangle rectangle ;
- théorème de Pythagore.

Vecteurs :

- opérations sur les vecteurs et représentation graphique ;
- relation de Chasles.

Fonctions.

Fonctions affines ($f(x) = ax + b$).

Représentation graphique.

Système linéaire de deux équations à deux inconnues (interprétation graphique).

Polynômes.

Factorisation et développement de polynômes.

Identités remarquables.

CONNAISSANCES PROFESSIONNELLES.

CONNAISSANCES COMMUNES.

Pour la préparation :

Documentation élève du cours de BAT.

Code de la défense, partie réglementaire, partie III., livre IV., chapitre II. « Cercles et foyers. ».

Instruction n° 114/DEF/EMM/PRH du 21 septembre 2007 relative à la politique de la marine en matière de lutte contre la consommation d'alcool et l'usage de drogue.

Circulaire n° 28167/DEF/CAB/SDBC/K du 11 juin 1985 relative aux redevances des droits d'auteur dus à l'occasion de diverses manifestations organisées par les armées.

Circulaire n° 28162/DEF/CAB/SDBC/K du 11 juin 1985 relative aux redevances des droits d'auteurs dues à l'occasion de représentations théâtrales ou chorégraphiques organisées par les armées.

Bulletin officiel des douanes n° 6618-DA 05-016 du 13 février 2005, contributions indirectes - Les débitants de tabac et revendeurs.

Droit civil (volume 2 : Les biens - Les obligations) - Jean Carbonnier - PUF - Collection « Quadrige ».

Arrêté interministériel du 29 septembre 1997 modifié, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Circulaire n° 1188/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 avril 1998 relative à la mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires dans les organismes de restauration collective ressortissant au ministère de la défense.

Arrêté du 20 juillet 1998 (n.i. BO) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées.

Circulaire n° 868/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 mars 1999 relative à la mise en œuvre dans les organismes d'alimentation ressortissant au ministère de la défense de dispositions concernant l'hygiène en restauration collective.

BOEM n° 714-0.

Guide pour l'administration dans les unités de la marine.

Décision n° 451/DEF/CEMM du 18 décembre 2003 (n.i. BO) portant sur les traitements de table.

Décision n° 249/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 29 juillet 1998 (n.i. BO).

Directive 0.90239.208/DEF/DCCM/ADM/UNITES du 8 janvier 2009 (n.i. BO) relative à la transformation des traitements de table en autorisation annuelle de dépenses sur le budget de la marine.

Instruction n° 664/DEF/EMA/OL/2 - 48/DEF/CCC du 12 avril 2000 modifiée, relative aux directions des commissariats d'outre-mer.

Circulaire n° 195/DEF/DCCM/ADM/UNITES du 20 juin 1997 relative à l'avitaillement en tabacs des navires de la marine nationale.

La cuisine de référence - Technique et préparation de base - Fiches techniques de fabrication
- M. Maincent - BPI-2001.

Modules de technologie culinaire - M. Faraguna et M. Muschert - BPI-2001.

Droit civil.

Les obligations : notions générales (nature, classification).

Les obligations contractuelles (les contrats) :

- la formation du contrat : les conditions de validité et l'annulation du contrat ;
- l'exécution du contrat : application dans l'espace (les parties, les tiers, les ayant cause) et dans le temps (le terme et la condition, la durée des contrats) ;
- l'inexécution des contrats : les dommages-intérêts et la résolution.

Les obligations extra-contractuelles (le fait juridique) :

- le dommage causé à autrui (la responsabilité civile) : conditions et mise en œuvre de la responsabilité civile ;
- l'avantage reçu d'autrui comme source d'obligation : les quasi-contrats et l'enrichissement sans cause.

Le régime général des obligations :

- le rapport d'obligation : cession du rapport d'obligation et extinction du rapport d'obligation (le paiement sous ses différentes formes, la novation, la libération gratuite du débiteur) ;
- le pouvoir de contrainte : les pouvoirs du créancier sur le patrimoine du débiteur et les coercitions sur la personne du débiteur.

Gestion.

Mercatique :

- définition des marchés et des besoins ;
- définition des produits ;
- fixation des tarifs.

Administration.

Réglementation des droits d'auteur (SACEM).

Approvisionnement.

Procédures d'achats.

La réglementation vivres.

La régularisation comptable.

Le stockage.

Connaissance et compréhension du public.

Règles de base de la communication.

Conduite de réunion.

Management d'équipe.

Prévention des risques.

L'hygiène alimentaire - HACCP.

L'hygiène et sécurité des conditions de travail.

L'équilibre alimentaire.

Systèmes et techniques de restauration.

La conservation en restauration classique.

La production et la distribution en restauration classique.

Technologie culinaire.

Les denrées.

Les techniques et préparations culinaires.

Environnement culinaire.

1. BRANCHE VIVRES CERCLES ET FOYERS.

Pour la préparation :

Documentation élève du cours de BAT.

Code de la défense, partie réglementaire, partie III., livre IV., chapitre II. « Cercles et foyers. ».

BOEM n° 714-0.

Instruction n° 000-83833-2006/DEF/EMM/CPM du 19 février 2007 modifiée, relative à l'organisation et au fonctionnement des cercles et des foyers dans la marine nationale.

Arrêté n° 0-7056-2009 du 11 mars 2009 portant organisation des clubs nautiques de la marine nationale.

Statut règlement intérieur de FCSAD du 17 mai 2008.

Directive n° 0-79231-2008/DEF/DCCM/ADM/ALIM du 10 décembre 2007 (n.i. BO) relative à la comptabilité des groupements d'alimentation de la marine.

Gestion.

Procédures d'achats.

Traitement des stocks back office.

Traitement des stocks front office.

Les ressources financières.

La gestion de l'ordinaire.

La comptabilité d'une formation rattachée.

Administration.

Réglementation organisationnelle.

Réglementation des loisirs.

Techniques d'information.

Message publicitaire.

Infographie numérique.

Sites INTRAMAR - INTERNET.

Techniques d'animation.

Activités touristiques.

Agence loisirs.

Spectacle.

Activités nautiques.

Animations de proximité.

2. BRANCHE DISTRIBUTION.

Pour la préparation :

Savoirs et techniques de restaurant (tome 1) - C. Ferret - BPI-1995.

Savoirs et techniques de restaurant (tome 2) - C. Ferret - BPI-1996.

Le vin et les vins au restaurant - P. Brunet - BPI-2001.

Instruction n° 77/EMM/PL/LORG du 27 février 1986 modifiée, relative au cérémonial dans la marine.

Circulaire n° 22/DEF/DCCM/LOG/AF du 31 janvier 2005 relative à la porcelaine de réception spéciale et cristallerie spéciale.

Connaissance des produits.

L'œnologie.

Les fromages de France.

Les boissons.

Distribution et comptabilité.

Le protocole.

La préséance et le service.

3. BRANCHE PRODUCTION.

Pour la préparation :

Guide de recommandations relatives à la nutrition n° J3-99 du 6 mai 1999 du groupe d'études des marchés et denrées alimentaires (GPD/MA).

Le livre du boulanger de Guinard et Lesjean aux éditions Jacques Lanore.

Compagnon et maître pâtissier tome III savoir-faire et technique du domaine professionnel, édition Jérôme Vilette de Daniel Chaboissier et Didier Lebigre.

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la MIRE.

Sécurité alimentaire et gastronomie de Frédéric Genestier aux éditions Jacques.

Production et distribution culinaire.

Restauration traditionnelle.

Pâtisserie.

Pains et viennoiseries.