

03

ALIMENTATION
ET TOURISME

BOUCHERIE DE
DÉTAIL

PROGRAMME D'ÉTUDES
5268

ALIMENTATION ET TOURISME

BOUCHERIE DE DÉTAIL

PROGRAMME D'ÉTUDES
5268

**Direction générale des programmes
et du développement**

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 2002—02-00287

ISBN 2-550-39571-9

Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec, 2002

ALIMENTATION ET TOURISME

BOUCHERIE DE DÉTAIL

PROGRAMME D'ÉTUDES 5268

Le programme *BOUCHERIE DE DÉTAIL*, qui conduit au diplôme d'études professionnelles, prépare à l'exercice du métier de **bouchère et boucher de détail**.

Direction générale des programmes
et du développement

REMERCIEMENTS

La production du présent document a été possible grâce à de nombreuses collaborations entre les milieux du travail et de l'éducation.

Le ministère de l'Éducation remercie les personnes ci-dessous, qui ont participé à l'élaboration de ce programme.

Milieu du travail

Gaston April
Agromex

Benoît Boileau
IGA, Marché Laplante inc.

Benoît Brûlé
Boucherie Benoît Brûlé inc.

Patrick Cournoyer
Olymel (TUAC)

Joël Forget
Agromex (TUAC)

Claude Grimard
Super C (Sorel)

Yvon Labrie
Viandes du Breton

Réjean Lacombe
Super C (Trois-Rivières)

Berthier Lebel
Groupe Brochu-Lafleur

Jean-Marc Martel
Marché Provigo (Lormière à Québec)

Pierre Sévigny
Marché coopératif de Plessisville

Denis Trahan
A. Trahan Transformation inc.

Milieu de l'éducation

Denis Bouchard
Commission scolaire de la Capitale

Raymond Bouliane
Commission scolaire De La Jonquière

Pierre Caron
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Manon Chamberland
Commission scolaire du Lac-Abitibi

Robert Cloutier
Commission scolaire Marie-Victorin

Blondin Dubé
Commission scolaire de
Kamouraska—Rivière-du-Loup

Bernard Flamand
Commission scolaire de la Pointe-de-l'Île

Claude Gilbert
Commission scolaire des Patriotes

Raymond Himbeault
Commission scolaire de la Vallée-des-Tisserands

Raymond Lacroix
Commission scolaire de la Région-de-Sherbrooke

Fernand Lapratte
Commission scolaire au Cœur-des-Vallées

Sylvain Marion
Commission scolaire des Samares

Yvan Piché
Commission scolaire des Laurentides

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Coordination

André Vincent
Responsable de l'ingénierie de la formation
Direction générale des programmes et du
développement

Conception et rédaction

Serge Lemay
Enseignant
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Jean-Paul Ouellet
Enseignant
Commission scolaire de
Kamouraska—Rivière-du-Loup

Soutien technique

Michel Caouette
Consultant en formation

Révision linguistique

Sous la responsabilité du Service des publications
du ministère de l'Éducation

Éditique

Céline Théberge
Direction générale des programmes et du
développement

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DU PROGRAMME.....	1
VOCABULAIRE	3
Première partie	
<hr/>	
1 SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES.....	7
2 BUTS DE LA FORMATION	9
3 COMPÉTENCES VISÉES	11
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	12
4 OBJECTIFS GÉNÉRAUX	13
5 OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU	15
5.1 DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU	15
5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	16
Deuxième partie	
<hr/>	
MODULE 1 : MÉTIER ET FORMATION.....	21
MODULE 2 : HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ	25
MODULE 3 : OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT	29
MODULE 4 : COUPE ET PRÉPARATION DES VIANDES	33
MODULE 5 : RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE	37
MODULE 6 : DÉBITAGE.....	41
MODULE 7 : COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BŒUF	45
MODULE 8 : SERVICE À LA CLIENTÈLE	49
MODULE 9 : COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BŒUF	53
MODULE 10 : COUPES DE DÉTAIL DE PORC	57
MODULE 11 : COUPES DE DÉTAIL DE VEAU ET D'UNE VIANDE SPÉCIALISÉE	61
MODULE 12 : COUPES DE DÉTAIL DE VOLAILLE.....	65
MODULE 13 : ABATS ET PRODUITS COMPLÉMENTAIRES	69
MODULE 14 : INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL.....	73

PRÉSENTATION DU PROGRAMME

Le programme *Boucherie de détail* a été conçu suivant un cadre d'élaboration des programmes qui exige, notamment, la participation des milieux du travail et de l'éducation.

Le programme est défini par compétences, formulé par objectifs et découpé en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les fins, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme, on énonce et structure les compétences minimales que l'élève, jeune ou adulte, doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

Le programme *Boucherie de détail* conduit au diplôme d'études professionnelles. L'une ou l'autre des conditions suivantes permettent l'accès à ce programme.

- Pour la personne titulaire du diplôme d'études secondaires ou de son équivalent reconnu, aucune condition d'admission supplémentaire n'est requise.

OU

- Pour la personne âgée d'au moins 16 ans au 30 septembre de l'année scolaire au cours de laquelle elle commence sa formation, la condition d'admission suivante s'ajoute : avoir obtenu les unités de 3^e secondaire en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ou des apprentissages reconnus équivalents.

OU

- Pour la personne âgée d'au moins 18 ans, la réussite du test de développement général est prescrite comme préalables fonctionnels.

N.B. : La condition relative à la concomitance n'est pas applicable à cette catégorie.

La durée du programme est de 900 heures; de ce nombre, 750 heures sont consacrées à l'acquisition de compétences liées directement à la maîtrise des tâches du métier et 150 heures, à l'acquisition de compétences plus larges. Le programme est divisé en 14 modules dont la durée varie de 15 heures à 120 heures (multiple de 15). Cette durée comprend le temps consacré à l'évaluation des apprentissages aux fins de la sanction des études et à l'enseignement correctif.

Le programme comprend deux parties. La première, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble de la formation; elle comprend cinq chapitres. Le premier chapitre synthétise, sous forme de tableau, l'information essentielle. Le deuxième définit les buts de la formation; le troisième traite des compétences visées et le quatrième, des objectifs généraux. Enfin, le cinquième chapitre apporte des précisions au sujet des objectifs opérationnels. La seconde partie vise davantage les personnes touchées par l'application du programme. On y décrit les objectifs opérationnels de chacun des modules.

VOCABULAIRE

Buts de la formation

Intentions éducatives retenues pour le programme. Il s'agit d'une adaptation des buts généraux de la formation professionnelle pour une formation donnée.

Compétence

Ensemble intégré de connaissances, d'habiletés de divers domaines, de perceptions et d'attitudes permettant à une personne de réaliser adéquatement une tâche ou une activité de travail ou de vie professionnelle.

Objectifs généraux

Expression des intentions éducatives en catégories de compétences à faire acquérir à l'élève. Ils permettent le regroupement d'objectifs opérationnels.

Objectifs opérationnels

Traduction des intentions éducatives en termes pratiques pour l'enseignement, l'apprentissage et l'évaluation. Dans le contexte d'une approche par compétences, il s'agit de la traduction des intentions éducatives en compétences à acquérir, selon des exigences précises.

Module

Unité constitutive ou composante d'un programme d'études comprenant un objectif opérationnel de premier niveau et, le cas échéant, les objectifs opérationnels de second niveau qui l'accompagnent.

Unité

Étalon servant à exprimer la valeur de chacune des composantes (modules) d'un programme d'études en attribuant à ces composantes un certain nombre de points pouvant s'accumuler pour l'obtention d'un diplôme; l'unité correspond à quinze heures de formation.

Première partie

1 SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 14
Durée en heures : 900
Valeur en unités : 60

Boucherie de détail
Code du programme : 5268

CODE	TITRE DU MODULE	DURÉE	UNITÉS*
400571	1 Métier et formation	15	1
400583	2 Hygiène, salubrité et sécurité	45	3
400592	3 Outillage et équipement	30	2
400604	4 Coupe et préparation des viandes	60	4
400612	5 Réception et entreposage	30	2
400622	6 Débitage	30	2
400636	7 Coupes de détail de l'avant de bœuf	90	6
400645	8 Service à la clientèle	75	5
400658	9 Coupes de détail de l'arrière de bœuf	120	8
400665	10 Coupes de détail de porc	75	5
400675	11 Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75	5
400683	12 Coupes de détail de volaille	45	3
400697	13 Abats et produits complémentaires	105	7
400707	14 Intégration au milieu de travail	105	7

* Une unité équivaut à quinze heures.

2 BUTS DE LA FORMATION

Les buts de la formation en *Boucherie de détail* sont définis à partir des buts généraux de la formation professionnelle et en tenant compte, en particulier, de la situation de travail. Ces buts sont les suivants :

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession

- Lui permettre de réaliser correctement, et selon un rendement acceptable dès l'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes au métier.
- Lui permettre d'évoluer convenablement dans son travail en favorisant :
 - l'acquisition des habiletés techniques et psychomotrices permettant d'effectuer correctement les différentes coupes de viande;
 - le renforcement des habitudes d'ordre, de propreté et d'hygiène personnelle;
 - l'acquisition d'habiletés à planifier et à organiser son travail;
 - le renforcement des habitudes de respect des règles d'hygiène et de salubrité;
 - l'acquisition d'habitudes de travail reflétant un souci de respecter les règles de santé et de sécurité au travail;
 - le renforcement des habitudes et des comportements destinés à prévenir la contamination des aliments;
 - l'acquisition d'habitudes de travail reflétant un souci d'efficacité et de qualité;
 - le développement de l'habileté à communiquer avec la clientèle.

Assurer l'intégration de la personne à la vie professionnelle

- Lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier du métier de bouchère ou boucher.
- Lui faire connaître les droits et les responsabilités de la bouchère ou du boucher.
- Lui permettre de se familiariser avec les différentes organisations du travail.
- Lui permettre de se préparer à la recherche dynamique d'un emploi.
- Lui permettre de se familiariser avec le métier en milieu de travail.

Favoriser chez la personne l'évolution et l'approfondissement des savoirs professionnels

- Lui permettre de développer son autonomie, sa capacité d'apprendre, son sens des responsabilités à l'égard de l'atteinte des objectifs, sa capacité à s'autoévaluer et le goût de la réussite.
- Lui permettre d'acquérir des méthodes de travail adéquates, efficaces et sécuritaires dans le respect des normes et des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Lui permettre d'assimiler les principes sous-jacents aux techniques de coupe de la viande et d'acquérir des attitudes essentielles à son succès professionnel.

Assurer la mobilité professionnelle de la personne

- Lui permettre d'acquérir une attitude positive à l'égard des changements et des situations nouvelles.
- Lui permettre d'accroître sa capacité d'apprendre, de s'informer et de se documenter.
- Lui permettre d'acquérir des connaissances et des habiletés transférables.

3 COMPÉTENCES VISÉES

Les compétences visées, en *Boucherie de détail*, sont présentées dans le tableau qui suit. On y met en évidence les compétences générales, les compétences particulières (ou propres au métier) ainsi que les grandes étapes du processus de travail.

Les compétences générales sont associées à des activités de travail ou de vie professionnelle. Elles ont trait, entre autres, à l'application de principes techniques ou scientifiques liés au métier. Les compétences particulières portent sur des tâches inhérentes à l'exercice du métier. Quant au processus de travail, il met en évidence les étapes les plus importantes de l'exécution des tâches.

Le tableau est à double entrée : il s'agit d'une matrice qui permet de voir les liens qui unissent des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale. Le symbole (%) montre qu'il existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Le symbole (○) marque quant à lui un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Des symboles noircis indiquent, en plus, que l'on tient compte de ces liens dans la formulation d'objectifs visant l'acquisition de compétences particulières (ou propres au métier).

La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression dans la complexité des apprentissages et le développement de l'autonomie de l'élève. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre à privilégier pour l'enseignement et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION <i>Boucherie de détail</i> COMPÉTENCES PARTICULIÈRES (tâches ou activités dans le cadre du métier et de la vie professionnelle)		PROCESSUS (grandes étapes)				COMPÉTENCES GÉNÉRALES (activités connexes dans le domaine de la technologie, des disciplines, du développement personnel, etc.)				TOTAUX		
		Objectifs opérationnels	Durée	Se préparer au travail	Effectuer des coupes	Entretien son poste de travail	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail	Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie	Effectuer la coupe et la préparation des viandes	Nombre d'objectifs	Durée de la formation
Numéro	Numéro						1	2	3	4		
	Objectifs opérationnels	T					S	C	C	C	4	
	Durée		H				15	45	30	60		150
5	Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie	C	30	%		%	○	●	●			
6	Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande	C	30	%	%	%	○	●	●	○		
7	Effectuer des coupes de détail de l'avant de boeuf	C	90	%	%	%	○	●	●	●		
8	Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes	C	75	%		%	○	●	○	○		
9	Effectuer des coupes de détail de l'arrière de boeuf	C	120	%	%	%	○	●	●	●		
10	Effectuer des coupes de détail de porc	C	75	%	%	%	○	●	●	●		
11	Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	C	75	%	%	%	○	●	●	●		
12	Effectuer des coupes de détail de volaille	C	45	%	%	%	○	●	●	●		
13	Préparer des abats et des produits complémentaires	C	105	%	%	%	○	●	●	●		
14	S'intégrer au milieu de travail	S	105	%	%	%	○	●	○	○		
Nombre d'objectifs		10									14	
Durée de la formation			750									900

T : Type d'objectif de comportement « C » ou de situation « S »

+ Existence d'un lien fonctionnel { entre les compétences particulières et le processus ○ Existence d'un lien fonctionnel { entre les compétences générales et les compétences particulières
 % Application d'un lien fonctionnel ● Application d'un lien fonctionnel

4 OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Les objectifs généraux du programme *Boucherie de détail* sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés des énoncés de compétences liés à chaque objectif opérationnel qu'ils regroupent.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à une intégration harmonieuse au milieu scolaire et au monde du travail

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- S'intégrer au milieu de travail.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à l'exécution sécuritaire et hygiénique du travail en boucherie de détail

- Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à l'application de techniques essentielles au métier

- Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie.
- Effectuer la coupe et la préparation des viandes.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à la réalisation des tâches essentielles en boucherie de détail

- Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf.
- Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf.
- Effectuer des coupes de détail de porc.
- Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.
- Effectuer des coupes de détail de volaille.
- Préparer des abats et des produits complémentaires.

Faire acquérir à l'élève les compétences nécessaires à la réalisation des tâches complémentaires en boucherie de détail

- Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie.
- Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande.
- Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.

5 OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER ET DE SECOND NIVEAU

5.1 DÉFINITION DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE PREMIER NIVEAU

Un objectif opérationnel de premier niveau est défini pour chacune des compétences visées, conformément à leur présentation au chapitre 3. Ces compétences sont structurées et articulées en un projet intégré de formation permettant de préparer l'élève à la pratique d'un métier. Cette organisation systémique des compétences produit des résultats qui dépassent ceux de la formation par éléments isolés. Une telle façon de procéder assure, en particulier, la progression harmonieuse d'un objectif à un autre, l'économie dans les apprentissages (en évitant les répétitions inutiles), l'intégration et le renforcement d'apprentissages, etc.

Les objectifs opérationnels de premier niveau constituent les cibles principales et obligatoires de l'enseignement et de l'apprentissage. Ils sont pris en considération pour l'évaluation aux fins de sanction des études. Ils sont définis en fonction de comportements ou de situations et présentent, selon le cas, les caractéristiques suivantes :

- **Un objectif défini en fonction d'un comportement** est un objectif relativement fermé qui décrit les actions et les résultats attendus de l'élève au terme d'une étape de sa formation. L'évaluation porte sur les résultats attendus.
- **Un objectif défini en fonction d'une situation** est un objectif relativement ouvert qui décrit les phases d'une situation éducative dans laquelle on place l'élève. Les produits et les résultats varient selon les personnes. L'évaluation porte sur la participation de l'élève aux activités proposées au plan de mise en situation.

Les objectifs opérationnels de second niveau servent de repères pour les apprentissages préalables à ceux qui sont nécessaires pour l'atteinte d'un objectif de premier niveau. Ils sont groupés en fonction des précisions (voir 5.2.1) ou des phases (voir 5.2.2) de l'objectif opérationnel de premier niveau.

REMARQUES

Les objectifs opérationnels de premier et de second niveau supposent la distinction nette de deux paliers d'apprentissages :

- au premier palier, les apprentissages qui concernent les savoirs préalables;
- au second palier, les apprentissages qui concernent la compétence.

Les objectifs opérationnels de second niveau indiquent les savoirs préalables. Ils servent à préparer les élèves pour les apprentissages directement nécessaires à l'acquisition d'une compétence. On devrait toujours les adapter aux besoins particuliers des élèves ou des groupes en formation.

Les objectifs opérationnels de premier niveau guident les apprentissages que les élèves doivent faire pour acquérir une compétence :

- **Les précisions ou les phases** de l'objectif déterminent ou orientent des apprentissages particuliers à effectuer, ce qui permet l'acquisition d'une compétence de façon progressive, par éléments ou par étapes.

- L'ensemble de l'objectif (les six composantes et particulièrement la dernière phase de l'objectif de situation, voir 5.2) détermine ou oriente des apprentissages globaux, d'intégration et de synthèse, ce qui permet de parfaire l'acquisition d'une compétence.

Pour atteindre les objectifs, des activités d'apprentissage pourraient être préparées de la façon suivante :

- des activités particulières pour les objectifs de second niveau;
- des activités particulières pour des précisions ou des phases des objectifs de premier niveau;
- des activités globales pour les objectifs de premier niveau.

5.2 GUIDE DE LECTURE DES OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

5.2.1 Lecture d'un objectif défini en fonction d'un comportement

L'objectif défini en fonction d'un comportement comprend six composantes. Les trois premières donnent une vue d'ensemble de cet objectif.

- **Le comportement attendu** présente une compétence comme étant le comportement global attendu.
- **Les conditions d'évaluation** définissent ce qui est nécessaire ou permis à l'élève durant l'épreuve permettant de vérifier s'il ou elle a atteint l'objectif; on peut ainsi appliquer les mêmes conditions d'évaluation partout.
- **Les critères généraux de performance** définissent des exigences qui permettent de voir globalement si les résultats obtenus sont satisfaisants.

Les trois dernières composantes permettent d'avoir une vue précise et une même compréhension de l'objectif.

- **Les précisions sur le comportement attendu** décrivent les éléments essentiels de la compétence sous la forme de comportements particuliers.
- **Les critères particuliers de performance** définissent des exigences à respecter et accompagnent habituellement chacune des précisions. Ils permettent de porter un jugement plus éclairé sur l'atteinte de l'objectif.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

5.2.2 Lecture d'un objectif défini en fonction d'une situation

Un objectif défini en fonction d'une situation comprend six composantes.

- **L'intention poursuivie** présente une compétence comme étant une intention à poursuivre tout au long des apprentissages.
- **Les précisions** mettent en évidence l'essentiel de la compétence et permettent une meilleure compréhension de l'intention poursuivie.
- **Le plan de mise en situation** décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'élève pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Il comporte habituellement trois phases d'apprentissage telles :
 - une phase d'information;
 - une phase de réalisation, d'approfondissement ou d'engagement;
 - une phase de synthèse, d'intégration et d'autoévaluation.
- **Les conditions d'encadrement** définissent les balises à respecter et les moyens à mettre en place, de façon à rendre possibles les apprentissages et à avoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.
- **Les critères de participation** décrivent les exigences de participation que l'élève doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases du plan de mise en situation.
- **Le champ d'application de la compétence** précise les limites de l'objectif, *le cas échéant*. Il indique si l'objectif s'applique à une ou à plusieurs tâches, à une ou à plusieurs professions, à un ou à plusieurs domaines, etc.

Deuxième partie

MODULE 1 : MÉTIER ET FORMATION

Code : 400571

Durée : 15 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour
se situer au regard du métier et de la démarche de formation
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Connaître la réalité du métier.
- Comprendre le programme de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Information sur le métier et la démarche de formation

- S'informer sur le marché du travail : structure et organisation, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement, etc.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi : fonctions, conditions de travail, connaissances et aptitudes, habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier.
- S'informer sur l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère et du boucher.
- S'informer sur le milieu scolaire : règlements généraux, services aux élèves, horaire, etc.
- S'informer sur la formation : programme d'études, modes d'évaluation, exigences relatives à la réussite, règlements particuliers, tenue vestimentaire, etc.

PHASE 2 : Engagement dans la démarche de formation

- Visiter les ateliers du centre de formation.
- Discuter de sa perception du métier : avantages, inconvénients et exigences.
- Participer aux activités proposées : conférence avec des spécialistes du métier, visite d'entreprise, stage d'observation, etc.
- Discuter de l'évolution du métier.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE SITUATION (suite)**

PHASE 3 : Évaluation et confirmation de son orientation

- Produire un rapport dans lequel on doit :
 - préciser ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour le métier;
 - confirmer son choix d'orientation professionnelle en fonction des divers aspects et exigences du métier.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat de convivialité favorisant l'intégration professionnelle.
- Privilégier les échanges d'opinions et favoriser l'expression de la part de tous les élèves.
- Inciter les élèves à entreprendre les activités proposées.
- Permettre aux élèves d'avoir une vue juste du métier.
- Fournir aux élèves les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier ou une visite d'entreprise.
- Assurer la disponibilité de la documentation pertinente : programme d'études, information sur le métier, etc.
- Fournir une structure de rapport.

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Recueille des données pertinentes sur la majorité des sujets.
 - Écoute attentivement les explications.
 - Participe aux différentes activités organisées.

- PHASE 2 :**
- Exprime sa perception du métier et du programme de formation.
 - Participe aux discussions et autres activités.

- PHASE 3 :**
- Produit un rapport contenant :
 - une présentation sommaire de ses goûts, de ses aptitudes et de son intérêt pour la boucherie;
 - une justification de sa décision de poursuivre ou non le programme d'études en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 1 (Information sur le métier et la démarche de formation) l'élève doit :

1. Manifester le désir de s'informer.
2. Repérer les sources d'information.
3. Déterminer une façon de noter et de présenter des données.

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 2 (Engagement dans la démarche de formation) l'élève doit :

4. Expliquer les principales règles qui permettent de discuter correctement en groupe.
5. Avoir à cœur de respecter l'opinion d'autrui.
6. Avoir le souci de partager sa perception du métier avec les autres personnes du groupe.

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 3 (Évaluation et confirmation de son orientation) l'élève doit :

7. Distinguer les goûts des aptitudes et des champs d'intérêt.
8. Prendre conscience de la nécessité d'exercer un métier qui répond à ses attentes et aspirations.

MODULE 2 : HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Code : 400583

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de consignes.
- Sans documentation.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Association juste des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité à diverses tâches du métier.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Prévenir les risques de contamination des aliments.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Interprétation juste des normes et des règles d'hygiène et de salubrité relatives :
 - à la matière première;
 - aux méthodes de travail;
 - à la main-d'œuvre;
 - au matériel;
 - au milieu de travail.
- Reconnaissance des risques de contamination des aliments.
- Utilisation appropriée des moyens de contrôle.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

B. Prévenir les risques pour la santé et la sécurité.

C. Intervenir en cas d'accident.

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- Interprétation juste des règles de prévention en matière de santé et sécurité au travail concernant :
 - les méthodes de travail;
 - l'utilisation de l'outillage et de l'équipement;
 - la manutention de charges;
 - le nettoyage, l'assainissement et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail;
 - le rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.
- Reconnaissance des risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher.
- Utilisation appropriée des moyens de contrôle.

- Détermination judicieuse des gestes à faire :
 - demande d'aide;
 - application correcte des techniques de premiers soins.
- Reconnaissance des limites de l'intervention.
- Clarté de la communication avec les personnes-ressources.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à prévenir les risques de contamination des aliments (A), l'élève doit :

1. Identifier les principaux types de micro-organismes.
2. Déterminer leurs caractéristiques et les facteurs de prolifération.
3. Déterminer les effets possibles de la contamination sur le produit et sur la santé de la consommatrice ou du consommateur.
4. Connaître les lois ou les règlements fédéraux et provinciaux concernant l'hygiène et la salubrité en matière d'alimentation.
5. Définir la méthode d'inspection des matières premières, des méthodes de travail, de la main-d'œuvre, du matériel et du milieu.
6. Reconnaître les principes du système ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques – HACCP).
7. Définir les principaux termes associés à l'hygiène et à la salubrité.
8. Décrire les comportements à adopter pour prévenir la contamination des aliments.
9. Reconnaître la nécessité d'effectuer des contrôles de la qualité.
10. Manifester un bon sens de l'observation.
11. Prendre conscience de l'importance des automatismes pour la manipulation hygiénique des aliments.
12. Reconnaître l'importance d'une propreté et d'une hygiène parfaites en alimentation.
13. Reconnaître l'importance de la propreté du matériel de boucherie.
14. Développer l'esprit critique relativement à la tenue de l'aire de travail.

Avant d'apprendre à prévenir les risques pour la santé et la sécurité (B), l'élève doit :

15. Connaître les lois et les règlements portant sur la sécurité.
16. Saisir l'importance d'adopter des attitudes positives et des comportements susceptibles de protéger sa santé et sa sécurité ainsi que celle des autres.
17. Définir l'abréviation SIMDUT.
18. Saisir l'importance de lire les étiquettes des produits de nettoyage et d'assainissement.
19. Expliquer l'incidence de la prévention des accidents sur l'intégrité physique et psychologique de la personne.

Avant d'apprendre à intervenir en cas d'accident (C), l'élève doit :

20. Décrire les postes de premiers secours et de premiers soins.
21. Décrire le contenu d'une trousse de premiers soins.

MODULE 3 : OUTILLAGE ET ÉQUIPEMENT

Code : 400592

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- Travail individuel.
- À l'aide de l'outillage et de l'équipement.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse de règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Organisation méthodique du travail.
- Soins constants de l'outillage et de l'équipement.
- Attitudes et comportements professionnels.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Assembler l'outillage et l'équipement.

B. Mettre l'équipement en marche.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Choix approprié des accessoires.
- Respect d'une séquence logique d'assemblage.
- Assemblage correct et complet.
- Ajustements précis, le cas échéant.
- Vérification complète de l'équipement.
- Représentation correcte et précise du mode de fonctionnement.
- Essai concluant.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|--|
| C. Aiguiser un couteau. | — Utilisation appropriée de l'aiguiseur : <ul style="list-style-type: none">- angle d'aiguisage;- vitesse d'exécution;- pression exercée sur le couteau. |
| | — Qualité du taillant : <ul style="list-style-type: none">- largeur correcte;- égal et plat;- deux côtés se rejoignant. |
| D. Affiler un couteau. | — Utilisation appropriée du fusil : <ul style="list-style-type: none">- angle d'affilage;- mouvement correct. |
| | — Absence de morfil. |
| | — Essais concluants. |
| E. Entretenir l'outillage et l'équipement. | — Détermination juste des exigences d'entretien. |
| | — Démontage correct des pièces. |
| | — Respect des exigences d'entretien. |
| | — Vérifications complètes. |
| | — Essais concluants. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à assembler l'outillage et l'équipement (A), l'élève doit :

1. Identifier l'outillage et l'équipement de boucherie.
2. Expliquer l'utilité des divers outils, pièces d'équipement et accessoires.
3. Comprendre la nécessité d'apporter un soin constant aux divers outils, pièces d'équipement et accessoires.

Avant d'apprendre à mettre l'équipement en marche (B), l'élève doit :

4. Décrire les caractéristiques de l'outillage, de l'équipement et des accessoires.

Avant d'apprendre à affiler un couteau (D), l'élève doit :

5. Comprendre la nécessité de travailler avec des couteaux bien affilés en boucherie.

Avant d'apprendre à entretenir l'outillage et l'équipement (E), l'élève doit :

6. Déterminer l'outillage et l'équipement nécessitant un entretien.

MODULE 4 : COUPE ET PRÉPARATION DES VIANDES

Code : 400604

Durée : 60 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer la coupe et la préparation des viandes** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir de directives.
- Avec :
 - de la matière première;
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement.
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Soins appropriés et constants de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Organiser le travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail en fonction des directives.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

<p>B. Désosser et parer des pièces de viande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Respect des méthodes de travail. — Précision de la coupe. — Récupération maximale de la viande. — Parage correct et complet. — Respect des critères de qualité.
<p>C. Trancher et scier des pièces de viande.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Respect du mode de fonctionnement des appareils, le cas échéant. — Respect des méthodes de travail. — Uniformité des épaisseurs. — Absence de sciures, le cas échéant. — Respect des critères de qualité.
<p>D. Préparer la viande :</p> <ul style="list-style-type: none"> - hacher; - attendrir; - ficeler. 	<ul style="list-style-type: none"> — Respect du mode de fonctionnement des appareils, le cas échéant. — Respect des méthodes de travail. — Conformité des produits avec les exigences. — Respect des critères de qualité.
<p>E. Emballer, peser et étiqueter des coupes de détail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d'emballage : <ul style="list-style-type: none"> - emballage usuel; - emballage sous vide. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.
<p>F. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant. — Démontage complet de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant. — Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - du lieu de travail. — Rangement approprié : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - des produits.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à désosser et parer des pièces de viande (B), l'élève doit :

1. Définir les termes associés à la coupe et à la préparation des viandes.
2. Décrire les principales techniques de coupe des viandes.
3. Décrire les principales techniques de préparation des viandes.
4. Décrire les critères de qualité relatifs à la coupe et à la préparation des viandes.
5. Comprendre l'incidence de son travail sur la rentabilité de l'entreprise.

Avant d'apprendre à trancher et scier des pièces de viande (C), l'élève doit :

6. Convertir des mesures impériales et métriques.
7. Saisir l'importance de respecter les méthodes de travail (gratter rapidement les pièces de viande, ne pas laisser les biftecks empilés les uns sur les autres, etc.).

Avant d'apprendre à préparer la viande (hacher, attendre et ficeler) (D), l'élève doit :

8. Saisir l'importance de respecter les méthodes de travail (hacher les viandes rapidement et de façon continue, attendre uniformément les pièces de viande, etc.).

Avant d'apprendre à emballer, peser et étiqueter des coupes de détail (E), l'élève doit :

9. Reconnaître les avantages et les inconvénients de l'emballage sous vide.

MODULE 5 : RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

Code : 400612

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir d'une mise en situation.
- Avec :
 - l'équipement;
 - la facture;
 - des marchandises.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Organisation méthodique du travail.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des directives.
- Respect du temps alloué.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Réceptionner des viandes et des produits.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Vérification précise et complète :
 - des quantités;
 - du poids;
 - de la qualité.
- Clarté des indications concernant la concordance ou l'inexactitude des quantités de produits livrés et de leur poids.
- Conformité de la qualité des produits livrés avec les exigences.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

B. Entreposer les viandes et les produits.

- Manutention soigneuse des viandes et des produits.
- Entreposage approprié en fonction de la nature des produits.
- Clarté de l'identification et de la datation des viandes et des produits.
- Rotation adéquate des stocks.
- Disposition correcte des viandes et des produits.
- Vérification complète des conditions d'entreposage.

C. Effectuer le suivi de la commande.

- Application correcte des directives concernant les marchandises retournées et les marchandises manquantes.
- Vérification de la conformité de la marchandise reçue avec la commande.
- Consignation précise et exacte de l'information relative à la réception.

D. Garnir les comptoirs.

- Approvisionnement complet et continu.
- Contrôle constant de la qualité.
- Disposition appropriée des produits.
- Rotation adéquate des produits.
- Maintien constant de l'ordre dans les comptoirs.
- Vérification régulière de la température.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à recevoir des viandes et des produits (A), l'élève doit :

1. Énumérer les éléments d'une facture.
2. Comprendre l'importance de vérifier la facture (nom de la cliente ou du client) avant de réceptionner des marchandises.
3. Expliquer l'incidence d'une vérification précise et complète des viandes et des produits reçus.
4. Manifester un bon sens de l'observation.

Avant d'apprendre à entreposer les viandes et les produits (B), l'élève doit :

5. Comprendre l'importance d'entreposer rapidement toutes les marchandises reçues.

Avant d'apprendre à effectuer le suivi de la commande (C), l'élève doit :

6. Reconnaître les facteurs qui peuvent influencer sur la détermination des besoins de marchandises.
7. Énumérer les éléments d'un bon de commande.
8. Énumérer les éléments d'une note de crédit.

Avant d'apprendre à garnir les comptoirs (D), l'élève doit :

9. Distinguer les caractéristiques des différents comptoirs de vente.
10. Prendre conscience de l'importance de la présentation des produits pour la rentabilité de l'entreprise.
11. Comprendre la nécessité de vérifier les dates de péremption des produits et la température des comptoirs.

MODULE 6 : DÉBITAGE

Code : 400622

Durée : 30 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - d'un quartier arrière de bœuf.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - des produits de nettoyage, d'assainissement et d'entretien;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Travail ordonné et méthodique.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Organiser le travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail en fonction des directives.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|--|
| <p>B. Couper la carcasse, le quartier ou les pièces :</p> <ul style="list-style-type: none">- de bœuf;- de porc;- de veau. | <ul style="list-style-type: none">— Repérage précis des points de repère.— Traçage précis des coupes.— Respect des méthodes de travail.— Utilisation appropriée de l’outillage et de l’équipement.— Conformité des pièces débitées avec les exigences.— Respect des critères de qualité.— Identification précise des pièces débitées. |
| <p>C. Entreposer les pièces débitées.</p> | <ul style="list-style-type: none">— Clarté de l’identification et de la datation des pièces.— Disposition appropriée.— Rotation adéquate.— Entreposage approprié aux besoins. |
| <p>D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p> | <ul style="list-style-type: none">— Respect d’une séquence logique de démontage de l’outillage et de l’équipement, le cas échéant.— Démontage complet de l’outillage et de l’équipement.— Application adéquate des techniques de nettoyage et d’assainissement :<ul style="list-style-type: none">- de l’outillage et de l’équipement;- du lieu de travail.— Rangement approprié :<ul style="list-style-type: none">- de l’outillage et de l’équipement;- des produits. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à couper la carcasse, le quartier ou les pièces (de bœuf, de porc et de veau) (B), l'élève doit :

1. Décrire les principales étapes de l'élevage et de l'abattage, ainsi que de la distribution et de la transformation des viandes de boucherie.
2. Décrire les caractéristiques des viandes de boucherie.
3. Décrire les principales normes de classification des viandes de boucherie.
4. Distinguer les principaux tissus d'une carcasse.
5. Décrire les facteurs qui influent sur la qualité d'une carcasse.
6. Connaître les principales pièces de viande offertes par les grossistes.
7. Identifier les principaux os et articulations du bœuf et du porc.
8. Déterminer l'emplacement des principaux os et articulations du bœuf et du porc.
9. Saisir l'importance d'adopter des attitudes et des comportements professionnels.

MODULE 7 : COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BŒUF

Code : 400636

Durée : 90 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - des pièces de débitage de l'avant de bœuf.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage, d'assainissement ou d'entretien;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soins appropriés et constants de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Organiser le travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail en fonction des directives.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|---|--|
| <p>B. Préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôtis; - tranches; - cubes; - bœuf haché. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate des techniques de coupe et de préparation de l'avant de bœuf. — Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement. — Respect des points de repère des coupes de détail de l'avant de bœuf, le cas échéant. — Conformité des coupes de détail de l'avant de bœuf avec les exigences. — Respect des critères de qualité des coupes de l'avant de bœuf. — Identification précise des coupes de détail de l'avant de bœuf. — Détermination juste des modes de cuisson selon les coupes de détail de l'avant de bœuf. |
| <p>C. Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de l'avant de bœuf.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d'emballage. — Utilisation appropriée de l'équipement. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage. |
| <p>D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant. — Démontage complet de l'outillage et de l'équipement. — Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - du lieu de travail. — Rangement approprié : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - des produits. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôtis, tranches, cubes et bœuf haché) (B), l'élève doit :

1. Démontrer de la minutie dans le travail.
2. Connaître les caractéristiques et l'emplacement des coupes de détail de l'avant de bœuf.
3. Connaître le degré de tendreté des différentes coupes de détail de l'avant de bœuf.
4. Convertir des mesures impériales et métriques (poids et longueur).
5. Comprendre l'incidence de son travail sur le prix de revient et la rentabilité de l'entreprise.
6. Comprendre l'importance de se tenir au fait des nouveautés concernant les coupes de détail de l'avant de bœuf.
7. Connaître la terminologie anglaise des coupes de détail de l'avant de bœuf.

MODULE 8 : SERVICE À LA CLIENTÈLE

Code : 400645

Durée : 75 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de mises en situation reflétant le marché du travail;
 - d'un comptoir déjà préparé.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - les vêtements de travail exigés.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Respect des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Capacité de s'exprimer clairement.
- Souci de la satisfaction de la clientèle.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Accueillir les clientes et les clients.

B. Déterminer les besoins des clientes et des clients.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Communication verbale et non verbale appropriée.
- Respect des règles de courtoisie.
- Approche adaptée à la cliente ou au client.

- Pertinence et précision des questions.
- Utilisation appropriée des techniques permettant d'améliorer la communication.
- Pertinence des reformulations.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

C. Conseiller les clientes et les clients.

- Choix judicieux du produit à offrir.
- Choix pertinent des arguments de vente.
- Interprétation juste des questions et des objections.
- Réponses claires.
- Offre judicieuse d'un produit de remplacement, le cas échéant.
- Pertinence des conseils donnés.

D. Conclure une vente.

- Détermination juste du moment approprié pour conclure une vente.
- Application judicieuse des techniques de conclusion d'une vente.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à accueillir les clientes et les clients (A), l'élève doit :

1. Connaître les étapes du processus d'achat.
2. Connaître les étapes du processus de vente.
3. Décrire les éléments de la formule A.I.D.A. (attention, intérêt, désir et action).
4. Connaître les principales caractéristiques personnelles recherchées chez les vendeuses et les vendeurs.
5. Réaliser l'importance de projeter une image favorable de l'entreprise et de sa profession.
6. Connaître les étapes du processus de communication.
7. Capter les messages non verbaux.
8. Expliquer l'importance du premier contact avec les clientes ou les clients.
9. Expliquer les principaux facteurs d'échec de la communication avec les clientes et les clients.
10. Décrire le comportement à adopter dans les situations difficiles ou lors des plaintes.
11. Réaliser l'importance de maîtriser le stress au moment de grande affluence.
12. Expliquer différents facteurs qui contribuent au succès d'une entreprise.

Avant d'apprendre à déterminer les besoins des clientes et des clients (B), l'élève doit :

13. Expliquer la théorie des besoins.
14. Connaître les différents types de questions.
15. Connaître les techniques permettant d'améliorer la communication.
16. Saisir l'importance de tenir compte des habitudes des clientes et des clients et des tendances qui influent sur les comportements en matière de consommation.

Avant d'apprendre à conseiller les clientes et les clients (C), l'élève doit :

17. Saisir l'importance de se tenir au fait des nouveaux produits offerts sur le marché.
18. Connaître les principales réticences des clientes ou des clients par rapport à l'achat d'un produit.
19. Énumérer les renseignements les plus souvent demandés par les clientes ou les clients concernant les produits.
20. Saisir l'importance de connaître les caractéristiques et les avantages des produits.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à conclure une vente (D), l'élève doit :

21. Reconnaître l'importance de fidéliser la clientèle.
22. Connaître les différentes techniques de conclusion d'une vente.

MODULE 9 : COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BŒUF

Code : 400658

Durée : 120 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - des pièces de débitage de l'arrière de bœuf.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soins appropriés et constants de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Organiser le travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail en fonction des directives.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|--|
| <p>B. Préparer des coupes de détail de l'arrière de bœuf :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôtis; - tranches; - cubes; - bœuf haché; - coupes farcies. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate des techniques de coupe et de préparation de l'arrière de bœuf. — Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement. — Respect des points de repère des coupes de détail de l'arrière de bœuf, le cas échéant. — Conformité des coupes de détail de l'arrière de bœuf avec les exigences. — Respect des critères de qualité des coupes de détail de l'arrière de bœuf. — Identification précise des coupes de détail de l'arrière de bœuf. — Association juste des modes de cuisson aux coupes de détail de l'arrière de bœuf. |
| <p>C. Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de l'arrière de bœuf.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d'emballage. — Utilisation appropriée de l'équipement. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage. |
| <p>D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant. — Démontage complet de l'outillage et de l'équipement. — Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - du lieu de travail. — Rangement approprié : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - des produits. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des coupes de détail de l'arrière de bœuf (rôtis, tranches, cubes, bœuf haché et coupes farcies) (B), l'élève doit :

1. Connaître les caractéristiques et l'emplacement des coupes de détail de l'arrière de bœuf.
2. Reconnaître le degré de tendreté des coupes de détail de l'arrière de bœuf.
3. Convertir des mesures impériales et métriques (poids et longueur).
4. Comprendre l'incidence de son travail sur le prix de revient et la rentabilité de l'entreprise.
5. Reconnaître différents facteurs pouvant avoir un effet sur l'établissement des prix dans une entreprise.
6. Saisir l'importance de se tenir au fait des nouveautés concernant les coupes de détail de l'arrière de bœuf.
7. Connaître la terminologie anglaise des coupes de détail de l'arrière de bœuf.

MODULE 10 : COUPES DE DÉTAIL DE PORC

Code : 400665

Durée : 75 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer des coupes de détail de porc** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - des pièces de débitage du porc.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soins appropriés et constants de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

PRÉCISIONS SUR LE COMPORTEMENT ATTENDU

A. Organiser le travail.

CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE

- Planification méthodique du travail en fonction des directives.
- Choix judicieux de l'outillage et de l'équipement.
- Préparation adéquate de l'outillage et de l'équipement.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| <p>B. Préparer des coupes de détail de porc :</p> <ul style="list-style-type: none"> - rôtis; - tranches; - cubes; - viande hachée; - coupes farcies; - coupes jumelées. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate des techniques de coupe et de préparation du porc. — Utilisation appropriée de l’outillage et de l’équipement. — Prise en considération des points de repère des coupes de détail de porc, le cas échéant. — Conformité des coupes de détail de porc avec les exigences. — Respect des critères de qualité des coupes de détail de porc. — Identification précise des coupes de détail de porc. — Association juste des modes de cuisson aux coupes de détail de porc. |
| <p>C. Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de porc.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d’emballage. — Utilisation appropriée de l’équipement. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d’emballage et d’étiquetage. |
| <p>D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Respect d’une séquence logique de démontage de l’outillage et de l’équipement, le cas échéant. — Démontage complet de l’outillage et de l’équipement. — Application adéquate des techniques de nettoyage et d’assainissement : <ul style="list-style-type: none"> - de l’outillage et de l’équipement; - du lieu de travail. — Rangement approprié : <ul style="list-style-type: none"> - de l’outillage et de l’équipement; - des produits. |

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des coupes de détail de porc (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies et coupes jumelées) (B), l'élève doit :

1. Connaître les caractéristiques et l'emplacement des coupes de détail de porc.
2. Reconnaître le degré de tendreté des coupes de détail de porc.
3. Convertir des mesures impériales et métriques (poids et longueur).
4. Comprendre l'incidence de son travail sur le prix de revient et la rentabilité de l'entreprise.
5. Saisir l'importance de se tenir au fait des nouveautés concernant les coupes de détail de porc.
6. Connaître la terminologie anglaise des coupes de détail du porc.

MODULE 11 : COUPES DE DÉTAIL DE VEAU ET D'UNE VIANDE SPÉCIALISÉE

Code : 400675

Durée : 75 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - de pièces de débitage de veau ou d'une viande spécialisée.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soin approprié et constant de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

CHAMP D'APPLICATION

- Dans ce module, l'expression « viande spécialisée » désigne la viande d'agneau, d'autruche, d'émeu, de cheval, de lapin, de sanglier et de bison ainsi que des viandes particulières à certaines régions.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|--|---|
| A. Organiser le travail. | <ul style="list-style-type: none">— Planification méthodique du travail en fonction des directives.— Choix judicieux de l’outillage et de l’équipement.— Préparation adéquate de l’outillage et de l’équipement. |
| B. Préparer des coupes de détail de veau et d’une viande spécialisée : <ul style="list-style-type: none">- rôtis;- tranches;- cubes;- viande hachée;- coupes farcies;- coupes jumelées. | <ul style="list-style-type: none">— Application adéquate des techniques de coupe et de préparation du veau et d’une viande spécialisée.— Utilisation appropriée de l’outillage et de l’équipement.— Prise en considération des points de repère des coupes de détail de veau et d’une viande spécialisée, le cas échéant.— Conformité des coupes de détail de veau et d’une viande spécialisée avec les exigences.— Respect des critères de qualité des coupes.— Identification précise des coupes de détail :<ul style="list-style-type: none">- de veau;- d’une viande spécialisée.— Association juste des modes de cuisson aux coupes de détail :<ul style="list-style-type: none">- de veau;- d’une viande spécialisée. |
| C. Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de veau et d’une autre viande. | <ul style="list-style-type: none">— Choix judicieux des emballages.— Respect des techniques d’emballage.— Utilisation appropriée de l’équipement.— Respect des règles de présentation.— Respect des normes gouvernementales d’emballage et d’étiquetage. |

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant.
- Démontage complet de l'outillage et de l'équipement.
- Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du lieu de travail.
- Rangement approprié :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - des produits.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies et coupes jumelées) (B), l'élève doit :

1. Identifier les principales viandes spécialisées vendues en boucherie.
2. Connaître les caractéristiques et l'emplacement des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.
3. Reconnaître le degré de tendreté des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.
4. Convertir des mesures impériales et métriques (poids et longueur).
5. Comprendre l'incidence de son travail sur le prix de revient et la rentabilité de l'entreprise.
6. Saisir l'importance de se tenir au fait des nouveautés concernant les coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.

MODULE 12 : COUPES DE DÉTAIL DE VOLAILLE

Code : 400683

Durée : 45 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **effectuer des coupes de détail de volaille** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - d'une volaille.
- Avec :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement;
 - l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soin approprié et constant de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Respect du temps alloué.

CHAMP D'APPLICATION

- Dans ce module, l'expression « volaille » désigne la viande de poulet et de dindon.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|---|--|
| <p>A. Organiser le travail.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Planification méthodique du travail en fonction des directives. — Choix judicieux de l’outillage et de l’équipement. — Préparation adéquate de l’outillage et de l’équipement. |
| <p>B. Préparer des coupes de détail de volaille :</p> <ul style="list-style-type: none"> - morceaux; - tranches; - cubes; - viande hachée; - coupes farcies; - coupes jumelées. | <ul style="list-style-type: none"> — Application adéquate des techniques de coupe et de préparation de la volaille. — Utilisation appropriée de l’outillage et de l’équipement. — Prise en considération des points de repère des coupes de détail de volaille, le cas échéant. — Conformité des coupes de détail de volaille avec les exigences. — Respect des critères de qualité des coupes de détail de volaille. — Identification précise des coupes de détail : <ul style="list-style-type: none"> - de poulet; - de dindon. — Association juste des modes de cuisson aux coupes de détail : <ul style="list-style-type: none"> - de poulet; - de dindon. |
| <p>C. Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de volaille.</p> | <ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d’emballage. — Utilisation appropriée de l’équipement. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d’emballage et d’étiquetage. |

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

D. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant.
- Démontage complet de l'outillage et de l'équipement.
- Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du lieu de travail.
- Rangement approprié :
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - des produits.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des coupes de détail de volaille (morceaux, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies et coupes jumelées) (B), l'élève doit :

1. Identifier les principales volailles vendues en boucherie.
2. Connaître les caractéristiques de la volaille.
3. Connaître les principales normes de classification de la volaille.
4. Identifier les principaux os de la volaille.
5. Comprendre l'incidence de son travail sur le prix de revient et la rentabilité de l'entreprise.
6. Saisir l'importance de se tenir au fait des nouveautés concernant les coupes de détail de volaille.

MODULE 13 : ABATS ET PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

Code : 400697

Durée : 105 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE COMPORTEMENT

COMPORTEMENT ATTENDU

Pour démontrer sa compétence, l'élève doit **préparer des abats et des produits complémentaires** selon les conditions, les critères et les précisions qui suivent.

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- À partir :
 - de directives;
 - de recettes.
- Avec :
 - de la matière première et des ingrédients;
 - de l'outillage et de l'équipement;
 - du matériel;
 - des produits de nettoyage et d'assainissement.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Application rigoureuse des règles et normes d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.
- Soin approprié et constant de l'outillage et de l'équipement.
- Application adéquate des techniques de coupe et de préparation.
- Utilisation appropriée de l'outillage et de l'équipement.
- Respect des critères de rentabilité.
- Qualité du produit fini.
- Respect du temps alloué.

CHAMP D'APPLICATION

- L'expression « charcuterie industrielle » désigne divers produits de charcuterie de fabrication industrielle que l'on trouve sur le marché, tels les jambons fumés, les saucissons, les pâtés, etc.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

- | | |
|---|---|
| A. Organiser le travail. | <ul style="list-style-type: none">— Planification méthodique du travail en fonction des directives.— Choix judicieux de l’outillage et de l’équipement.— Préparation adéquate de l’outillage et de l’équipement. |
| B. Préparer des abats et des abattis. | <ul style="list-style-type: none">— Parage correct et complet.— Uniformité des épaisseurs, le cas échéant.— Respect des critères de qualité.— Identification précise des abats et abattis.— Association juste des modes de cuisson aux abats et abattis. |
| C. Préparer des produits de charcuterie industrielle. | <ul style="list-style-type: none">— Définition juste des principaux produits de charcuterie industrielle.— Uniformité des épaisseurs.— Respect des proportions.— Respect du mode de fonctionnement du tranchoir.— Conformité des produits avec les exigences. |
| D. Préparer des saucisses fraîches. | <ul style="list-style-type: none">— Choix judicieux des ingrédients.— Mesure exacte des ingrédients.— Application appropriée des modes de préparation.— Suivi des recettes.— Respect des critères de qualité. |

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE COMPORTEMENT (suite)**

**PRÉCISIONS SUR LE
COMPORTEMENT ATTENDU**

**CRITÈRES PARTICULIERS DE
PERFORMANCE**

<p>E. Préparer des produits cuits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - cretons ou tête fromagée; - pâté de foie ou pâté de campagne; - plats cuisinés; - viandes rôties. 	<ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des ingrédients. — Mesure exacte des ingrédients. — Application appropriée des modes de préparation. — Suivi des recettes. — Respect de la température et de la durée de cuisson. — Respect du mode de fonctionnement des appareils. — Respect des critères de qualité.
<p>F. Préparer des viandes assaisonnées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des ingrédients. — Mesure exacte des ingrédients. — Application appropriée des modes de préparation. — Respect des critères de qualité.
<p>G. Emballer, peser et étiqueter :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les abats, les abattis et les produits complémentaires; - les poissons et les fruits de mer. 	<ul style="list-style-type: none"> — Choix judicieux des emballages. — Respect des techniques d'emballage. — Utilisation appropriée de l'équipement. — Respect des règles de présentation. — Respect des normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.
<p>H. Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> — Respect d'une séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement, le cas échéant. — Démontage complet de l'outillage et de l'équipement. — Application adéquate des techniques de nettoyage et d'assainissement : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - du lieu de travail. — Rangement approprié : <ul style="list-style-type: none"> - de l'outillage et de l'équipement; - des produits.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'apprendre à préparer des produits de charcuterie industrielle (C), l'élève doit :

1. Connaître les principaux procédés de fabrication des produits de charcuterie industrielle.
2. Prendre conscience de l'importance de s'informer sur la composition des produits de charcuterie industrielle.

Avant d'apprendre à préparer des saucisses fraîches (D), l'élève doit :

3. Définir les termes relatifs à la confection de saucisses fraîches.
4. Nommer les principales substances animales entrant dans la fabrication des saucisses fraîches.
5. Connaître les principaux assaisonnements que l'on trouve dans les produits de charcuterie vendus au Québec.
6. Énumérer les principaux additifs, liants et colorants utilisés dans la fabrication de produits de charcuterie vendus en boucherie.
7. Reconnaître les principaux boyaux employés dans la fabrication des saucisses fraîches.
8. Connaître les principaux modes de cuisson des saucisses fraîches.

Avant d'apprendre à préparer des produits cuits (E), l'élève doit :

9. Répertorier les principaux plats cuisinés vendus en boucherie.

Avant d'apprendre à préparer des viandes assaisonnées (F), l'élève doit :

10. Décrire les effets des marinades sur les viandes.
11. Énumérer les avantages de mettre en marché des viandes assaisonnées.
12. Réaliser l'importance d'être à l'affût des nouvelles tendances en matière de recettes, de produits complémentaires et de nouveaux procédés.

Avant d'apprendre à emballer, peser et étiqueter les poissons et les fruits de mer (G), l'élève doit :

13. Énumérer les principaux poissons et fruits de mer offerts sur le marché.
14. Connaître les principaux modes de cuisson des poissons et fruits de mer.

MODULE 14 : INTÉGRATION AU MILIEU DE TRAVAIL

Code : 400707

Durée : 105 h

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION

INTENTION POURSUIVIE

Acquérir la compétence pour
s'intégrer au milieu de travail
en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions et les critères qui suivent.

Précisions

- Rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
- Rechercher un lieu de stage.
- Effectuer des tâches dans une entreprise.
- Renforcer les habiletés acquises durant la formation.
- Prendre conscience des changements de perception qu'entraîne un séjour en milieu de travail.

PLAN DE MISE EN SITUATION

PHASE 1 : Préparation au séjour en milieu de travail

- S'informer sur les étapes du processus de recherche d'un emploi.
- Rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
- Participer à la préparation ou à la simulation d'entrevues de sélection.
- Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage.
- Rechercher un lieu de stage.
- Déterminer les possibilités d'application en entreprise des compétences acquises en cours de formation.
- S'informer sur l'organisation du travail, les exigences et les politiques en vigueur dans l'entreprise.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION (suite)

PHASE 2 : Observation et exécution d'activités en milieu de travail

- S'informer sur le poste de travail à occuper et les tâches à accomplir.
- Effectuer diverses tâches professionnelles conformément aux exigences et aux politiques de l'entreprise.
- Se conformer aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
- Vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage dans l'entreprise relativement aux tâches réalisées.
- Noter ses observations sur le contexte de travail et les tâches effectuées dans l'entreprise.

PHASE 3 : Évaluation

- Percevoir ses forces et ses faiblesses relativement à la recherche d'un emploi.
- Produire un rapport dans lequel on doit présenter le bilan de son expérience, soit :
 - les exigences du milieu de travail;
 - une autoévaluation de sa participation aux tâches de l'entreprise : tâches effectuées, aspects du métier conformes et non conformes à la formation, relations et communication avec le personnel, difficultés éprouvées, points forts, points faibles, etc.
- Participer à une rencontre avec les autres stagiaires et avec le personnel enseignant afin de discuter de cette expérience.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Présenter aux élèves des modèles de curriculum vitæ et de lettres de présentation.
- Proposer et organiser des simulations d'entrevues de sélection.
- Maintenir une collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.
- Fournir aux élèves la documentation nécessaire à leur démarche de préparation au stage.
- Soutenir les élèves dans leur démarche de recherche d'un lieu de stage.
- S'assurer que les entreprises fournissent aux élèves les conditions favorables à la tenue des activités prévues durant le stage.
- Assurer l'encadrement périodique des élèves par des visites des lieux de stage ou des appels téléphoniques.
- Intervenir en cas de difficultés ou de problèmes.
- Favoriser les échanges d'opinions entre les élèves ainsi que l'expression de la part de toutes et de tous.
- Fournir une structure de rapport de stage.

**OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU
DE SITUATION (suite)**

CRITÈRES DE PARTICIPATION

- PHASE 1 :**
- Rédige un curriculum vitæ et une lettre de présentation.
 - Rencontre une représentante ou un représentant de l'entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.
- PHASE 2 :**
- Respecte les directives de l'entreprise relativement :
 - aux exigences et aux politiques en vigueur;
 - aux tâches;
 - aux horaires;
 - aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.
 - Exécute les tâches demandées.
- PHASE 3 :**
- Produit un rapport de stage traitant des aspects mentionnés.
 - Discute de son stage en milieu de travail.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DE SECOND NIVEAU

L'ÉLÈVE DOIT MAÎTRISER LES SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE, SAVOIR-PERCEVOIR OU SAVOIR-ÊTRE JUGÉS PRÉALABLES AUX APPRENTISSAGES NÉCESSAIRES À L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 1 (Préparation au séjour en milieu de travail), l'élève doit :

1. Décrire l'attitude nécessaire à la recherche d'un emploi.
2. Saisir l'importance de se préparer pour une entrevue.
3. Décrire les étapes de planification d'un stage.
4. Se soucier de l'importance de son attitude au moment de la recherche active d'un lieu de stage.

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 2 (Observation et exécution d'activités en milieu de travail), l'élève doit :

5. Énumérer les éléments à consigner durant le stage.
6. Reconnaître l'importance du respect des exigences et des politiques de l'entreprise.
7. Reconnaître les avantages d'une bonne communication avec le personnel de l'entreprise.

Avant d'entreprendre les activités de la PHASE 3 (Évaluation), l'élève doit :

8. Se préoccuper de bien rédiger son rapport de stage.

Éducation

Québec 

17-0314-01