

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche Scientifique**

Service général des Affaires pédagogiques,  
de la Recherche en pédagogie et du Pilotage  
de l'Enseignement organisé par la Communauté française

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ORDINAIRE DE PLEIN EXERCICE**

**HUMANITES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES**

**ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL**

**Troisième degré**

**SECTEUR : Hôtellerie - alimentation**

**GROUPE : Boucherie - charcuterie**

**PROGRAMME D'ETUDES DE L'OPTION DE BASE GROUPEE :**

***BOUCHER-CHARCUTIER / BOUCHERE-CHARCUTIERE***

**121/2002/249**

## AVERTISSEMENT

Le présent programme entre en application le 1<sup>er</sup> septembre 2002, dans les deux années du troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel.

Il abroge et remplace le programme 7/5645 du 16 novembre 1995.

*Vu les dispositions du décret du 31 mai 2000 portant confirmation du répertoire des options groupées, il conviendra de lire « Boucher Charcutier / Bouchère Charcutière » chaque fois que le terme « Boucher Charcutier » sera rencontré dans le présent programme.*

# TABLE DES MATIERES

Présentation générale du programme

Liste des abréviations

Glossaire

Présentation de la formation boucher charcutier

La grille-horaire

Les programmes d'études par cours

# PRESENTATION GENERALE DU PROGRAMME

Le programme d'études de l'option de base groupée « Boucher Charcutier / Bouchère Charcutière » du troisième degré de l'enseignement secondaire professionnel s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

## 1. Généralités

Le **programme d'études** est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle. (Article 5, 8° du décret du 24 juillet 1997).

Le décret du 27 octobre 1994 a créé le Conseil général de concertation pour l'enseignement secondaire. Celui-ci a mis sur pied une Commission Communautaire des Professions et des Qualifications (C.C.P.Q.) qui a proposé au Gouvernement, via le Conseil Général de Concertation, les **profils de formation** correspond aux options groupées organisées au troisième degré de l'enseignement de qualification.

Un représentant du monde des entreprises préside la C.C.P.Q. qui elle-même intègre :

- le monde des entreprises,
- les responsables des trois réseaux de l'enseignement secondaire,
- les syndicats interprofessionnels,
- les syndicats de l'enseignement,
- les représentants des opérateurs institutionnels de formation.

(Article 7 du décret du 27 octobre 1994)

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise. (Art. 5 de Décret mission).

Le **profil de qualification** est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- les grandes fonctions de travail,
- les activités relatives à chaque fonction de travail,
- les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le **profil de formation** est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

## 2. Orientations et principes pédagogiques de l'approche par compétences

Le programme d'études est élaboré en termes de compétences. Ces dernières sont, initialement, dérivées d'une analyse approfondie des situations de travail (fonctions, tâches, activités des **Profils de Qualification** et **Profils de Formation**).

Ces compétences sont les cibles de formation, c'est-à-dire ce que les élèves doivent maîtriser au terme du troisième degré.

Le programme d'études ne se limite pas au développement de compétences du profil de formation, il intègre des éléments de la formation humaniste et des éléments complémentaires permettant aux étudiants de poursuivre avec succès des études supérieures.

## 3. Des compétences aux « fonctions »

Les compétences du profil de formation, de la formation humaniste et celles qui permettent aux étudiants de poursuivre leurs études dans l'enseignement supérieur sont réunies en activités, groupées elles-mêmes au sein d'ensembles cohérents appelés « fonctions » (F)

## 4. Présentation des fonctions

Les fonctions sont des regroupements cohérents d'activités et de compétences à développer (habiletés et savoirs) en des tous intégrés en vue d'exercer une tâche, une fonction de travail, un métier.

Dans ce programme, on distingue deux types de fonctions :

- **les fonctions spécifiques (ou opérationnelles)** qui portent sur une tâche ou sur la maîtrise d'un acte technique ; elles concernent des dimensions concrètes, circonscrites et directement utiles à l'exercice de la profession ;
- **les fonctions générales** qui sont associés aux développements de la polyvalence de la personne ; elles concernent les dimensions relativement générales et transférables à différentes tâches, à différentes activités, et à différentes situations de la vie professionnelle.

En référence au profil de formation, chaque fonction comporte :

- **les activités** couvertes ;
- **Des conseils méthodologiques et pédagogiques** spécifiques aux activités et/ou à la fonction ;
- **les compétences à maîtriser ou à mettre en exercice** ;
- **les contenus matières** subdivisés en :

- ❖ **contenus opérationnels** : habiletés liées au développement des compétences conduisant à la concrétisation et à l'opérationnalisation des activités ;
- ❖ **contenus associés** : savoirs nécessaires pour entreprendre correctement les apprentissages permettant le développement des compétences liées à la concrétisation des activités.

➤ **le classement des compétences :**

- ❖ **CM** : **C**ompétences dont l'opérateur garantit la **M**aîtrise en fin de formation ;
- ❖ **CEF** : **C**ompétences mises en **E**xercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une **F**ormation ultérieure ;
- ❖ **CEP** : **C**ompétences mises en **E**xercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité **P**rofessionnelle.

➤ **les indicateurs de maîtrise des compétences.**

La «**matrice des fonctions** » montre l'articulation des fonctions opérationnelles et des fonctions générales.

L'«**articulation des fonctions et des cours** » montre l'aspect transversal des fonctions au sein des différents cours de la formation qualifiante.

## **5. Evolution**

En référence à l'article 34 du décret du 24 juillet 1997 fixant les missions prioritaires de l'enseignement secondaire, l'élève devra maîtriser au terme de la formation qualifiante, toutes les compétences classées CM.

## LISTE DES ABREVIATIONS UTILISEES

C.C.P.Q.	Commission Communautaire des Professions et des Qualifications
CEF	Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise que dans le cadre d'une formation ultérieure.
CEP	Compétences mises en exercice au cours de la formation mais dont la maîtrise n'est acquise qu'au travers de l'activité professionnelle.
CM	Compétences dont l'opérateur garantit la maîtrise en fin de formation.
F	Fonction
PF	Profil de formation
PQ	Profil de qualification

# GLOSSAIRE

<b>Activité</b>	Référentiel de compétences du profil de formation, de la formation humaniste et de celles qui permettent aux étudiants poursuivre leurs études dans l'enseignement supérieur.
<b>Compétence</b>	Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.
<b>Contenus associés</b>	Savoirs nécessaires pour entreprendre correctement les apprentissages permettant le développement des compétences liées à la concrétisation des activités.
<b>Contenus opérationnels</b>	Habilités liées au développement des compétences conduisant à la concrétisation et à l'opérationnalisation des activités.
<b>Fonction</b>	Référentiel d'activités
<b>Fonctions générales</b>	Elles sont associées aux développements de la polyvalence de la personne ; elles concernent les dimensions relativement générales et transférables à différentes activités, et à différentes tâches, à différentes activités, et à différentes situations de la vie professionnelle.
<b>Fonctions spécifiques ou opérationnelles</b>	Elles portent sur une tâche ou sur la maîtrise d'un acte technique; elles concernent des dimensions concrètes, circonscrites et directement utiles à l'exercice de la profession.
<b>Profil de formation</b>	Référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.
<b>Profil de qualification</b>	Référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise.
<b>Programme d'études</b>	Référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.

## **PRESENTATION DE LA FORMATION DU BOUCHER – CHARCUTIER/BOUCHERE - CHARCUTIERE**

La formation poursuit deux objectifs :

- ⇒ réaliser la synthèse des exigences de formation des deux sortes d'entreprise du secteur : la boucherie – charcuterie indépendante et l'entreprise industrielle ;
- ⇒ répondre aux objectifs de formation professionnelle que se donne l'enseignement secondaire de plein exercice.

D'un côté, le boucher indépendant demande une polyvalence dans la formation, parce qu'il est appelé à gérer l'ensemble de son entreprise. De l'autre, l'entreprise industrielle (découpe et charcuterie) et la grande distribution (sites de vente) souhaitent des formations spécifiques de boucher et de charcutier dont elles ont un urgent besoin.

L'objectif de polyvalence de l'enseignement secondaire est privilégié : l'élève devra acquérir les compétences qui lui permettront d'aborder la vie professionnelle avec la base la plus large possible. Ainsi armé, il pourra s'adapter sans trop de difficultés aux diverses situations de travail qu'ils rencontrera au cours de sa carrière.

Formé selon les besoins et les techniques de base qui ont fait la réputation de l'entreprise indépendante, il s'enrichit de l'évolution et des nouveautés d'organisation ou des exigences nouvelles en hygiène alimentaire que développent avec beaucoup d'insistance l'entreprise industrielle et la grande distribution.

Au sortir de la formation, l'élève possédera les compétences qui lui permettront d'être engagé en un premier temps comme ouvrier boucher - charcutier dans une entreprise indépendante ou comme boucher dans une entreprise industrielle ou dans la grande distribution dans lesquelles il recevra une formation complémentaire qui le mettra en harmonie avec leurs exigences spécifiques. L'étudiant aura également la possibilité d'effectuer une septième année conduisant au certificat d'enseignement secondaire supérieur puis d'aborder l'enseignement supérieur, dans le respect des dispositions réglementaires spécifiques.

Le programme de formation qualifiante scolaire s'articule autour de 2 axes :

- ⇒ le cours de technologie portant sur les connaissances théoriques qui sous-tendent les « compétences professionnelles » ;
- ⇒ les cours de travaux pratiques et méthodes à effectuer en application des notions acquises au cours technique et portant sur les spécificités boucherie et charcuterie.

## GRILLE-HORAIRE

	5P	6P
<b>Formation technique de base</b>		
Connaissance de gestion	1	2
Sciences appliquées	1	1
<b>Formation technique de qualification professionnelle</b>		
Technologie de la boucherie	3	3
<b>Travaux pratiques et méthodes</b>		
TP boucherie-charcuterie	20	19
<b>Total</b>	25	25

Pour le cours de Connaissance de gestion, il convient d'appliquer le programme **7/5860 du 27 juillet 1999**.

# LES PROGRAMMES D'ETUDES PAR COURS

- ⇒ Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux
- ⇒ Liste des fonctions spécifiques
- ⇒ Compétences et conseils méthodologiques et pédagogiques
- ⇒ Contenus de matières
- ⇒ Classification des compétences
- ⇒ Indicateurs de maîtrise des compétences

CT  
TP

Technologie  
Boucherie – Charcuterie

## 4.2. BOUCHERIE

### 4.2.1. PREPARATEUR DE VIANDES FRAICHES ET DE PRODUITS DE VIANDE

#### 4.2.1.3. BOUCHER-CHARCUTIER/BOUCHERE-CHARCUTIERE

## TECHNOLOGIE

### Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux

- ◆ Planifier une répartition des activités sur deux années afin de couvrir le programme, assurer la progression des apprentissages et faciliter la corrélation des matières au sein des cours de l'option groupée.
- ◆ Informer les élèves des compétences à maîtriser à l'issue de la formation et du mode d'évaluation.
- ◆ Utiliser dans la mesure du possible un manuel approchant du programme.

#### *Dans le cadre des cours*

- Informer des compétences attendues à la fin de la séquence.
- Varier les méthodes, prévoir des activités diversifiées pour les élèves, organiser le travail individuel et/ou par groupes, utiliser un questionnaire, exploiter les supports didactiques tels que : le tableau, le transparent, la dia, le film, l'informatique (logiciel), inviter des personnes ressources, effectuer des visites.
- Utiliser le vocabulaire spécifique.
- Pour l'évaluation, s'assurer de couvrir progressivement les compétences de savoir du métier par un questionnement dépassant la simple restitution.
- Vérifier régulièrement les journaux de classe et documents des élèves.

#### Les fonctions

01 Acheter les viandes et les produits auxiliaires  
02 Entreposer  
03 Planifier – Organiser  
04 Découper  
05 Désosser  
06 Préparer la charcuterie et les spécialités  
07 Fabriquer la charcuterie et les spécialités  
08 Conserver  
09 Préparer à la vente

10 Servir  
11 Résoudre les problèmes  
12 Porter secours  
13 Contrôler  
14 Nettoyer – Désinfecter  
15 Gérer  
16 S'intégrer dans les milieux professionnels  
17 Se perfectionner  
18 Former

## Fonction 01 Acheter les viandes et les produits auxiliaires

COMPETENCES DU (DES) P.Q PRECISEES ET COMPLETEES	MATIERES Contenus associés (Connaissances)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>1.1 <u>Acheter</u> : le bétail sur pied le bétail abattu</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Effectuer une analyse clientèle : observation de l'environnement, enquête.</li> <li>• Effectuer une simulation d'appel à la concurrence.</li> <li>• Utiliser des outils didactiques (planches didactiques, vidéos, CD ROM) ou des visites en vue d'identifier les races et les critères de qualité du bétail.</li> <li>• Analyser des rapports qualité/prix (utilisation grille CEE).</li> <li>• Utiliser des mercuriales du jour, afin de démontrer l'influence des exportations sur celles-ci.</li> <li>• Analyser les mercuriales (fourchettes de prix).</li> </ul>			
<p>- Connaître et respecter les prévisions de vente</p> <p><u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ se baser sur les éléments du passé</li> <li>▪ évolution du marché</li> <li>▪ ...</li> <li>▪ suivre l'évolution de la clientèle du quartier</li> <li>▪ ...</li> </ul>		CEP	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretenir des relations suivies et régulières avec les éleveurs – engraisseurs et les chevillards pour : <ul style="list-style-type: none"> <li>* faire jouer la concurrence</li> <li>* repérer l'élevage biologique</li> <li>* ...</li> </ul> </li> </ul>		CEP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier le bétail sur pied et les différentes races : les bovins <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les races belges (rouge de la Flandre occidentale, le blanc-bleu-belge...)</li> <li>▪ les veaux</li> <li>▪ les porcs</li> <li>▪ les moutons</li> <li>▪ les chevaux</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		CEP	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier et repérer les critères de qualité du bétail à acheter : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la conformation</li> <li>▪ l'ossature</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Connaissance des races viandeuses belges et celles des pays limitrophes</p> <p>Connaissance des critères permettant de distinguer les races viandeuses, d'évaluer l'âge, le sexe, la maturité, la conformation</p>	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre en compte les critères de qualité : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le degré d'engraissement</li> <li>▪ la couleur de la viande</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Connaissance des mêmes critères que ceux du bétail vivant avec, en plus, l'analyse de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de la viande</li> <li>- état adipeux externe et interne</li> <li>- finesse des attaches musculaires</li> <li>- aspect du cartilage</li> </ul>	CM	<p>Après avoir analysé les principaux critères de qualité d'un quartier de viande – bœuf, porc ou agneau-, l'apprenant établit le rapport qualité – prix avec le plus de précision possible en justifiant sa réponse.</p>

<p>– Etablir le rapport qualité - prix</p>	<p>Connaissance des critères qualitatifs (réf. : grille CEE)</p> <p>Influence des exportations sur les variations mercuriales</p>	<p>CM</p>	
<p>1.2. <u>Identifier l'expertise vétérinaire</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Disposer d'estampilles pour le décodage</b></li> </ul>			
<p>– Décoder les différentes sortes d'estampille</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ovale</li> <li>▪ ...</li> </ul>	<p>Connaissance des significations des différentes estampilles</p>	<p>CM</p>	
<p>1.3 <u>Acheter les produits de saison</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Disposer de la réglementation légale : achat, détention, vente</b></li> <li>• <b>Utiliser des supports didactiques picturaux</b></li> <li>• <b>Analyser les caractéristiques de fraîcheur et en déduire les conséquences</b></li> </ul>			
<p>– Le gibier</p> <p>– ...</p> <p>– Etablir le rapport qualité – prix</p>	<p>Connaissance des caractéristiques des espèces commercialisées en gibier et volaille</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	<p>L'apprenant apprécie correctement l'état de fraîcheur du gibier et de la volaille.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- s 'exprimer clairement et avec précision</li> </ul>	<p>Connaissances de base en informatique</p> <p>Connaissance du fonctionnement du tél. et du fax</p>	<p>CM</p>	
<p>1.5 <u>Réceptionner et contrôler les matières livrées (quantité et qualité)</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analyser des bons de commande, des bons de livraison, des documents légaux d'accompagnement</b></li> <li>• <b>Faire rappeler les prérequis relatifs aux critères de qualité</b></li> <li>• <b>Utiliser les documents HACCP</b></li> <li>• <b>Effectuer des simulations et justifier le choix</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les commandes effectuées</li> <li>- Comparer les commandes et les bons de livraison</li> <li>- Connaître et identifier les critère de qualité <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la température</li> <li>▪ le pH</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> <li>- Décider, après justification, de refuser la marchandise livrée si nécessaire</li> <li>- Connaître, identifier et vérifier les documents légaux accompagnant la livraison</li> </ul>	<p>Connaissance des critères de qualité à la réception . <u>Ex</u> :la température, le pH... pour l'acceptation ou le refus de la marchandise</p> <p>Connaissance des normes allant dans le sens de l'HACCP et GMP</p> <p>Connaissance des documents légaux accompagnant la livraison</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>En simulation l'apprenant réceptionne trois demi-bêtes et prend la décision de les accepter ou de les refuser. Il justifie sa décision.</p>

<p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la traçabilité</li> <li>▪ ...</li> </ul>	<p>Exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la traçabilité</li> <li>▪ ...</li> </ul>		
---	--	--	--

## Fonction 02 Entreposer

COMPETENCES DU (DES)° P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés (Connaissances)	CLASS COMP	INDICTEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>2.1 <u>Après l'abattage mettre la viande en maturation</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser les règles de maturation d'hygiène et de sécurité</li> <li>• Analyser le mode d'utilisation du frigo : établir des plans d'aménagement</li> </ul>			
<p>– Connaître et appliquer les règles de maturation en fonction des catégories, du poids, de la qualité des viandes</p> <p>– Connaître et appliquer les règles d'hygiène</p> <p><u>Exemple:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ aucun contact de la carcasse avec le sol</li> <li>▪ ...</li> </ul> <p>– Connaître l'utilisation et utiliser correctement le frigo</p>	<p>Connaissance des règles de maturation en fonction des catégories, du poids, de la qualité des viandes</p> <p>Connaissance des règles d'hygiène et des risques d'altération des aliments</p> <p>Connaître l'utilisation correcte du frigo</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>L'apprenant analyse et critique l'agencement d'un frigo normal dans lequel la viande est en maturation.</p>



<p>3.2 <u>Déterminer les horaires et les congés</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utiliser les documents officiels : R.G.T.P.</b></li> <li>• <b>Compléter des formulaires spécifiques</b></li> <li>• <b>Analyser des fiches de travail</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Connaître la législation du travail et l'utilisation des documents officiels</li> <li>– L'appliquer</li> <li>– Connaître l'utilisation des documents officiels</li> <li>– Les utiliser</li> <li>– Connaître et appliquer le règlement de travail de la maison</li> <li>– Veiller à la bonne marche de la boucherie tout en restant attentif aux souhaits des collaborateurs</li> </ul>	<p>Connaissance de la législation du travail et des documents y afférents</p>	<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	
<p>3.3... <u>En tenant compte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des heures prestées</li> <li>- des absences pour maladie</li> <li>- des arrivées tardives</li> </ul> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analyser les modes de pointages</b></li> <li>• <b>Utiliser les documents spécifiques</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Tenir note des données avec précision et ponctualité</li> </ul>		<p>CEP</p>	<p>-</p>





<p>– Connaître et appliquer les règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ personnelles <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiène corporelle</li> <li>- propreté des vêtements de travail</li> <li>- .....</li> </ul> </li> <li>▪ applicables au matériel, aux instruments de travail <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien méticuleux des couteaux</li> <li>- nettoyage de machines après chaque utilisation</li> <li>- ....</li> <li>- applicables aux ateliers et aux installations</li> </ul> </li> </ul>	<p>Connaissance des règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ personnelle <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiène corporelle</li> <li>- propreté des vêtements de travail</li> <li>- .....</li> </ul> </li> <li>▪ applicables au matériel, aux instruments de travail <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- entretien méticuleux des couteaux</li> <li>- nettoyage de machines après chaque utilisation</li> <li>- ....</li> <li>- applicables aux ateliers et aux installations</li> </ul> </li> </ul>	<p>CM</p>	
<p>4.2 <u>Séparer les grosses pièces</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utiliser des supports didactiques (planches anatomiques)</b></li> <li>• <b>Utiliser du matériel didactique : vêtements et accessoires de protection</b></li> <li>• <b>Faire expérimenter les techniques de lavage et d'essuyage des mains</b></li> <li>• <b>Faire simuler des exercices de manipulation : les analyser du point de vue ergonomique</b></li> <li>• <b>Effectuer des démonstrations d'utilisation de l'outillage</b></li> </ul>			



<p>– Identifier les instruments de la découpe <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couteaux</li> <li>▪ fusil</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>– Connaître et appliquer les règles de sécurité prévues par la législation en vigueur :</p> <p>* port de vêtements spéciaux <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cote de mailles</li> <li>▪ gants</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>* l'utilisation des instruments de découpe</p> <p>* le plan de travail</p> <p>* ....</p>	<p>Connaissance des instruments de la découpe <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couteaux</li> <li>▪ fusil</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>Connaissance des règles de sécurité prévues par la législation en vigueur</p> <p>* port de vêtements spéciaux <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ cote de mailles</li> <li>▪ gants</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>* l'utilisation des instruments de découpe</p> <p>* le plan de travail</p> <p>.....</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et de travail – instruments et locaux – dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	Connaissance des règles d'hygiène personnelle et de travail – instruments et locaux – dans le sens de la procédure HACCP	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les techniques d'ergonomie <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour la manipulation des quartiers</li> <li>▪ pour la manipulation des machines</li> <li>▪ .....</li> </ul> </li> </ul>	Connaissance des techniques d'ergonomie <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour la manipulation des quartiers</li> <li>▪ pour la manipulation des machines</li> <li>▪ .....</li> </ul>	CM	

<b>Fonction 05 Désosser</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (connaissances)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
5.1. <u>Désosser, séparer, parer, peler les différentes pièces de viande</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u>  <b>Se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au 4.1</b>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier avec précision les différentes pièces de viande <u>Exemples</u> :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le quartier avant du bovin : jarret, nerveux d'épaule ...</li> <li>▪ .....</li> </ul> <li>- Identifier les instruments pour effectuer « la petite découpe » et les utiliser selon leur spécialité : <u>Exemple</u> :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couteaux spécifiques</li> <li>▪ .....</li> </ul> <li>- Connaître et appliquer les techniques adéquates <u>Exemples</u> :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour découenner</li> <li>▪ pour ôter les tissus nerveux</li> <li>▪ .....</li> </ul> <li>- Découper avec précision pour ne pas entamer les différentes pièces de viande</li> </ul>	<p>Connaissance des différentes pièces de viande <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le quartier avant du bovin : jarret, nerveux d'épaule ...</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>Connaissance des instruments pour effectuer « la petite découpe » <u>Exemple</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ couteaux spécifiques</li> <li>▪ .....</li> </ul> <p>Connaissance des techniques adéquates <u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pour découenner</li> <li>▪ pour ôter les tissus nerveux</li> <li>▪ .....</li> </ul>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles de sécurité dans l'utilisation des instruments et dans le port des vêtements réglementaires selon la réglementation en vigueur</li> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle, alimentaire et de travail dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance de règles de sécurité dans l'utilisation des instruments et dans le port des vêtements professionnels selon la réglementation en vigueur</li> <li>- Connaissance des règles d'hygiène personnelle, alimentaire et de travail, dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	<p>CM</p> <p>CM</p>	



<b>Fonction 06 Préparer la charcuterie et les spécialités</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P. Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (Connaissances)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
<p>6.1 <u>Rassembler les matières nécessaires à la fabrication programmée des produits à base de viande</u></p> <p><b>Conseils méthodologiques et pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser des fiches techniques, des plans de travail.</li> <li>• Rédiger, transformer et adapter des fiches techniques, des plans de travail.</li> <li>• Utiliser des tableaux légaux de composition des produits</li> <li>• Analyser les types d'instruments de mesure : balance,...</li> <li>• Faire effectuer des exercices de pesée et de mesure, de dilution.</li> <li>• Présenter des suites logiques de manipulations alimentaires pour justifier les diagrammes des flux.</li> </ul>			
<p>– Identifier les matières nécessaires à la production programmée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• matières premières : <ul style="list-style-type: none"> <li>* pièces de viande <u>Exemple</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>◆ jarret de porc</li> <li>◆ lard dorsal</li> <li>◆ ....</li> </ul> </li> <li>* chutes de viandes</li> <li>* les abats</li> </ul> </li> <li>• matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> <li>* épices, aromates</li> <li>* additifs chimiques</li> <li>* agents de liaison</li> </ul> </li> </ul>	<p>Connaissance des matières nécessaires à la fabrication de la charcuterie</p>	<p>CM</p>	<p>L'apprenant effectue la préparation et la réalisation</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• d'une charcuterie de base faisant appel à la salaison et une faisant appel à la cuisson</li> <li>• de la saucisse fraîche ordinaire</li> <li>• de la viande hachée</li> </ul> <p>- en utilisant, pour chaque étape, les instruments et le matériel adéquats, en appliquant avec rigueur</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la législation en vigueur</li> <li>• toutes les règles de sécurité</li> <li>• toutes les règles d'hygiène alimentaire, personnelle et de travail.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prendre connaissance du plan de production et des fiches de production</li> </ul>	Connaissance du plan de travail et des fiches techniques	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les comprendre</li> </ul>		CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- En suivre les indications concernant la composition et les quantités dans le respect des normes légales  <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* rapport eau/protéines maximum de graisse</li> </ul> </li> </ul>	Connaissance des normes légales de composition des produits de charcuterie	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les moyens de pesage et de mesure et en connaître l'utilisation  <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* thermomètre</li> <li>* hydromètre...</li> </ul> </li> </ul>	Connaissance des moyens de pesage et de mesure <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* thermomètre</li> <li>* hydromètre</li> <li>* balance...</li> </ul>	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendre et appliquer le diagramme des flux (suite logique des manipulations des matières alimentaires)  <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le froid vers le chaud</li> <li>* ...</li> </ul> </li> </ul>		CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et alimentaire dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	Connaissance des règles d'hygiène personnelle et alimentaire dans le sens de la procédure HACCP		



<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendre et appliquer la procédure de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ les étapes de fabrication</li> <li>✓ les méthodes adéquates : <ul style="list-style-type: none"> <li>* salaison</li> <li>* cuisson</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>● Maîtriser les techniques et les procédures pour réaliser les préparations de base : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ préparations à base de viande hachée <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● saucisse</li> <li>● haché simple</li> <li>● ...</li> </ul> </li>   <li>✓ préparations à base de foie <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pâté de campagne</li> <li>● ...</li> </ul> </li>   <li>✓ préparations à base de sang <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● boudin noir</li> <li>● ...</li> </ul> </li>   <li>✓ préparations prêtes à consommer <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● rosbif, rôtis cuits</li> <li>● vol-au-vent</li> <li>● ...</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	<p>Connaissance des techniques de salaison, de fumage...</p> <p>Connaissance des appareils et des techniques de cuisson adaptés aux types de produits</p> <p>Connaissance des termes culinaires</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	
---	---	------------------------	--



7.2 Garnir les préparations

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Utiliser des textes légaux**
- **Utiliser les moyens audiovisuels**

- Etre conscient de l'importance de la présentation
  - Connaître les règles d'harmonie des formes, du goût et des couleurs
  - Les appliquer
  - Respecter la conformité des matériaux des garnitures avec les normes alimentaires
- Exemple :
- ne pas utiliser des garnitures présentant un danger pour le client
  - ...

Connaissance des matériaux autorisés pour les garnitures

CM

**Fonction 08 Conserver**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés (Connaissances)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
8.1. <u>Réfrigérer, surgeler et mettre sous-vide les viandes et les préparations</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser le matériel: emballages sous-vide matériel de l'établissement</li> <li>• Effectuer des visites pour l'équipement complémentaire</li> <li>• Utiliser des supports picturaux</li> <li>• Faire effectuer des exercices de prises de température</li> <li>• Utiliser les fiches de rotation</li> <li>• Disposer des consignes affichées (HACCP)</li> </ul>			
- Connaître et appliquer les techniques de rotation, du sous-vide admises légalement  - Connaître et appliquer les règles d'hygiène spécifique au froid dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemple:</u> * respecter rigoureusement la chaîne du froid * ....  - Connaître et appliquer l'autocontrôle de la gestion du frigo des produits finis <u>Exemples:</u> * date de fabrication * identification du produit * ...	Connaissance des techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation et du sous-vide  Connaissance des règles d'hygiène spécifique au froid  Connaissance de la gestion des frigos de stockage	CM  CM  CM	L'apprenant analyse le contenu d'un frigo de produits finis et décrypte les informations déterminant chacun des produits

<b>Fonction 09 Préparer à la vente</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (Connaissances)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
9.1 <u>Agencer le magasin</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Disposer de la législation actualisée spécifique à la vente en agro-alimentaire</b></li> <li>• <b>Utiliser et analyser des supports publicitaires professionnels</b></li> <li>• <b>Disposer des planches didactiques</b></li> <li>• <b>Rédiger une étiquette</b></li> </ul>			
- Connaître les règles d'un agencement fonctionnel et harmonieux : <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• disposition des marchandises, des machines, de l'outillage</li> <li>• harmonisation de couleurs</li> <li>• ...</li> </ul>	Connaissance des règles d'un agencement fonctionnel et harmonieux du magasin <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• disposition des marchandises, des machines, de l'outillage</li> <li>• harmonisation de couleurs</li> <li>• ...</li> </ul>	CM	
- Les appliquer		CEP	
- Connaître les règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aération adéquate</li> <li>• propreté générale</li> <li>• ...</li> </ul>	Connaissance des règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aération adéquate</li> <li>• propreté générale</li> <li>• ...</li> </ul>	CM PP	
- Les appliquer		CEP	

<p>9.2 <u>Préparer les morceaux à la vente suivant leur destination</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <p><b>Se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au 9.1</b></p>			
<p>- Connaître la destination des morceaux à la vente et en tenir compte <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bovin</li> <li>• filet américain</li> <li>• entrecôte</li> <li>• ...</li> <li>• porc</li> <li>• côtelettes</li> <li>• rôti</li> <li>• veau</li> <li>• blanquette</li> <li>• ...</li> </ul>	<p>Connaissance de la découpe des morceaux suivant leur destination <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bovin</li> <li>• filet américain</li> <li>• entrecôte</li> <li>• ...</li> <li>• porc</li> <li>• côtelettes</li> <li>• rôti</li> <li>• veau</li> <li>• blanquette</li> <li>• ...</li> </ul>	<p>CM</p>	
<p>- Connaître les appellations spécifiques</p>		<p>CEP</p>	
<p>9.3. <u>Dresser l'étalage</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <p><b>Se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au 9.1</b></p>			
<p>- Organiser l'étalage selon un certain ordre, selon certains critères en tenant compte de la législation <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mettre en évidence les nouveautés, les promotions</li> <li>• tenir compte de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la situation de l'entreprise</li> </ul> </li> </ul>		<p>CEP</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- la saison</li> <li>• séparer physiquement certains produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la viande de cheval</li> <li>- la volaille</li> </ul> </li> <li>- Afficher des étiquettes claires et précises</li> </ul>	<p>Connaissance de la législation relative à l'étiquetage</p>	<p>CM</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecrire correctement</li> <li>- Veiller au coup d'œil</li> <li>- S'auto critiquer</li> <li>- Rechercher l'originalité, particulièrement lors des périodes de fêtes</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	

<b>Fonction 10 Servir</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (Connaissances)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
10.1 <u>Accueillir le client</u>			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Faire effectuer des jeux de rôles</b></li> <li>▪ <b>Disposer de pictogrammes spécifiques</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Adapter l'accueil à la personnalité du client</li> <li>– Avoir la mémoire des noms</li> <li>– Etre aimable</li> <li>– S'exprimer correctement</li> <li>– Connaître et appliquer les règles de politesse <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dans l'expression</li> <li>▪ dans une tenue nette et propre</li> <li>▪ ....</li> </ul> </li> <li>– Connaître la législation en vigueur <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ interdire la présence de chien....</li> <li>▪ .....</li> </ul> </li> <li>– L'appliquer</li> </ul>	<p>Connaissances, en simulation, de l'accueil des clients selon les règles définies <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ politesse</li> <li>▪ tenue</li> <li>▪ expression</li> </ul> <p>Connaissance de la législation en vigueur <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ interdire la présence de chien...</li> <li>▪ .....</li> </ul>	<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>	<p>En simulation, l'apprenant accueille des clients selon les règles définies.</p>







<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer avec clarté et précision</li> <li>- Avoir le souci de rendre service</li> <li>- Etre aimable</li> <li>- Etre patient</li> <li>- Connaître les renseignements pratiques demandés</li> <li>- Chercher à s'informer</li> <li>- Connaître les problèmes et les réponses</li> <li><u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'utilisation des hormones</li> <li>• l'utilisation des additifs</li> <li>• ...</li> </ul> </li> <li>- Chercher à s'informer</li> <li>- Savoir argumenter</li> <li>- Etre persuasif</li> </ul>	Connaissance des principales exigences des clients	CM CEP CM CEP CEP  CEP CEP CEP	
<p>10.6 <u>S'informer de la satisfaction du client</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire effectuer une enquête au départ d'un questionnaire</b></li> <li>• <b>Analyser les résultats de l'enquête</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir le souci de fidéliser le client</li> </ul>		CEP	
<p>10.7 Répondre aux réclamations</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire effectuer des jeux de rôles, des mises en situation</b></li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecouter les clients</li> <li>- Comprendre leurs réclamations</li> <li>- Rester aimable</li> <li>- Etre patient</li> <li>- Chercher des alternatives</li> <li>- Prendre les décisions adéquates</li> </ul>		<p>CM</p> <p>CEP CM CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	
<p>10.8 <u>Enregistrer, préparer et livrer éventuellement les commandes à domicile</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analyser des bons de commande</b></li> <li>• <b>Rédiger des bons de commande</b></li> <li>• <b>Faire établir un ordre de distribution</b></li> <li>• <b>Utiliser des documents relatifs au transport de viandes</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrer correctement les commandes</li> <li>- Ecrire avec clarté</li> <li>- Préparer les commandes avec précision</li> <li>- Les livrer avec ponctualité</li> <li>- Connaître la réglementation en vigueur <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dérogation à la réglementation générale du transport de viande</li> </ul> </li> <li>- L'appliquer</li> </ul>	<p>Connaissance de la réglementation en vigueur <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dérogation à la réglementation générale du transport de viande</li> </ul>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>	

**Fonction 11 Résoudre les problèmes**

COMPETENCES DU (DES) P.Q COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés (Connaissance)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
11.1 <u>Résoudre les problèmes matériels courants</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser la fiche technique relative à l'utilisation des équipements.</li> <li>• Faire établir le relevé des situations «problématiques » des locaux de cours de pratique professionnelle</li> <li>• Analyser l'organigramme de l'établissement et de diverses entreprises.</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les critères de bon fonctionnement du matériel</li> <li>- Analyser correctement la situation à problème</li> <li>- Connaître la solution et décider de l'appliquer</li> <li>- Décider de faire appel à son supérieur</li> </ul>	Connaissance des situations où il faut faire appel à son supérieur	CEP  CEP  CEP CM	

**Fonction 12 Porter secours**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés (Connaissances)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
12.1 <u>Apporter les premiers soins lors de petits accidents</u> (petites brûlures, coupures...)  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser des documents</li> <li>• Effectuer des simulations, des jeux de rôle</li> </ul>			
- Connaître et identifier les petits accidents  - Connaître et appliquer les premiers soins	Connaissances et identification des accidents (brûlures, fractures...)  Connaissances des premiers soins à appliquer	CM  CM	

<b>Fonction 13 Contrôler</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés) (Connaissances)</b>	<b>CLASS COM</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCE</b>
13.1 <u>Contrôler le travail des collaborateurs</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utiliser des textes préexistants</b></li> <li>• <b>Faire effectuer des jeux de rôles</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les observer avec attention et rapidité</li> <li>- Connaître parfaitement toutes les situations et les fiches de travail</li> <li>- Intervenir rapidement si nécessaire</li> <li>- Agir avec autorité</li> <li>- Etre discret et ne jamais prendre les clients à témoin</li> </ul>	Connaissance des règles de savoir-vivre en adéquation avec les collègues et les clients	CEP CEP  CEP CM	
13.2. <u>Contrôler le respect des règles de sécurité</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Analyser la fiche technique relative à la sécurité des équipements</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les règles de sécurité et percevoir leur application               <ul style="list-style-type: none"> <li>* portant sur l'utilisation des machines</li> <li>* portant sur l'utilisation des appareils électriques et au gaz</li> <li>* portant sur le port des vêtements de travail prévus par la loi</li> </ul> </li> </ul>		CEP	



13.4. Contrôler l'entreposage des viandes, des préparations et des matières auxiliaires

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Faire rappeler les règles de conservation**

- Connaître les règles de conservation
- Les faire appliquer rigoureusement

CEP

CEP

## Fonction 14 Nettoyer - Désinfecter

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés (Connaissances)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>14.1 <u>Nettoyer et désinfecter le magasin, l'étalage, les frigos, l'atelier et le matériel</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utiliser les fiches techniques de divers produits</b></li> <li>• <b>Présenter des produits, analyser leur conditionnement et leur étiquetage</b></li> <li>• <b>Expérimenter et justifier le choix</b></li> <li>• <b>Faire effectuer des contrôles par contact dans le sens de la procédure HACCP</b></li> <li>• <b>Utiliser des pictogrammes</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'utilisation et utiliser correctement les produits adéquats de nettoyage et de désinfection applicables aux différentes surfaces <u>Exemples</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les installations frigorifiques : un détergent efficace et un bactéricide</li> <li>• les tables de découpe</li> <li>• ...</li> </ul> </li> <li>- Connaître et appliquer la réglementation en vigueur dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	<p>Connaissances des produits adéquats de nettoyage et de désinfection applicables aux différentes surfaces</p> <p>Connaissance des pictogrammes</p> <p>Connaissance de la réglementation en vigueur dans le sens de la procédure HACCP</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'apprenant exécute avec une extrême vigueur toutes les opérations de nettoyage et de désinfection de toutes les surfaces à traiter <ul style="list-style-type: none"> <li>* aux moments opportuns</li> <li>* en utilisant les produits adaptés aux surfaces à traiter</li> </ul> </li> <li>- En suivant scrupuleusement les instructions figurant sur les notices d'utilisation (quantité, sécurité...)</li> </ul>

**Fonction 15 Gérer**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	MATIERES Contenus associés	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCE
<p>15.1 <u>Gérer le patrimoine immobilier et mobilier</u>  <u>Prendre les mesures qui évitent sa détérioration</u>  <u>Etablir le plan d'entretien des locaux et du matériel</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser les fiches d'inventaire de l'établissement et les plan prévisionnels</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer le patrimoine</li> <li>- Déceler les défauts</li> <li>- Connaître les mesures à prendre</li> <li>- Les prendre</li> <li>- Travailler avec ordre pour ne rien oublier</li> <li>- Respecter l'ordre logique des opérations d'entretien</li> </ul>		CEP CEP CEP CEP CEP	
<p>15.2 <u>Calculer les prix de revient des carcasses, du rendement à la découpe</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire effectuer des exercices d'analyse valeur</li> <li>• Faire effectuer des exercices de prix de vente sur documents officiels</li> <li>• Utiliser un logiciel</li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer la méthode de calcul selon qu'il s'agit : <ul style="list-style-type: none"> <li>* d'animaux vivants</li> <li>* de carcasses ou de quartiers</li> </ul> </li> <li>- Les prix de vente</li> </ul> <p>☞ <b><u>de la viande</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les lois du marché <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>* la taxation forfaitaire</li> <li>* la taxation réelle</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>- Les appliquer</li> <li>- Connaître la méthode de calcul en y intégrant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les frais indirects <ul style="list-style-type: none"> <li>* le personnel</li> <li>* l'énergie</li> <li>* l'amortissement</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>• la marge bénéficiaire</li> </ul> </li> </ul> <p>☞ <b><u>des charcuteries achetées et fabriquées</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'appliquer</li> <li>- Connaître la méthode de calcul <ul style="list-style-type: none"> <li>• les frais directs : matières</li> <li>• les frais indirects <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>* frais de fabrication selon le cas</li> <li>* frais de vente</li> <li>* ...</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- L'appliquer</li> </ul>	<p>Connaissance des méthodes de calcul appropriés pour établir un prix de vente</p> <p>Connaissance de l'utilisation d'un PC et d'un programme permettant le calcul d'un prix de revient</p> <p>Connaissance des lois du marché pour établir les prix de vente de la viande</p> <p>Connaissance de la méthode de calcul en y intégrant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les frais indirects <ul style="list-style-type: none"> <li>* le personnel</li> <li>* l'énergie</li> <li>* l'amortissement</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>• la marge bénéficiaire</li> </ul> <p>Connaissance de la méthode de calcul pour établir les prix de vente des charcuteries achetées et fabriquées</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* frais de fabrication selon le cas</li> <li>* frais de vente</li> <li>* ...</li> </ul> <p>C.T. Technologie</p>	<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CEP CM</p> <p>CEP</p>	
---	---	---	--

15.3 Remplir les documents obligatoires de gestion

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au point 15.2**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'utilisation des documents manuscrits de la gestion commerciale</li> <li>- Les utiliser</li> <li>- Connaître l'utilisation d'un logiciel adapté à la gestion générale <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemple :</u></li> <li>* la comptabilité</li> <li>* la gestion de l'hygiène</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>- L'utiliser</li> <li>- Connaître les éléments de comptabilité dont il a besoin <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>* le registre des recettes et des dépenses</li> <li>* le journalier</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>- Les appliquer</li> <li>- Travailler avec ponctualité</li> <li>- Travailler avec ordre et soin</li> </ul>	<p>Connaissance de l'utilisation des documents manuscrits de la gestion commerciale</p> <p>Connaissance de l'utilisation d'un logiciel adapté à la gestion générale <u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la comptabilité</li> <li>* la gestion de l'hygiène</li> <li>* ...</li> </ul> <p>Connaissance des éléments de comptabilité dont il a besoin <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le registre des recettes et des dépenses</li> <li>* le journalier</li> <li>* ...</li> </ul>	<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>	
--	---	--	--

15.4 <u>Remplir le carnet de contrôle</u>			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire remplir le carnet de contrôle , faire veiller à l'ordre, la précision et la ponctualité des directives d'utilisation</b></li> </ul>			
- Connaître l'utilisation du carnet de contrôle et l'utiliser selon les directives	Connaissance des directives d'utilisation du carnet de contrôle	CM	
- Travailler avec ponctualité		CM	
- Travailler avec ordre et précision			
15.5 <u>Payer et classer les factures</u>			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire simuler des paiements de factures</b></li> <li>• <b>Faire effectuer des classements de factures</b></li> </ul>			
- Comprendre le contenu <ul style="list-style-type: none"> <li>* des factures</li> <li>* des documents de transport</li> <li>* des notes d'envoi</li> </ul>	Connaissance d'une lecture adéquate <ul style="list-style-type: none"> <li>* des factures</li> <li>* des documents de transport</li> <li>des notes d'envoi</li> </ul>	CM	
- Connaître et identifier les différents modes de classement <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* classement chronologique</li> <li>* classement alphabétique</li> <li>* ...</li> </ul>	Connaissance et identification des différents modes de classement <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* classement chronologique</li> <li>* classement alphabétique</li> <li>* ...</li> </ul>		
- En connaître les utilisations adéquates	Connaissance des utilisations adéquates de tous ces critères		
- Les utiliser			
- Connaître les moyens de paiements correctement <ul style="list-style-type: none"> <li>* traditionnels</li> <li>* nouveaux</li> </ul>	Connaissance des moyens de paiement corrects <ul style="list-style-type: none"> <li>* traditionnels</li> <li>* nouveaux</li> </ul>		

**Fonction 16 S'intégrer dans les milieux professionnels**

**COMPETENCES DU (DES) P.Q COMPLETEES ET  
PRECISEES**

**MATIERES  
Contenus associés**

**CLASS  
COMP**

**INDICATEURS DE MAITRISE  
DE COMPETENCES**

16.1 Participer comme membre actif si possible :

aux réunions et aux activités des organisations professionnelles locales et provinciales  
aux associations des commerçants du quartier

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Sensibiliser à l'existence d'associations diverses**
- **Utiliser la presse spécialisée**

- Avoir conscience de l'intérêt à s'intégrer dans la vie de ces associations
- Posséder le sens des relations
- Savoir prendre ses responsabilités

CEP

CEP

CEP

<b>Fonction 17 Se perfectionner</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (Connaissance)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCE</b>
Les conseils méthodologiques et pédagogiques relatifs aux activités 17.1, 17.2, 17.3 et 17.4 relèvent de la sensibilisation , la C.M. n'étant pas requise pour la qualification			
17.1 <u>Suivre l'évolution de la législation</u>			
- Souci d'être en accord avec les lois		CEP	
17.2 <u>S'informer des nouveautés :</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>* produits</li> <li>* technologie</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre curieux</li> <li>- Avoir conscience de l'importance de progresser</li> <li>- Faire preuve de perspicacité et aller chercher les informations là où elles se trouvent</li> </ul> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>formation de perfectionnement</li> <li>foires</li> <li>...</li> </ul>		CEP CEP CEP	
17.3 <u>Participer à des concours</u>			
- Souci de se comparer aux autres pour situer l'entreprise		CEP	

17.4 Créer des spécialité nouvelles en anticipant, éventuellement, la demande du client

- Avoir la volonté de progresser
- Posséder le sens de la formation
- Etre conscient qu'il faut se renouveler et répondre à la demande de la clientèle pour faire face valablement à la concurrence

CEP

CEP

CEP

<b>Fonction 18 Former</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>MATIERES Contenus associés (Connaissances)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
18.1 <u>Montrer manuellement les techniques de travail et de dépannage</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utiliser une grille d'observation</li> <li>• Utiliser les documents d'évaluation</li> <li>• Faire simuler un apprentissage d'enseignement mutuel</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer avec clarté et précision</li> <li>- Faire preuve de patience</li> <li>- Avoir conscience de son rôle de formateur</li> <li>- Connaître parfaitement les techniques de travail</li> <li>- Observer les collaborateurs</li> <li>- Déceler et définir les techniques à faire maîtriser par les collaborateurs</li> </ul>		CM  CEP CEP CEP CEP CEP	
18.2 <u>Favoriser le travail d'équipe</u>  <u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au point 18.1</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer l'attitude des collaborateurs</li> <li>- Déceler les obstacles au travail d'équipe</li> <li>- Posséder la faculté de résoudre les problèmes</li> <li>- Connaître les techniques actuelles d'intégration du personnel dans l'entreprise</li> </ul> <p><u>Exemples :</u></p> <p>* poursuivre les objectifs de la qualité totale, de l'erreur</p>	Connaissance des techniques actuelles d'intégration du personnel dans l'entreprise  <u>Exemples :</u> - poursuivre les objectifs de la	CEP CEP CEP CM	

zéro * concrétiser les notions de clients internes et de clients externes * responsabiliser les collaborateurs * ... - Les appliquer	qualité totale, de l'erreur zéro	CEP	
18.3 <u>Stimuler le perfectionnement professionnel</u>  ☞ en favorisant les visites de formation et de perfectionnement ☞ en récompensant la progression par des gratifications  <u><b>Conseils méthodologiques et pédagogiques</b></u>  • <b>Envoyer les possibilités de formation</b>			
- Bien observer ce dont les collaborateurs ont besoin - Observer les progrès - Les reconnaître - Etre objectif dans ses appréciations		CEP  CEP CEP CEP	
18.4 <u>Initier les collaborateurs à la prévention des accidents</u>  <u><b>Conseils méthodologiques et pédagogiques</b></u>  • <b>Utiliser les documents SHELТ</b>			
- Avoir conscience des risques d'accidents encourus		CEP	
18.5 <u>Conscientiser les collaborateurs à la prévention des accidents alimentaires</u>  <u><b>Conseils méthodologiques et pédagogiques</b></u>  • <b>Se référer à la procédure HACCP</b>			
- Avoir conscience de l'importance du respect des règles d'hygiène		CEP	

## 4.2 BOUCHERIE

### 4.2.1 PREPARATEUR DE VIANDES FRAICHES ET DE PRODUITS DE VIANDE

#### 4.2.1.3 BOUCHER – CHARCUTIER/BOUCHERE-CHARCUTIERE

## T.P. BOUCHERIE – CHARCUTERIE

### Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux

- ◆ **Planifier une répartition des activités sur deux années afin de couvrir le programme, assurer la progression des apprentissages et faciliter la corrélation des matières au sein des cours de l'option groupée.**
- ◆ **Informers les élèves des compétences à maîtriser à l'issue de la formation et du mode d'évaluation de celles-ci (évaluation certificative).**
- ◆ **Utiliser dans la mesure du possible un manuel approchant du programme.**

### *Dans le cadre de la leçon :*

- placer l'élève dans les conditions d'apprentissage conformes aux réalités du métier,
- effectuer des démonstrations ponctuelles, partielles et/ou totales,
- prévoir un mode d'évaluation en rapport direct avec les compétences (évaluation formative),
- envisager :
  - la qualité du travail terminé,
  - le respect des consignes,
  - les comportements professionnels, notamment la tenue.

**NB – Les activités relèvent majoritairement des TP boucherie. Une mention indiquera les activités communes aux 3 secteurs ou spécifiques aux TP charcuterie et/ou TP traiteur.**

### **Les fonctions**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| 01. Acheter les viandes et les produits auxiliaires | 06. Fabriquer la charcuterie et les spécialités | 13. Nettoyer – désinfecter                          |
| 02. Entreposer                                      | 07. Conserver (08)                              | 14. Gérer   |
| 03. Planifier – organiser                           | 08. Préparer à la vente (09)                    | 15. S'intégrer dans les milieux professionnels (16) |
| 04. Découper  | 09. Servir                                      | 16. Se perfectionner (17)                           |
| 05. Désosser  | 10. Résoudre les problèmes(11)                  | 17. Former (18)                                     |
| 06. Préparer la charcuterie et les spécialités      | 11. Porter secours (12)                         |   |
|   | 12. Contrôler (13)                              |   |

**Fonction 01 Acheter les viandes et les produits auxiliaires**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>1.1 <u>Acheter</u> : le bétail sur pied le bétail abattu</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire identifier les races de bétail : foire, élevage, abattoirs</b></li> <li>• <b>Décoder les cartes d'identification</b></li> <li>• <b>Faire palper du bétail vivant</b></li> <li>• <b>Présenter des dents et les mâchoires en vue de la détermination de l'âge</b></li> <li>• <b>Disposer de carcasses de sexe et de races différentes</b></li> <li>• <b>Etablir des comparaisons entre les différentes carcasses et en tirer les conclusions</b></li> <li>• <b>Utiliser la grille de classement CEE</b></li> <li>• <b>Utiliser les mercuriales éditées par la presse spécialisée afin d'évaluer le marché.</b></li> </ul>			
<p>– Connaître et respecter les prévisions de vente <u>Exemple :</u> * se baser sur les éléments du passé * évolution du marché * ... * suivre l'évolution de la clientèle du quartier * ...</p> <p>– Entretenir des relations suivies et régulières avec les éleveurs – engraisseurs et les chevillards pour : ▪ faire jouer la concurrence ▪ repérer l'élevage biologique ▪ ...</p> <p>– Identifier le bétail sur pied et les différentes race : ▪ les bovins :</p> <p><u>Exemples :</u> * les races belges (rouge de la flandre occidentale, le blanc-bleu-belge...)</p>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ les veaux</li> <li>▪ les porcs</li> <li>▪ les moutons</li> <li>▪ les chevaux</li> </ul> <p>- Identifier et repérer les critères de qualité du bétail à acheter :</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* la conformation</li> <li>* l'ossature</li> <li>* ...</li> </ul> <p>- Prendre en compte les critères de qualité :</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le degré d'engraissement</li> <li>* la couleur de la viande</li> <li>* ...</li> </ul> <p>- Etablir le rapport qualité - prix</p>	<p>Détermination de l'âge, du sexe, de l'état de santé, de la conformation, de l'ossature.... Lecture de la carte</p> <p>Observer et évaluer les différents critères de qualité de la carcasse</p> <p>Analyse des critères qualitatifs (réf. : grille CEE),</p> <p>Influence des exportations sur les mercuriales</p> <p>Analyse des mercuriales (fourchette de prix)</p> <p>Exploitation de la vision générale de la carcasse et mise en adéquation avec les notions du marché</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>Après avoir analysé les principaux critères de qualité d'un quartier de viande – bœuf, porc ou agneau, l'apprenant établit le rapport qualité prix avec le plus de précision possible en justifiant sa réponse.</p>
<p>1.2 <u>Identifier l'expertise vétérinaire</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Décoder les estampilles sur carcasses</b></li> </ul>			
<p>- Décoder les différentes sortes d'estampille</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ovale</li> <li>● ...</li> </ul>	<p>Etablissement des choix en tenant compte des estampilles</p>	<p>CM</p>	

1.3 <u>Acheter les produits de saison</u> (charcuterie)			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Utiliser les organes des sens pour apprécier la qualité du gibier: vue, toucher, odorat</b></li> <li>• <b>Analyser la carcasse, en déduire les conséquences</b></li> </ul>			
- Le gibier	Appréciation de l'état général de fraîcheur du gibier et de la volaille	CM	L'apprenant apprécie correctement l'état de fraîcheur du gibier et de la volaille.
- ...			
- établir le rapport qualité - prix	Observation de la carcasse et évaluation éventuelle des dégâts	CM	
1.4 <u>Acheter les matières auxiliaires selon l'état de la réserve et les prévisions de vente</u> (boucherie – charcuterie – traiteur)			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lire les étiquettes</b></li> <li>• <b>Réaliser différents mélanges d'assaisonnement conformément à la législation</b></li> <li>• <b>Faire identifier par les organes des sens : vue, odorat, goût</b></li> <li>• <b>Disposer du relevé des consommations antérieures : fiches de stock, documents traditionnels et informatiques de gestion journalière</b></li> <li>• <b>Compléter les documents</b></li> <li>• <b>Etablir un plan prévisionnel</b></li> <li>• <b>Effectuer des commandes par téléphone et par fax (utiliser le matériel de l'école)</b></li> </ul>			
- Identifier les matières auxiliaires : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le sel</li> <li>▪ les révélateurs et les différents conservateurs de couleur autorisés</li> </ul>	Identification multisensorielle des différentes espèces d'assaisonnement	CM	Au début de son travail, l'apprenant vérifie l'état de la réserve et, si nécessaire, la complète pour qu'elle réponde à tous les besoins de la journée en ce qui concerne son travail personnel.

<p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* les nitrates</li> <li>* ...</li> <li>* les liants</li> </ul> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* les phosphates</li> <li>* ...</li> <li>* les sucres</li> </ul> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* le lactose</li> <li>* ...</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les besoins de la réserve</li> <li>- Avoir une vue globale des besoins selon les périodes</li> <li>- Connaître l'utilisation des fiches manuscrites ou d'un logiciel pour tenir à jour l'état de la réserve</li> <li>- Utiliser correctement le téléphone et le fax</li> <li>- S'exprimer clairement et avec précision</li> </ul>	<p>Evaluation du stock en fonction des prévisions de fabrication</p> <p>Evaluation des précisions de stock par période Ex. : fêtes de fin d'année...</p> <p>Utilisation des fiches manuscrites ou d'un logiciel pour la gestion journalière de la réserve</p> <p>Utilisation du téléphone et du fax</p> <p>Adaptation des règles de déontologie en fonction d'une situation</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	
--	---	-------------------------------	--

1.5 Réceptionner et contrôler les matières livrées (quantité et qualité) (boucherie – charcuterie)

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Disposer de bons de commande, de livraison et des documents légaux d'accompagnement.**
- **Faire vérifier la conformité de la livraison**



## Fonction 02 : Entreposer

COMPETENCES DU (DES) P. Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
2.1. <u>Après l'abattage mettre la viande en maturation</u> (boucherie – charcuterie)			
<p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Faire prévoir l'aménagement du frigo en fonction de son équipement</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles de maturation en fonction des catégories, du poids, de la qualité des viandes</li> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène <u>Exemple :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>● aucun contact de la carcasse avec le sol</li> <li>● ...</li> </ul> </li> <li>- Connaître l'utilisation et utiliser correctement le frigo</li> </ul>	<p>Application des règles de maturation</p> <p>Application des règles d'hygiène</p> <p>Agencement correct du frigo et gestion de la rotation</p>	<p><b>CM</b></p> <p><b>CM</b></p> <p><b>CM</b></p>	<p>L'apprenant analyse et critique l'agencement d'un frigo normal dans lequel la viande est en maturation.</p>



3.2 Distribuer les tâches aux collaborateurs selon les compétences de chacun (boucherie – charcuterie)

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Faire transmettre des informations**
- **Utiliser des documents authentiques**

- S'exprimer avec clarté et précision	Communication correcte du plan de travail	CM	
- Connaître et coordonner les différentes situations de travail		CEP	
- Connaître professionnellement et humainement chaque collaborateur		CEP	

## Fonction 04 : Découper

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (connaissances)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>4.1. <u>Effectuer la grande découpe des diverses carcasses</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques :</u></b> (les conseils concernent les activités reprises au 4.1 et 4.2)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Appliquer les règles d'hygiène personnelle : tenue adéquate...</b></li> <li>• <b>Faire porter les vêtements de protection</b></li> <li>• <b>Assurer l'application des mesures de sécurité, d'ergonomie, d'économie, des règles d'hygiène (tant corporelle que sur le matériel)</b></li> <li>• <b>Appliquer les notions d'identification</b></li> <li>• <b>Faire sélectionner les instruments adéquats</b></li> <li>• <b>Effectuer une démonstration partielle et/ou totale</b></li> <li>• <b>Décomposer le geste professionnel en insistant sur la précision des découpes</b></li> <li>• <b>Prévoir un temps de réalisation</b></li> <li>• <b>Assurer la maintenance</b></li> </ul>			
<p>- Connaître et identifier les différentes carcasses <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bovin</li> <li>• porc</li> </ul> <p>- Connaître l'utilisation des instruments de découpe <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scie manuelle, électrique</li> <li>• couteaux</li> </ul>	<p>Identifier les différentes carcasses</p> <p>Utilisation des instruments de découpe en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène</p>	<p>CM CM</p>	<p>L'apprenant effectue correctement toutes les opérations : de la découpe au classement des morceaux, y compris les morceaux destinés à la charcuterie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en utilisant pour chacune d'elles les instruments appropriés</li> <li>- en appliquant avec rigueur <ul style="list-style-type: none"> <li>• toutes les règles de sécurité</li> <li>• toutes les règles d'hygiène alimentaire, personnelle, de travail</li> </ul> </li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les utiliser correctement et selon les règles de sécurité prévues par la législation en vigueur.</li>   <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP : <ul style="list-style-type: none"> <li>• personnelles <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples</u> :</li> <li>* hygiène corporelle</li> <li>* propreté des vêtements de travail</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>• applicables au matériel, aux instruments de travail <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples</u> :</li> <li>* entretien méticuleux des couteaux</li> <li>* nettoyage des machines après chaque utilisation</li> <li>* ...</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>• applicables aux ateliers et aux installations</li> </ul>	<p>Maîtrise des méthodes gestuelles, en respectant les consignes de rapidité d'exécution</p> <p>Application des règles d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	
<h4>4.2. <u>Séparer les grosses pièces</u></h4>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les grosses pièces des différentes carcasses <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples</u> :</li> <li>• quartier avant</li> <li>• quartier arrière</li> </ul> </li> <li>- Connaître et identifier les différentes parties des quartiers : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples</u> :</li> <li>• les trois parties du quartier avant du bovin : épaule, poitrine, collier</li> <li>• ...</li> </ul> </li> <li>- Connaître et appliquer les différentes techniques de découpe (la grande découpe) : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples</u> :</li> <li>• suspendu par la côte</li> <li>• ...</li> </ul> </li> </ul>	<p>Identification et séparation des grosses pièces des différentes carcasses</p> <p>Identification et séparation des parties des quartiers</p> <p>Découper par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le quartier arrière</li> <li>- la carcasse de veau</li> <li>- la carcasse bovine</li> </ul>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	

<p>- Identifier les instrument de la découpe :</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● couteaux</li> <li>● fusil</li> <li>● ...</li> </ul>	<p>Identification et utilisation correcte des instruments de la découpe</p>	<p>CM</p>	
<p>- Connaître et appliquer les règles de sécurité prévues par la législation en vigueur :</p> <p>* port de vêtements spéciaux</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● côte de mailles</li> <li>● gant</li> <li>● ...</li> <li>● l'utilisation des instruments de découpe</li> <li>● le plan de travail</li> <li>● ...</li> </ul>	<p>Application des règles de sécurité prévues par la législation en vigueur</p>	<p>CM</p>	
<p>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et de travail - instruments et locaux – dans le sens de la procédure HACCP</p>	<p>Application des règles d'hygiène personnelle et de travail</p>	<p>CM</p>	
<p>- Connaître et appliquer les techniques d'ergonomie</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● pour la manipulation des quartiers</li> <li>● pour la manipulation des machines</li> </ul>	<p>Application des techniques d'ergonomie</p>	<p>CM</p>	

<b>FONCTION 05 : DESOSSER</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
5.1 <u>DéOSSER, séparer, parer, peler les différentes pièces de viande</u>			
<b>Conseils méthodologiques et pédagogiques : se référer en 4.1</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier avec précision les différentes pièces de viande : <u>Exemple</u> :</li> <li>• le quartier avant du bovin : jarret, nerveux d'épaule...</li> <li>• .....</li> <li>- Identifier les instruments pour effectuer « la petite découpe » et les utiliser selon leur spécificité : <u>Exemple</u> :</li> <li>• couteaux spécifiques</li> <li>• .....</li> <li>- Connaître et appliquer les techniques adéquates : <u>Exemples</u> :</li> <li>• pour découenner</li> <li>• pour ôter les tissus nerveux</li> <li>• .....</li> <li>- Découper avec précision pour ne pas entamer les différentes pièces de viande.</li> </ul>	<p>Identification précise des pièces de viande</p> <p>Identification des instruments pour effectuer « la petite découpe »</p> <p>Utilisation selon leur spécificité</p> <p>Application des techniques adéquates pour découenner, pour ôter les tissus nerveux, etc...</p> <p>Application d'une découpe précise pour ne pas entamer les différentes pièces de viande.</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles de sécurité dans l'utilisation des instruments et dans le port des vêtements réglementaires selon la réglementation en vigueur.</li> </ul>	Application des règles de sécurité dans l'utilisation des instruments et dans le port des vêtements professionnels selon la réglementation en vigueur	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle, alimentaire et de travail dans le sens de la procédure HACCP</li> </ul>	Application des règles d'hygiène personnelle, alimentaire et de travail dans le sens de la procédure HACCP	CM	

### 5.2. Classer les morceaux suivant les différentes catégories

#### **Conseils méthodologiques et pédagogiques : les conseils concernant les activités reprises au 5.2 et 5.3**

- **se référer aux notions d'identification (cours techniques)**
- **faire travailler dans le respect des consignes**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les différentes catégories <u>Exemple</u> :</li> <li>• le porc</li> <li>• jambon</li> <li>• poitrine</li> <li>• tête</li> <li>• ....</li> </ul>	Identification des différents morceaux de viande suivant leurs catégories	CM	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler avec ordre</li> </ul>	Organisation correcte du travail (ordre et méthode)	CM	

### 5.3 Séparer les morceaux utilisés en charcuterie (boucherie – charcuterie)

#### **Conseils méthodologiques et pédagogiques : (cf. 5.2)**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les morceaux utilisés en charcuterie : <u>Exemple</u> :</li> <li>• chutes de viande</li> <li>• ...</li> </ul>	<p>Identification et traitement adéquat des morceaux utilisés en charcuterie</p>	<p>CM</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Travailler avec ordre</li> <li>- Travailler en économie en évitant les gaspillages</li> </ul>	<p>Exécution du travail avec ordre, économie et hygiène</p>	<p>CM</p>	

<b>Fonction 06 : Préparer la charcuterie et les spécialités</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
6.1 <u>Rassembler les matières nécessaires à la fabrication programmée des produits à base de viande</u> (charcuterie)			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● faire procéder à l'analyse de la fiche technique</li> <li>● sélectionner les matières premières et les matières auxiliaires : à identifier par les organes des sens</li> <li>● faire effectuer les pesées</li> <li>●</li> </ul>			
- Identifier les matières nécessaires à la production programmée : <ul style="list-style-type: none"> <li>● matières premières</li> <li>● pièces de viande</li> </ul> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* jarret de porc</li> <li>* lard dorsal</li> <li>* ....</li> <li>* chutes de viande</li> <li>* les abats</li> <li>* matières auxiliaires :</li> <li>* épices, aromates</li> <li>* additifs chimiques</li> <li>* agents de liaison</li> </ul>	Identification des matières nécessaires à la production programmée : <ul style="list-style-type: none"> <li>● matières premières</li> <li>● pièces de viande</li> </ul> <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* jarret de porc</li> <li>* lard dorsal</li> <li>* ....</li> <li>* chutes de viande</li> <li>* les abats</li> <li>* matières auxiliaires :</li> <li>* épices, aromates</li> <li>* additifs chimiques</li> <li>* agents de liaison</li> </ul>	CM	L'apprenant effectue la préparation et la réalisation <ul style="list-style-type: none"> <li>● d'une charcuterie de base faisant appel à la salaison et une faisant appel à la cuisson</li> <li>● de la saucisse fraîche ordinaire</li> <li>● de la viande hachée               <ul style="list-style-type: none"> <li>- en utilisant, pour chaque étape, les instruments et le matériel adéquats,</li> <li>- en appliquant avec rigueur                   <ul style="list-style-type: none"> <li>● la législation en vigueur</li> <li>● toutes les règles de sécurité</li> <li>● toutes les règles d'hygiène alimentaire, personnelle et de travail</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>



<b>Fonction 07 : Fabriquer la charcuterie et les spécialités</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
<p>7.1 <u>Réaliser les produits à base de viande</u> (charcuterie – boucherie)</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Faire analyser la fiche technique</b></li> <li>● <b>Faire appliquer les consignes d'utilisation des équipements</b></li> <li>● <b>Faire sélectionner, peser et mesurer les matières premières et auxiliaires</b></li> <li>● <b>Réaliser les démonstrations partielles et/ou complètes et ponctuelles avec décomposition du geste professionnel</b></li> <li>● <b>Prévoir un temps de réalisation</b></li> <li>● <b>Assurer l'application des mesures de sécurité, des règles d'hygiène, d'ergonomie, d'ordre et d'économie</b></li> <li>● <b>Faire assurer la maintenance</b></li> </ul>			
<p>Appliquer les fiches de production :</p> <p>– identifier le matériel nécessaire à la réalisation des recettes et en connaître le mode de fonctionnement dans le respect scrupuleux des mesures de sécurité et d'hygiène dans le sens de la procédure HACCP.</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● hachoir et ses composants</li> <li>● bourreuse</li> <li>● cutter</li> <li>● ...</li> </ul>	<p>Choix et utilisation du matériel pour peser, présaler, hacher, couter, malaxer, emboyauter</p>	<p>CM</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- utiliser les matières (premières et auxiliaires) rassemblées, dans le respect scrupuleux de la législation concernant notamment les composants, les additifs, les colorants.</li> <li>- comprendre et appliquer la procédure de fabrication : <ul style="list-style-type: none"> <li>● les étapes de la fabrication</li> <li>● les méthodes adéquates : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ salaison</li> <li>✓ fumage</li> <li>✓ cuisson</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- maîtriser les techniques et les procédures pour réaliser les préparations de base : <ul style="list-style-type: none"> <li>● préparations à base de viande hachée <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>* Saucisse</li> <li>* haché simple</li> <li>* .....</li> </ul> </li> <li>● Préparations à base de foie <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemple :</u></li> <li>* Pâté de campagne</li> <li>* .....</li> </ul> </li> <li>● Préparations à base de sang</li> </ul> </li> </ul>	<p>Choix et utilisation des matières premières et auxiliaires dans le respect de la législation</p> <p>Fabrication :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des préparations à base de viande hachée</li> <li>- des préparations à base de sang</li> <li>- des préparations à base de gelée (ex: tête pressée)</li> <li>- des préparations de salaison (cuites, crues, sèches)</li> <li>- des préparations émulsionnées chaudes à base de foie (pâté crème, crème et mousse de foie, saucisson de foie...)</li> <li>- des préparations de pâtes fines et mixtes (saucisson de jambon, saucisson de Paris, saucisson de Bavière, saucisses viennoises, galantines.....)</li> </ul>	<p>CM</p>	
--	---	-----------	--

<p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Boudin noir</li> <li>* .....</li> </ul> <p>● Préparation prêtes à consommer</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Rosbif , rôti cuit</li> <li>* Vol – au – vent</li> <li>* .....</li> </ul> <p>- Connaître et appliquer les règles de sécurité</p> <p>● Portant sur l'utilisation des machines :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre et respecter les règles d'utilisation</li> <li>- utiliser les dispositifs de sécurité prévus sur les machines</li> </ul> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* sur le hache-viande</li> <li>* sur le cutter</li> <li>* .....</li> </ul> <p>● Portant sur l'installation et l'utilisation des appareils électriques</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Installation hermétique</li> <li>* .....</li> </ul> <p>● Portant sur l'installation et l'utilisation des appareils au gaz</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Fermer le robinet après usage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des préparations de saucissons secs (salami, collier, pipes...)</li> <li>- des préparations prêtes à consommer (rosbif, rôtis cuits, vol – au – vent</li> <li>- des plats à emporter....</li> </ul> <p>Respect des consignes de sécurité ex. : évacuation en cas d'incendie,....)</p> <p>Discerner les situations dangereuses</p> <p>Restitution des mesures préventives en fonction de l'équipement</p> <p>Analyse des causes et des remèdes aux différents types d'accidents</p>	<p>CM</p> <p>CM</p>	
--	---	---------------------	--

<p>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène personnelle et de travail - instruments, machines, matériel et surfaces - dans le sens de la procédure HACCP</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* effectuer la maintenance du matériel</li> <li>* .....</li> </ul>			
<p>7.2 <u>Garnir les préparations</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>sélectionner les matériaux de garnitures dans le respect des normes alimentaires et en fonction du thème et de la saison</b></li> <li>● <b>faire appliquer les consignes de garniture</b></li> </ul>			
<p>- Etre conscient de l'importance de la préparation</p> <p>- Connaître les règles d'harmonie des formes, du goût et des couleurs</p> <p>- Les appliquer</p> <p>- Respecter la conformité des matériaux des garnitures avec les normes alimentaires</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* ne pas utiliser des garnitures présentant un danger pour le client</li> <li>* .....</li> </ul>	<p>Application des règles d'harmonie (forme, goût, couleur) et créativité</p> <p>Respect de la conformité des matériaux des garnitures avec les normes alimentaires</p>	<p>CM</p>	

**FONCTION 08 : Conserver**

COMPETENCES DU ( DES ) P. Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
8.1 <u>Réfrigérer, surgeler et mettre sous- vide les viandes et les préparations</u> (boucherie, charcutier)			
<p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Sélectionner les sous-vide en fonction de l'utilisation : grandeur des pièces, manipulations ultérieures et durée de conservation</b></li> <li>● <b>Effectuer la mise sous-vide et l'aménagement des frigos congélations et surgélateurs en fonction de la nature des produits et de la rotation du stock</b></li> </ul>			
<p>- Connaître et appliquer les techniques de rotation, de réfrigération, du sous- vide légalement</p> <p>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène spécifique au froid dans le sens de la procédure HACCP</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* date de fabrication</li> <li>* identification du produit</li> <li>* ....</li> </ul>	<p>Application des techniques de rotation, de réfrigération, de surgélation et du sous-vide</p> <p>Application des règles d'hygiène spécifiques au froid</p> <p>Application de la gestion des frigos de stockage</p>	<p>CM</p> <p>CM</p> <p>CM</p>	<p>L'apprenant analyse le contenu d'un frigo de produits finis et décrypte les informations déterminant chacun des produits.</p>

**Fonction 09 : Préparer à la vente**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS contenus opérationnels (Savoir faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
--	--	---------------	---

9.1 Agencer le magasin

**Conseils méthodologiques et pédagogiques (les conseils concernent les activités reprises au 8. 1, 8.2, 8 .3)**

- **Faire rappeler les prérequis des cours techniques**
- **Faire préparer, disposer la marchandise et veiller à l’affichage des prix en fonction des consignes données y compris celles de vente**

<p>- Connaître les règles d’un agencement fonctionnel et harmonieux: <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* disposition des marchandises, des machines, de l’outillage</li> <li>* harmonisation de couleurs</li> </ul>	<p>Application des règles d’achalandage d’un comptoir de vente en fonction de consignes données</p>	<p>CM</p>	
<p>- Les appliquer</p>			
<p>- Connaître les règles d’hygiène dans le sens de la procédure HACCP <u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* aération adéquate</li> <li>* propreté générale</li> <li>* .....</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CM</p>	
<p>- Les appliquer</p>		<p>CEP</p>	

9.2 <u>Préparer les morceaux à la vente suivant leur destination</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître la destination des morceaux à la vente et en tenir compte <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* bovin</li> <li>* filet américain</li> <li>* entrecôte</li> <li>* porc</li> <li>* côtelettes</li> <li>* rôti</li> <li>* veau</li> <li>* blanquette</li> </ul> </li> <li>- Connaître les appellations spécifiques</li> </ul>	Connaissance des produits de la vente suivant leur destination	CM	
9.3 <u>Dresser l'étalage</u>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser l'étalage selon un certain ordre, selon certains critères en tenant compte de la législation <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>* mettre en évidence les nouveautés, les promotions</li> <li>* tenir compte de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la situation de l'entreprise</li> <li>- la saison</li> </ul> </li> <li>* séparer physiquement certains produits <ul style="list-style-type: none"> <li>- la viande de cheval</li> <li>- la volaille</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- Afficher des étiquettes claires et précises</li> <li>- Ecrire correctement</li> <li>- Veiller au coup d'œil</li> <li>- S'autocritiquer</li> <li>- Rechercher l'originalité particulièrement lors des fêtes</li> </ul>	Etiquetage correct des marchandises	CM  CEP  CEP  CEP  CEP	

**Fonction 10 : Servir**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>10.1 <u>Accueillir le client</u> (boucherie-charcuterie)</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b> (Ces conseils concernent les activités reprises de 9.1 à 9.8)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Faire rappeler les prérequis des cours techniques</b></li> <li>▪ <b>Faire participer au service client : accueil, réponses aux souhaits des clients par des conseils culinaires, emballage, encaissement, enregistrement des commandes, réponses aux réclamations, organisation de la livraison.</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Adapter l'accueil à la personnalité du client</li> <li>– Avoir la mémoire des noms</li> <li>– Etre aimable</li> <li>– S'exprimer correctement</li> <li>– Connaître et appliquer les règles de politesse <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dans l'expression</li> <li>• dans une tenue nette et propre</li> </ul> </li> <li>– Connaître la législation en vigueur <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interdire la présence de chien</li> <li>• .....</li> </ul> </li> <li>– L'appliquer</li> </ul>	<p>Application des règles de politesse</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dans l'expression</li> <li>• dans une tenue nette et propre</li> </ul>	<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>	<p>En simulation, l'apprenant accueille des clients selon les règles définies.</p>





<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et appliquer les règles d'hygiène</li> <li><u>Exemples :</u></li> <li>• bien se laver les mains</li> <li>• ...</li> </ul>	<p>Application des règles d'hygiène</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bien se laver les mains</li> <li>• ...</li> </ul>	<p>CM</p>	
<p>10.5 <u>Répondre aux demandes des clients concernant :</u> (boucherie-charcuterie)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les renseignements pratiques d'utilisation <ul style="list-style-type: none"> <li>• destination culinaire</li> <li>• mode de préparation</li> </ul> </li> <li>- les problèmes rencontrés par le marché de la viande</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- S'exprimer avec clarté et précision</li> <li>- Avoir le souci de rendre service</li> <li>- Etre aimable</li> <li>- Etre patient</li> <li>- Connaître les renseignements pratiques demandés</li> <li>- Chercher à s'informer</li> <li>- Connaître les problèmes et les réponses : <u>Exemples :</u></li> <li>• l'utilisation des hormones</li> <li>• l'utilisation des additifs</li> <li>• ...</li> <li>- Chercher à s'informer</li> <li>- Savoir argumenter</li> <li>- Etre persuasif</li> </ul>	<p>répondre aimablement avec clarté et précision aux demandes des clients dont on connaît les exigences</p>	<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	

<b>10.6. <u>S'informer de la satisfaction du client</u> (boucherie-charcuterie)</b>			
– Avoir le souci de fidéliser le client		CEP	
<b>10.7. <u>Répondre aux réclamations des clients</u></b>			
– Ecouter les clients	Ecouter des remarques des clients	CM	
– Comprendre leurs réclamations		CEP	
– Rester aimable	Répondre aimablement aux réclamations des clients	CM	
– Etre patient		CEP	
– Chercher des alternatives		CEP	
– Prendre les décisions adéquates		CEP	
<b>10.8. <u>Enregistrer, préparer et livrer éventuellement les commandes à domicile</u></b>			
– Enregistrer correctement les commandes	Enregistrement et préparation correcte des commandes	CM	
– Ecrire avec clarté		CM	
– Préparer les commandes avec précision		CEP	
– Les livrer avec ponctualité	Livraison avec ponctualité des commandes enregistrées	CM	
– Connaître la réglementation en vigueur		CM	
<u>Exemples :</u>			
• la dérogation à la réglementation générale du transport de viande			
– L'appliquer		CEP	

<b>Fonction 11 Résoudre les problèmes</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q.COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
<b>11.1. Résoudre les problèmes matériels courants</b> (boucherie-charcuterie)			
<p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> (les conseils concernent les activités reprises en 11.1 et 11.2)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Faire appliquer l'organisation en vigueur à l'établissement</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les critères de bon fonctionnement du matériel</li> <li>- Analyser correctement la situation à problème</li> <li>- Connaître la solution et décider de l'appliquer</li> <li>- Décider de faire appel à son supérieur</li> </ul>	<p>Appeler son supérieur en cas de besoin</p>	<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	
<b>11.2 Faire appel aux spécialistes en cas de besoin</b> (boucherie-charcuterie)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître et identifier les critères de bon fonctionnement du matériel</li> <li>- Analyser correctement la situation à problème</li> <li>- Connaître la solution et décider de l'appliquer</li> <li>- Décider de faire appel à son supérieur</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CM</p>	



<b>Fonction 13 Contrôler</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
<b>13.1 <u>Contrôler le travail des collaborateurs</u></b>  <b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u> (les conseils concernent les activités reprises au 13.1, 13.2, 13.3, et 13.4)</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <b>Faire effectuer les contrôles par roulement</b></li> </ul>			
- Les observer avec attention et rapidité		CEP	
- Connaître parfaitement toutes les situations et les fiches de travail		CEP	
- Intervenir rapidement si nécessaire		CEP	
- Agir avec autorité		CEP	
- Etre discret et ne jamais prendre les clients à témoin			
<b>13.2 <u>Contrôler le respect des règles de sécurité</u></b>			
- Connaître les règles de sécurité et percevoir leur application <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ portant sur l'utilisation des machines</li> <li>▪ portant sur l'installation et l'utilisation des appareils électriques et au gaz</li> <li>▪ portant sur le port des vêtements de travail prévus par la loi</li> </ul>		CEP	





**Fonction 15 Gérer**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS contenus opérationnels (savoir faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>15.1 <u>Gérer le patrimoine immobilier et mobilier</u>  <u>Prendre les mesures qui évitent sa détérioration</u>  <u>Etablir le plan d'entretien de locaux et du matériel</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyser les fiches d'inventaire de l'établissement et les plans prévisionnels</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Observer le patrimoine</li> <li>– Déceler les défauts</li> <li>– Connaître les mesures à prendre</li> <li>– Les prendre</li> <li>– Travailler avec ordre pour ne rien oublier</li> <li>– Respecter l'ordre logique des opérations d'entretien</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	
<p>15.2. <u>Calculer les prix de revient des carcasses, du rendement à la découpe</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire effectuer des exercices d'analyse valeur</li> <li>• Faire effectuer des exercices de prix de vente sur documents officiels</li> <li>• Utiliser un logiciel</li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– connaître et appliquer la méthode de calcul selon qu'il s'agit : * d'animaux vivants</li> </ul>	<p>application de la méthode de calcul du prix de revient et du prix de vente</p>		

* de carcasses ou de quartiers			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître les prix de vente</li> <li><b>* de la viande</b></li> <li>- Connaître les lois du marché <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>▪ la taxation forfaitaire</li> <li>▪ la taxation réelle</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> <li>- Les appliquer</li> <li>- Connaître la méthode de calcul en y intégrant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• les frais indirects : <ul style="list-style-type: none"> <li>* le personnel</li> <li>* l'énergie</li> <li>* l'amortissement</li> <li>* ...</li> </ul> </li> <li>• la marge bénéficiaire</li> </ul> </li> <li><b>* des charcuteries achetées et fabriquées</b></li> <li>- L'appliquer</li> <li>- Connaître la méthode de calcul <ul style="list-style-type: none"> <li>• les frais directs : matières</li> <li>• les frais indirects : <ul style="list-style-type: none"> <li><u>Exemples :</u></li> <li>▪ frais de fabrication selon le cas</li> <li>▪ frais de vente</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- L'appliquer</li> </ul>	<p data-bbox="954 1002 1375 1091">Application de la méthode de calcul du prix de revient et du prix de vent (charcuterie)</p>	<p data-bbox="1408 264 1442 288">CM</p> <p data-bbox="1408 451 1442 475">CEP</p> <p data-bbox="1408 1007 1442 1031">CEP</p> <p data-bbox="1408 1038 1442 1062">CM</p> <p data-bbox="1408 1254 1442 1278">CEP</p>	

15.3. Remplir les documents obligatoires de gestion

**Conseils méthodologiques et pédagogiques**

- **Se référer aux conseils méthodologiques et pédagogiques repris au point 15.2**

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaître l'utilisation de documents manuscrits de la gestion commerciale</li> <li>- Les utiliser</li> <li>- Connaître l'utilisation d'un logiciel adapté à la gestion générale : <u>Exemples</u> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ la comptabilité</li> <li>▪ la gestion de l'hygiène</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> <li>- L'utiliser</li> <li>- Connaître les éléments de comptabilité dont il a besoin <u>Exemples</u> :             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le registre des recettes et des dépenses</li> <li>▪ le journalier</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> <li>- Les appliquer</li> <li>- Travailler avec ponctualité</li> <li>- Travailler avec ordre et soin</li> </ul>		<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p> <p>• ...</p> <p>CEP</p> <p>CM</p> <p>CEP</p>	
--	--	--	--

15.4 <u>Remplir le carnet de contrôle</u> (boucherie)			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire remplir le carnet de contrôle</b></li> </ul>			
– Connaître l'utilisation du carnet de contrôle et l'utiliser selon les directives	Application avec ordre, précision et ponctualité des directives d'utilisation du carnet de contrôle	CM	
– Travailler avec ponctualité		CM	
– Travailler avec ordre et précision			
15.5 <u>Payer et classer les factures</u>			
<b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire simuler des paiements de facture</b></li> <li>• <b>Faire effectuer des classements de facture</b></li> </ul>			
– Comprendre le contenu <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ des factures</li> <li>▪ des documents de transport</li> <li>▪ des notes d'envoi</li> </ul>		CM	
– Connaître et identifier les différents modes de classement <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* classement chronologique</li> <li>* classement alphabétique</li> <li>* ....</li> </ul>		CM	

<ul style="list-style-type: none"> <li>– En connaître les utilisations adéquates</li> <li>– Les utiliser</li> <li>– Connaître les moyens de paiement correctement <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ traditionnels</li> <li>▪ nouveaux</li> </ul> </li> </ul>			
<p>15.6 <u>Faire appel à des spécialistes</u> (comptables, fédérations professionnelles ou interprofessionnelles) pour la comptabilité et la gestion financière</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Etre prudent en s’informant de la crédibilité du comptable</li> <li>– Rester capable de contrôler les services du comptable en comprenant les opérations de gestion et de comptabilité et en suivant l’évolution de la législation</li> </ul> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ le résultat d’exploitation et l’interprétation des données</li> <li>▪ l’analyse détaillée des frais et des activités de l’entreprise</li> <li>▪ la TVA</li> <li>▪ la comptabilité de 3<sup>e</sup> catégorie</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p>	

**Fonction 16 S'intégrer dans les milieux professionnels**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COMP	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>16.1 <u>Participer, comme membre actif si possible:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* aux réunions et aux activités des organisations professionnelles locales et provinciales</li> <li>* aux associations de commerçants du quartier</li> </ul> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sensibiliser à l'existence d'associations diverses</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir conscience de l'intérêt à s'intégrer dans la vie de ces associations</li> <li>- Posséder le sens des relations</li> <li>- Savoir prendre des responsabilités</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	

<b>Fonction 17 Se perfectionner</b>			
<b>COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES</b>	<b>CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)</b>	<b>CLASS COMP</b>	<b>INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES</b>
<p>17.1 <u>Suivre l'évolution de la législation</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b> (les conseils concernent les activités reprises de 17.1 à 17.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Se référer à la presse spécialisée</b></li> <li>• <b>Organiser des visites d'entreprise diverses fixées</b></li> <li>• <b>Tirer parti des visites de salons spécialisés et d'entreprises</b></li> </ul>			
- Souci d'être en accord avec les lois		CEP	
<p>17.2 <u>S'informer des nouveautés</u>: produits - technologies</p>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre curieux</li> <li>- Avoir conscience de l'importance de progresser</li> <li>- Faire preuve de perspicacité et aller chercher les informations là où elles se trouvent</li> </ul> <p><u>Exemples</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• formations de perfectionnement</li> <li>• foires</li> <li>• ...</li> </ul>		<p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	

17.3 <u>Participer à des concours</u>			
- Souci de se comparer aux autres pour situer l'entreprise		CEP	
17.4 <u>Créer des spécialités nouvelles en anticipant, éventuellement, la demande du client</u>			
- Avoir la volonté de progresser		CEP	
- Posséder le sens de la formation		CEP	
- Etre conscient qu'il faut se renouveler et répondre à la demande de la clientèle pour faire face valablement à la concurrence		CEP	

**Fonction 18 Former**

COMPETENCES DU (DES) P.Q. COMPLETEES ET PRECISEES	CONTENUS Contenus opérationnels (Savoir-faire)	CLASS COM	INDICATEURS DE MAITRISE DE COMPETENCES
<p>18.1 <u>Montrer manuellement les techniques de travail et de dépannage</u></p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire effectuer des démonstrations par roulement</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– S’exprimer avec clarté et précision</li> <li>– Faire preuve de patience</li> <li>– Avoir conscience de son rôle de formateur</li> <li>– Connaître parfaitement les techniques de travail</li> <li>– Observer les collaborateurs</li> <li>– Déceler et définir les techniques à faire maîtriser par les collaborateurs</li> </ul>		<p>CM</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p> <p>CEP</p>	
<p>18.2 <u>Favoriser le travail d’équipe</u> (boucherie-charcuterie)</p> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire rappeler les prérequis des cours techniques</b></li> <li>• <b>Faire appliquer les connaissances à des situations bien précises</b></li> </ul>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer l'attitude des collaborateurs</li> <li>- Déceler les obstacles au travail d'équipe</li> <li>- Posséder la faculté de résoudre les problèmes</li> <li>- Connaître les techniques d'intégration du personnel dans l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ poursuivre les objectifs de la qualité totale, de l'erreur zéro</li> <li>▪ concrétiser les notions de clients internes et de clients externes</li> <li>▪ responsabiliser les collaborateurs</li> <li>▪ ...</li> </ul> </li> <li>- Les appliquer</li> </ul>	Conscience du respect mutuel et de la responsabilité dans le travail en équipe	CEP CEP CEP CM	
<p>18.3 <u>Stimuler le perfectionnement professionnel</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- en favorisant les visites de formation et de perfectionnement</li> <li>- en récompensant la progression par des gratifications</li> </ul> <p><b><u>Conseils méthodologiques et pédagogiques</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Valoriser le travail effectué</b></li> </ul>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien percevoir ce dont les collaborateurs ont besoin</li> <li>- Observer les progrès</li> <li>- Les reconnaître</li> <li>- Etre objectif dans ses appréciations</li> </ul>		CEP   CEP CEP	

18.4 <u>Initier les collaborateurs à la prévention des accidents</u>			
- Avoir conscience des accidents encourus		CEP	
18.5 <u>Conscientiser les collaborateurs à la prévention des accidents alimentaires</u>			
- Avoir conscience de l'importance du respect des règles d'hygiène		CEP	