

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**Boucherie industrielle
Abattage
(porc, veau, bœuf)**

Carnet d'apprentissage

EQ-5003-02 (07-2004)

Novembre 2001

Mise à jour : juillet 2004

Emploi-Québec, en concertation avec le ministère de l'Éducation et en consultation avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire, a réalisé ce document dans le but de définir les compétences pour la qualification en boucherie industrielle — abattage (porc, veau, bœuf).

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES EXPERTS QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE.

Monsieur Ghislain Billette
Les Abattoirs Z. Billette inc.
St-Louis-de-Gonzague

Monsieur René Dumas
Monsieur Stéphane Dubé
Abattoir Colbex inc.
St-Cyrille-de-Wendover

Monsieur Philémon Laberge
Abattoir régional de Valleyfield inc.
St-Stanislas-de-Kostka

Monsieur Marcel Morissette
Abattoir Morissette inc.
St-Grégoire

Monsieur Louis Zver
Monsieur Serge Gentile
Agromex inc.
St-Blaise-sur-Richelieu

Monsieur Roger Dubé
Abattoir Trahan Transformation inc.
Yamachiche

Monsieur Jean-Marie Dupuis
Viandes Ultra Meats inc.
St-Esprit

Monsieur Raymond Leduc
Abattoir St-Germain inc.
St-Germain-de-Grantham

Monsieur Danny Philipp
Abattoir les Cèdres inc.
Les Cèdres

DOSSIER DE L'APPRENTIE/APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Note sur la protection des renseignements personnels

- ① Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ② Les renseignements sont recueillis afin d'administrer le Programme d'apprentissage en milieu de travail d'Emploi-Québec.
- ③ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, s'adresser à Emploi-Québec.

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
MODULE OBLIGATOIRE	
Module 1 Affilage des couteaux	5
MODULES OPTIONNELS (un au choix)	
Module 2 Abattage de porc	11
Module 3 Abattage de veau, de bœuf	21
MODULE FACULTATIF	
Module 4 Aiguisage des couteaux	31
TABLEAUX	
Tableau synthèse des compétences visées	39
Plan individuel d'apprentissage	40
Renseignements sur l'employeur	41

Présentation

Ce carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la boucherie industrielle — abattage (porc, veau, bœuf).

À l'aide de ce document, les apprenties et apprentis pourront acquérir et faire reconnaître la maîtrise de leur métier sous la supervision de personnes qui l'exercent déjà avec compétence. Ainsi, tout au long de l'apprentissage, les compagnons et les compagnes d'apprentissage pourront évaluer l'exécution des tâches du métier par les apprenties et apprentis et vérifier leurs habiletés par rapport aux compétences visées.

L'engagement à poursuivre les objectifs du Programme d'apprentissage en milieu de travail est confirmé par la signature d'une entente. La réalisation de chaque module n'est pas soumise à une durée déterminée et l'apprentissage de chaque tâche peut être fait dans l'ordre qui convient dans l'entreprise.

Des suggestions quant à la progression dans le métier sont incluses dans le guide à l'intention des compagnons et des compagnes d'apprentissage.

C'est par des signatures au moment jugé opportun que l'on attestera l'acquisition des compétences. La ou le signataire autorisé de l'entreprise devra aussi confirmer l'acquisition des compétences.

Ce carnet comprend aussi le plan individuel d'apprentissage servant à établir la liste des compétences à acquérir. On trouvera des informations plus complètes à ce sujet dans le guide à l'intention des compagnons et compagnes d'apprentissage.

≡ IMPORTANT ≡

Il appartient aux apprenties et apprentis de prendre soin de ce carnet, car il est l'unique document où sont consignés les détails de leur apprentissage.

Certificat de qualification professionnelle

Le certificat de qualification professionnelle a pour but d'attester la maîtrise du métier de boucher industriel — abatteur et de reconnaître la détentrice ou le détenteur comme une personne qualifiée.

On pourra attester la maîtrise des compétences lorsque l'apprentie ou l'apprenti maîtrisera tous¹ les éléments de compétence de chacun des modules et qu'une évaluation aura été faite, par le compagnon ou la compagne d'apprentissage, sur la base des conditions et critères d'évaluation indiqués.

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences du module obligatoire et une des compétences des modules optionnels de ce carnet d'apprentissage.

1. Les éléments de compétence pour lesquels on indique « s'il y a lieu » ou « facultatif » ne sont pas obligatoires.

Module 1

Affilage des couteaux

(Module obligatoire)

NOTE

- ◇ Le couteau est l'outil essentiel en boucherie industrielle. Un couteau qui ne coupe pas déchire la viande, augmente l'effort à fournir et accentue certains risques de troubles musculo-squelettiques. Savoir affiler son couteau est donc une compétence de base à acquérir. Cette compétence ne pourra être confirmée que si le compagnon ou la compagne d'apprentissage a suivi la formation développée par le groupe CINBIOSE, ou un cours en boucherie ou toute autre formation jugée pertinente.

COMPÉTENCE VISÉE²

- ◇ Entretenir un couteau de boucherie en recentrant le fil.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien affilé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Dextérité manuelle fine.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Perception fine du toucher.
- ◇ Agilité et légèreté de la main.
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.

2. Ce module a été réalisé en collaboration avec le groupe CINBIOSE (Centre pour l'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement) de l'Université du Québec à Montréal.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail ◇ Choix du couteau, s'il y a lieu. ◇ Vérification de l'état du couteau (angle du taillant, état du fil, présence de bavures ou de morfil, etc.). ◇ Vérification de l'état du fusil (propreté, rouille, etc.). ◇ Lavage du couteau et du fusil dans le dégraisseur.	 	
B. Recentrer le fil du couteau ◇ Positionnement du fusil. ◇ Prise du couteau. ◇ Positionnement du couteau sur le fusil. ◇ Déplacement du couteau sur le fusil.	 	
C. Maintenir la qualité de coupe du couteau ◇ Évaluation de la qualité de l'affilage. ◇ Détermination de la fréquence d'affilage du couteau. ◇ Utilisation du stérilisateur.	 	
D. Veiller au bon état du matériel ◇ Vérification de l'état de la mèche du fusil (rouille ou marques de coups). ◇ Vérification de l'état de la lame du couteau. ◇ Aiguisage (se reporter au module 4 « Aiguisage des couteaux »), s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Veiller au bon état du matériel (suite) ◇ Changement de couteau, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et rangement du couteau et du fusil.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteaux (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

Droit	☐
Semi-courbé	☐
À lame rigide	☐
À lame flexible	☐
Autres :	

Fusil (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

Rond	☐
Plat	☐
Ovale	☐
Miroir	☐
Autres :	

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide du matériel nécessaire à l'affilage des couteaux.
- ◇ À l'aide de documents techniques ou de procédures écrites.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Diagnostic adéquat des défauts de la lame du couteau.
- ◇ Respect des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'affilage.
- ◇ Taillant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Vitesse adéquate de passage du couteau sur le fusil.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Respect du nombre de passages du couteau sur le fusil.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Bonne concentration et attention visuelle tout au long du travail.
- ◇ Adaptation des outils et des techniques selon les besoins.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 1

« Affilage des couteaux »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 2

Abattage de porc (Module optionnel)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer l'abattage de porc.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Résistance et force physique.
- ◇ Calme.
- ◇ Vigilance.
- ◇ Précision dans les gestes.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Respect de l'animal.
- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour l'abattage.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail		
◇ Choix des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection individuelle.	_____	
◇ Choix et vérification de l'état des outils (couteaux, fusils à couteaux, scies, etc.).	_____	
◇ Vérification du fonctionnement du matériel pneumatique et hydraulique.	_____	
◇ Assainissement des bottes, s'il y a lieu.	_____	
◇ Lavage des mains.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentissage/compagne
B. Recevoir et entreposer les animaux ◇ Vérification de la propreté des enclos. ◇ Réception et décharge des animaux. ◇ Mise en enclos des animaux selon la provenance. ◇ Repérage et séparation des animaux agressifs ou suspects (estropiés, malades...) dans des parcs de retenue. ◇ Inventaire quantitatif et qualitatif des animaux en fonction de la commande. ◇ Vérification de l'identification individuelle des animaux. ◇ Préparation des fiches signalétiques pour chaque animal (cartes <i>ante mortem</i>), s'il y a lieu. ◇ Mise à jour de la feuille de route, s'il y a lieu.	 	
C. Insensibiliser l'animal ◇ Guidage des animaux sur le tapis menant à la boîte d'insensibilisation (<i>restrainer</i>). ◇ Vérification de la tombée des animaux insensibilisés sur la table de saignée et ramassage, s'il y a lieu. ◇ Accrochage (chaînage) par le pied arrière et levage de l'animal, s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Saigner l'animal, s'il y a lieu ◇ Alignement du couteau en fonction du point de référence pour la saignée. ◇ Tranchage de la veine cave antérieure (au cœur). ◇ Accrochage (chaînage) par le pied arrière et levage de l'animal. ◇ Stérilisation du couteau. ◇ Rinçage du tablier. ◇ Lavage sommaire des lieux de travail.	 	
E. Nettoyer et épiler l'animal ◇ Vérification de la température du bassin d'échaudage, s'il y a lieu. ◇ Vérification régulière du contenu du bassin et repêchage des animaux, s'il y a lieu. ◇ Vérification du passage des porcs dans l'épileuse. ◇ Incision de la peau, dégagement des tendons des pattes arrière et pose du jambier. ◇ Stérilisation des couteaux, s'il y a lieu. ◇ Accrochage de l'animal par le jambier. ◇ Vérification du fonctionnement du séchoir, s'il y a lieu. ◇ Vérification du passage dans le brûleur.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
E. Nettoyer et épiler l'animal (suite) ◇ Ramassage des porcs tombés. ◇ Retour à la banque (avant le brûleur). ◇ Vérification du passage dans les brosses de finition (flagelleuse). ◇ Vérification du nettoyage de l'animal (grattage de poils et de saletés, entre-deux, etc.). ◇ Stérilisation du matériel.	 	
F. Éviscérer (vider) les carcasses ◇ Sciage du sternum et dégagement de l'anus (rectum). ◇ Ouverture de la cavité abdominale (ventre). ◇ Extraction des viscères en vue de l'inspection. ◇ Détection des anomalies des viscères. ◇ Vérification de l'appariement des carcasses avec les viscères, s'il y a lieu. ◇ Tri des différents viscères, s'il y a lieu. ◇ Stérilisation du tablier et du matériel.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
G. Couper la carcasse en demi-carcasses non détachées ◇ Vérification de la stérilisation de la scie. ◇ Vérification de l'alignement de la carcasse selon les points de repère. ◇ Sciage de l'animal en demi-carcasses. ◇ Stérilisation de la scie.	 	
H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses non détachées ◇ Pesée avec relevé de pesée. ◇ Enregistrement des données (n° du tatouage). ◇ Démaillage de la tête. ◇ Enlèvement des plaies de saignée. ◇ Estampillage de chaque quartier. ◇ Repérage des demi-carcasses présentant des anomalies. ◇ Correction des anomalies ou retenue de la demi-carcasse. ◇ Parage des demi-carcasses. ◇ Arrachage de la panne, s'il y a lieu. ◇ Récupération du gras superflu. ◇ Douche finale des demi-carcasses avant l'envoi à la chambre froide.	 	

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses non détachées (suite) ◇ Rangement des demi-carcasses. ◇ Vérification et mise en marche du système d'aspersion et de refroidissement, s'il y a lieu. ◇ Stérilisation des couteaux et du tablier.	 	
I. Nettoyer et ranger les vêtements de travail, les accessoires et les outils ◇ Préparation du lieu de travail au nettoyage (ramassage des outils, etc.), s'il y a lieu. ◇ Lavage des vêtements et des accessoires imperméables (tabliers, gants de caoutchouc, bottes, etc.), s'il y a lieu. ◇ Rangement des vêtements et des accessoires (casiers, contenants pour le nettoyage, etc.). ◇ Aiguisage des couteaux (se reporter au module 4 « Aiguisage de couteaux »), s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et entretien du fusil, s'il y a lieu. ◇ Rangement des outils, s'il y a lieu.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ³ :

Tablier imperméable	☐
Pantalon imperméable	☐
Salopette imperméable	☐
Manchons imperméables	☐
Pantalon et chemise en tissu	☐
Sarrau (de différentes couleurs selon les lieux)	☐
Gants en mailles de métal	☐
Gants de caoutchouc	☐
Gants de vinyle (jetables ou chirurgicaux)	☐
Gants type kevlar	☐
Protège-poignets	☐
Résille (filet)	☐
Cache-barbe	☐
Casque	☐
Bottes	☐
Coquilles antibruit ou bouchons	☐
Autres :	

3. Se conformer aux exigences de l'entreprise.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteau à lame rigide	☐
Couteau à lame flexible	☐
Scie à main	☐
Scie électrique	☐
Scie hydraulique	☐
Extracteur d'anus	☐
Rayon laser (guideur)	☐
Balance	☐
Autres :	

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

Dans le contexte des enclos	☐
Dans la boîte d'insensibilisation (<i>restrainer</i>)	☐
Dans le maniement du palan (monte-pente)	☐
Sur un plancher élévateur	☐
Au bassin d'échaudage	☐
Sur le crochet	☐
Sur la table d'éviscération	☐
Dans la chambre froide	☐
Autres :	

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaire à l'abattage du porc et aux opérations reliées.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Application des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par le client et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect de l'animal.
- ◇ Précision et qualité du travail.
- ◇ Mise à jour correcte des documents.
- ◇ Sens des responsabilités.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 2

« Abattage de porc »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 3

Abattage de veau, de bœuf

(Module optionnel)

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer l'abattage de veau ou de bœuf.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Résistance et force physique.
- ◇ Calme.
- ◇ Vigilance.
- ◇ Précision dans les gestes.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Respect de l'animal.
- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour l'abattage.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.

Éléments de la compétence	Veau ✓	Bœuf ✓
A. Préparer le travail		
◇ Choix des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection individuelle.	_____	_____
◇ Choix et vérification de l'état des outils (couteaux, fusil à couteaux, scies, etc.).	_____	_____
◇ Vérification du fonctionnement du matériel pneumatique et hydraulique.	_____	_____
◇ Assainissement des bottes, s'il y a lieu.	_____	_____
◇ Lavage des mains.	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	_____	_____

Éléments de la compétence	Veau ✓	Bœuf ✓
B. Recevoir et entreposer les animaux ◇ Vérification de la propreté des enclos. ◇ Réception et décharge des animaux. ◇ Mise en enclos des animaux selon la provenance. ◇ Repérage et séparation des animaux agressifs ou suspects (estropiés, malades, etc.) dans des parcs de retenue. ◇ Inventaire quantitatif et qualitatif des animaux en fonction de la commande. ◇ Vérification de l'identification individuelle des animaux. ◇ Préparation des fiches signalétiques pour chaque animal (cartes <i>ante mortem</i>), s'il y a lieu. ◇ Mise à jour de la feuille de route, s'il y a lieu.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	____ _	____ _
C. Insensibiliser l'animal ◇ Guidage de l'animal vers la boîte (cage) d'assommage, s'il y a lieu. ◇ Vérification de la position de l'animal dans la boîte d'assommage, s'il y a lieu. ◇ Insensibilisation de l'animal. ◇ Vérification de la condition de l'animal. ◇ Accrochage (chaînage) par le pied arrière et levage de l'animal.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	____ _	____ _

Éléments de la compétence	Veau ✓	Bœuf ✓
D. Saigner l'animal, s'il y a lieu ◇ Enlèvement d'un morceau de peau à l'endroit principal de la saignée. ◇ Changement de couteau. ◇ Alignement du couteau en fonction du point de référence pour la saignée. ◇ Tranchage de la veine cave antérieure (au cœur). ◇ Stérilisation des couteaux et du matériel. ◇ Rinçage du tablier. ◇ Lavage sommaire des lieux de travail.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>		
E. Écorcher (dépouiller) l'animal ◇ Préparation de l'animal avant le dépouillement : • sciage de pattes; • décornage; • écorchage de tête; • enlèvement des pis, s'il y a lieu; • écorchage des pattes arrière. ◇ Enlèvement des restes de peau, de poils, de matières fécales sur les parties traitées. ◇ Dégagement des tendons des pattes arrière et pose de l'écarteur ou du jambier (<i>high bench</i>), s'il y a lieu. ◇ Dégagement de l'anūs (rectum) et stérilisation du couteau. ◇ Incision et enchaînement de la peau des pattes arrière à l'arrache-peau (<i>hide puller</i>) et dépouillement de l'animal.	 	

Éléments de la compétence	Veau ✓	Bœuf ✓
E. Écorcher (dépouiller) l'animal (suite) ◇ Vérification de la qualité de la carcasse. ◇ Détection des anomalies et des meurtrissures. ◇ Parage ou enlèvement des meurtrissures, des parties endommagées ou contaminées, s'il y a lieu. ◇ Récupération de la tête et traitement de ses différentes parties (viandes de joues, langues, etc.), s'il y a lieu. ◇ Vérification de l'étiquetage de chacune des parties (tête, carcasse, etc.). ◇ Stérilisation des couteaux et du matériel. ◇ Rinçage du tablier. ◇ Lavage sommaire des lieux de travail.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	 	
F. Éviscérer (vider) les carcasses ◇ Sciage du sternum. ◇ Parage de la ligne ventrale. ◇ Ouverture de la cavité abdominale (ventre). ◇ Extraction des viscères en vue de l'inspection. ◇ Détection des anomalies des viscères. ◇ Vérification de l'appariement des carcasses avec les différentes parties (viscères, tête, sang, pattes, etc.).	 	

Éléments de la compétence	Veau ✓	Bœuf ✓
F. Éviscérer (vider) les carcasses (suite) ◇ Tri des différents viscères et des sous-produits, s'il y a lieu. ◇ Stérilisation du tablier et du matériel.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	 	
G. Couper la carcasse en demi-carcasses, s'il y a lieu ◇ Vérification de l'alignement de la carcasse selon les points de repère. ◇ Sciage de l'animal en demi-carcasses. ◇ Stérilisation de la scie. ◇ Parage des demi-carcasses et récupération du gras superflu. ◇ Stérilisation des couteaux et du tablier.	 	
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	 	
H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses ◇ Repérage des demi-carcasses présentant des anomalies. ◇ Correction des anomalies ou retenue de la demi-carcasse. ◇ Vérification du parage final. ◇ Estampillage de chaque quartier. ◇ Pesée avec relevé de pesée. ◇ Mise à jour de la feuille signalétique, s'il y a lieu.	 	

Éléments de la compétence		Veau ✓	Bœuf ✓
H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses (suite) ◇ Sciage des vertèbres dorsales. ◇ Lavage des demi-carcasses. ◇ Rangement dans la chambre froide et mise en ordre pour aspersion. ◇ Vérification et mise en marche du système d'aspersion et de refroidissement.			
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>		_____	_____
I. Nettoyer et ranger les vêtements de travail, les accessoires et les outils ◇ Préparation du lieu de travail au nettoyage (ramassage des outils, etc.), s'il y a lieu. ◇ Lavage des vêtements et des accessoires imperméables (tabliers, gants de caoutchouc, bottes, etc.), s'il y a lieu. ◇ Rangement des vêtements et des accessoires (casiers, contenants pour le nettoyage, etc.). ◇ Aiguisage des couteaux (se reporter au module 4 « Aiguisage de couteaux »), s'il y a lieu. ◇ Nettoyage et entretien du fusil, s'il y a lieu. ◇ Rangement des outils, s'il y a lieu.			
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
		_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>		_____	_____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ⁴ :

Tablier imperméable	☐
Pantalon imperméable	☐
Salopette imperméable	☐
Manchons imperméables	☐
Tablier en mailles de métal	☐
Pantalon et chemise en tissu	☐
Sarrau (de différentes couleurs selon les lieux)	☐
Gants en mailles de métal	☐
Gants de vinyle (jetables ou chirurgicaux)	☐
Gants type kevlar	☐
Gants de caoutchouc	☐
Protège-poignets	☐
Résille (filet)	☐
Cache-barbe	☐
Casque	☐
Bottes	☐
Coquilles antibruit ou bouchons	☐
Autres :	

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Pistolet perceur	☐
Couteau à air	☐
Couteau à lame rigide	☐
Couteau à lame flexible	☐
Scie à main	☐

4. Se conformer aux exigences de l'entreprise.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT (suite) :

Scie électrique	☐
Scie hydraulique	☐
Scie pneumatique	☐
Cisaille hydraulique	☐
Arache-peau hydraulique ou électrique	☐
Canule	☐
Balance	☐
Autres :	

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS :

Dans le contexte des enclos	☐
Dans la boîte d'insensibilisation	☐
Dans le maniement du palan (monte-pente)	☐
Sur un plancher élévateur	☐
Sur le crochet	☐
Sur la table d'éviscération	☐
Dans la chambre froide	☐
Autres :	

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaire à l'abattage du veau et du bœuf et aux opérations reliées.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Application des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par le client et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect de l'animal.
- ◇ Précision et qualité du travail.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Mise à jour correcte des documents.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 3

« Abattage de veau ☐ de bœuf ☐ »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 4

Aiguisage des couteaux

(Module facultatif)

NOTE

- ◇ Cette compétence ne pourra être confirmée que si le compagnon ou la compagne d'apprentissage a suivi la formation développée par le groupe CINBIOSE, ou un cours en boucherie ou toute autre formation jugée pertinente.

COMPÉTENCE VISÉE⁵

- ◇ Entretenir un couteau de boucherie en refaisant le taillant.

ATTITUDES, APTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Conscience de l'importance d'un couteau bien aiguisé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage.
- ◇ Dextérité manuelle fine.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Perception fine du toucher.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.

5. Ce module a été réalisé en collaboration avec le groupe CINBIOSE de l'Université du Québec à Montréal, Centre pour l'étude des interactions biologiques entre la santé et l'environnement.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail ◇ Préparation de la meule ou de la courroie de papier de verre (<i>papier sablé</i>). ◇ Nettoyage du couteau. ◇ Examen de l'état du fil et du taillant du couteau.	 	
B. Refaire le taillant et le fil du couteau ◇ Détermination de la coupe à effectuer et de l'angle à redonner au taillant. ◇ Positionnement du taillant sur la meule ou sur la courroie. ◇ Maintien de l'angle du taillant. ◇ Émorfilage des bavures du taillant (polissage). ◇ Vérification du polissage du taillant. ◇ Affilage du couteau (se reporter au module 1 « Affilage des couteaux »).	 	
C. Contrôler la qualité du travail ◇ Vérification de la largeur ou de l'angle du biseau. ◇ Vérification de l'absence de morfil et de brèches. ◇ Vérification de la qualité de l'aiguisage.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LE MATÉRIEL SUIVANT :

Couteaux (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

Droit	☐
Semi-courbé	☐
À lame rigide	☐
À lame flexible	☐
Autres :	

Type de matériel (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

Meule de pierre	☐
Meule de coton	☐
Meule de feutre	☐
Courroie de papier de verre (<i>papier sablé</i>)	☐
Autres :	

2. COUPES DE TAILLANTS EFFECTUÉES :

Coupes allongées	☐
Coupes carrées	☐

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des outils et du matériel nécessaire à l'aiguisage des couteaux.
- ◇ À l'aide de documents techniques ou de procédures écrites, s'il y a lieu.
- ◇ À partir des directives du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.
- ◇ À partir de couteaux présentant des défauts mineurs.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Diagnostic adéquat des défauts de la lame du couteau.
- ◇ Respect des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage.
- ◇ Taillant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Qualité du polissage.
- ◇ Utilisation adéquate du matériel.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Main agile et légère.
- ◇ Bonne concentration et attention visuelle tout au long du travail.
- ◇ Adaptation des outils et des techniques selon les besoins.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

Nous, soussignés, confirmons la maîtrise de la compétence du module 4

« Aiguisage des couteaux »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Tableaux

TABLEAU SYNTHÈSE

COMPÉTENCE VISÉE	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE									
1. Entretien un couteau de boucherie en recentrant le fil	1A. Préparer le travail	1B. Recentrer le fil du couteau	1C. Maintenir la qualité de coupe du couteau	1D. Veiller au bon état du matériel						
2. Effectuer l'abattage de porc	2A. Préparer le travail	2B. Recevoir et entreposer les animaux	2C. Insensibiliser l'animal	2D. Saigner l'animal, s'il y a lieu	2E. Nettoyer et épiler l'animal	2F. Éviscérer (vider) les carcasses	2G. Couper la carcasse en demi-carcasses non détachées	2H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses non détachées		2I. Nettoyer et ranger les vêtements de travail, les accessoires et les outils
3. Effectuer l'abattage de veau ou de bœuf	3A. Préparer le travail	3B. Recevoir et entreposer les animaux	3C. Insensibiliser l'animal	3D. Saigner l'animal, s'il y a lieu	3E. Écorcher (dépouiller) l'animal	3F. Éviscérer (vider) les carcasses	3G. Couper la carcasse en demi-carcasses, s'il y a lieu	3H. Effectuer la vérification finale des demi-carcasses		3I. Nettoyer et ranger les vêtements de travail, les accessoires et les outils
4. Entretien un couteau de boucherie en refaisant le taillant	4A. Préparer le travail	4B. Refaire le taillant et le fil du couteau	4C. Contrôler la qualité du travail	4D. Entretien le matériel						

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie/apprenti :

N° de carnet Emploi-Québec :

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature du représentant d'Emploi-Québec	Date	Entente (n °)
1. Affilage des couteaux					
MODULES OPTIONNELS (un au choix)					
2. Abattage de porc					
3. Abattage de veau, de bœuf					
MODULE FACULTATIF					
4. Aiguisage des couteaux					

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ Compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin