



ALIMENTATION ET TOURISME

BOUCHERIE

5174

TABLEAU-SYNTÈSE DES ÉPREUVES
TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME
TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS
DESCRIPTIONS SOMMAIRES DES ÉPREUVES
GRILLES D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION
FICHES D'ÉVALUATION
GRILLE DE RÉTROACTION

BOUCHERIE

5174

TABLEAU-SYNTÈSE DES ÉPREUVES

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTIONS SOMMAIRES DES ÉPREUVES

GRILLES D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION

FICHES D'ÉVALUATION

GRILLE DE RÉTROACTION

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Éducation, 1997 — 96-1107

ISBN 2 - 550 - 31325-9

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 1997

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Coordination	:	Richard Cantin Conseiller en évaluation pédagogique
Conception et rédaction	:	Serge Lemay Agent de développement pédagogique
Révision linguistique	:	Sous la responsabilité de la Division des services linguistiques du Ministère
Comité de validation	:	Robert Cloutier Commission scolaire de Jacques-Cartier Blondin Dubé Commission scolaire Rivière-du-Loup Sylvain Marion Commission scolaire de l'Industrie Guy Pilote Commission scolaire de la Jonquière Lucien Plante Commission scolaire des Laurentides
Éditique	:	Serge Lemay Agent de développement pédagogique

PRÉSENTATION

Le présent document renferme les tableaux d'analyse du programme et les tableaux de spécifications. Les tableaux sont accompagnés de notes particulières à l'évaluation de chacun des modules. Ces notes, destinées aux rédactrices et aux rédacteurs des épreuves, sont rassemblées sous le titre *Description sommaire de l'épreuve*, lorsqu'une fiche d'évaluation a été élaborée pour un module de responsabilité locale. Ce matériel devrait être mis en application dans la préparation des épreuves de sanction des études.

Ce document contient également le tableau-synthèse des épreuves déjà élaborées et une grille de rétroaction pour ces épreuves.

SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Nombre de modules : 16
 Durée en heures : 900
 Valeur en unités : 60

Titre du programme : Boucherie
 Code du programme : 5174

CODE	TITRE DU MODULE	DURÉE ¹	STATUT ²
400411	1. Métier et formation	15	L
400423	2. Hygiène, salubrité et sécurité	45	L
400432	3. Techniques de préparation des coupes	30	M
400451	4. Attitudes et comportements professionnels	15	L
400463	5. Débitage	45	L
400442	6. Gestion	30	L
400478	7. Coupes de détail de l'avant de boeuf	120	L
400522	8. Préparation des comptoirs	30	L
400535	9. Service à la clientèle	75	L
400488	10. Coupes de détail de l'arrière de boeuf	120	M
400498	11. Coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau	120	M
400504	12. Volaille, poisson, et autres produits	60	L
400552	13. Préparations particulières de viandes et de volailles	30	L
400513	14. Produits maison	45	L
400561	15. Moyens de recherche d'emploi	15	L
400547	16. Stage en milieu de travail	105	L

¹ Quinze heures valent une unité.

² Le statut peut être ministériel (M) ou local (L).

TABLEAU-SYNTÈSE DES ÉPREUVES POUR LE PROGRAMME D'ÉTUDES *BOUCHERIE (5174)*

Code du cours	Numéro et titre du cours	Durée du cours	Responsabilité de l'épreuve	Type d'évaluation	Durée de l'épreuve (1)	Nombre maximal de candidates et de candidats (2)	Seuil de réussite	Nombre de versions	Matériel complémentaire (3)
400-411	1- Métier et formation	15 h	Locale	Participation					
400-423	2- Hygiène, salubrité et sécurité	45 h	Locale	Théorique					
400-432	3- Techniques de préparation des coupes	30 h	Ministérielle	Pratique	2 h	1, 2 et 4	80	1	
400-451	4- Attitudes et comportements professionnels	15 h	Locale	Participation					
400-463	5- Débitage	45 h	Locale	Pratique					
400-442	6- Gestion	30 h	Locale	Pratique					
400-478	7- Coupes de détail de l'avant de bœuf	120 h	Locale	Pratique					
400-522	8- Préparation des comptoirs	30 h	Locale	Pratique					
400-535	9- Service à la clientèle	75 h	Locale	Pratique					
400-488	10- Coupes de détail de l'arrière de bœuf	120 h	Ministérielle	Pratique	1 h 30	4	85	1	
400-498	11- Coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau	120 h	Ministérielle	Pratique	2 h	4	85	1	
400-504	12- Volaille, poisson et autres produits	60 h	Locale	Pratique					
400-552	13- Préparations particulières de viandes et de volaille	30 h	Locale	Pratique					
400-513	14- Produits maison	45 h	Locale	Pratique					
400-561	15- Moyens de recherche d'emploi	15 h	Locale	Participation					
400-547	16- Stage en milieu de travail	105 h	Locale	Participation					

- (1) Durée de l'épreuve pour un groupe de candidates ou de candidats. Cette durée ne comprend que le temps de l'épreuve, et non celui consacré à la lecture des directives.
- (2) Nombre maximal de personnes qui peuvent être évaluées en même temps par une examinatrice ou un examinateur.
- (3) Un X dans cette colonne indique qu'il existe du matériel complémentaire pour cette épreuve.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

INTENTION POURSUIVIE : Se situer au regard du métier et de la démarche de formation

Code : 400411

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Information sur le métier et sur le programme de formation - S'informer sur le marché du travail en boucherie : milieux de travail, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation. - S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi : fonctions de travail, conditions de travail, droits et responsabilités des bouchères et des bouchers. - Se renseigner sur l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher. - S'informer sur les possibilités d'entrepreneuriat qu'offre le métier. - S'informer sur la formation : programme d'études, démarche de formation, modes d'évaluation, sanction des études.	30	25	Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

INTENTION POURSUIVIE : Se situer au regard du métier et de la démarche de formation

Code : 400411

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 2 : Engagement dans la démarche de formation • Discuter de sa perception de la boucherie : - avantages et inconvénients; - exigences; - connaissances et habiletés nécessaires à l'exercice du métier. • Discuter de l'évolution du métier et des moyens de se tenir au fait des changements. • Discuter de l'intérêt à lancer une entreprise en boucherie. • Participer aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprise, etc. • Faire part de ses premières réactions concernant le programme d'études et la démarche de formation.	40	30	• Exprime sa perception du métier et du programme de formation à l'occasion d'une rencontre de groupe. • Participe au déroulement des diverses activités.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

INTENTION POURSUIVIE : Se situer au regard du métier et de la démarche de formation

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 3 : Évaluation et confirmation de son orientation - Évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie. - Présenter, dans un rapport, le résultat de son évaluation.	30	45	- Produit un rapport dans lequel elle ou il : - précise ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie; - évalue son orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400411
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>1 - MÉTIER ET FORMATION</u>		
INTENTION POURSUIVIE :	<u>Se situer au regard du métier et de la démarche de formation</u>		

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :			
1. Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter.	25	1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie : - milieux de travail (types d'entreprises, produits); - perspectives d'emploi; - rémunération; - possibilités d'avancement et de mutation. 1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins deux particularités de la nature et des exigences de l'emploi : - fonctions de travail; - conditions de travail; - droits et responsabilités des bouchères et des bouchers. 1.3 Fournit des données sur au moins un aspect de l'évolution du métier et de ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher.	10 10 5

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400411
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>1 - MÉTIER ET FORMATION</u>		
INTENTION POURSUIVIE :	<u>Se situer au regard du métier et de la démarche de formation</u>		

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 2 :			
2. Exprime sa perception du métier et du programme de formation, à l'occasion d'une rencontre de groupe.	25	2.1 Présente au moins un aspect pour lequel sa perception du métier s'est modifiée ou précisée, en mettant en évidence les données recueillies qui s'y rapportent.	15
		2.2 Fournit au moins un exemple de l'évolution du métier et des moyens de se tenir au fait des changements.	5
		2.3 Fait part de ses premières réactions relativement au programme d'études et à la démarche de formation.	5
3. Participe au déroulement des diverses activités.	5	3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprise, etc.	5
PHASE 3 :			
4. Produit un rapport.	45	4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie.	20
		4.2 Évalue son choix d'orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses intérêts.	25

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

Items	Remarques
Dispositif d'évaluation	L'évaluation de la participation des candidates et candidats s'appuiera sur des données recueillies à certains moments du déroulement des activités de formation, selon la nature des éléments-critères. Cependant, un jugement définitif sur un élément-critère ne devrait être porté qu'à la fin de la phase correspondante dans le plan de mise en situation. Le jugement final sur la participation des candidates et candidats à l'ensemble des activités de formation ne devrait être porté qu'à la toute fin du module. Les candidates et les candidats auront à leur disposition la documentation pertinente (information sur le métier, rapport d'analyse de la situation de travail, programme de formation, etc.) et un exemple de structure de rapport leur sera fourni.
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait au contexte d'application des éléments-critères et à leur interprétation. Il sera important, au cours de cette activité, d'indiquer clairement aux candidates et aux candidats la nature des données qu'elles et ils devront recueillir et présenter à la rencontre de groupe. Quels que soient le support et la forme utilisés pour consigner les données, le jugement ne devra pas porter comme tel sur la précision, la qualité ou la présentation des données recueillies, mais plutôt sur le fait que les candidates et les candidats aient pris la peine de colliger une quantité suffisante de données pertinentes aux sujets à traiter et de les organiser de manière à pouvoir les utiliser au cours d'une rencontre de groupe. À la fin du module, l'enseignante ou l'enseignant devra, au besoin, fournir une rétroaction aux élèves qui auraient des perceptions erronées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter. Élément-critère 1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie : - milieux de travail (types d'entreprises, produits); - perspectives d'emploi; - rémunération; - possibilités d'avancement et de mutation. Élément-critère 1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins deux particularités de la nature et des exigences de l'emploi : - fonctions de travail; - conditions de travail; - droits et responsabilités des bouchères et des bouchers.	Les candidates et les candidats pourront sélectionner plusieurs sujets relatifs au marché du travail en boucherie. On s'attend à ce que les données recueillies fournissent un minimum cohérent d'indications sur au moins deux des sujets traités sans nécessairement brosser un tableau complet et rigoureusement exact de la situation. Les candidates et les candidats pourront sélectionner plusieurs sujets relatifs à la nature et aux exigences de l'emploi. On s'attend à ce que les données recueillies fournissent des éléments d'information significatifs pour au moins deux particularités des sujets traités.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

Items	Remarques
Élément-critère 1.3 Fournit des données sur au moins un aspect de l'évolution du métier et de ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher. <u>PHASE 2</u> Exprime sa perception du métier et du programme de formation au moment d'une rencontre de groupe. Élément-critère 2.1 Présente au moins un exemple pour lequel sa perception du métier s'est modifiée ou précisée, en mettant en évidence les données recueillies qui s'y rapportent. Élément-critère 2.2 Fournit au moins un exemple de l'évolution du métier et des moyens de se tenir au fait des changements.	Les candidates et les candidats recueillent des données particulières sur au moins un aspect de l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher. Les candidates et les candidats démontrent au moins un aspect sur lequel leur perception du métier s'est modifiée ou précisée. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leur perception du métier, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils aient apporté à l'appui de leurs perceptions des exemples pertinents (en mettant en évidence les données recueillies qui s'y rapportent). Le jugement ne devra pas porter sur l'élément fourni, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient prononcés en s'appuyant sur des arguments pertinents (qui tiennent compte des données recueillies précédemment).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

Items	Remarques
Élément-critère 2.3 Fait part de ses premières réactions relativement au programme d'études et à la démarche de formation. Participe au déroulement des diverses activités. Élément-critère 3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprise, etc. <u>PHASE 3</u> Produit un rapport. Élément-critère 4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie.	On discutera de l'utilité et du bien-fondé de divers éléments du projet de formation (à la lumière de l'état du marché du travail et des exigences de la pratique du métier) tels que perçus par les candidates et les candidats. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leurs perceptions mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient ouvertement prononcés sur les sujets abordés, en apportant à l'appui de leurs opinions des arguments pertinents (qui tiennent compte des données recueillies précédemment). On s'attend à ce que les candidates et les candidats respectent les consignes reçues relativement aux activités proposées. Le jugement ne devra pas comme tel porter sur la qualité de la rédaction ou de la présentation du rapport. On s'assurera plutôt que les candidates et les candidats ont au moins pris la peine d'y inclure les éléments demandés.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400411

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - MÉTIER ET FORMATION

Items	Remarques
Élément-critère 4.2 Évalue son choix d'orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie. Règle de verdict	On s'attend à ce que les candidates et les candidats évaluent leur choix d'orientation professionnelle en indiquant dans leur rapport des aspects ou exigences du métier qui les ont amenés à choisir une carrière de bouchère ou boucher. De plus, elles et ils doivent préciser au moins trois aspects ou exigences qui, à leur point de vue, sont en lien direct avec leurs goûts, intérêts et aptitudes personnelles. Il n'est pas nécessaire, à ce stade-ci, que leurs perceptions et opinions soient objectives ou rigoureusement conformes à la réalité. Réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 1.2, 2.1, 4.1 et 4.2.

GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION

Titre du programme : Boucherie
 Titre du module : 1 - MÉTIER ET FORMATION
 Code du programme : 5174

Code du module : 400411

Nom de la candidate
 ou du candidat : _____

Code
 permanent : _____

École : _____

Date : _____

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
1 : Information sur le métier et sur le programme de formation 2 : Engagement dans la démarche de formation	1. Recueil des données sur la majorité des sujets à traiter.		
	1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie.	☐	☐
	1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins deux particularités de la nature et des exigences de l'emploi.	☐	☐
	1.3 Fournit des données sur au moins un aspect de l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher.	☐	☐
	2. Exprime sa perception du métier et du programme de formation, à l'occasion d'une rencontre de groupe.		
	2.1 Présente au moins un aspect sur lequel sa perception du métier s'est modifiée ou précisée, en mettant en évidence les données recueillies qui s'y rapportent.	☐	☐
	2.2 Fournit au moins un exemple de l'évolution du métier et des moyens de se tenir au fait des changements.	☐	☐
	2.3 Fait part de ses premières réactions relativement au programme d'études et à la démarche de formation.	☐	☐
	3. Participe au déroulement des diverses activités.		
	3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprise, etc.	☐	☐

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
3 : Évaluation et confirmation de son orientation	4. Produit un rapport.		
	4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie.	☐	☐
	4.2 Évalue son choix d'orientation professionnelle en comparant les aspects et exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie.	☐	☐

Règle de verdict : réussite de six éléments de participation sur neuf y compris les éléments 1.1, 1.2, 2.1, 4.1 et 4.2.

Réussite : ☐ Échec : ☐ Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 1

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Caractériser les principaux microorganismes associés à l'alimentation.	10	10	• Principaux types de microorganismes. • Caractéristiques et facteurs de prolifération.	C
Établir la relation entre les principaux facteurs de risques liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité et leurs effets possibles.	20	30	• Facteurs de risques liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité et leurs effets possibles.	C
Appliquer les règles personnelles d'hygiène et de sécurité.	12	20	• Règles relatives à la protection de la personne ainsi qu'à la propreté et à l'hygiène personnelles.	C
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'utilisation de la matière première.	18	20	• Association entre les règles d'hygiène et de salubrité et l'utilisation de la matière première.	C
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	12	5	• Association entre les règles d'hygiène et de salubrité et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	C
Appliquer les règles de sécurité relatives à l'exécution du travail.	13	13	• Règles de sécurité relatives à l'exécution du travail.	C
Appliquer les règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	10	2	• Règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	C
Déterminer les comportements à adopter en cas d'accident.	5	-	• Déterminer les comportements à adopter en cas d'accident.	C

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 2

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE DE CONNAISSANCES PRATIQUES

1 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400423
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Appliquer des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité</u>		

Objets d'évaluation	Thèmes de connaissances	Pond. %	Éléments de connaissances	Pond. %
Caractériser les principaux microorganismes associés à l'alimentation. Établir la relation entre les principaux facteurs de risques liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité et leurs effets possibles.	1. Types de microorganismes.	2	1.1 Différenciation des principaux types de microorganismes.	2
	2. Caractéristiques des microorganismes.	3	2.1 Différenciation des caractéristiques des microorganismes.	3
	3. Facteurs de prolifération des microorganismes.	5	3.1 Distinction des facteurs de prolifération des microorganismes.	5
	4. Facteurs de risques liés à l'hygiène et à la salubrité.	5	4.1 Énumération des facteurs de risques liés à l'hygiène et à la salubrité.	5
	5. Facteurs de risques liés à la sécurité.	10	5.1 Énumération des facteurs de risques liés à la sécurité.	10
	6. Effets possibles sur les aliments.	3	6.1 Détermination des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur les aliments.	3
	7. Effets possibles sur la santé de la cliente ou du client.	2	7.1 Détermination des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur la santé de la cliente ou du client.	2

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE DE CONNAISSANCES PRATIQUES

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400423
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Appliquer des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité</u>		

Objets d'évaluation	Thèmes de connaissances	Pond. %	Éléments de connaissances	Pond. %
Appliquer les règles personnelles d'hygiène et de sécurité.	8. Effets possibles sur le travail de la bouchère ou du boucher.	10	8.1 Détermination des effets possibles des risques liés à la sécurité sur le travail de la bouchère ou du boucher.	10
	9. Règles personnelles de sécurité.	10	9.1 Énumération des règles personnelles de sécurité.	10
	10. Règles personnelles d'hygiène.	10	10.1 Énumération des règles personnelles d'hygiène.	10
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'utilisation de la matière première.	11. Règles d'hygiène et de salubrité relatives à sa manipulation.	5	11.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et la manipulation de la matière première.	5
	12. Règles d'hygiène et de salubrité relatives à son traitement.	5	12.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et le traitement de la matière première.	5
	13. Règles d'hygiène et de salubrité relatives à son entreposage.	5	13.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et l'entreposage de la matière première.	5
	14. Règles d'hygiène et de salubrité relatives à sa conservation.	5	14.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et la conservation de la matière première.	5

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE DE CONNAISSANCES PRATIQUES

3 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400423
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Appliquer des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité</u>		

Objets d'évaluation	Thèmes de connaissances	Pond. %	Éléments de connaissances	Pond. %
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	15. Règles d'hygiène et de salubrité relatives aux techniques de nettoyage et de désinfection.	3	15.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et des techniques de nettoyage et de désinfection.	3
	16. Règles d'hygiène et de salubrité relatives à l'entretien de l'outillage et de l'équipement et au maintien de la propreté de l'aire de travail.	2	16.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et l'entretien de l'outillage et de l'équipement ainsi que le maintien de la propreté de l'aire de travail.	2
Appliquer les règles de sécurité relatives à l'exécution du travail.	17. Règles de sécurité relatives aux méthodes de travail et à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.	10	17.1 Association entre des règles de sécurité relatives aux méthodes de travail et l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.	10
	18. Règles de sécurité relatives à la manutention de charges.	3	18.1 Association entre des règles de sécurité et la manutention de charges.	3
Appliquer les règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail.	19. Règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail.	2	19.1 Association entre des règles de sécurité et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail.	2

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve de connaissances pratiques comportant des questions relatives aux notions d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.
Déroulement de l'épreuve	L'épreuve comporte deux parties. La première se rapporte à l'hygiène et à la salubrité; elle correspond à 55 p. 100 de l'évaluation du module. La seconde a trait à la sécurité au travail et représente 45 p. cent de l'évaluation du module (éléments-critères 5.1, 8.1, 9.1, 17.1, 18.1 et 19.1). Ces deux parties peuvent être effectuées séparément. Types de questions suggérées pour l'évaluation synthèse de ce module : choix multiple, appariement, association multiple, à réponse courte fermée (à complètement) portant sur des mises en situation s'apparentant à celles du marché du travail. On pourra faire passer l'épreuve à l'ensemble des candidates et candidats simultanément. Elles et ils n'auront pas droit à l'utilisation de notes ou d'ouvrages de référence.
Durée de l'épreuve	2 heures
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait au contexte d'application des éléments de connaissances ou à leur interprétation.
Caractériser les principaux microorganismes associés à l'alimentation.	
Élément-critère 1.1 Différenciation des principaux types de microorganismes.	Les questions porteront sur les trois principaux types de microorganismes associés à l'alimentation.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.1 Différenciation des caractéristiques des microorganismes. Élément-critère 3.1 Distinction des facteurs de prolifération des microorganismes. Établir la relation entre les principaux facteurs de risques liés à l'hygiène, à la salubrité et à la sécurité et leurs effets possibles. Élément-critère 4.1 Énumération des facteurs de risques liés à l'hygiène et à la salubrité. Élément-critère 5.1 Énumération des facteurs de risques liés à la sécurité. Élément-critère 6.1 Détermination des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur les aliments.	Les questions porteront sur les caractéristiques, telles les signes de mauvaise qualité rendant les aliments douteux, les aliments (à faible quantité d'eau, très sucrés, etc.) visés par certains microorganismes, les microorganismes nuisibles ou pathogènes, etc. Les questions porteront sur les facteurs de prolifération des microorganismes : température, temps, eau, acidité, oxygène, ingrédients et additifs alimentaires. La candidate ou le candidat doit énumérer des facteurs de risques liés à l'hygiène et à la salubrité, tels que les causes microbiologiques, les causes chimiques, les corps étrangers, les insectes et les rongeurs. On suggère de formuler une question à réponse courte fermée. La candidate ou le candidat doit énumérer des facteurs de risques liés à la sécurité, et entre autres, ceux associés à l'environnement de travail et ceux reliés aux situations de travail. On suggère de formuler une question à réponse courte fermée. La candidate ou le candidat doit déterminer des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur les aliments.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 7.1 Détermination des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur la santé de la cliente ou du client. Élément-critère 8.1 Détermination des effets possibles des risques liés à sécurité sur le travail de la bouchère ou du boucher. Appliquer les règles personnelles d'hygiène et de sécurité. Élément-critère 9.1 Énumération des règles personnelles de sécurité. Élément-critère 10.1 Énumération des règles personnelles d'hygiène.	La candidate ou le candidat doit déterminer des effets possibles des risques liés à l'hygiène et à la salubrité sur la santé de la cliente ou du client. La candidate ou le candidat doit déterminer des effets possibles des risques liés à la sécurité sur le travail de la bouchère ou du boucher. Les questions porteront sur les règles personnelles de sécurité : intervention à la source, intervention entre la source du risque et la personne exposée, intervention auprès des personnes exposées. On suggère de formuler des questions à réponses courtes fermées. Les questions porteront sur les règles personnelles d'hygiène : propreté corporelle, tenue vestimentaire, lavage des mains, règles à suivre lorsque la bouchère ou le boucher a une blessure ou une maladie. On suggère de formuler des questions à réponses courtes fermées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'utilisation de la matière première. Élément-critère 11.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et la manipulation de la matière première. Élément-critère 12.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et le traitement de la matière première. Élément-critère 13.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et l'entreposage de la matière première. Élément-critère 14.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et la conservation de la matière première.	Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives à la manipulation de la matière première : comportements, contamination croisée, recommandations, etc. Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives au traitement de la matière première: effets de la cuisson sur la qualité des aliments, températures recommandées, effets de la congélation et de la décongélation, façons de décongeler les aliments, etc. Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives à l'entreposage de la matière : rotation, entreposage par groupes de familles, dates de péremption, coupes de boeuf emballées sous vide, dispositions recommandées, température, etc. Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives à la conservation de la matière première : température, durée, conditions particulières, etc.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Relier l'application des règles d'hygiène et de salubrité à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail. Élément-critère 15.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et les techniques de nettoyage et de désinfection. Élément-critère 16.1 Association entre des règles d'hygiène et de salubrité et l'entretien de l'outillage et de l'équipement et le maintien de la propreté de l'aire de travail. Appliquer les règles de sécurité relatives à l'exécution du travail. Élément-critère 17.1 Respect des règles de sécurité relatives aux méthodes de travail et à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.	Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives aux techniques de nettoyage et de désinfection : définitions des termes «nettoyage» et «désinfection», choix des produits, utilisation des produits, étapes de lavage et de désinfection, procédés ou méthodes de travail, règles à suivre, efficacité des étapes de lavage et de désinfection, etc. Les questions porteront sur les règles d'hygiène et de salubrité relatives à l'entretien de l'outillage et de l'équipement et au maintien de la propreté de l'aire de travail : fréquence du nettoyage et de la désinfection, outils tombés par terre, manipulation des déchets, etc. Les questions porteront sur les règles de sécurité relatives aux méthodes de travail et à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement : manipulation des couteaux et autres outils, utilisation des appareils, procédés ou méthodes de travail propres à chaque appareil (postures, gestes, environnement, vêtements, etc.), port d'équipement de protection individuelle (tête, membres supérieurs et inférieurs, tronc, etc.), protecteurs reliés aux appareils, dispositifs de sécurité, etc.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

6 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400423

N° ET TITRE DU MODULE : 2 - HYGIÈNE, SALUBRITÉ ET SÉCURITÉ

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 18.1 Respect des règles de sécurité relatives à la manutention de charges. Appliquer les règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et de l'aire de travail. Élément-critère 19.1 Respect des règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail. Seuil de réussite	Les questions porteront sur les règles de sécurité relatives à la manutention de charges: procédés ou méthodes de travail (postures, gestes, etc.), absence d'obstacles, etc. Les questions porteront sur les règles de sécurité relatives à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail : fiches signalétiques, étiquettes des produits utilisés (pictogrammes, mode d'emploi, etc.), équipement de protection individuelle (lunettes protectrices, gants imperméables, etc.), manipulation des produits, etc. 70 p. 100, soit 40 sur 55 pour la partie «hygiène et salubrité» et 30 sur 45 pour la partie «sécurité».

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400432

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COUPES

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400432

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COUPES

COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer des techniques liées à la préparation des coupes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Préparer l'équipement.	20	35	• Assemblage des accessoires sur les appareils. • Réglages et ajustements. • Vérifications complètes.	P
Affûter des couteaux.	10	20	• Modes d'utilisation : • de l'aiguiseur; • du fusil. • Absence de morfil. • Critères de qualité relatifs au taillant. • Règles d'hygiène et de salubrité.	P
Effectuer des opérations de désossage.	25	15	• Précision de la coupe. • Parage. • Récupération de la viande.	P
Effectuer des opérations de tranchage.	25	10	• Mode de fonctionnement des appareils. • Épaisseurs.	P
Effectuer des opérations complémentaires : - hacher; - attendrir; - barder; - ficeler.	10	10	• Produits hachés, attendris et bardés. • Qualité du ficelage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 3

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400432

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COUPES

COMPORTEMENT ATTENDU : Appliquer des techniques liées à la préparation des coupes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entretenir le poste de travail.	10	10	• Techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400432
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>3 - TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COUPES</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Appliquer des techniques liées à la préparation des coupes</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer l'équipement.	PS	1. Assemblage et vérification des accessoires sur la scie à viande.	25	1.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur la scie à viande.	5
				1.2 A assemblé correctement les accessoires sur la scie à viande.	10
				1.3 A vérifié l'assemblage et le bon fonctionnement de la scie à viande.	10
		2. Assemblage et vérification des accessoires sur les appareils.	10	2.1 A assemblé correctement et vérifié l'assemblage et le bon fonctionnement des appareils désignés.	10
Affûter des couteaux.	PS	3. Modes d'utilisation : - de l'aiguiseur; - du fusil.	8	3.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation de l'aiguiseur.	4
				3.2 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation du fusil.	4
		4. Critères de qualité relatifs au taillant.	9	4.1 A respecté les critères de qualité relatifs au taillant.	6
				4.2 A obtenu le tranchant désiré.	3

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400432
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>3 - TECHNIQUES DE PRÉPARATION DES COUPES</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Appliquer des techniques liées à la préparation des coupes</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer des opérations de désossage.	PT	5. Règles d'hygiène et de salubrité.	3	5.1 A lavé et désinfecté le couteau après l'affûtage.	3
		6. Précision de la coupe.	5	6.1 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	5
		7. Parage.	5	7.1 A effectué un parage correct et complet.	5
		8. Récupération de la viande.	5	8.1 Récupération maximale de la viande.	5
Effectuer des opérations de tranchage.	PS	9. Mode de fonctionnement des appareils.	10	9.1 A appliqué la technique de travail recommandée.	10
Effectuer des opérations complémentaires : • hacher; • attendrir; • barder et ficeler.	PT	10. Qualité du ficelage.	10	10.1 A ficelé la pièce avec une tension égale.	5
				10.2 A ficelé la pièce en disposant les cordes de façon symétrique.	5
Entretenir le poste de travail.	PS	11. Techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien.	10	11.1 A nettoyé et désinfecté son poste de travail selon la méthode appropriée.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400451

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400451

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

INTENTION POURSUIVIE : Adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Information - S'informer sur les qualités professionnelles appréciées dans le métier. - Inventorier les principales règles de conduite du métier.	30	25	Prend connaissance, seule, seul ou en groupe, des renseignements.
PHASE 2 : Participation - Participer à des simulations illustrant des situations de travail en boucherie et tenter d'adopter les attitudes ou les comportements professionnels adaptés à la situation. - Participer à une discussion de groupe où l'on fera ressortir les attitudes et les comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation. - Discuter de l'importance de l'évolution personnelle dans le métier. - Réfléchir sur ses comportements et ses habitudes par rapport aux principales règles de conduite du métier et sur des moyens de les améliorer.	40	30	- Donne son opinion sur la nécessité et l'utilité d'adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels. - Participe aux activités proposées.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

INTENTION POURSUIVIE : Adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels

Code : 400451

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 3 : Autoévaluation - Évaluer ses propres attitudes, habitudes et comportements par rapport aux exigences du métier. - Faire état, au moyen d'une grille, des résultats de son autoévaluation.	30	45	- Remplit une grille d'autoévaluation qui traite : - des attitudes manifestées au moment d'accomplir ses tâches au début et à la fin des apprentissages du module; - de son comportement par rapport aux règles de conduite du métier; - des améliorations obtenues et des points qui restent à corriger. - Accepte de comparer son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

INTENTION POURSUIVIE : Adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels

Code : 400451

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :			
1. Prend connaissance, seule, seul ou en groupe, des renseignements.	25	1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins sept qualités professionnelles appréciées dans le métier.	15
		1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins quatre règles de conduite du métier de bouchère ou de boucher.	10
PHASE 2 :			
2. Donne son opinion sur la nécessité et l'utilité d'adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels.	25	2.1 Tente d'adopter des attitudes ou des comportements professionnels adaptés aux simulations illustrant des situations de travail en boucherie.	10
		2.2 Fait part des attitudes et des comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation.	10
		2.3 Fournit au moins un élément relatif à l'importance de l'évolution personnelle dans le métier.	5
3. Participe aux activités proposées.	5	3.1 Respecte les consignes reçues à l'occasion des mises en situation.	5

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

INTENTION POURSUIVIE : Adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels

Code : 400451

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 3 :			
4. Remplit une grille d'autoévaluation.	35	4.1 Évalue ses attitudes, habitudes et comportements au moment d'accomplir ses tâches au début et à la fin des apprentissages du module.	20
		4.2 Décrit les améliorations obtenues et les points qui restent à corriger.	15
5. Accepte de comparer son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant.	10	5.1 Fait preuve de souplesse et de réceptivité au moment de la comparaison de son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant.	10

1 / 4

Code : 400451

Il sera important, au cours de cette activité, d'indiquer clairement aux candidates et aux candidats la nature des données qu'elles et qu'ils devront recueillir. Quels que soient le support et la forme utilisés pour consigner les données, le jugement ne devra pas porter comme tel sur la précision, la qualité ou la présentation des données recueillies mais plutôt sur le fait que les candidates et les candidats ont pris la peine de colliger une quantité suffisante de données pertinentes aux sujets à traiter et de les organiser de manière à pouvoir les utiliser au cours de simulations et d'une discussion de groupe. À la fin du module, l'enseignante ou l'enseignant devra, au besoin, fournir une rétroaction aux élèves qui auraient des perceptions erronées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400451

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Prend connaissance, seule, seul ou en groupe, des renseignements. Élément-critère 1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins sept qualités professionnelles appréciées dans le métier. Élément-critère 1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins quatre règles de conduite du métier de bouchère ou de boucher. <u>PHASE 2</u> Donne son opinion sur la nécessité et l'utilité d'adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels.	On s'attend à ce que les données recueillies fournissent un nombre minimal d'indications cohérentes sur au moins sept qualités professionnelles appréciées dans le métier. Les candidates et les candidats pourront sélectionner plusieurs sujets relatifs aux règles de conduite du métier de bouchère ou de boucher. On s'attend à ce que les données recueillies fournissent des éléments significatifs d'information sur au moins quatre d'entre elles. On discutera des attitudes et des comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation. On traitera également de l'importance de l'évolution personnelle dans le métier. Cette discussion de groupe se fera à la lumière des qualités professionnelles et des règles de conduite appréciées dans le métier. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse des perceptions des candidates ou des candidats mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient ouvertement prononcés sur les sujets abordés, en amenant à l'appui de leurs opinions des arguments pertinents (qui tiennent compte des données recueillies précédemment).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400451

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Items	Remarques
Élément-critère 2.1 Tente d'adopter des attitudes ou des comportements professionnels adaptés aux simulations illustrant des situations de travail en boucherie. Élément-critère 2.2 Fait part des attitudes et des comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation. Élément-critère 2.3 Fournit au moins un élément relatif à l'importance de l'évolution personnelle dans le métier. Participe aux activités proposées. Élément-critère 3.1 Respecte les consignes reçues à l'occasion des mises en situation.	Au cours de simulations illustrant des situations de travail en boucherie, les candidates et les candidats devront tenter d'adopter des attitudes ou des comportements professionnels adaptés à la situation. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse des attitudes ou des comportements des candidates et des candidats mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils aient participé et tenté d'adopter les attitudes et les comportements appropriés. On s'attend à ce que les candidates et les candidats fassent part des attitudes et des comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leur perception, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient prononcés, en s'appuyant sur des arguments pertinents (qui tiennent compte des données recueillies précédemment). On s'attend à ce que les candidates et les candidats fournissent au moins un élément concernant l'importance de l'évolution personnelle dans le métier. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leur perception de l'évolution personnelle, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils aient amené à l'appui de leurs perceptions des exemples pertinents. On s'attend à ce que les candidates et les candidats respectent les consignes reçues relativement aux activités proposées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400451

N° ET TITRE DU MODULE : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Items	Remarques
<u>PHASE 3</u> Remplit une grille d'autoévaluation. Élément-critère 4.1 Évalue ses attitudes, habitudes et comportements au moment d'accomplir ses tâches au début et à la fin des apprentissages du module. Élément-critère 4.2 Décrit les améliorations obtenues et les points qui restent à corriger. Accepte de comparer son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant. Élément-critère 5.1 Fait preuve de souplesse et de réceptivité au moment de la comparaison de son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant. Règle de verdict	À la lumière des qualités professionnelles et des principales règles de conduites appréciées dans le métier, on s'attend à ce que les candidates et les candidats évaluent leurs attitudes, habitudes et comportements au moment d'accomplir les tâches au début et à la fin des apprentissages du module. Le jugement ne devra pas comme tel porter sur l'évaluation de leurs attitudes, habitudes et comportements. On s'assurera plutôt que les candidates et les candidats aient pris la peine d'y inclure tous les éléments demandés. On s'attend à ce que les candidates et les candidats décrivent les améliorations obtenues et les points qui restent à corriger. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leur perception, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils aient fait une réflexion personnelle et rempli la grille d'autoévaluation. On s'attend à ce que les candidates et les candidats fassent preuve de souplesse et de réceptivité au moment de la comparaison de leur autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant. Réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 1.2, 2.2, 4.1 et 4.2.

GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION

Titre du programme : Boucherie

Titre du module : 4 - ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

Code du programme : 5174

Code du module : 400451

Nom de la candidate

ou du candidat : _____

Code

permanent : _____

École : _____

Date : _____

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
1 : Information	1. Prend connaissance, seule, seul ou en groupe, des renseignements. 1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins sept qualités professionnelles appréciées dans le métier. <input data-bbox="1307 721 1357 754" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 721 1455 754" type="checkbox"/> 1.2 Fournit des éléments d'information sur au moins quatre règles de conduite du métier de bouchère ou de boucher. <input data-bbox="1307 837 1357 870" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 837 1455 870" type="checkbox"/>		
2 : Participation	2. Donne son opinion sur la nécessité et l'utilité d'adopter des attitudes, des habitudes et des comportements professionnels. 2.1 Tente d'adopter des attitudes ou des comportements professionnels adaptés aux simulations illustrant des situations de travail en boucherie. <input data-bbox="1307 1106 1357 1139" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 1106 1455 1139" type="checkbox"/> 2.2 Fait part des attitudes et des comportements corrects ou à améliorer observés au cours des mises en situation. <input data-bbox="1307 1222 1357 1255" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 1222 1455 1255" type="checkbox"/> 2.3 Fournit au moins un élément de l'importance de l'évolution personnelle dans le métier. <input data-bbox="1307 1338 1357 1371" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 1338 1455 1371" type="checkbox"/> 3. Participe aux activités proposées. 3.1 Respecte les consignes reçues à l'occasion des mises en situation. <input data-bbox="1307 1578 1357 1612" type="checkbox"/> <input data-bbox="1404 1578 1455 1612" type="checkbox"/>		

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
3 : Autoévaluation	4. Remplit une grille d'autoévaluation.		
	4.1 Évalue ses attitudes, habitudes et comportements au moment d'accomplir ses tâches au début et à la fin des apprentissages du module.	☐	☐
	4.2 Décrit les améliorations obtenues et les points qui restent à corriger.	☐	☐
	5. Accepte de comparer son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant.		
	5.1 Fait preuve de souplesse et de réceptivité au moment de la comparaison de son autoévaluation avec l'évaluation de l'enseignante ou de l'enseignant.	☐	☐

Règle de verdict : réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 1.2, 2.2, 4.1 et 4.2.

Réussite : ☐ Échec : ☐ Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer le débitage des viandes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Situer les principaux os : • du boeuf; • du porc et de l'agneau.	6	9	• Principaux os de l'avant et de l'arrière de boeuf. • Détermination de leur emplacement.	C/P
Associer les principales articulations aux os du boeuf, du porc et de l'agneau.	1	5	• Principales articulations. • Localisation des principales articulations en fonction des os du boeuf.	C/P
Distinguer les coupes de débitage : • du boeuf; • du veau; • du porc; • de l'agneau.	20	10	• Identification des coupes en fonction : • de l'espèce animale; • de l'emplacement des coupes.	P
Organiser le travail.	2	-	• Planification du travail. • Choix de l'outillage et de l'équipement. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Appliquer les techniques de découpe : • de l'avant de boeuf; • de l'arrière de boeuf; • des carcasses de veau, de porc et d'agneau.	53	56	• Application des techniques de découpe. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des points de repère. • Conformité des pièces débitées aux exigences.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 5

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer le débitage des viandes

Code : 400463

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entreposer les pièces débitées.	3	10	• Choix du mode de rangement des pièces débitées • Entreposage approprié en fonction des besoins : • de conservation; • de rotation des stocks; • d'utilisation.	P
Entretenir le poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Effectuer le débitage des viandes.	-	10	• Application des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400463
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>5 - DÉBITAGE</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 15
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer le débitage des viandes</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Situer les principaux os et les principales articulations du boeuf.	C	1. Identification des principaux os et des principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf.	7	1.1 A identifié les principaux os et les principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf.	7
		2. Détermination de leur emplacement.	7	2.1 A localisé les principaux os et les principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf.	7
Appliquer les techniques de découpe : • de l'avant de boeuf; • de l'arrière de boeuf.	PS	3. Application des techniques de découpe.	38	3.1 A effectué des tracés conformes aux consignes (avant de boeuf).	16
				3.2 A effectué des tracés conformes aux consignes (arrière de boeuf).	16
				3.3 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées (avant de boeuf).	3
				3.4 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées (arrière de boeuf).	3

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400463
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>5 - DÉBITAGE</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 15
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer le débitage des viandes</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Distinguer les coupes de débitage du boeuf.	PS	4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	4	4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée (avant de boeuf).	2
				4.2 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée (arrière de boeuf).	2
		5. Respect des points de repère.	8	5.1 A respecté les points de repère (avant de boeuf).	4
				5.2 A respecté les points de repère (arrière de boeuf).	4
		6. Conformité des pièces débitées aux exigences.	6	6.1 A obtenu les coupes de débitage prévues (avant de boeuf).	3
				6.2 A obtenu les coupes de débitage prévues (arrière de boeuf).	3
		7. Identification des coupes.	10	7.1 A identifié les coupes effectuées (avant de boeuf).	5
				7.2 A identifié les coupes effectuées (arrière de boeuf).	5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

3 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE **Durée de l'épreuve :** 1 h 15

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer le débitage des viandes

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Entreposer les pièces débitées.	PS	8. Entreposage en fonction des besoins : • de conservation; • de rotation des stocks; • d'utilisation.	10	8.1 A entreposé les pièces débitées selon les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	10
Effectuer le débitage des viandes.	PS	9. Application des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10	9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. 9.2 A appliqué les règles de sécurité.	5 5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve pratique consistant à 1) nommer et localiser les principaux os du boeuf; 2) débiter un quartier avant et un quartier arrière de boeuf et 3) entreposer les pièces débitées. Nous avons choisi le débitage de deux quartiers de boeuf parce qu'une épreuve portant sur une carcasse de veau, de porc ou d'agneau n'aurait pas permis une mesure significative des apprentissages. De plus, nous sommes conscients que sur le marché du travail et dans les centres de formation, après le débitage, on procède généralement à la transformation de pièces. Toutefois, aux fins de l'évaluation, nous demandons aux candidates et aux candidats d'entreposer leurs pièces. De plus, nous avons fait le choix en début de formation d'accorder des points pour l'hygiène et la sécurité. En fin de formation, nous considérerons que ces comportements seront intégrés. C'est pourquoi nous ferons alors intervenir une règle de verdict.
Déroulement de l'épreuve	Dans un premier temps, en classe, les candidates et les candidats nomment les principaux os. Ensuite, en atelier, elles et ils localisent les principaux os, appliquent les techniques de découpe et entreposent les pièces obtenues. Pour le débitage, l'épreuve ne pourra être passée par plus de deux candidates ou candidats à la fois et elle pourra être répartie sur deux sessions (avant et arrière de boeuf). Les coupes obtenues du débitage de l'avant sont : la poitrine, la côte, le jarret, la pointe de poitrine, l'épaule, l'os de l'épaule, le haut-côté et le collier. Celles obtenues du débitage de l'arrière sont : le flanc, la longe, la surlonge, la pointe de surlonge, la ronde et le jarret. Les candidates et les candidats auront à leur disposition: - l'outillage et l'équipement nécessaires; - la matière première (un quartier avant et un quartier arrière de boeuf); - l'équipement de protection individuelle.
Durée de l'épreuve	1 h 15 approximativement répartie comme suit: - 5 minutes pour identifier les principaux os et articulations; - 70 minutes pour localiser les principaux os et articulations, appliquer les techniques de découpe et entreposer les pièces débitées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères Situer les principaux os et les principales articulations du boeuf. Élément-critère 1.1 A identifié les principaux os et les principales articulations de l'avant et l'arrière de boeuf. Élément-critère 2.1 A localisé les principaux os et les principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf.	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. On attribuera un échec à celle ou celui qui dépasse de 15 minutes le temps accordé pour l'épreuve. Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats. On s'attend à ce que les candidates et candidats nomment les principaux os et les principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf, à partir d'un schéma anatomique de l'avant et de l'arrière de boeuf. Les candidates et candidats doivent inscrire correctement les noms des principaux os et, dans les cas des vertèbres, préciser aussi le nombre (sauf pour les vertèbres coccygiennes dont le nombre peut varier d'une pièce à l'autre). Le schéma anatomique pourrait être une fiche de travail incluse dans le cahier de la candidate ou du candidat. Cet élément-critère est observé avant que les candidates et les candidats appliquent les techniques de découpe. On ne tolérera pas plus de cinq erreurs (possibilité de 19 réponses environ, dont quatre articulations) à cet égard. En présence de l'examinatrice ou de l'examineur, la candidate ou le candidat doit localiser (en montrant du doigt) les principaux os et les principales articulations de l'avant et de l'arrière de boeuf (questionnaire oral). L'examinatrice ou l'examineur doit choisir huit os ou vertèbres (quatre dans l'avant et quatre dans l'arrière) et deux articulations (une dans chaque quartier). On ne tolérera pas plus d'un manquement à cet égard.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Appliquer les techniques de découpe : • de l'avant de boeuf; • de l'arrière de boeuf. Élément-critère 3.1 A effectué des tracés conformes aux consignes (avant de boeuf). Élément-critère 3.2 A effectué des tracés conformes aux consignes (arrière de boeuf). Élément-critère 3.3 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées (avant de boeuf). Élément-critère 3.4 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées (arrière de boeuf).	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent des tracés conformes aux consignes et à l'enseignement reçu. Elles ou ils effectuent leurs tracés en marquant avec un ruban ou en faisant une légère incision avec le couteau. Afin d'éviter des pertes majeures, il est très important pour l'examinatrice ou l'examineur de vérifier ces tracés avant la découpe. Tolérance : 1,25 cm (½ po) par rapport à l'emplacement véritable et aucune erreur grave dans le cas des commissures ou articulations. Ainsi, une erreur grave serait un tracé de 1,25 cm à côté de l'emplacement véritable au moment de l'enlèvement de la pointe de surlonge alors qu'une erreur de plus de 1,25 cm pourrait être acceptable au moment de la coupe de la poitrine et de la côte; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Voir 3.1. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques, procédures ou méthodes recommandées pour la découpe de l'avant de boeuf. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur sera attentive ou attentif à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Voir 3.3.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée (avant de boeuf).	Les candidates et candidats devront respecter la technique recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (couteau à désosser, couteau à trancher, scie manuelle et scie électrique, etc.). Cette observation aura lieu au cours du débitage de l'avant de boeuf. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 4.2 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée (arrière de boeuf).	Voir 4.1.
Élément-critère 5.1 A respecté les points de repère (avant de boeuf).	On s'attend à ce que les candidates et candidats exécutent l'opération avec précision, c'est-à-dire qu'elles et ils ne dévient pas des tracés (points de repère) initiaux de plus de 1,25 cm (½ po). Cette observation se fait au cours de l'opération de découpe.
Élément-critère 5.2 A respecté les points de repère (arrière de boeuf).	Voir 5.1.
Élément-critère 6.1 A obtenu les coupes de débitage prévues (avant de boeuf).	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes de débitage, entre autres la netteté des coupes, la forme rectangulaire, l'angle de la coupe, etc. Cet élément est observé à la suite du débitage. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 6.2 A obtenu les coupes de débitage prévues (arrière de boeuf).	Voir 6.1.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Distinguer les coupes de débitage du boeuf. Élément-critère 7.1 A identifié les coupes réalisées (avant de boeuf). Élément-critère 7.2 A identifié les coupes réalisées (arrière de boeuf). Entreposer les pièces débitées. Élément-critère 8.1 A entreposé les pièces débitées selon les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	On s'attend à ce que les candidates et candidats nomment les coupes de débitage de l'avant. Cette vérification se fait à la fin de l'épreuve. Pour ce faire, l'examinatrice ou l'examineur utilise les pièces que la candidate ou le candidat a obtenues. On ne tolérera pas plus d'un manquement à cet égard. Voir 7.1. Les candidates et candidats doivent entreposer les pièces débitées selon les techniques, procédures ou méthodes recommandées (sur arbre à viande, tablettes, plateaux, papier pêche, sur les os ou le gras, identification de pièces, etc.) et en fonction des besoins: conservation, rotation des stocks, utilisation, etc. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

6 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400463

N° ET TITRE DU MODULE : 5 - DÉBITAGE

Éléments-critères	Remarques
Effectuer le débitage des viandes. Élément-critère 9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. Élément-critère 9.2 A appliqué les règles de sécurité. Seuil de réussite Règle de verdict	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles d'hygiène et de salubrité. Plusieurs éléments peuvent être considérés ici; nous en avons retenus certains : enlèvement des bijoux, bagues et montre avant de manipuler la viande; port de la résille; lavage et désinfection des mains en entrant dans l'atelier; apparence soignée (frais rasé, vêtements de travail propres, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité au cours de la préparation des coupes, de l'utilisation de l'outillage et de l'équipement et de la manutention des charges (ex. : port de l'équipement de protection individuelle; rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé; etc.). De plus, en cas d'irrespect majeur des règles de santé et de sécurité, nous avons établi une règle de verdict. Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. 85 p. 100 Le respect des règles de santé et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. L'examinatrice ou l'examineur verra à se doter de moyens de contrôle et de surveillance. Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité du candidat ou de la candidate et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie
N° et titre du module : 5 - DÉBITAGE
Code du programme : 5174

Code du module : 400463

**Nom de la candidate
ou du candidat :** _____

Code permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation	
	OUI NON		
Situier les principaux os et les principales articulations du boeuf.	1. Identification des principaux os et des principales articulations de l'avant et l'arrière de boeuf.		
	1.1 A identifié les principaux os et les principales articulations de l'avant et l'arrière de boeuf. ☐ ☐	0	7
	Tolérance : 5 erreurs		
Appliquer les techniques de découpe de l'avant de boeuf.	2. Détermination de leur emplacement.		
	2.1 A localisé les principaux os et les principales articulations :		0 7
	- os de l'avant (4)	☐	☐
	- os de l'arrière (4)	☐	☐
	- articulations de l'avant (1) - articulations de l'arrière (1)	☐ ☐	☐ ☐
	Tolérance : 1 erreur <u>AVANT DE BOEUF</u>		
	3. Application des techniques de découpe.		
	3.1 A effectué des tracés conformes aux consignes. ☐ ☐	0	16
	3.3 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées. ☐ ☐	0	3
	☐ Point de vérification en présence de l'examinatrice ou de l'examineur.		
	4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.		
	4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée. ☐ ☐	0	2

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Distinguer les coupes de débitage de l'avant de boeuf. Appliquer les techniques de découpe de l'arrière de boeuf.	OUI NON	
	5. Respect des points de repère. 5.1 A respecté les points de repère. ☐ ☐ Tolérance : 1,25 cm (½ po) par rapport aux tracés initiaux	0 4
	6. Conformité des pièces débitées aux exigences. 6.1 A obtenu les coupes de débitage prévues (netteté, forme, angle). ☐ ☐	0 3
	7. Identification des coupes. 7.1 A identifié les coupes. ☐ ☐	0 5
	<u>ARRIÈRE DE BOEUF</u>	
	3. Application des techniques de découpe. 3.2 A effectué des tracés conformes aux consignes. ☐ ☐	0 16
	3.4 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées. ☐ ☐	0 3
	☐ Point de vérification en présence de l'examinatrice ou de l'examineur.	
	4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement. 4.2 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée. ☐ ☐	0 2
	5. Respect des points de repère. 5.2 A respecté les points de repère. ☐ ☐ Tolérance : 1,25 cm (½ po) par rapport aux tracés initiaux	0 4
	6. Conformité des pièces débitées aux exigences. 6.2 A obtenu les coupes de débitage prévues (netteté, forme, angle). ☐ ☐	0 3

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON 7. Identification des coupes. 7.2 A identifié les coupes. ☐ ☐ Tolérance : 1 erreur 8. Entreposage en fonction des besoins : - de conservation; - de rotation des stocks; - d'utilisation. 8.1 A entreposé les pièces débitées selon les techniques, procédures ou méthodes recommandées. ☐ ☐ 9. Application des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. 9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité: - <u>au cours du débitage de l'avant et de l'entreposage des pièces</u> ☐ ☐ - enlèvement des bijoux, bagues et montre ☐ ☐ - port de la résille ☐ ☐ - lavage et désinfection des mains ☐ ☐ - apparence soignée (frais rasé, vêtements de travail, etc.) - <u>au cours du débitage de l'arrière et de l'entreposage des pièces</u> ☐ ☐ - enlèvement des bijoux, bagues et montre ☐ ☐ - port de la résille ☐ ☐ - lavage et désinfection des mains - apparence soignée (frais rasé, vêtements de travail, etc.) 9.2 A appliqué les règles de sécurité: - <u>au cours du débitage de l'avant et de l'entreposage des pièces</u> ☐ ☐ - préparation des coupes ☐ ☐ - utilisation de l'outillage et de l'équipement ☐ ☐ - manutention de charge - <u>au cours du débitage de l'arrière et de l'entreposage des pièces</u> ☐ ☐ - préparation des coupes ☐ ☐ - utilisation de l'outillage et de l'équipement - manutention de charge	0 5 0 10 0 5 0 5

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON Identifier et localiser les os et les articulations : - Début ____ h ____ - Fin ____ h ____ - Durée ____ h ____ Appliquer les techniques de découpe, distinguer les coupes et les entreposer : - Avant de boeuf: - Début ____ h ____ - Fin ____ h ____ - Durée ____ h ____ - Arrière de boeuf: - Début ____ h ____ - Fin ____ h ____ - Durée ____ h ____ <i>Durée totale :</i> ____ h ____ Règle de verdict : Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité du candidat ou de la candidate et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, entraînera un échec.	

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

1. La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encercler les points alloués.
2. Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
3. Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des opérations courantes de gestion

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Dresser l'inventaire.	8	-	- Utilisation des outils de gestion relatifs à l'inventaire. - Respect de la méthode en vigueur. - Exactitude des données inscrites.	P
Planifier les achats.	18	15	- Détermination des achats en fonction : - de l'inventaire; - des prévisions de vente. - Évaluation des quantités nécessaires. - Choix des fournisseurs.	P
Commander des marchandises.	8	-	- Respect des procédures d'achat : - commandes par téléphone; - commandes à partir de formulaires. - Communication des renseignements.	P
Recevoir des marchandises.	20	30	- Contrôle : - de la conformité de la marchandise reçue selon la commande; - de la quantité et du poids; - de la qualité de la marchandise. - Vérification de la facture.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 6

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des opérations courantes de gestion

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entreposer les marchandises.	6	25	• Entreposage de la marchandise en fonction : • de la nature du produit; • de la rotation des stocks; • du procédé de conservation. • Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	P
Calculer le prix de revient et le prix de vente.	30	30	• Application des formules. • Exactitude des calculs.	P
Effectuer des opérations courantes de caisse.	10	-	• Présence du matériel et du fonds de caisse. • Respect du mode de fonctionnement de la caisse. • Exactitude des données inscrites : • à la caisse; • sur les factures. • Respect des directives relatives aux modes de paiement. • Application des opérations de fermeture de caisse : • lecture de caisse; • rapport de caisse; • bordereau de dépôt.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 6

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400442
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>6 - GESTION</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 15
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer des opérations courantes de gestion</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Planifier les achats.	PS	1. Détermination des achats en fonction : • de l'inventaire; • des prévisions de vente.	15	1.1 A déterminé judicieusement les quantités de marchandises à acheter.	15
Recevoir des marchandises.	PS	2. Contrôle : • de la conformité de la marchandise reçue selon la commande; • de la quantité et du poids; • de la qualité de la marchandise.	25	2.1 S'est assurée ou assuré que la marchandise livrée était conforme à celle commandée. 2.2 A vérifié la quantité et le poids de la marchandise livrée. 2.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée.	10 10 5
Entreposer les marchandises.	PS	3. Vérification de la facture.	5	3.1 A fait une vérification complète de la facture.	5
		4. Entreposage de la marchandise en fonction : • de la nature du produit; • de la rotation des stocks; • du procédé de conservation.	15	4.1 A entreposé correctement la marchandise reçue.	15

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION **Durée de l'épreuve :** 1 h 15

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des opérations courantes de gestion

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Calculer le prix de revient et le prix de vente.	PS	5. Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10	5.1 A respecté les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10
		6. Calculs.	30	6.1 A effectué des calculs exacts à partir d'une fiche d'expertise.	15
				6.2 A déterminé, à partir de conditions particulières, des prix de revient et des prix de vente de produits.	15

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve pratique consistant à effectuer des opérations courantes de gestion dans des situations reflétant le marché du travail en boucherie. Cette épreuve comporte deux parties. La première se déroule en classe et la seconde en atelier : 1) les candidates et les candidats planifient les achats et calculent le prix de revient et le prix de vente de produits; 2) les candidates et les candidats reçoivent des marchandises et les entreposent.
Déroulement de l'épreuve	Les candidates et les candidats auront à leur disposition: - des renseignements écrits concernant l'inventaire, les ventes passées, les produits en réclame et la saison; - l'outillage et l'équipement nécessaires; - les marchandises et la facture d'achat; - une fiche d'expertise; - les formules de calcul de l'expertise; - calculatrice. Pour ce qui est de recevoir et d'entreposer des marchandises, l'épreuve ne pourra être passée par plus d'une candidate ou d'un candidat à la fois.
Durée de l'épreuve	1 h 15 approximativement répartie comme suit: - 45 minutes pour planifier les achats et calculer le prix de revient et le prix de vente; - 30 minutes pour recevoir et entreposer des marchandises.
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

Éléments-critères	Remarques
Planifier les achats. Élément-critère 1.1 A déterminé judicieusement les quantités de marchandises à acheter.	À partir d'une mise en situation, la candidate ou le candidat doit planifier des achats courants en boucherie selon des données concernant un inventaire et certains renseignements tels que les ventes passées, les produits en réclame et la saison; les candidates et candidats doivent déterminer judicieusement les quantités de marchandises à acheter. Ainsi, on s'attend à ce que les candidates et candidats prévoient les besoins hebdomadaires de matière première. Elles ou ils devront, à la demande de l'examinatrice ou de l'examineur, démontrer que la quantité de marchandise établie est appropriée et renvoie exactement aux besoins de l'entreprise. Ceci pourrait être vérifié à l'aide d'une fiche de travail incluse dans le cahier de la candidate ou du candidat. On ne tolérera aucune erreur entraînant des pertes monétaires importantes. Au moment de l'évaluation, et au choix de l'examinatrice ou de l'examineur, les marchandises livrées pourraient comporter une erreur importante correspondant à l'un des éléments-critères suivants 2.1, 2.2 ou 2.3.
Recevoir des marchandises. Élément-critère 2.1 S'est assurée ou assuré que la marchandise livrée était conforme à celle commandée.	En présence de l'examinatrice ou de l'examineur, les candidates ou les candidats doivent recevoir des marchandises (mise en situation ou en réalité). Ainsi, à partir de la facture d'achats, elles ou ils s'assurent que la marchandise livrée est conforme à celle commandée. Il s'agit essentiellement de la description des produits (ex.: facturé: longe de porc; livré: épaule de porc, coupe N.Y.). Cet élément est observé simultanément avec les deux prochains. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.2 A vérifié la quantité et le poids de la marchandise livrée.	En présence de l'examinatrice ou de l'examineur, les candidates et candidats vérifient la quantité et le poids de la marchandise livrée. Les candidates et candidats doivent vérifier la quantité de chacun des produits facturés alors que la vérification du poids (masse) de deux articles serait suffisante. L'examinatrice ou l'examineur s'assure en même temps de l'utilisation correcte de la balance. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 2.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée.	Selon les critères de qualité préalablement établis (aucun excès de gras, viandes emballées, dates de péremption, etc.), et en présence de l'examinatrice ou de l'examineur, les candidates et candidats vérifient la qualité de la marchandise livrée. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 3.1 A fait une vérification complète de la facture.	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent une vérification détaillée de la facture en s'assurant, entre autres, de l'exactitude des calculs (multiplications et additions). On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Entreposer les marchandises.	
Élément-critère 4.1 A entreposé correctement la marchandise reçue.	On s'attend à ce que les candidates et candidats entreposent correctement la marchandise reçue (réfrigération ou congélation, groupes de familles, disposition des produits cuits et crus, rotation, etc.). On ne tolérera aucune erreur entraînant des pertes de marchandises.
Élément-critère 5.1 A respecté les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les règles d'hygiène, de salubrité (contamination croisée, 10 cm du sol, entreposage rapide, etc.) et de sécurité (manipulation des crochets, manutention de charges, empilage de boîtes, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400442

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - GESTION

Éléments-critères	Remarques
Calculer le prix de revient et le prix de vente. Élément-critère 6.1 A effectué des calculs exacts à partir d'une fiche d'expertise. Élément-critère 6.2 A déterminé, à partir de conditions particulières, des prix de revient et des prix de vente de produits. Seuil de réussite	À partir d'une fiche d'expertise et des formules correspondantes, les candidates et candidats calculent le prix de revient et le prix de vente d'une quantité limitée de coupes de détail: par exemple, celles provenant d'une cuisse de boeuf, d'un bloc d'épaule, etc. La fiche d'expertise pourrait être une fiche de travail incluse dans le cahier du candidat. On tolérera une différence de quelques sous dans les données car certains résultats de calculs peuvent ne pas avoir été arrondis au moment de l'opération. On s'attend à ce que les candidates et candidats déterminent des prix de revient et des prix de vente de produits achetés ou vendus dans des conditions particulières. On entend par «conditions particulières», des produits achetés à la caisse et vendus à l'unité, des produits achetés ou vendus à rabais ou avec escompte (escompte de volume «1 pour 0.39 \$, 3 pour 1 \$», prime «13 à la douzaine», escompte pour paiement rapide : net 30 jours, 2 p. cent d'escompte si payé avant 10 jours), etc. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. 85 p. 100

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie
 N° et titre du module : 6 - GESTION
 Code du programme : 5174

Code du module : 400442

Nom de la candidate
 ou du candidat : _____

Code
 permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation	
	OUI NON		
Planifier les achats.	1. Détermination des achats en fonction : • de l'inventaire; • des prévisions de vente.		
	1.1 A déterminé judicieusement les quantités de marchandises à acheter. ☐ ☐	0	15
	Tolérance : aucune perte monétaire importante		
Recevoir des marchandises.	2. Contrôle : • de la conformité de la marchandise reçue selon la commande; • de la quantité et du poids; • de la qualité de la marchandise.		
	2.1 S'est assurée ou assuré que la marchandise livrée était conforme à celle commandée. ☐ ☐	0	10
	2.2 A vérifié la quantité et le poids de la marchandise livrée. ☐ ☐	0	10
	- quantité ☐ ☐ - poids (2 produits) ☐ ☐		
	2.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée. ☐ ☐	0	5
	3. Vérification de la facture.		
	3.1 A fait une vérification complète de la facture. ☐ ☐	0	5
Entreposer les marchandises.	4. Entreposage de la marchandise en fonction : • de la nature du produit; • de la rotation des stocks; • du procédé de conservation.		
	4.1 A entreposé correctement la marchandise reçue. ☐ ☐	0	15

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Calculer le prix de revient et le prix de vente.	OUI NON	
	5. Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. 5.1 A respecté les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - hygiène et salubrité ☐ ☐ - sécurité ☐ ☐	0 10
	6. Calculs. 6.1 A effectué des calculs exacts à partir d'une fiche d'expertise. ☐ ☐ 6.2 A déterminé, à partir de conditions particulières, des prix de revient et des prix de vente de produits. ☐ ☐	0 15 0 15

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

1. La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encrer les points alloués.
2. Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
3. Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de boeuf.	2	10	• Modes de cuisson. • Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes.	C
Caractériser les coupes de détail de l'avant de boeuf.	13	10	• Identification des coupes de détail de l'avant de boeuf. • Définition de leurs caractéristiques. • Détermination de leur emplacement.	C
Organiser le travail.	2	-	• Planification du travail. • Choix de l'outillage et de l'équipement. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	C
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • boeuf haché.	58	50	• Application des techniques de coupe. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des points de repère, le cas échéant. • Conformité des coupes obtenues avec les exigences. • Qualité, parage et ficelage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 7

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'avant de boeuf.	10	10	• Choix des emballages en fonction : • des coupes; • des quantités; • des modes de conservation. • Application des techniques d'emballage. • Utilisation : • de l'équipement; • des instruments de mesure. • Présentation des coupes. • Respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P
Entretenir le poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf.	-	20	• Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400478
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de boeuf.	C	1 Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes.	10	1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes.	10
Caractériser les coupes de détail de l'avant de boeuf.	C	2. Identification des coupes de détail de l'avant de boeuf.	10	2.1 A identifié correctement des coupes de détail de l'avant de boeuf.	10
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • boeuf haché.	PS	3. Application des techniques de coupe.	23	3.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	16
				3.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	7
		4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	4	4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	4
		5. Qualité du parage et du ficelage.	18	5.1 A respecté les critères de qualité du parage.	10
				5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	8
		6. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	5	6.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400478
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'avant de boeuf.	PS	7. Emballage et présentation.	10	7.1 A emballé et présenté les coupes de détail adéquatement.	10
Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf.	PS	8. Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
				8.2 A appliqué les règles de sécurité.	5
		9. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	10	9.1 A manifesté le sens de l'organisation.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve consistant à 1) associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de boeuf, 2) identifier des coupes de détail de l'avant de boeuf, 3) préparer des coupes (rôti ficelés) et finalement 4) emballer et étiqueter les coupes de détail préparées. Les candidates et les candidats devront exécuter des coupes de détail avec l'une des trois coupes de débitage retenues, soit l'épaule, le haut-côté et la côte. L'épaule sera convertie en rôti de côtes croisées (attachés avec ficelle ou roulés, demis ou entiers). Le haut-côté sera préparé selon l'une des trois façons suivantes : 1) divisé en deux pour obtenir des rôti de demi-palette et des rôti de haut-côté désossés roulés, 2) rôti de bas de palette ainsi que l'oeil et la macreuse de palette ficelés, 3) rôti de palette semi-désossés. Toutefois, une partie ordinairement vendue en rôti devra être désossée afin de mesurer adéquatement les critères de qualité du parage (élément-critère 5.1). Finalement, la côte sera convertie en rôti de côtes ou de faux-filet. Ces coupes de détail permettent de mesurer la compétence de la candidate ou du candidat à préparer des coupes fréquemment demandées sur le marché du travail.
Déroulement de l'épreuve	Les candidates et les candidats auront à leur disposition : - l'outillage et l'équipement nécessaires; - la matière première (épaule, haut-côté ou côte, ficelle, matériel d'emballage, etc.); - l'équipement de protection individuelle.
Durée de l'épreuve	1 h 30 On ne pourra faire passer l'épreuve à plus de quatre candidates ou candidats à la fois. On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. On attribuera un échec à celle ou celui qui dépasse de 10 minutes le temps accordé pour l'épreuve.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de boeuf. Élément-critère 1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes. Caractériser les coupes de détail de l'avant de boeuf. Élément-critère 2.1 A identifié correctement des coupes de détail de l'avant de boeuf.	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats. On s'attend à ce que les candidates et candidats choisissent les modes de cuisson appropriés à différentes coupes de détail (idéalement dix) de l'avant de boeuf, à partir d'un questionnaire écrit objectif (choix de réponses, type appariement, vrai ou faux, etc.). Cet élément est exécuté en classe ou en atelier. On suggère de présenter ce questionnaire sous la forme d'une fiche de travail incluse dans le cahier de la candidate ou du candidat. Les candidates et candidats devront obtenir un résultat minimal de 8 sur 10 pour cet élément-critère. À partir d'un certain nombre de coupes de détail de l'avant de boeuf, on s'attend à ce que les candidates et candidats identifient dix coupes de détail. L'examinatrice ou l'examinateur déterminera dix coupes parmi la gamme de coupes offertes. Cet élément peut être évalué en atelier et l'on suggère de le présenter sous la forme d'une fiche de travail incluse dans le cahier de la candidate ou du candidat. On peut aussi utiliser des illustrations, comme des photographies, des diapositives, etc. Les candidates et candidats devront obtenir un résultat minimal de 8 sur 10 pour cet élément-critère.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • boeuf haché. Élément-critère 3.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées. Élément-critère 3.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles. Élément-critère 4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques, procédures ou méthodes recommandées, au cours de la préparation des coupes de détail. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur sera attentive ou attentif à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave (exemple : disposer les côtes dans le mauvais sens au moment de la préparation des rôtis de côtes croisées); l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que la coupe de détail est exécutée avec précision. Sera jugée satisfaisante, une pièce ne présentant pas d'entailles de plus de 2,5 cm de profondeur dans les muscles. Cette observation se fait avant que les candidates et candidats ficellent la pièce de viande. Les candidates et candidats devront respecter la technique recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (couteau à désosser, couteau à trancher, scie électrique, etc.). Cette observation a lieu au cours de la préparation des coupes de détail de l'avant de boeuf. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 5.1 A respecté les critères de qualité du parage.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du parage. Ainsi, elles et ils doivent récupérer le maximum de viande, c'est-à-dire voir à ce que les os soient bien parés et qu'il y ait une quantité minimale de viande comestible aux rebuts. De plus, les parures obtenues doivent contenir une quantité acceptable de gras en fonction de leur mise en marché (parures destinées à la préparation de boeuf haché maigre, par exemple). Le pourcentage de gras ne devra pas dépasser les normes établies par la loi. De même, les coupes de détail devront contenir un pourcentage de gras acceptable en fonction de leur mise en marché. Finalement, on s'attend à ce que les coupes de détail et les parures obtenues par les candidates et candidats ne comportent pas de souillures, tendons ou autres parties non comestibles. Cette vérification se fait à la fin de la préparation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Élément-critère 5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	L'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du ficelage (tension égale, disposition symétrique). On ne tolérera pas plus d'un manquement à cet égard.
Élément-critère 6.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	L'examinatrice ou l'examinateur doit vérifier la conformité des coupes de détail (netteté de la coupe, absence de sciures, forme, angle, etc.). Cet élément est observé à la fin de la préparation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'avant de boeuf.	
Élément-critère 7.1 A emballé et présenté les coupes de détail adéquatement.	On s'attend à ce que les candidates et candidats fassent un choix pertinent des emballages (grandeur, type d'emballage, tampons si nécessaires, etc.), respectent les techniques d'emballage, utilisent adéquatement la balance et finalement, respectent les règles de présentation (disposition des étiquettes et de la pièce dans le contenant, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf. Élément-critère 8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. Élément-critère 8.2 A appliqué les règles de sécurité. Élément-critère 9.1 A manifesté le sens de l'organisation. Seuil de réussite	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles d'hygiène et de salubrité. Plusieurs éléments peuvent être considérés ici; nous en avons retenus certains : enlèvement des bijoux, bagues et montre avant de manipuler la viande; port de la résille; lavage et désinfection des mains en entrant dans l'atelier; apparence soignée (frais rasé, vêtements de travail propres, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité au cours de la préparation des coupes et de l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (ex.: port de l'équipement de protection individuelle; rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé; etc.). En cas de manquement majeur aux règles de santé et de sécurité, nous avons retenu une règle de verdict. Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats manifestent le sens de l'organisation (table de travail dégagée, travail terminé au fur et à mesure, la candidate ou le candidat n'accumule pas de parures qui doivent être retravaillées, etc.). Cette observation se fait tout au long de l'opération. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. 85 p. 100

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

6 / 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400478

N° ET TITRE DU MODULE : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Éléments-critères	Remarques
Règle de verdict	Le respect des règles de santé et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. L'examinatrice ou l'examineur verra à se doter de moyens de contrôle et de surveillance. Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie

N° et titre du module : 7 - COUPES DE DÉTAIL DE L'AVANT DE BOEUF

Code du programme : 5174

Code du module : 400478

Nom de la candidate

ou du candidat : _____

Code

permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de boeuf.	OUI NON 1. Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes. 1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes. ☐ ☐ Tolérance : 2 erreurs sur 10.	0 10
Caractériser les coupes de détail de l'avant de boeuf.	2. Identification des coupes de détail de l'avant de boeuf. 2.1 A identifié correctement des coupes de détail de l'avant de boeuf. ☐ ☐ Tolérance : 2 erreurs sur 10. Temps pour associer les modes de cuisson aux coupes de détail et identifier des coupes de détail de l'avant de boeuf : ____ min	0 10
Préparer des coupes : . morceaux; . tranches; . cubes; . boeuf haché.	3. Application des techniques de coupe. 3.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées. ☐ ☐ 3.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles. ☐ ☐ Tolérance : entailles de 2,5 cm de profondeur. 4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement. 4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée. ☐ ☐	0 16 0 7 0 4

Objets d'évaluation	Observations et jugements		Notation	
		OUI	NON	
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'avant de boeuf.	5. Qualité du parage et du ficelage.			
	5.1 A respecté les critères de qualité du parage.			0 10
	- os et rebuts	☐	☐	
	- parures	☐	☐	
	- coupes de détail	☐	☐	
	5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.			0 8
	- tension égale	☐	☐	
	- disposition symétrique	☐	☐	
	Tolérance : 1 erreur.			
	6. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.			
Effectuer la coupe de détail de l'avant de boeuf.	6.1 A obtenu les coupes de détail prévues			0 5
	- netteté de la coupe	☐	☐	
	- absence de sciures	☐	☐	
	- forme correcte	☐	☐	
	- angle droit	☐	☐	
	7. Emballage et présentation.			
	7.1 A emballé et présenté les coupes de détail adéquatement.			0 10
	- choix pertinent des emballages	☐	☐	
	- respect des techniques d'emballage	☐	☐	
	- utilisation adéquate de la balance	☐	☐	
	- présentation esthétique	☐	☐	
	8. Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.			
	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.			0 5
	- enlèvement des bijoux, bagues et montre	☐	☐	
	- port de la résille	☐	☐	
	- lavage et désinfection des mains	☐	☐	
	- apparence soignée (frais rasé, vêtements de travail, etc.)	☐	☐	
	8.2 A appliqué les règles de sécurité:			0 5
	- lors de la préparation des coupes	☐	☐	
	- lors de l'utilisation de l'outillage et de l'équipement	☐	☐	

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON 9. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels. 9.1 A manifesté le sens de l'organisation. 0 10 - table de travail dégagée ☐ ☐ - travail terminé au fur et à mesure ☐ ☐ Temps pour préparer, emballer et étiqueter les coupes de détail de l'avant de boeuf : Début ____ h ____ Fin ____ h ____ Durée ____ h ____ <i>Durée totale de l'épreuve : ____ h ____</i> Coupe de débitage effectuée: _____ Règle de verdict : Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, entraînera un échec.	

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

- La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encrer les points alloués.
- Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
- Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRSCOMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place des produits dans les comptoirs

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Planifier le travail.	15	20	• Interprétation des directives. • Organisation du travail. • Planification de l'étalage en fonction : • des produits; • des quantités; • des prévisions de vente et des réclames; • des profits anticipés; • de l'espace disponible.	C
Approvisionner des comptoirs.	30	30	• Approvisionnement. • Contrôle de la qualité : • des produits; • de leur présentation; • de l'emballage et de l'étiquetage. • Normes gouvernementales : • température des comptoirs; • étiquetage des produits réemballés. • Utilisation de l'équipement.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 8

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la mise en place des produits dans les comptoirs

Code : 400522

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Agencer des produits.	40	50	• Disposition des produits en fonction : • de la planification établie; • de la rotation des stocks. • Présentation des comptoirs. • Affichage des prix. • Approvisionnement des comptoirs. • Maintien de l'ordre dans les comptoirs.	P
Entretenir les comptoirs et l'équipement.	15	-	• Entreposage des denrées périssables. • Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien. • Propreté des comptoirs. • Rangement de l'équipement et des produits.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400522
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la mise en place des produits dans les comptoirs</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Planifier le travail.	PT	1. Planification de l'étalage en fonction : • des produits; • des quantités; • des prévisions de vente et des réclames; • des profits anticipés; • de l'espace disponible.	20	1.1 A fait une planification judicieuse de l'étalage.	20
Approvisionner des comptoirs.	PS	2. Contrôle de la qualité : • des produits; • de leur présentation; • de l'emballage et de l'étiquetage.	10	2.1 A effectué un contrôle constant de la qualité.	10
		3. Normes gouvernementales : • température des comptoirs; • étiquetage des produits réemballés.	20	3.1 S'est assurée ou assuré de la bonne température des comptoirs.	10
				3.2 A étiqueté correctement un produit réemballé.	10
Agencer des comptoirs.	PS	4. Disposition des produits en fonction : • de la planification établie; • de la rotation des stocks.	25	4.1 A respecté le concept de la planification établie.	15
				4.2 A effectué la rotation des stocks.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	Boucherie	Code :	400522
N° ET TITRE DU MODULE :	8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	Effectuer la mise en place des produits dans les comptoirs		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
		5. Présentation des comptoirs.	5	5.1 A effectué une présentation harmonieuse des comptoirs.	5
		6. Approvisionnement des comptoirs.	10	6.1 A effectué un approvisionnement continu des comptoirs.	10
		7. Maintien de l'ordre dans les comptoirs.	10	7.1 A maintenu continuellement l'ordre dans les comptoirs.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve pratique consistant à 1) planifier l'agencement des comptoirs; 2) approvisionner et 3) agencer des comptoirs. Étant donné que cette épreuve comporte des ventes (fictives ou réelles) pour que les candidates et les candidats puissent effectuer un approvisionnement continu des comptoirs (élément-critère 6.1) et maintenir continuellement l'ordre dans les comptoirs (élément-critère 6.2), nous recommandons de la jumeler avec l'épreuve du module 9.
Déroulement de l'épreuve	Les candidates et les candidats effectueront la mise en place des produits dans les comptoirs : à partir : - de directives; - d'un comptoir non préparé; - d'un schéma; - d'un plan (idéalement, celui élaboré en première partie); avec : - de la matière première et des produits; - de l'équipement et du matériel. L'épreuve pourra être passée par trois candidates ou candidats simultanément. Chaque personne effectue la mise en place des produits dans l'un des trois comptoirs : viande fraîche libre-service, viande fraîche type fermé, produits congelés libre-service.
Durée de l'épreuve	1 h 30 approximativement, répartie comme suit: - 30 min pour planifier l'agencement des comptoirs; - 15 min pour approvisionner des comptoirs; - 45 min pour agencer des comptoirs.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères Planifier le travail. Élément-critère 1.1 Planification judicieuse de l'étalage.	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats. On s'attend à ce que les candidates et candidats fassent une planification judicieuse de l'étalage des produits dans les comptoirs. Cette planification se fait en classe à l'aide de schémas des différents comptoirs. Ainsi, à partir de diverses données écrites (produits disponibles, ventes passées, prévisions de vente, réclames, produits à marge faible et à marge élevée, période de l'année, produits à forte demande, sens de circulation de la clientèle, etc.), les candidates et candidats doivent individuellement élaborer et dessiner l'agencement des produits à l'aide des schémas. Selon l'enseignement dispensé, cet agencement est fait selon l'un des principaux types de concept d'agencement des produits, soit selon l'espèce animale, soit selon le mode de cuisson, ou autre. La candidate ou le candidat fera accepter sa planification d'étalage par l'examinatrice ou l'examineur qui, le cas échéant, apportera les corrections requises qui permettront à la candidate ou candidat de poursuivre l'épreuve. Bien entendu, cette étape de planification doit se faire avant que les candidates et candidats approvisionnent les comptoirs. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard tel le fait, par exemple, de ne pas tenir compte des données fournies, de l'espace disponible ou des concepts enseignés.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

3 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

Éléments-critères	Remarques
Approvisionner des comptoirs. Élément-critère 2.1 A effectué un contrôle constant de la qualité. Élément-critère 3.1 S'est assurée ou assuré de la bonne température des comptoirs. Élément-critère 3.2 A étiqueté correctement un produit réemballé. Agencer des comptoirs. Élément-critère 4.1 A respecté le concept de la planification établi.	Pour ce faire, les candidates et candidats doivent s'assurer 1) de la qualité des produits (décoloration, excès de gras, présence de sciures, souillures, tendons, épaisseur irrégulière, odeurs, ficelage, date d'emballage et date de péremption, etc.); 2) de leur présentation (disposition dans le contenant, décoration, disposition de l'étiquette, etc.); 3) de l'emballage et de l'étiquetage (étanchéité, format d'emballage, étiquetage conforme aux normes gouvernementales «dénomination du produit, liste des ingrédients, entité responsable, etc.»), etc. Les éléments du contrôle de qualité peuvent différer selon le type de comptoir (ouvert ou fermé). On ne tolérera à cet égard aucune erreur grave tel un produit comportant une infime quantité de sciures. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats vérifient la température des comptoirs au moins une fois au cours de l'épreuve, de préférence avant d'agencer les comptoirs. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. On s'attend à ce que les candidates et candidats étiquettent correctement un produit réemballé et dont la date diffère de la date du jour courant; elles ou ils doivent modifier la date de la balance, de façon à ce que la date du premier emballage apparaisse sur le produit réemballé. L'examinatrice ou l'examineur s'assure en même temps de l'utilisation correcte de la balance de la part des candidates et candidats. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent le concept de la planification établi à l'élément-critère 1.1. Nous limitons la vérification au respect du concept, car le plan exécuté à l'élément-critère 1.1 pourrait différer de l'agencement réel à cause du laps de temps écoulé entre l'exécution des deux éléments-critères. L'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400522

N° ET TITRE DU MODULE : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 4.2 A effectué la rotation des stocks.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats effectuent la rotation des stocks lorsqu'elles et qu'ils agencent les comptoirs. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 5.1 A effectué une présentation harmonieuse des comptoirs.	On s'attend à ce que les candidates et candidats réalisent une présentation harmonieuse des comptoirs (couleurs, disposition, endroit, apparence de l'étalage, variétés disponibles, pièces disposées dans le même sens, aucune surabondance de produit, «aucun empilage trop haut», etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 6.1 A effectué un approvisionnement continu des comptoirs.	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent un approvisionnement continu des produits. Donc, qu'elles et ils combleront dès que possible des espaces vides dans les comptoirs. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 7.1 A maintenu continuellement l'ordre dans les comptoirs.	On s'attend à ce que les candidates et candidats maintiennent continuellement l'ordre dans les comptoirs. C'est-à-dire qu'elles et ils replacent régulièrement les produits, conservent la surface d'étalage couverte en tout temps, s'assurent de la disponibilité de produits s'écoulant rapidement, etc. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Seuil de réussite	85 p. 100

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie

N° et titre du module : 8 - PRÉPARATION DES COMPTOIRS

Code du programme : 5174

Code du module : 400522

Nom de la candidate

ou du candidat : _____

Code

permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON	
Planifier le travail.	1. Planification de l'étalage en fonction : • des produits; • des quantités; • des prévisions de vente et des réclames; • des profits anticipés; • de l'espace disponible. 1.1 Planification judicieuse de l'étalage. ☐ ☐ Temps pour planifier le travail : _____ min	0 20
Approvisionner des comptoirs.	2. Contrôle de la qualité : • des produits; • de leur présentation; • de l'emballage et de l'étiquetage. 2.1 A effectué un contrôle constant de la qualité. 0 10 - produits - présentation - emballage et étiquetage ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 3. Normes gouvernementales : • température des comptoirs; • étiquetage des produits réemballés. 3.1 S'est assurée ou assuré de la bonne température des comptoirs. ☐ ☐ 0 10 3.2 A étiqueté correctement un produit réemballé. ☐ ☐ 0 10	

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Agencer des comptoirs.	OUI NON	
	4. Disposition des produits en fonction : • de la planification établie; • de la rotation des stocks.	
	4.1 A respecté le concept de la planification établi.	☐ ☐ 0 15
	4.2 A effectué la rotation des stocks.	☐ ☐ 0 10
	5. Présentation des comptoirs.	
	5.1 A effectué une présentation harmonieuse des comptoirs.	☐ ☐ 0 5
	6. Approvisionnement des comptoirs.	
	6.1 A effectué un approvisionnement continuels des comptoirs.	☐ ☐ 0 10
	7. Maintien de l'ordre dans les comptoirs.	
	7.1 A maintenu continuellement l'ordre dans les comptoirs.	☐ ☐ 0 10
	Temps pour approvisionner et agencer des comptoirs : - Début ____ h ____ - Fin ____ h ____ - Durée ____ h ____ <i>Durée totale : ____ h ____</i> Règle de verdict : Réaliser les opérations dans le délai prévu.	

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

1. La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encrer les points alloués.
2. Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
3. Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

COMPORTEMENT ATTENDU : Servir la clientèle

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entrer en relation avec la cliente ou le client.	15	15	• Règles de courtoisie. • Approche en fonction : • du type de cliente ou de client; • de l'attitude et du comportement de la personne.	P
S'enquérir des attentes et des besoins de la cliente ou du client.	25	20	• Questions. • Utilisation des techniques d'écoute. • Reformulations. • Détermination des attentes et des besoins.	P
Offrir un produit.	25	25	• Choix du produit à offrir en fonction des attentes et des besoins de la cliente ou du client. • Arguments de vente. • Réponses aux questions et aux objections. • Conseils donnés.	P
Répondre à des demandes particulières de la clientèle.	15	20	• Interprétation de la demande de la cliente ou du client. • Offre de produits de remplacement, le cas échéant. • Application des techniques de préparation des coupes. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage. • Application des techniques pour clore une vente. • Pratiques en vigueur concernant l'enregistrement d'une vente.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 9

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

COMPORTEMENT ATTENDU : Servir la clientèle

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Compléter une vente.	15	10	• Application des techniques pour clore une vente. • Pratiques en vigueur concernant l'enregistrement d'une vente.	P
Servir la clientèle.	5	10	• Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400535
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE</u>	Durée de l'épreuve :	20 minutes
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Servir la clientèle</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Entrer en relation avec la cliente ou le client.	PS	1. Règles de courtoisie.	10	1.1 A respecté les règles de courtoisie.	10
		2. Approche en fonction : • du type de cliente ou de client; • de l'attitude et du comportement de la personne.	5	2.1 A exercé une approche appropriée.	5
S'enquérir des attentes et des besoins de la cliente ou du client.	PS	3. Questions.	10	3.1 A posé des questions pertinentes et précises.	10
		4. Utilisation des techniques d'écoute.	5	4.1 A écouté attentivement les réponses de la cliente ou du client.	5
		5. Détermination des attentes et des besoins.	5	5.1 A reconnu les attentes et les besoins.	5
Offrir un produit.	PS	6. Choix du produit à offrir en fonction des attentes et des besoins de la cliente ou du client.	5	6.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir.	5
		7. Arguments de vente.	10	7.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400535
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE</u>	Durée de l'épreuve :	20 minutes
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Servir la clientèle</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Répondre à des demandes particulières de la clientèle.	PS	8. Réponses aux questions et aux objections.	10	8.1 A fourni des réponses claires aux questions et aux objections.	10
		9. Interprétation de la demande de la cliente ou du client.	10	9.1 A bien interprété la demande de la cliente ou du client.	10
		10. Offre de produits de remplacement.	10	10.1 A offert un produit de remplacement.	10
Compléter une vente.	PS	11. Application des techniques pour clore une vente.	10	11.1 A appliqué des techniques pour clore une vente.	10
Servir la clientèle.	PS	12. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	10	12.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels à l'égard de la clientèle.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve pratique consistant à servir une cliente ou un client désirant d'abord acheter divers produits puis retourner un produit qui ne les satisfait pas. Dans certains cas, il pourrait s'agir de deux mises en situation distinctes. En fait, les candidates et candidats doivent entrer en relation avec la cliente ou le client, s'enquérir de ses attentes et de ses besoins, offrir un produit, répondre à une demande particulière de la clientèle (retour de produit) et finalement, compléter la vente. De plus, au cours de cette épreuve, l'adoption d'attitudes et de comportements professionnels sera régulièrement vérifiée. Étant donné que cette épreuve comporte des ventes (fictives ou réelles), nous recommandons de la jumeler avec l'épreuve du module 8 <i>Préparation des comptoirs</i> . De plus, l'application des techniques de préparation des coupes, l'utilisation de l'outillage et de l'équipement ainsi que le respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage étant mesurés au cours d'autres modules, nous avons décidé de ne pas les retenir pour celui-ci.
Déroulement de l'épreuve	Les candidates et les candidats serviront individuellement la clientèle : à partir : - de mises en situation reflétant le marché du travail; - d'un comptoir déjà préparé. avec : - de l'outillage et de l'équipement; - une caisse enregistreuse et du matériel pour le fonctionnement de la caisse; - les vêtements de travail exigés; - l'équipement de protection individuelle. L'épreuve devra être passée par une candidate ou un candidat à la fois.
Durée de l'épreuve	20 min

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats.
Entrer en relation avec la cliente ou le client.	
Élément-critère 1.1 A respecté les règles de courtoisie.	Tout au long de l'épreuve, on s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les règles de courtoisie (reconnaissance de la présence, salutations, assurance de disponibilité, vouvoiement, etc.). Elles et ils font en sorte que les 30 premières secondes seront agréables (font sentir à la clientèle qu'elle est importante, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 2.1 A exercé une approche appropriée.	On s'attend à ce que les candidates et candidats soient attentifs et attentives au comportement et à l'attitude de la cliente ou du client, et qu'elles et ils exercent une approche adéquate en fonction du type de cliente ou de client. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
S'enquérir des attentes et des besoins de la cliente ou du client.	
Élément-critère 3.1 A posé des questions pertinentes et précises.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats posent des questions pertinentes et précises. Elles et ils doivent, entre autres être descriptifs, clarifier et résumer au besoin. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 4.1 A écouté attentivement les réponses de la cliente ou du client.	On s'attend à ce que les candidates et candidats écoutent attentivement les réponses de la cliente ou du client: elles et ils prennent le temps de faire parler la cliente ou le client; déterminent les critères d'évaluation pour l'achat, n'interrompent pas la cliente ou le client, fournissent des renforts dans la conversation, etc. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 5.1 A reconnu les attentes et les besoins. Offrir un produit. Élément-critère 6.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir. Élément-critère 7.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente. Élément-critère 8.1 A fourni des réponses claires aux questions et aux objections.	On s'attend à ce que les candidates et candidats reconnaissent les attentes et les besoins de la cliente ou du client; en fait, on veut qu'elles et ils soient en mesure d'interpréter les réponses données et, au besoin, fassent des reformulations en lien avec les besoins de la cliente ou du client en demandant des précisions, si nécessaires. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. On s'attend à ce que les candidates et candidats fassent un choix judicieux du produit à offrir; elles et ils présentent le produit (description claire et précise). On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que les candidates et candidats font un choix pertinent des arguments de vente et, entre autres, qu'elles et ils démontrent que le produit répond aux besoins (mise en valeur des propriétés du produit). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats formulent des réponses claires aux questions et aux objections de la cliente ou du client. Elles et ils devront répondre rapidement, avec conviction et sans hésitation. L'examinatrice ou l'examinateur juge également de la pertinence des conseils donnés et de la qualité de la communication (volume, débit, intonation). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

Éléments-critères	Remarques
Répondre à des demandes particulières de la clientèle. Élément-critère 9.1 A bien interprété la demande de la cliente ou du client. Élément-critère 10.1 A offert un produit de remplacement. Compléter une vente. Élément-critère 11.1 A appliqué des techniques pour clore une vente. Servir la clientèle Élément-critère 12.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels.	On s'attend à ce que les candidates et candidats fassent une interprétation juste de la demande particulière de la cliente ou du client, soit un retour de produit. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats «désamorcent» la situation si nécessaire en tempérant, posent des questions pertinentes et précises, pratiquent une écoute active et sélective, et finalement, reconnaissent les attentes et les besoins de la cliente ou du client. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. On s'attend à ce que les candidates et candidats fournissent une solution de rechange à la cliente ou au client. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats recherchent l'acquiescement de la cliente ou du client, décèlent tout signe d'approbation et n'étirent pas indûment la conversation avec la cliente ou le client. On s'attend également à ce qu'elles et ils respectent les règles de politesse qui s'appliquent au moment de mettre fin à la transaction (remerciements, salutations et invitation à revenir). On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats adoptent des attitudes et des comportements professionnels tout au long de l'épreuve. Elles et ils doivent avoir le souci de l'hygiène et de la salubrité, avoir une apparence soignée, avoir le souci de la satisfaction de la clientèle, être aimables, et finalement, être attentives et attentifs. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

5 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400535

N° ET TITRE DU MODULE : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE

Éléments-critères	Remarques
Seuil de réussite	85 p. 100

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie
N° et titre du module : 9 - SERVICE À LA CLIENTÈLE
Code du programme : 5174

Code du module : 400535

Nom de la candidate ou du candidat : _____

Code permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON	
Entrer en relation avec la cliente ou le client.	1. Règles de courtoisie. 1.1 A respecté les règles de courtoisie. ☐ ☐	0 10
	2. Approche en fonction : • du type de cliente ou de client; • de l'attitude et du comportement de la personne. 2.1 A exercé une approche appropriée. ☐ ☐	0 5
S'enquérir des attentes et des besoins de la cliente ou du client.	3. Questions. 3.1 A posé des questions pertinentes et précises. ☐ ☐	0 10
	4. Utilisation des techniques d'écoute. 4.1 A écouté attentivement les réponses de la cliente ou du client. ☐ ☐	0 5
	5. Détermination des attentes et des besoins. 5.1 A reconnu les attentes et les besoins. ☐ ☐	0 5
Offrir un produit.	6. Choix du produit à offrir en fonction des attentes et des besoins de la cliente ou du client. 6.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir. ☐ ☐	0 5
	7. Arguments de vente. 7.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente. ☐ ☐	0 10
	8. Réponses aux questions et aux objections. 8.1 A fourni des réponses claires aux questions et aux objections. ☐ ☐	0 10

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON	
Répondre à des demandes particulières de la clientèle.	9. Interprétation de la demande de la cliente ou du client. 9.1 A bien interprété la demande de la cliente ou du client: - a tempéré (si nécessaire) ☐ ☐ - a posé des questions pertinentes et précises ☐ ☐ - a écouté attentivement ☐ ☐ - a reconnu les attentes et les besoins ☐ ☐	0 10
Compléter une vente.	10. Offre de solution de rechange. 10.1 A offert un produit de remplacement. ☐ ☐	0 10
Servir la clientèle.	11. Application des techniques pour clore une vente. 11.1 A appliqué des techniques pertinentes pour clore une vente. ☐ ☐	0 10
	12. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels. 12.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels à l'égard de la clientèle: - souci de l'hygiène et de la salubrité ☐ ☐ - apparence soignée ☐ ☐ - souci de la satisfaction de la clientèle ☐ ☐ - aimable ☐ ☐ - attentive ou attentif ☐ ☐	0 10

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

1. La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encrer les points alloués.
2. Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
3. Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400488

N° ET TITRE DU MODULE : 10 - COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BOEUF

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400488

N° ET TITRE DU MODULE : 10 - COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BOEUF

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Caractériser les coupes de détail de l'arrière de boeuf.	10	10	• Identification des coupes de détail de l'arrière de boeuf. • Définition de leurs caractéristiques. • Détermination de leur emplacement.	C
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'arrière de boeuf.	2	10	• Modes de cuisson. • Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes.	C
Organiser le travail.	2	-	• Planification du travail. • Choix de l'outillage et de l'équipement. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	C
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • boeuf haché.	61	50	• Application des techniques de coupe. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des points de repère, le cas échéant. • Conformité des coupes obtenues avec les exigences. • Qualité du parage, de l'attendrissage, du bardage et du ficelage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 10

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400488

N° ET TITRE DU MODULE : 10 - COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BOEUF

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'arrière de boeuf : • emballage usuel; • emballage sous vide.	10	10	• Choix des emballages en fonction : • des coupes; • des quantités; • des modes de conservation. • Application des techniques de travail : • emballage usuel; • emballage sous vide. • Utilisation de l'équipement. • Présentation des coupes. • Respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P
Entretenir le poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf.	-	20	• Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400488
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>10 - COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BOEUF</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail de l'arrière de boeuf.	C	1. Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes.	10	1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes.	10
Caractériser les coupes de détail de l'arrière de boeuf.	C	2. Identification des coupes de détail de l'arrière de boeuf.	10	2.1 A identifié correctement des coupes de détail de l'arrière de boeuf.	10
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • boeuf haché.	PS/PT	3. Application des techniques de coupe.	23	3.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	16
				3.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	7
		4. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	4	4.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	4
		5. Qualité du parage et de l'attendrissage.	23	5.1 A respecté les critères de qualité du parage.	8
				5.2 Récupération maximale de la viande.	7
				5.3 A respecté les critères de qualité de l'attendrissage.	8

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400488
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>10 - COUPES DE DÉTAIL DE L'ARRIÈRE DE BOEUF</u>	Durée de l'épreuve :	1 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Emballer et étiqueter les coupes de détail de l'arrière de boeuf. Effectuer la coupe de détail de l'arrière de boeuf.	PS	6. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	10	6.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	10
		7. Emballage et présentation.	5	7.1 A emballé et présenté les coupes de détail adéquatement.	5
	PS	8. Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
				8.2 A appliqué les règles de sécurité.	5
		9. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	5	9.1 A manifesté le sens de l'organisation.	5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400498

N° ET TITRE DU MODULE : 11 - COUPES DE DÉTAIL DU VEAU, DU PORC ET DE L'AGNEAU

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 11 - COUPES DE DÉTAIL DU VEAU, DU PORC ET DE L'AGNEAU

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau

Code : 400498

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Caractériser les coupes de détail : • du veau; • du porc; • de l'agneau.	13	10	• Identification des coupes de détail de chaque espèce animale. • Définition de leurs caractéristiques. • Détermination de leur emplacement.	C
Associer les modes de cuisson aux coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau.	2	-	• Modes de cuisson. • Correspondances entre les modes de cuisson et les différentes coupes.	C
Organiser le travail.	2	-	• Planification du travail. • Choix de l'outillage et de l'équipement. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	C
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • viande hachée.	58	65	• Application des techniques de coupe. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des points de repère, le cas échéant. • Conformité des coupes obtenues avec les exigences. • Qualité du parage, de l'attendrissage, du bardage et du ficelage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 11

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 11 - COUPES DE DÉTAIL DU VEAU, DU PORC ET DE L'AGNEAU

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau

Code : 400498

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Emballer et étiqueter les coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau.	10	10	• Choix des emballages en fonction : • des coupes; • des quantités; • des modes de conservation. • Techniques d'emballage. • Utilisation de l'équipement. • Présentation des coupes. • Respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P
Entretenir le poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau.	-	15	• Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400498
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>11 - COUPES DE DÉTAIL DU VEAU, DU PORC</u> <u>ET DE L'AGNEAU</u>	Durée de l'épreuve :	2 heures
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Caractériser les coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau.	C	1. Identification des coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau.	10	1.1 A identifié correctement des coupes de détail du veau, du porc et de l'agneau.	10
Préparer des coupes : • morceaux; • tranches; • cubes; • viande hachée.	PS	2. Application des techniques de coupe.	26	2.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	16
				2.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	10
		3. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	6	3.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	6
		4. Qualité du parage.	18	4.1 A respecté les critères de qualité du parage.	8
				4.2 Récupération maximale de la viande.	10
		5. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	15	5.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	15
Emballer et étiqueter les coupes du veau, du porc et de l'agneau.	PS	6. Emballage et présentation.	10	6.1 A emballé et présenté les coupes de détail adéquatement.	10

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400498

N° ET TITRE DU MODULE : 11 - COUPES DE DÉTAIL DU VEAU, DU PORC **Durée de l'épreuve :** 2 heures

ET DE L'AGNEAU

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer la coupe de détail du veau, du porc et de l'agneau.	PS	7. Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10	7.1 A appliqué les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	10
		8. Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	5	8.1 A manifesté le sens de l'organisation.	5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de la volaille, du poisson et préparer d'autres produits

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Distinguer les coupes : • de la volaille; • du poisson.	5	-	- Identification des coupes en fonction : - du type de volaille; - du type de poisson.	C
Associer les modes de cuisson : • aux coupes de volaille; • aux coupes de poisson; • aux autres produits.	2	15	- Différenciation de modes de cuisson. - Correspondance entre les modes de cuisson et les différentes coupes ou les différents produits.	C
Organiser le travail.	2	-	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction du travail à effectuer. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	C
Préparer des coupes de volaille et de poisson : • morceaux; • tranches; • cubes; • viande hachée.	51	55	- Application des techniques de coupe : - de la volaille; - du poisson. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère, le cas échéant. - Conformité des coupes obtenues avec les exigences. - Qualité, parage, bardage et ficelage, le cas échéant.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 12

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de la volaille, du poisson et préparer d'autres produits

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Effectuer des opérations liées à la préparation d'autres produits.	15	30	• Application, le cas échéant, des techniques : • de coupe; • de parage. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Respect des points de repère, le cas échéant. • Conformité de la préparation des produits avec les exigences.	P
Emballer et étiqueter de la volaille, du poisson et d'autres produits : • emballage usuel; • emballage sous vide.	10	-	• Choix des emballages en fonction : • des coupes ou des produits; • des quantités; • des modes de conservation. • Techniques de travail : • emballage usuel; • emballage sous vide. • Utilisation : • de l'équipement; • des instruments de mesure. • Présentation des coupes et des produits. • Respect des normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITSCOMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe de la volaille, du poisson et préparer d'autres produits

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entretien du poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Effectuer la coupe de la volaille, du poisson et préparer d'autres produits.	-	-	• Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Adoption d'attitudes et de comportements professionnels. • Respect des normes de rentabilité de l'entreprise.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 1

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400504
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS</u>	Durée de l'épreuve :	1 heure
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Effectuer la coupe de la volaille, du poisson et préparer d'autres produits</u>		

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Associer les modes de cuisson : • aux coupes de volaille; • aux coupes de poisson; • aux autres produits.	C	1. Correspondance entre les modes de cuisson et les différentes coupes ou les différents produits.	15	1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes et aux différents produits.	15
Préparer des coupes de volaille et de poisson : • morceaux; • tranches; • cubes; • viande hachée.	PS	2. Application des techniques de coupe.	25	2.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	15
				2.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	10
		3. Qualité du parage et du ficelage.	20	3.1 A respecté les critères de qualité du parage.	15
				3.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	5
		4. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	10	4.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	10
Effectuer des opérations liées à la préparation d'autres produits.	PS	5. Application des techniques de coupe.	15	5.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	15
		6. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	15	6.1 A obtenu la coupe de détail prévue.	15

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve consistant à 1) associer les modes de cuisson aux coupes de volaille, de poisson et d'autres produits, 2) préparer des coupes de volaille et 3) effectuer le tranchage de foie. Nous avons choisi de ne pas mesurer les compétences de l'élève à préparer des coupes de poisson pour les motifs suivants : dangers de contamination; complexité d'organisation car tous les postes de travail devraient être affectés à la préparation du poisson pendant une partie de l'épreuve; importance moins grande de cette partie de compétence. De plus, étant donné que l'emballage et l'étiquetage des produits ainsi que l'entretien du poste de travail ont été évalués lors de modules précédents, ils ne seront pas retenus pour celui-ci.
Déroulement de l'épreuve	Les candidates et les candidats effectueront la coupe de la volaille et prépareront d'autres produits : à partir : - de matière première (volaille, foie, corde, matériel d'emballage, etc.); avec : - l'outillage et l'équipement nécessaires; - l'équipement de protection individuelle.
Durée de l'épreuve	1 heure approximativement répartie comme suit : - 10 minutes pour associer les modes de cuisson aux coupes de volaille, de poisson et d'autres produits; - 35 minutes pour préparer des coupes de volaille; - 15 minutes pour effectuer le tranchage de foie. On s'attend à ce que les candidates et candidats exécutent les opérations dans les délais prévus. On attribuera un échec à celle ou celui qui dépassera de 10 minutes le temps accordé pour l'épreuve. L'épreuve ne pourra être passée à plus de quatre candidates ou candidats à la fois.
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

Éléments-critères	Remarques
Associer les modes de cuisson : • aux coupes de volaille; • aux coupes de poisson; • aux autres produits. Élément-critère 1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes et aux différents produits. Préparer des coupes de volaille et de poisson : • morceaux; • tranches; • cubes; • viande hachée. Élément-critère 2.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	On s'attend à ce que les candidates et candidats choisissent les modes de cuisson appropriés à différentes coupes de volaille, de poisson et d'autres produits (au total 15), à partir d'un questionnaire écrit objectif (choix de réponses, type appariement, vrai ou faux, etc.). Cet élément s'effectue en classe ou en atelier et est observé avant que les candidates et les candidats préparent des coupes et effectuent des opérations liées à la préparation d'autres produits. On suggère de présenter ce questionnaire sous la forme d'une fiche de travail incluse dans le cahier de la candidate ou du candidat. Les candidates et candidats devront obtenir un résultat minimal de 12 sur 15 pour cet élément-critère. Les candidates et candidats devront préparer des coupes de volaille à partir de 3 ou 4 poulets : 1 coupé en cuisses et poitrine avec dos, 1 coupé en cuisses et poitrine sans dos, 1 coupé en pilons, hauts de cuisse et poitrine désossée. Finalement, la candidate ou le candidat doit exécuter des coupes désossées et ficelées, à partir d'un poulet entier ou de coupes déjà faites. Notons qu'il est souhaitable de varier la masse (poids) des volailles utilisées pour l'épreuve. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques, procédures ou méthodes recommandées et enseignées au cours de la préparation des coupes de volaille. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur est attentive ou attentif à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave (par exemple : coupe des ailes dans la mauvaise articulation).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que la coupe des volailles est exécutée avec précision. Sera jugé satisfaisante, une pièce ne présentant pas d'entailles de plus de 0,60 cm ($\frac{1}{4}$ po) de profondeur dans les muscles. Cette observation se fait avant que les candidates et candidats ficellent la pièce de viande.
Élément-critère 3.1 A respecté les critères de qualité du parage.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du parage. Ainsi, elles et ils doivent récupérer le maximum de viande, c'est-à-dire voir à ce que les os soient bien parés et qu'il y ait une quantité minimale de viande comestible aux rebuts. De plus, les parures obtenues doivent contenir une quantité acceptable de gras en fonction de leur mise en marché (poulet haché mi-maigre, par exemple). Le pourcentage de gras ne devra pas dépasser les normes établies par la loi. De même, les coupes de détail devront contenir un pourcentage de gras acceptable en fonction de leur mise en marché. Finalement, on s'attend à ce que les coupes de détail et les parures obtenues par les candidates et candidats ne comportent pas de souillures, tendons ou autres parties non comestibles. Cette vérification se fait à la fin de la préparation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 3.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du ficelage (tension égale, disposition symétrique). On ne tolérera pas plus d'un manquement à cet égard.
Élément-critère 4.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes de détail (netteté de la coupe, forme, etc.). Cet élément est observé à la fin de la préparation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard, telle la présence de muscle de poitrine avec l'aile ou avec les parures.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400504

N° ET TITRE DU MODULE : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

Éléments-critères	Remarques
Effectuer des opérations liées à la préparation d'autres produits.	Les candidates et candidats devront effectuer le tranchage d'un foie de porc (ou autre espèce animale selon les disponibilités).
Élément-critère 5.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques, procédures ou méthodes recommandées et enseignées, au cours de la préparation du foie. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur sera attentive ou attentif à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 6.1 A obtenu la coupe de détail prévue.	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité de la coupe de détail (netteté de la coupe, uniformité de l'épaisseur, absence de gras et de tendons, etc.). Cet élément est observé à la fin de la préparation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard, l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Seuil de réussite	85 p. 100
Règle de verdict	Le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. L'examinatrice ou l'examineur verra à se doter de moyens de contrôle et de surveillance. Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, ainsi que tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devront entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie

N° et titre du module : 12 - VOLAILLE, POISSON ET AUTRES PRODUITS

Code du programme : 5174

Code du module : 400504

Nom de la candidate

ou du candidat : _____

Code

permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Associer les modes de cuisson : - aux coupes de volaille; - aux coupes de poisson; - aux autres produits. Préparer des coupes de volaille et de poisson : - morceaux; - tranches; - cubes; - viande hachée.	OUI NON 1. Correspondance entre les modes de cuisson et les différentes coupes ou les différents produits. 1.1 A choisi les modes de cuisson appropriés aux différentes coupes ou aux différents produits. ☐ ☐ Tolérance : 3 erreurs sur 15 questions. Temps pour associer les modes de cuisson aux coupes de volaille, de poisson et autres produits : _____ min 2. Application des techniques de coupe. 2.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées. ☐ ☐ 2.2 A effectué les opérations en minimisant les coups de couteau dans les muscles. ☐ ☐ Tolérance : entailles de 0,60 cm (¼ po) de profondeur 3. Qualité du parage et du ficelage. 3.1 A respecté les critères de qualité du parage: - os et rebuts ☐ ☐ - parures ☐ ☐ - coupes de détail ☐ ☐ 3.2 A respecté les critères de qualité du ficelage: - tension égale ☐ ☐ - disposition symétrique ☐ ☐	0 15 0 15 0 10 0 15 0 5

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Effectuer des opérations liées à la préparation d'autres produits.	OUI NON	
	4. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	
	4.1 A obtenu les coupes de détail prévues :	0 10
	- netteté de la coupe	☐ ☐
	- forme correcte	☐ ☐
	Début ____ h ____ ; Fin ____ h ____ ; Durée ____ h ____	
	5. Application des techniques de coupe.	
	5.1 A respecté les techniques, procédures ou méthodes recommandées.	0 15
	6. Conformité des coupes obtenues avec les exigences.	
	6.1 A obtenu la coupe de détail prévue :	0 15
	- netteté de la coupe	☐ ☐
	- uniformité de l'épaisseur	☐ ☐
	- absence de gras et de tendons	☐ ☐
	Début ____ h ____ ; Fin ____ h ____ ; Durée ____ h ____	
	<i>Durée totale de l'épreuve : ____ h ____</i>	
	Règle de verdict : Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, ainsi que tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraîneront l'échec.	

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

- La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encrer les points alloués.
- Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
- Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLESCOMPORTEMENT ATTENDU : Arranger des viandes et des volailles

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	5	-	• Planification du travail en fonction des directives. • Détermination : • des pièces à arranger; • du type de préparation à effectuer. • Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction du travail à effectuer. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Confectionner des farces et des marinades.	25	30	• Choix des recettes en fonction : • des pièces à farcir; • du résultat recherché. • Mesure des ingrédients. • Application des modes de préparation.	P
Farcir des viandes et des volailles.	20	25	• Préparation des pièces en vue de recevoir la farce. • Proportions. • Critères de qualité : • du remplissage; • du bardage, le cas échéant; • du ficelage. • Conformité des pièces farcies avec les exigences.	P

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

COMPORTEMENT ATTENDU : Arranger des viandes et des volailles

Code : 400552

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Préparer des coupes jumelées : • des coupes de viande; • des coupes de viande et de volaille.	20	30	• Choix des coupes à jumeler. • Préparation des coupes en fonction du résultat recherché. • Disposition des coupes en fonction : • du sens des fibres; • de la forme des pièces. • Critères de qualité : • du bardage, le cas échéant; • du ficelage. • Conformité des pièces jumelées avec les exigences.	P
Mariner des coupes de viande et de volaille.	5	-	• Immersion complète des coupes. • Respect du temps alloué.	P
Emballer et étiqueter les produits.	10	-	• Choix des emballages en fonction : • des produits; • des quantités; • des modes de conservation. • Techniques d'emballage. • Règles de présentation. • Normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

3 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

COMPORTEMENT ATTENDU : Arranger des viandes et des volailles

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Entretenir le poste de travail.	15	-	• Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : • de l'outillage et de l'équipement; • du poste de travail. • Rangement : • de l'outillage et de l'équipement; • des produits.	P
Arranger des viandes et des volailles.	-	15	• Adoption d'attitudes et de comportements professionnels.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400552
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES</u> <u>ET DE VOLAILLES</u>	Durée de l'épreuve :	45 minutes
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Arranger des viandes et des volailles</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Confectionner des farces.	PS	1. Mesure des ingrédients.	15	1.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	15
		2. Application des modes de préparation.	15	2.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation.	15
Farcir des viandes et des volailles.	PS	3. Préparation des pièces en vue de recevoir la farce.	5	3.1 A préparé adéquatement la pièce en vue de recevoir la farce.	5
		4. Proportions.	5	4.1 A utilisé une quantité adéquate de farce.	5
		5. Critères de qualité : • du remplissage; • du bardage, le cas échéant; • du ficelage.	15	5.1 A respecté les critères de qualité du remplissage et du bardage.	8
				5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	7
Préparer des coupes jumelées : • des coupes de viande; • des coupes de viande et de volaille.	PS	6. Préparation des coupes en fonction du résultat recherché.	5	6.1 A préparé adéquatement les coupes en fonction du résultat recherché.	5
		7. Disposition des coupes en fonction : • du sens des fibres; • de la forme des pièces.	15	7.1 A disposé correctement les coupes en fonction du sens des fibres.	10
				7.2 A disposé correctement les coupes en fonction de la forme des pièces.	5

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES

Durée de l'épreuve : 45 minutes

ET DE VOLAILLES

COMPORTEMENT ATTENDU : Arranger des viandes et des volailles

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Arranger des viandes et des volailles.	PS	8. Critères de qualité : • du bardage, le cas échéant; • du ficelage.	10	8.1 A respecté les critères de qualité du ficelage.	10
		9. Adoption d'attitudes et comportements professionnels.	15	9.1 A manifesté le sens de l'organisation.	15

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve	Épreuve pratique consistant à 1) confectionner une farce, 2) farcir une pièce de viande ou de volaille et 3) préparer une coupe jumelée. Notons que la conformité des pièces farcies avec les exigences n'a pas été retenue comme élément-critère car elle est directement en relation avec le respect des proportions de farce et les critères de qualité du remplissage, du bardage et du ficelage. De même, la conformité des coupes jumelées avec les exigences suppose une disposition correcte des coupes et le respect des critères de qualité du ficelage.
Déroulement de l'épreuve	Nous avons choisi de ne pas énumérer les préparations possibles. On s'attend à ce que l'examinatrice ou l'examineur s'en tienne à des recettes fréquemment utilisées sur le marché du travail. Étant donné que l'emballage et l'étiquetage des produits ainsi que l'entretien du poste de travail ont été évalués lors de modules précédents, ils ne seront pas retenus pour celui-ci. Les candidates et les candidats exécuteront individuellement des préparations particulières de viandes et de volailles : à partir : - de directives et de recettes; à l'aide : - de matières premières (viandes, volailles, assaisonnements, etc.); - de l'outillage et de l'équipement nécessaires; - de l'équipement de protection individuelle. L'épreuve pourra être passée à quatre candidates ou candidats simultanément.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 5

TITRE DU PROGRAMME :

Boucherie

Code :

400552

N° ET TITRE DU MODULE :

13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Éléments-critères	Remarques
Durée de l'épreuve	45 minutes approximativement réparties comme suit : - 20 minutes pour confectionner une farce; - 10 minutes pour farcir une pièce (viande ou volaille); - 15 minutes pour préparer une coupe jumelée. On s'attend à ce que les candidates et candidats exécutent les opérations dans les délais prévus. On attribuera un échec à celle ou celui qui dépasse de 10 minutes le temps accordé pour l'épreuve.
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats.
Confectionner des farces.	
Élément-critère 1.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	On s'attend à ce que les candidates et candidats mesurent avec exactitude les ingrédients nécessaires pour la préparation d'une farce. Tout en procédant à une vérification visuelle rapide, l'examinatrice ou l'examineur doit vérifier l'exactitude des quantités des deux ingrédients les plus importants. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 2.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent adéquatement les modes de préparation au cours de la confection d'une farce (viande hachée le nombre de fois requis, ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment, étapes de travail respectées, consistance du mélange, homogénéité du mélange, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Éléments-critères	Remarques
Farcir des viandes ou des volailles. Élément-critère 3.1 A préparé adéquatement la pièce en vue de recevoir la farce. Élément-critère 4.1 A utilisé une quantité adéquate de farce. Élément-critère 5.1 A respecté les critères de qualité du remplissage et du bardage. Élément-critère 5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	On s'attend à ce que les candidates et candidats préparent adéquatement une pièce préalablement désossée (viande ou volaille) en vue de recevoir la farce. Elles et ils doivent récupérer le maximum de viande. De même, la pièce devra contenir un pourcentage de gras acceptable et ne pas comporter de souillures, tendons ou autres parties non comestibles. Finalement, l'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que la pièce est préparée avec précision, c'est-à-dire en évitant de faire des entailles dans les muscles avec le couteau. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que la pièce farcie par les candidates et candidats contienne une quantité adéquate de farce. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du remplissage (uniformité et disposition de la farce, etc.) et du bardage (disposition et quantité de barde, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats ficellent la pièce avec une tension égale et disposent la ficelle d'une façon symétrique. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Éléments-critères	Remarques
Préparer des coupes jumelées : • des coupes de viande; • des coupes de viande et de volaille. Élément-critère 6.1 A préparé adéquatement les coupes en fonction du résultat recherché. Élément-critère 7.1 A disposé correctement les coupes en fonction du sens des fibres. Élément-critère 7.2 A disposé correctement les coupes en fonction de la forme des pièces. Élément-critère 8.1 A respecté les critères de qualité du ficelage.	On s'attend à ce que les candidates et candidats préparent adéquatement les deux pièces préalablement désossées. Elles et ils doivent récupérer le maximum de viande. De même, les pièces devront contenir un pourcentage de gras acceptable et ne pas comporter de souillures, tendons ou autres parties non comestibles. Finalement, l'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les pièces sont préparées avec précision, c'est-à-dire en évitant de faire des entailles dans les muscles avec le couteau. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard, l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats disposent correctement les coupes en fonction du sens des fibres des muscles des pièces. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. On s'attend à ce que les candidates et candidats disposent correctement les coupes en fonction de la forme des pièces. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. On s'attend à ce que les candidates et candidats ficellent la pièce avec une tension égale et disposent la ficelle d'une façon symétrique. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400552

N° ET TITRE DU MODULE : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Éléments-critères	Remarques
Arranger des viandes et des volailles. Élément-critère 9.1 A manifesté le sens de l'organisation. Seuil de réussite Règle de verdict	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats manifestent le sens de l'organisation (table de travail dégagée, travail terminé au fur et à mesure de façon à ne pas accumuler de parures qui doivent être retravaillées, travail ordonné et méthodique, etc.). Cette observation se fait tout au long de l'opération. On ne tolérera aucun manquement à cet égard. 85 p. 100 Le respect des règles d'hygiène et de salubrité sera vérifié tout au long de l'épreuve. L'examinatrice ou l'examineur verra à se doter de moyens de contrôle et de surveillance. Tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie

N° et titre du module : 13 - PRÉPARATIONS PARTICULIÈRES DE VIANDES ET DE VOLAILLES

Code du programme : 5174

Code du module : 400552

Nom de la candidate
ou du candidat : _____

Code
permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Confectionner des farces.	OUI NON 1. Mesure des ingrédients. 1.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients. ☐ ☐	0 15
	2. Application des modes de préparation. 2.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation. ☐ ☐ Temps pour confectionner une farce : _____ min	0 15
Farcir des viandes et des volailles.	3. Préparation des pièces en vue de recevoir la farce. 3.1 A préparé adéquatement la pièce en vue de recevoir la farce: - quantité minimale de viande aux rebuts - pièces (gras, souillures, tendons) - précision (coups de couteau) ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	0 5
	4. Proportions. 4.1 A utilisé une quantité adéquate de farce. ☐ ☐	0 5
	5. Critères de qualité : • du remplissage; • du bardage, le cas échéant; • du ficelage.	
	5.1 A respecté les critères de qualité du remplissage et du bardage: - farce (uniformité, disposition) - barde (quantité, disposition) - éléments décoratifs sommaires ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	0 8

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Préparer des coupes jumelées : • des coupes de viande; • des coupes de viande et de volaille.	OUI NON 5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage. - tension égale ☐ ☐ - disposition symétrique ☐ ☐ Début ____h____; Fin ____h____; Durée ____h____	0 7
	6. Préparation des coupes en fonction du résultat recherché. 6.1 A préparé adéquatement les coupes en fonction du résultat recherché: - quantité minimale de viande aux rebuts ☐ ☐ - pièces (gras, souillures, tendons) ☐ ☐ - précision (coups de couteau) ☐ ☐	0 5
	7. Disposition des coupes en fonction : • du sens des fibres; • de la forme des pièces.	
	7.1 A disposé correctement les coupes en fonction du sens des fibres. ☐ ☐	0 10
	7.2 A disposé correctement les coupes en fonction de la forme des pièces. ☐ ☐	0 5
	8. Critères de qualité : • du bardage, le cas échéant; • du ficelage.	
	8.1 A respecté les critères de qualité du ficelage. - tension égale ☐ ☐ - disposition symétrique ☐ ☐	0 10
	Début ____h____; Fin ____h____; Durée ____h____	
	<i>Durée totale de l'épreuve : ____h____</i>	

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Arranger des viandes et des volailles.	OUI NON 9. Adoption d'attitudes et comportements professionnels. 9.1 A manifesté le sens de l'organisation: - table de travail dégagée - travail terminé au fur et à mesure - travail ordonné et méthodique ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ Règle de verdict : Tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraînera un échec.	0 15

Note pour l'examinatrice ou l'examinateur

1. La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encercler les points alloués.
2. Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
3. Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examinateur : _____

TITRE DU PROGRAMME :

Boucherie

Code :

400513

N° ET TITRE DU MODULE :

14 - PRODUITS MAISON

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des produits maison

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	12	20	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement en fonction du travail à effectuer. - Préparation de l'outillage et de l'équipement. - Choix des ingrédients en fonction de la recette. - Mesure des ingrédients.	P
Appliquer les modes de confection des saucisses fraîches.	15	40	- Application des modes de préparation. - Recettes. - Choix du type d'enrobage. - Produit fini.	P
Appliquer les modes de préparation et de cuisson des produits cuits : - pâté de foie ou pâté de campagne; - cretons; - tête fromagée; - mets cuisinés; - viandes rôties.	48	40	- Application des modes de préparation pour chacun des produits. - Recettes. - Choix des modes de cuisson en fonction des produits. - Degrés de chaleur et temps de cuisson. - Mode de fonctionnement des appareils. - Produit fini.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 14

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des produits maison

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Emballer et étiqueter les produits maison : • emballage usuel; • emballage sous vide.	10	-	- Choix des emballages en fonction : - des produits; - des quantités; - des modes de conservation. - Techniques de travail : - emballage usuel; - emballage sous vide. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales relatives à l'emballage et à l'étiquetage.	P
Entretenir le poste de travail.	15	-	- Application des techniques de nettoyage, de désinfection et d'entretien : - de l'outillage et de l'équipement; - du poste de travail. - Rangement : - de l'outillage et de l'équipement; - des produits.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS - ÉPREUVE PRATIQUE

1 / 1

TITRE DU PROGRAMME :	<u>Boucherie</u>	Code :	400513
N° ET TITRE DU MODULE :	<u>14 - PRODUITS MAISON</u>	Durée de l'épreuve :	2 h 30
COMPORTEMENT ATTENDU :	<u>Préparer des produits maison</u>		

Objets d'évaluation	Str. *	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Organiser le travail.	PS	1. Choix des ingrédients.	10	1.1 A fait un choix judicieux des ingrédients.	10
		2. Mesure des ingrédients.	10	2.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	10
Appliquer les modes de confection des saucisses fraîches.	PS	3. Application des modes de préparation.	20	3.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation.	20
		4. Recette.	15	4.1 A respecté la recette.	15
		5. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	5	5.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement.	5
Appliquer les modes de préparation et de cuisson des produits cuits :	PS	6. Application des modes de préparation.	15	6.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation.	15
• pâté de foie ou pâté de campagne;		7. Recette.	20	7.1 A respecté la recette.	20
• cretons;		8. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	5	8.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement.	5
• tête fromagée.					

* Méthode d'évaluation : Indiquer s'il s'agit de processus (PS) ou produit (PT).

Module 14

1 / 5

Code : 400513

Code : 400513

Module 14

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait à la signification des éléments-critères ou au contexte d'appréciation de la performance des candidates et candidats.
Organiser le travail.	
Élément-critère 1.1 A fait un choix judicieux des ingrédients.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que la candidate ou le candidat a fait un choix judicieux des ingrédients (conformité des ingrédients, fraîcheur et qualité, etc.). Cette vérification est nécessaire pour les deux produits maison (saucisses fraîches et produit cuit) et se fait simultanément avec l'élément-critère suivant. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 2.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	On s'attend à ce que les candidates et candidats mesurent avec exactitude les ingrédients nécessaires pour la préparation des saucisses fraîches et du produit cuit. Tout en procédant à une vérification visuelle rapide, l'examinatrice ou l'examineur doit vérifier l'exactitude des quantités de quatre ingrédients (deux pour les saucisses fraîches et deux pour le produit cuit). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

Éléments-critères	Remarques
Appliquer les modes de confection des saucisses fraîches. Élément-critère 3.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation. Élément-critère 4.1 A respecté la recette. Élément-critère 5.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent adéquatement les modes de préparation pendant la confection des saucisses fraîches. Pour ce faire, certaines étapes du processus de travail doivent être observées : - rincer et couler les boyaux, si nécessaire; - disposer la mêlée dans le cylindre du poussoir de façon à éliminer le maximum d'air; - disposer correctement le boyau au bout de la canule; - mettre sous boyau la bonne densité et de façon continue; - piquer les saucisses pour éliminer l'air si nécessaire; - confectionner des bouts réguliers par nattage ou en bouts simples. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent la recette (viande hachée le nombre de fois requis, ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment, étapes de travail respectées, homogénéité du mélange, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard. Les candidates et candidats devront respecter la technique recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (hache-viande, poussoir, couteau à désosser, etc.). Cette observation aura lieu au cours de l'application des modes de confection des saucisses fraîches. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

Éléments-critères	Remarques
Appliquer les modes de préparation et de cuisson des produits cuits : • pâté de foie ou pâté de campagne; • cretons; • tête fromagée; Élément-critère 6.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation.	L'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent adéquatement les modes de préparation, au cours de la confection et de la cuisson d'un produit cuit (pâté de foie, pâté de campagne, cretons ou tête fromagée). Afin de faciliter le travail de l'examinatrice ou l'examinateur, nous avons divisé le processus de travail en trois étapes. - La première, «le traitement avant cuisson», comporte, entre autres, la coupe et la préparation de la viande «tête, panne, foie, etc.» et des condiments, le hachage des ingrédients, le fonçage des moules et le remplissage des moules de façon à éliminer le maximum d'air. - La deuxième, «la cuisson», consiste essentiellement à s'assurer de l'application adéquate des modes de préparation lors de la cuisson, par exemple l'utilisation du bain-marie si nécessaire, pocher certains ingrédients, réglage correct de la température de cuisson, brassage fréquent durant la cuisson, vérification de la température interne des pâtés, etc. - La troisième étape est «le traitement après cuisson»; il consiste principalement dans la mise en moule, le refroidissement du produit, le démoulage, la décoration, etc. Notons que selon le produit cuit préparé (pâté de foie, pâté de campagne, cretons ou tête fromagée), les étapes des modes de préparation diffèrent largement. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400513

N° ET TITRE DU MODULE : 14 - PRODUITS MAISON

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 7.1 A respecté la recette.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent la recette (mélange haché le nombre de fois requis, ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment, étapes de travail respectées, consistance et homogénéité du mélange, respect des degrés de chaleur et des durées de cuisson, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 8.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement.	Les candidates et candidats devront respecter la technique recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (hache-viande, appareil de cuisson, couteau à désosser, thermomètre de cuisson, balance, etc.). Cette observation aura lieu au cours de l'application des modes de préparation et de cuisson des produits cuits. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Seuil de réussite	85 p. 100
Règle de verdict	Le respect des règles d'hygiène, de salubrité, de santé et de sécurité sera vérifié tout au long de l'épreuve. L'examinatrice ou l'examineur verra à se doter de moyens de contrôle et de surveillance. Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, ainsi que tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

FICHE D'ÉVALUATION

Titre du programme : Boucherie
 N° et titre du module : 14 - PRODUITS MAISON
 Code du programme : 5174

Code du module : 400513

Nom de la candidate
 ou du candidat : _____

Code
 permanent : _____

École : _____

Date : _____

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
Organiser le travail.	OUI NON 1. Choix des ingrédients.	
	1.1 A fait un choix judicieux des ingrédients:	0 10
	- saucisses fraîches ☐ ☐	
	- produit cuit ☐ ☐	
	2. Mesure des quantités des ingrédients.	
	2.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients:	0 10
	- saucisses fraîches (deux ingrédients) ☐ ☐	
	- produit cuit (deux ingrédients) ☐ ☐	
	3. Application des modes de préparation.	
	3.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation:	0 20
Appliquer les modes de confection des saucisses fraîches.	- rincer et couler les boyaux, si nécessaire ☐ ☐	
	- disposer la mêlée dans le cylindre (minimum d'air) ☐ ☐	
	- disposer le boyau au bout de la canule ☐ ☐	
	- mettre sous boyau avec bonne densité et de façon continue ☐ ☐	
	- piquer les saucisses pour éliminer l'air «si nécessaire» ☐ ☐	
	- confectionner des bouts réguliers (nattage ou bouts simples) ☐ ☐	
	4. Recette.	
	4.1 A respecté la recette:	0 15
	- viande hachée le nombre de fois requis ☐ ☐	
	- ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment ☐ ☐	
	- étapes de travail respectées ☐ ☐	
	- homogénéité du mélange ☐ ☐	
	5. Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	
	5.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement. ☐ ☐	0 5

Objets d'évaluation	Observations et jugements	Notation
	OUI NON	
Appliquer les modes de préparation et de cuisson d'un produit cuit.	6. Application des modes de préparation. 6.1 A appliqué adéquatement les modes de préparation: - traitement avant cuisson ☐ ☐ - cuisson ☐ ☐ - traitement après cuisson ☐ ☐ 7. Recette. 7.1 A respecté la recette. - mélange haché le nombre de fois requis ☐ ☐ - ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment ☐ ☐ - étapes de travail respectées ☐ ☐ - consistance et homogénéité du mélange ☐ ☐ - respect des degrés de chaleur et des durées de cuisson ☐ ☐ 8. Utilisation de l'outillage et de l'équipement. 8.1 A utilisé de façon appropriée l'outillage et l'équipement. ☐ ☐ Règle de verdict : Toute action jugée dangereuse et pouvant causer des préjudices à la santé et à la sécurité de la candidate ou du candidat et des autres personnes, au poste et au lieu de travail, ainsi que tout manquement à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraîneront l'échec.	0 15 0 20 0 5

Note pour l'examinatrice ou l'examineur

- La notation est dichotomique. À chaque unité de notation, allouer la totalité des points ou 0 et encercler les points alloués.
- Allouer la totalité des points uniquement si la candidate ou le candidat obtient un OUI pour tous les jugements qui relèvent de l'unité de notation, sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.
- Ne tolérer aucun manquement aux exigences d'un élément d'observation sauf si une tolérance est indiquée à cet effet sur la fiche d'évaluation.

Seuil de réussite : 85 %

RÉSULTAT TOTAL :

/100

Réussite : ☐ Échec : ☐

Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOIINTENTION POURSUIVIE : Utiliser des moyens de recherche d'emploi

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Préparation à la recherche d'emploi • S'informer sur les étapes du processus de recherche d'emploi. • S'informer sur les organismes et les sources d'information pouvant être consultés pendant la recherche d'emploi. • S'informer sur les critères d'embauche des employeurs selon les types d'entreprises. • Établir une liste d'employeurs potentiels. • Discuter des attitudes et des comportements à adopter au moment des démarches de recherche d'emploi.	30	30	• Consulte les sources d'information mises à sa disposition. • Participe aux discussions.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME :	Boucherie	Code :	400561
N° ET TITRE DU MODULE :	15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI		
INTENTION POURSUIVIE :	Utiliser des moyens de recherche d'emploi		

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 2 : Moyens de recherche d'emploi - Planifier les étapes de sa recherche. - Rédiger un curriculum vitae et une lettre de présentation. - Participer à la préparation ou à la tenue simulée d'entrevues de sélection. - Assister à la présentation simulée d'entrevues de sélection. - Discuter en groupe de différents moyens d'assurer le suivi des démarches de recherche d'emploi.	50	45	- Propose un calendrier pour les démarches prévues dans un plan de recherche d'emploi. - Produit les documents demandés. - Participe aux activités proposées.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

3 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie **Code :** 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

INTENTION POURSUIVIE : Utiliser des moyens de recherche d'emploi

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 3 : Évaluation des moyens de recherche d'emploi - Au cours d'une rencontre de groupe, faire état de ses observations concernant les simulations d'entrevues de sélection. - Relever quelques-uns de ses points forts et de ses points faibles par rapport à chacun des moyens utilisés.	20	25	Commente le bilan de son cheminement.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

INTENTION POURSUIVIE : Utiliser des moyens de recherche d'emploi

Code : 400561

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :			
1. Consulte les sources d'information mises à sa disposition.	20	1.1 Fournit des données sur au moins cinq organismes ou sources d'information pouvant être consultés pendant la recherche d'emploi.	10
		1.2 Fournit des données sur au moins trois employeurs potentiels en précisant notamment le type d'entreprise et les critères d'embauche.	10
2. Participe aux discussions.	10	2.1 Fait part des attitudes et des comportements à adopter au moment des démarches de recherche d'emploi.	10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

INTENTION POURSUIVIE : Utiliser des moyens de recherche d'emploi

Code : 400561

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 2 :			
3. Propose un calendrier pour les démarches prévues dans un plan de recherche d'emploi.	5	3.1 Présente les étapes de sa recherche selon un ordre chronologique.	5
4. Produit les documents demandés.	25	4.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitae comportant ses antécédents de formation et d'expérience.	25
5. Participe aux activités proposées.	15	5.1 Respecte les consignes relativement à la préparation et à la tenue d'entrevues de sélection simulées.	10
		5.2 Fournit au moins un élément relatif aux moyens d'assurer le suivi des démarches de recherche d'emploi.	5
PHASE 3 :			
6. Commente le bilan de son cheminement.	25	6.1 Fait part des points de performance ou des causes d'échec observés lors des simulations d'entrevues de sélection.	10
		6.2 Décrit au moins deux de ses points forts et deux de ses points faibles par rapport à un des moyens utilisés.	15

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

Items	Remarques
Dispositif d'évaluation	L'évaluation de la participation des candidates et candidats s'appuiera sur des données recueillies à certains moments du déroulement des activités de formation, selon la nature des éléments-critères. Cependant, un jugement définitif sur un élément-critère ne devrait être porté qu'à la fin de la phase correspondante, dans le plan de mise en situation. Le jugement final sur la participation des candidates et candidats à l'ensemble des activités de formation ne devrait être porté qu'à la toute fin du module. Les candidates et les candidats auront à leur disposition la documentation pertinente (modèles de rédaction et de présentation pour le curriculum vitae et la lettre de présentation, etc.).
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait au contexte d'application des éléments-critères et à leur interprétation. Il sera important, au cours de cette activité, d'indiquer clairement aux candidates et aux candidats la nature des renseignements qu'ils devront recueillir. Quels que soient le support et la forme utilisés pour consigner les données, le jugement ne devra pas porter comme tel sur la précision, la qualité ou la présentation des données recueillies, mais plutôt sur le fait que les candidates et les candidats aient pris la peine de colliger une quantité suffisante de données pertinentes aux sujets à traiter. À la fin du module, l'enseignante ou l'enseignant devra, au besoin, fournir une rétroaction aux élèves qui auraient des perceptions erronées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Consulte les sources d'information mises à sa disposition. Élément-critère 1.1 Fournit des données sur au moins cinq organismes ou sources d'information pouvant être consultés pendant la recherche d'emploi. Élément-critère 1.2 Fournit des données sur au moins trois employeurs potentiels en précisant notamment le type d'entreprise et les critères d'embauche. Participe aux discussions. Élément-critère 2.1 Fait part des attitudes et des comportements à adopter au moment des démarches de recherche d'emploi.	Travail individuel de compilation de renseignements en vue de dresser une liste composée d'au moins cinq organismes ou sources d'information pouvant être consultés pendant la recherche d'emploi. On s'attend à ce que les données recueillies fournissent un minimum cohérent d'indications sur au moins trois employeurs potentiels sans nécessairement broser un tableau complet et rigoureusement exact de la situation. Les candidates et les candidats font part des attitudes et des comportements à adopter au cours des démarches de recherche d'emploi et d'entrevue de sélection. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de leur perception, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient ouvertement prononcés et qu'elles ou qu'ils aient présenté des exemples pertinents en mettant en évidence les données recueillies qui s'y rapportent.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

Code : 400561

Items	Remarques
<u>PHASE 2</u> Propose un calendrier pour les démarches prévues dans un plan de recherche d'emploi. Élément-critère 3.1 Présente les étapes de sa recherche selon un ordre chronologique. Produit les documents demandés. Élément-critère 4.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitae comportant ses antécédents de formation et d'expérience. Participe aux activités proposées. Élément-critère 5.1 Respecte les consignes relativement à la préparation et à la tenue d'entrevues de sélection simulées.	On s'attend à ce que les candidates et les candidats fournissent un minimum cohérent d'indications sur les étapes de leur recherche d'emploi en respectant un ordre chronologique. L'examinatrice ou l'examineur s'assurera que les candidates et les candidats ont inclus les éléments demandés, que les documents ne comportent pas de fautes et qu'ils sont présentables à un employeur. On s'attend à ce que les candidates et les candidats respectent les consignes reçues relativement aux activités proposées.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400561

N° ET TITRE DU MODULE : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

Items	Remarques
Élément-critère 5.2 Fournit au moins un élément relatif aux moyens d'assurer le suivi des démarches de recherche d'emploi. <u>PHASE 3</u> Commente le bilan de son cheminement. Élément-critère 6.1 Fait part des points de performance ou des causes d'échec observés lors des simulations d'entrevues de sélection. Élément-critère 6.2 Décrit au moins deux de ses points forts et deux de ses points faibles par rapport à un des moyens utilisés. Règle de verdict	Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de la perception des candidates ou des candidats, mais plutôt sur le fait qu'elles ou ils se soient prononcés en s'appuyant sur des arguments pertinents. Cet élément-critère sera évalué au cours d'une rencontre de groupe. Le jugement ne devra pas porter sur la justesse de son diagnostic, mais plutôt sur le fait que les candidates ou les candidats se soient ouvertement prononcés sur les sujets abordés. Chaque candidate ou candidat présentera ses commentaires sous forme de compte rendu oral. Réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 1.2, 4.1, 5.1 et 6.2.

GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION

Titre du programme : Boucherie

Titre du module : 15 - MOYENS DE RECHERCHE D'EMPLOI

Code du programme : 5174

Code du module : 400561

Nom de la candidate

ou du candidat : _____

Code

permanent : _____

École : _____

Date : _____

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
1 : Préparation à la recherche d'emploi	1. Consulte les sources d'information mises à sa disposition.		
	1.1 Fournit des données sur au moins cinq organismes ou sources d'information pouvant être consultés pendant la recherche d'emploi.	☐	☐
	1.2 Fournit des données sur au moins trois employeurs potentiels en précisant notamment le type d'entreprise et les critères d'embauche.	☐	☐
	2. Participe aux discussions.		
2 : Moyens de recherche d'emploi	2.1 Fait part des attitudes et des comportements à adopter au moment des démarches de recherche d'emploi.	☐	☐
	3. Propose un calendrier pour les démarches prévues dans un plan de recherche d'emploi.		
	3.1 Présente les étapes de sa recherche selon un ordre chronologique.	☐	☐
	4. Produit les documents demandés.		
	4.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitae comportant ses antécédents de formation et d'expérience.	☐	☐
	5. Participe aux activités proposées.		
	5.1 Respecte les consignes relativement à la préparation et à la tenue d'entrevues de sélection simulées.	☐	☐
	5.2 Fournit au moins un élément relatif aux moyens d'assurer le suivi des démarches de recherche d'emploi.	☐	☐

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
3 : Évaluation des moyens de recherche d'emploi	6. Commente le bilan de son cheminement.		
	6.1 Fait part des points de performance ou des causes d'échec observés lors des simulations d'entrevues de sélection.	☐	☐
	6.2 Décrit au moins deux de ses points forts et deux de ses points faibles par rapport à un des moyens utilisés.	☐	☐

Règle de verdict : réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 1.2, 4.1, 5.1 et 6.2.

Réussite : ☐ Échec : ☐ Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400547

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Code : 400547

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Préparation au séjour en milieu de travail • Répertoire des entreprises en mesure de recevoir des stagiaires. • Déterminer des possibilités d'application en entreprise des compétences acquises en cours de formation. • Effectuer les démarches pour être acceptée ou accepté par l'entreprise choisie. • S'informer sur les règlements et les politiques en vigueur dans l'entreprise.	10	15	• Effectue la démarche complète de recherche d'un lieu de stage. • Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter les résultats de sa démarche.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 3

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Code : 400547

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 2 : Observation et tenue d'activités en milieu de travail - S'informer sur le poste de travail à occuper et les tâches à accomplir. - Exécuter diverses tâches professionnelles en conformité avec les attentes de la ou du responsable de stage dans l'entreprise. - Se conformer aux règles d'hygiène et de sécurité. - S'enquérir de la satisfaction de la ou du responsable de stage dans l'entreprise. - Adopter des attitudes positives durant son séjour en milieu de travail. - Noter ses observations.	85	65	- Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. - Démontre de l'intérêt et du professionnalisme tout au long de son séjour en milieu de travail.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Code : 400547

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 3 : Évaluation de l'expérience - Analyser et noter la qualité de son travail en fonction des aspects suivants : assiduité, organisation du travail, tâches effectuées, utilisation des techniques, communication avec l'équipe, respect des règles de santé et de sécurité. - Participer à l'évaluation des stages avec les autres stagiaires et avec le personnel enseignant : - discuter de ses observations, des difficultés éprouvées, etc.; - relever les aspects du métier qui ressemblent à la formation reçue ainsi que ceux qui en diffèrent; - évaluer son intégration au milieu de travail.	5	20	- Rédige un rapport de stage dans lequel elle ou il traite des aspects mentionnés et prend en considération les commentaires de la ou du responsable du stage. - Participe à l'évaluation des stages.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

1 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Code : 400547

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :			
1. Effectue la démarche complète de recherche d'un lieu de stage.	10	1.1 Présente une liste d'au moins trois entreprises pouvant éventuellement accueillir des stagiaires en boucherie et répondant aux critères de sélection qu'elle ou qu'il a prédéterminés.	10
2. Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter les résultats de sa démarche.	5	2.1 Présente un compte rendu de ses rencontres avec une ou des personnes d'au moins une entreprise susceptible de l'accepter comme stagiaire.	5
PHASE 2 :			
3. Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.	20	3.1 Respecte les directives de l'entreprise concernant les tâches à exécuter et les règles d'hygiène et de sécurité.	20
4. Démonstre de l'intérêt et du professionnalisme tout au long de son séjour en milieu de travail.	45	4.1 Discute du déroulement de son stage avec la ou le responsable du stage dans l'entreprise.	10
		4.2 Fait preuve d'intérêt durant l'exécution des tâches demandées.	15
		4.3 S'efforce d'améliorer ses connaissances, ses habiletés et ses comportements et de maintenir des relations positives avec ses collègues de travail.	20

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

2 / 2

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Code : 400547

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 3 :			
5. Rédige un rapport de stage dans lequel elle ou il traite des aspects mentionnés et prend en considération les commentaires de la ou du responsable du stage.	10	5.1 Présente à l'enseignante ou l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.	10
6. Participe à l'évaluation des stages.	10	6.1 Fait état des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue.	5
		6.2 Rencontre l'enseignante ou l'enseignant et discute de l'évaluation du stage.	5

1 / 5

Code : 400547

16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Items	Remarques
Dispositif d'évaluation	L'évaluation de la participation des candidates et candidats portera sur des données recueillies à certains moments du déroulement des activités de formation, selon la nature des éléments-critères. Cependant, un jugement définitif sur un élément-critère ne devrait être porté qu'à la fin de phase correspondante, dans le plan de mise en situation. Le jugement final sur la participation des candidates et candidats à l'ensemble des activités de formation ne devrait être porté qu'à la toute fin du module. Notons que l'évaluation des éléments-critères 3.1 à 4.3 se fera par la répondante ou le répondant de l'entreprise, à l'aide d'une grille. Toutefois, il revient à l'enseignante ou l'enseignant de poser un jugement final compte tenu de l'information fournie par la candidate ou le candidat, des difficultés d'intégration et de la complexité des tâches à accomplir. L'enseignante ou l'enseignant s'assurera que les candidates et les candidats ont à leur disposition : - la documentation nécessaire durant leurs démarches de préparation de stage; - une structure de rapport de stage; - une fiche d'évaluation pour la personne responsable dans l'entreprise; - le matériel nécessaire (vêtements de travail, équipement de protection individuelle, etc.); - un protocole d'entente établi avec l'entreprise; - les coordonnées de la personne-ressource de l'établissement de formation.
Information sur les éléments-critères	Les paragraphes suivants apportent des précisions en ce qui a trait au contexte d'application des éléments-critères et à leur interprétation.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400547

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Effectue la démarche complète de recherche d'un lieu de stage. Élément-critère 1.1 Présente une liste d'au moins trois entreprises pouvant éventuellement accueillir des stagiaires en boucherie et répondant aux critères de sélection qu'elle ou qu'il a prédéterminés. Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter les résultats de sa démarche. Élément-critère 2.1 Présente un compte rendu de ses rencontres avec une ou des personnes d'au moins une entreprise susceptible de l'accepter comme stagiaire.	Travail individuel de compilation de renseignements en vue de dresser une liste composée d'au moins trois entreprises. Ces dernières devront répondre aux exigences de l'établissement de formation. On s'attend à ce que les candidates et les candidats notent les renseignements suivants : -nom de l'entreprise; -adresse de l'entreprise; -numéro de téléphone; -type d'entreprise; -nom de la ou des personnes rencontrées; -nom de la personne responsable; -déroulement des rencontres; -résultats des rencontres.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400547

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Items	Remarques
<u>PHASE 2</u> Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. Élément-critère 3.1 Respecte les directives de l'entreprise concernant les tâches à exécuter et les règles d'hygiène et de sécurité. Démontre de l'intérêt et du professionnalisme tout au long de son séjour en milieu de travail. Élément-critère 4.1 Discute du déroulement de son stage avec la ou le responsable du stage dans l'entreprise. Élément-critère 4.2 Fait preuve d'intérêt durant l'exécution des tâches demandées.	On s'attend à ce que les candidates et les candidats respectent les directives de l'entreprise concernant les tâches à exécuter et les règles d'hygiène et de sécurité. On s'attend à ce que les candidates et les candidats s'informent de la satisfaction de la ou du responsable du stage dans l'entreprise. On s'attend à ce que les candidates et les candidats se montrent disponibles, fassent preuve d'initiative, d'autonomie et de collaboration.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 / 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400547

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Items	Remarques
Élément-critère 4.3 S'efforce d'améliorer ses connaissances, ses habiletés et ses comportements, et de maintenir des relations positives avec ses collègues de travail. <u>PHASE 3</u> Rédige un rapport de stage dans lequel elle ou il traite des aspects mentionnés et prend en considération les commentaires de la ou du responsable du stage. Élément-critère 5.1 Présente à l'enseignante ou l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.	On s'attend à ce que les candidates et les candidats s'efforcent d'améliorer ses connaissances, ses habiletés et ses comportements, et de maintenir des relations positives avec ses collègues de travail. En prenant en considération les commentaires de la ou du responsable du stage, on s'attend à ce que les candidates et les candidats indiquent, entre autres : - les coordonnées de l'entreprise dans laquelle s'est effectué le stage ainsi que le nom de la personne responsable du stage; - leurs points forts (connaissances nouvelles, développement d'habiletés nouvelles, confirmation de leurs orientations personnelles et professionnelles, etc.); - leurs points faibles (relations interpersonnelles difficiles, rythme de travail, supervision, etc.); - le contexte de travail et les tâches exécutées.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie

Code : 400547

N° ET TITRE DU MODULE : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

Items	Remarques
Participe à l'évaluation des stages. Élément-critère 6.1 Fait état des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue. Élément-critère 6.2 Rencontre l'enseignante ou l'enseignant et discute de l'évaluation du stage. Règle de verdict	On s'attend à ce que les candidates et les candidats discutent des aspects du métier (expérience de stage) qui ressemblent à la formation reçue ainsi que ceux qui en diffèrent. Au cours de cette rencontre, les candidates et les candidats analysent, avec l'enseignante ou l'enseignant, le rapport d'évaluation fourni par la personne responsable de stage dans l'entreprise. Elles ou ils devront faire preuve d'objectivité, d'honnêteté et d'un esprit critique, en relevant les points sur lesquels elles ou ils sont en accord et en désaccord. Réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 3.1, 4.2, 4.3 et 5.1.

GRILLE D'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION

Titre du programme : Boucherie
Titre du module : 16 - STAGE EN MILIEU DE TRAVAIL
Code du programme : 5174

Code du module : 400547

Nom de la candidate ou du candidat : _____

Code permanent : _____

École : _____

Date : _____

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
1 : Préparation au séjour en milieu de travail	1. Effectue la démarche complète de recherche d'un lieu de stage. 1.1 Présente une liste d'au moins trois entreprises pouvant éventuellement accueillir des stagiaires en boucherie et répondant aux critères de sélection qu'elle ou qu'a il a prédéterminés.	☐	☐
	2. Est en mesure d'expliquer son choix et de présenter les résultats de sa démarche. 2.1 Présente un compte rendu de ses rencontres avec une ou des personnes d'au moins une entreprise susceptible de l'accepter comme stagiaire.	☐	☐
2 : Observation et tenue d'activités en milieu de travail	3. Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. 3.1 Respecte les directives de l'entreprise concernant les tâches à exécuter et les règles d'hygiène et de sécurité.	☐	☐
	4. Démontre de l'intérêt et du professionnalisme tout au long de son séjour en milieu de travail. 4.1 Discute du déroulement de son stage avec la ou le responsable du stage dans l'entreprise.	☐	☐
	4.2 Fait preuve d'intérêt durant l'exécution des tâches demandées.	☐	☐
	4.3 S'efforce d'améliorer ses connaissances, ses habiletés et ses comportements, et de maintenir des relations positives avec ses collègues de travail.	☐	☐

Phases	Éléments de participation	Jugements	
		OUI	NON
3 : Évaluation de l'expérience vécue	5. Rédige un rapport de stage dans lequel elle ou il traite des aspects mentionnés et prend en considération les commentaires de la ou du responsable du stage.		
	5.1 Présente à l'enseignante ou l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.	☐	☐
	6. Participe à l'évaluation des stages.		
	6.1 Fait état des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue.	☐	☐
	6.2 Rencontre l'enseignante ou l'enseignant et discute de l'évaluation du stage.	☐	☐

Règle de verdict : réussite de six éléments de participation sur neuf, y compris les éléments 1.1, 3.1, 4.2, 4.3 et 5.1.

Réussite : ☐ Échec : ☐ Nom de l'examinatrice ou de l'examineur : _____

GRILLE DE RÉTROACTION
ÉPREUVE PRATIQUE ET ÉPREUVE EN VUE
DE L'ÉVALUATION DE LA PARTICIPATION DE L'ÉLÈVE

Programme :	<u>Boucherie</u>
Code et titre du cours :	_____
Version de l'épreuve :	_____

Nom de l'enseignante ou de l'enseignant : _____	
École : _____	
Commission scolaire : _____	
Signature : _____	Date : _____

Ne répondre qu'aux questions se rapportant à l'épreuve.

Pour chacune des affirmations qui suivent, cocher

- la case 1 si vous êtes tout à fait en accord;
- la case 2 si vous êtes plutôt en accord;
- la case 3 si vous êtes plutôt en désaccord;
- la case 4 si vous êtes tout à fait en désaccord.

- | | | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| 1 | 1 | 2 | 3 | 4 | La tâche que la candidate ou le candidat doit effectuer tout le long de l'épreuve est représentative de la compétence sur laquelle porte le cours. |

Commentaire : _____

- 2 L'épreuve est conforme aux données du tableau de spécifications.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 3 Le seuil de réussite permet d'attester l'acquisition de la compétence sur laquelle porte l'épreuve.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 4 La durée allouée pour l'épreuve est suffisante.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 5 Le temps total nécessaire à l'évaluation (préparation, passation, correction) est raisonnable par rapport à la durée du cours.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 6 Le nombre maximal de candidates ou de candidats à qui on peut faire passer simultanément l'épreuve est acceptable.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

Commentaire : _____

- 7 La liste du matériel nécessaire pour la passation de l'épreuve, dans le cahier de l'examinatrice ou de l'examineur, est complète.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

Commentaire : _____

- 8 La nature de la tâche que l'examinatrice ou l'examineur doit accomplir pendant les étapes de déroulement et de notation est acceptable.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

Commentaire : _____

- 9 L'information contenue dans le cahier de l'examinatrice ou de l'examineur est claire et complète.

1	2	3	4
☐	☐	☐	☐

Commentaire : _____

- 10 L'information contenue dans le cahier de la candidate ou du candidat est claire et complète.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 11 La fiche d'évaluation ou la grille d'évaluation de la participation est facile à utiliser.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 12 Le matériel complémentaire (fiche d'observation, fiche de travail, dessin, plan, croquis, etc.) est complet et pertinent.

1	2	3	4

Commentaire : _____

- 13 Il y a concordance entre, d'une part, la fiche d'évaluation et, d'autre part, les renseignements sur la notation inscrits dans le cahier de la candidate ou du candidat.

1	2	3	4

Commentaire : _____

