

Boucherie de détail

Secteur
de formation

3

Alimentation
et tourisme

ÉQUIPE DE PRODUCTION

Coordination

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

Conception et rédaction

Serge Lemay
Enseignant en boucherie
École d'alimentation et d'hôtellerie de
Trois-Rivières
Commission scolaire du Chemin-du-Roy

Mise en page et édition

Sous la responsabilité de la Direction générale
des programmes et du développement du
ministère de l'Éducation

PRÉSENTATION

Le présent document renferme les tableaux d'analyse et les tableaux de spécifications du programme d'études *Boucherie de détail* (5268). Dans la mesure du possible, certaines pratiques en évaluation apparaissant dans le document publié en 1997 sur l'évaluation des apprentissages acquis dans le cadre du programme d'études *Boucherie* (5174) ont été maintenues.

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 interne. 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.

SYNTHÈSE DU PROGRAMME D'ÉTUDES

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

Boucherie de détail
Code du programme : 5268

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

¹ Une unité équivaut à quinze heures.

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

TABLEAU SYNTHÈSE DES ÉPREUVES

Code du cours	Numéro et titre du cours	Durée du cours (heures)	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)
400571	1 Métier et formation	15	L	Participation					
400583	2 Hygiène, salubrité et sécurité	45	L	Théorique					
400592	3 Outillage et équipement	30	L	Pratique					
400604	4 Coupe et préparation des viandes	60	M	Pratique	1 h 30	4	80		
400612	5 Réception et entreposage	30	L	Pratique					
400622	6 Débitage	30	L	Pratique					
400636	7 Coupes de détail de l'avant de bœuf	90	L	Pratique					
400645	8 Service à la clientèle	75	L	Pratique					
400658	9 Coupes de détail de l'arrière de bœuf	120	M	Pratique	1 h 30	4	85		
400665	10 Coupes de détail de porc	75	M	Pratique	1 h 30	4	85		
400675	11 Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée	75	L	Pratique					
400683	12 Coupes de détail de volaille	45	L	Pratique					
400697	13 Abats et produits complémentaires	105	L	Pratique					
400707	14 Intégration au milieu de travail	105	L	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 DE DÉTAIL Code : 400571

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)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 1 – Métier et formation

CODE : 400571

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

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Information sur le métier et la démarche de formation. ■ S’informer sur le marché du travail : structure et organisation, perspectives d’emploi, rémunération, possibilités d’avancement, etc. ■ S’informer sur la nature et les exigences de l’emploi : fonctions, conditions de travail, connaissances et aptitudes, habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier. ■ S’informer sur l’évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère et du boucher. ■ S’informer sur le milieu scolaire : règlements généraux, services aux élèves, horaire, etc. ■ S’informer sur la formation : programme d’études, modes d’évaluation, exigences relatives à la réussite, règlements particuliers, tenue vestimentaire, etc.	30	25	■ Recueil des données pertinentes sur la majorité des sujets. ■ Écoute attentivement les explications. ■ Participe aux différentes activités organisées.
PHASE 2 : Engagement dans la démarche de formation. ■ Visiter les ateliers du centre de formation. ■ Discuter de sa perception du métier : avantages, inconvénients et exigences. ■ Participer aux activités proposées : conférence avec des spécialistes du métier, visite d’entreprises, stage d’observation, etc. ■ Discuter de l’évolution du métier.	40	30	■ Exprime sa perception du métier et du programme de formation. ■ Participe aux discussions et autres activités.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 1 – Métier et formation

CODE : 400571

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. ■ Produire un rapport dans lequel on doit : - préciser ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour le métier; - confirmer son choix d'orientation professionnelle en fonction des divers aspects et exigences du métier.	30	45	■ Produit un rapport contenant : - une présentation sommaire de ses goûts, de ses aptitudes et de son intérêt pour la boucherie; - une justification de sa décision de poursuivre ou non le programme d'études en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : **1 – Métier et formation**

CODE : 400571

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

Manifestations (de la participation)		Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :				
1	Recueille des données pertinentes sur la majorité des sujets.	25	1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie de détail : ■ sur le marché du travail : structure et organisation, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement, etc.; ■ sur la nature et les exigences de l'emploi : fonctions, conditions de travail, connaissances et aptitudes, habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier; ■ sur l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère et du boucher. 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; ■ connaissances et aptitudes; ■ habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier. 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
PHASE 2 :				
2	Exprime sa perception du métier et du programme de formation.	20	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. 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.	10 5 5
3	Participe aux discussions et autres activités.	10	3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprises, stage d'observation, etc.	10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 1 – Métier et formation

CODE : 400571

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

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 3 :			
4 Produit un rapport.	45	4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie de détail. 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 de détail.	20 25

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400571

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, 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'ils devront recueillir auprès des entreprises. 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 discussion. À la fin du module, l'enseignante ou l'enseignant devra, au besoin, fournir une rétroaction aux élèves qui auraient des perceptions erronées.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400571

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - Métier et formation

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Recueil des données pertinentes sur la majorité des sujets. Élément-critère 1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie de détail : – sur le marché du travail : structure et organisation, perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement, etc.; – sur la nature et les exigences de l'emploi : fonctions, conditions de travail, connaissances et aptitudes, habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier; – sur l'évolution du métier et ses répercussions sur le travail de la bouchère et du boucher.	Les candidates et les candidats pourront sélectionner plusieurs sujets relatifs au marché du travail en boucherie de détail. On s'attend à ce que les données recueillies fournissent un minimum cohérent d'indications sur au moins deux des sujets traités sans nécessairement broser un tableau complet et rigoureusement exact de la situation.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400571

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - Métier et formation

Items	Remarques
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; - connaissances et aptitudes; - habiletés et qualités professionnelles appréciées dans le métier. 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.	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. Les candidates et les candidats recueillent des données particulières sur au moins un aspect de l'évolution du métier et de ses répercussions sur le travail de la bouchère de détail ou du boucher de détail.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400571

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - Métier et formation

Items	Remarques
Élément-critère 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.	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'ils aient apporté à l'appui de leurs perceptions des exemples pertinents (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.	Le jugement ne devra pas porter sur l'élément fourni, mais plutôt sur le fait qu'ils se soient prononcés en s'appuyant sur des arguments pertinents (qui tiennent compte des données recueillies précédemment).
Élément-critère 2.3 Fait part de ses premières réactions relativement au programme d'études et à la démarche de formation.	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'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).
Participe aux discussions et autres activités.	

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400571

N° ET TITRE DU MODULE : 1 - Métier et formation

Items	Remarques
Élément-critère 3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprises, stage d'observation, etc. <u>PHASE 3</u> Produit un rapport. Élément-critère 4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie de détail. Élément-critère 4.2 Évalue son choix d'orientation professionnelle en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie de détail. Règle de verdict	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. 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 de détail ou de boucher de détail. De plus, ils doivent préciser au moins trois aspects ou exigences qui, à leur point de vue, sont en relation directe avec leurs goûts, intérêts et aptitudes personnels. Il n'est pas nécessaire, à ce stade-ci, que leurs perceptions et opinions soient objectives ou rigoureusement conformes à la réalité. Réussite des cinq éléments de participation suivants : 1.1, 1.2, 3.1, 4.1 et 4.2.

Module 1

Fiche d'évaluation de la participation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Éléments de participation**Jugement**
Oui Non***Phase 1 : Information sur le métier et la démarche de formation.*****1 Recueil des données pertinentes sur la majorité des sujets.**1.1 Rassemble des renseignements pertinents sur au moins deux sujets liés au marché du travail en boucherie de détail. ☐ ☐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 de ses répercussions sur le travail de la bouchère ou du boucher. ☐ ☐***Phase 2 : Engagement dans la démarche de formation.*****2 Exprime sa perception du métier et du programme de formation.**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. ☐ ☐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 aux discussions et autres activités.**3.1 Respecte les consignes reçues relativement aux activités proposées : conférences avec des spécialistes du métier, visite d'entreprises, stage d'observation, etc. ☐ ☐

Phase 3 : Évaluation et confirmation de son orientation.**4 Produit un rapport.**

4.1 Décrit ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie de détail.

☐☐

4.2 Évalue son choix d'orientation professionnelle en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses goûts, ses aptitudes et son intérêt pour la boucherie de détail.

☐☐**Règle de verdict :** Réussite des cinq éléments de participation suivants : 1.1, 1.2, 3.1, 4.1 et 4.2.**Remarques**

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400583

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)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

CODE : 400583

COMPORTEMENT ATTENDU : Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Prévenir les risques de contamination des aliments.	40	45	- Interprétation des normes et des règles d'hygiène et de salubrité relatives : - à la matière première; - aux méthodes de travail; - à la main-d'œuvre; - au matériel; - au milieu de travail. - Reconnaissance des risques de contamination des aliments. - Utilisation des moyens de contrôle.	C
Prévenir les risques pour la santé et la sécurité.	40	45	- Interprétation des règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant : - les méthodes de travail; - l'utilisation de l'outillage et de l'équipement; - la manutention de charges; - le nettoyage, l'assainissement et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail; - le rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits. - Reconnaissance des risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher. - Utilisation des moyens de contrôle.	C

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 2

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

CODE : 400583

COMPORTEMENT ATTENDU : Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Intervenir en cas d'accident.	10	10	• Détermination des gestes à faire : - demande d'aide; - application des techniques de premiers soins. • Reconnaissance des limites de l'intervention. • Communication avec les personnes-ressources.	C
Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail.	10	0	• Association entre les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité et les diverses tâches du métier.	C

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 2

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE DE CONNAISSANCES PRATIQUES

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

CODE : 400583

COMPORTEMENT ATTENDU : Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Objets d'évaluation	Thèmes de connaissances	Pond. %	Éléments de connaissances	Pond. %
Prévenir les risques de contamination des aliments.	1 Interprétation des normes et des règles d'hygiène et de salubrité relatives : - à la matière première; - aux méthodes de travail; - à la main-d'œuvre; - au matériel; - au milieu de travail.	25	1.1 A interprété correctement les normes et règles relatives à la matière première. 1.2 A interprété correctement les normes et règles relatives aux méthodes de travail. 1.3 A interprété correctement les normes et règles relatives à la main-d'œuvre. 1.4 A interprété correctement les normes et règles relatives au matériel. 1.5 A interprété correctement les normes et règles relatives au milieu de travail.	5 5 5 5 5
	2 Reconnaissance des risques de contamination des aliments.	10	2.1 A reconnu les risques de contamination des aliments.	10
	3 Utilisation des moyens de contrôle.	10	3.1 A utilisé des moyens de contrôle.	10
	4 Interprétation des règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant : - les méthodes de travail; - l'utilisation de l'outillage et de l'équipement; - la manutention de charges; - le nettoyage, l'assainissement et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail; - le rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	25	4.1 A interprété correctement les normes et règles relatives aux méthodes de travail. 4.2 A interprété correctement les normes et règles relatives à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement. 4.3 A interprété correctement les normes et règles relatives à la manutention de charges. 4.4 A interprété correctement les normes et règles relatives au nettoyage, à l'assainissement et à l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail.	5 5 5 5
Prévenir les risques pour la santé et la sécurité.				

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE DE CONNAISSANCES PRATIQUES

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

CODE : 400583

COMPORTEMENT ATTENDU : Adopter des mesures préventives en matière d'hygiène, de salubrité et de sécurité au travail

Objets d'évaluation	Thèmes de connaissances	Pond. %	Éléments de connaissances	Pond. %
Intervenir en cas d'accident.			4.5 A interprété correctement les normes et règles relatives au rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	5
	5 Reconnaissance des risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher.	10	5.1 A reconnu les risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher.	10
	6 Utilisation des moyens de contrôle.	10	6.1 A utilisé des moyens de contrôle.	10
	7 Détermination des gestes à faire : - demande d'aide; - application des techniques de premiers soins.	10	7.1 A identifié les ressources disponibles.	5
			7.2 A choisi les techniques appropriées à la situation.	5

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 9

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

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 45 p. 100 de l'évaluation du module (éléments-critères 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 2.1 et 3.1). La seconde a trait à la sécurité au travail et représente 55 p. cent de l'évaluation du module (éléments-critères 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 5.1, 6.1, 7.1 et 7.2). Elle comporte les volets 1) prévention des risques pour la santé et la sécurité et 2) intervention en cas d'accident. Ces deux parties peuvent être effectuées séparément. Types de questions suggérées pour l'évaluation des éléments-critères 1.1 à 1.5 et 4.1 à 4.5 de ce module : choix multiple, appariement, association multiple, à réponse courte fermée (à compléter) 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. Ils n'auront pas droit à l'utilisation de notes ou d'ouvrages de référence.
Durée de l'épreuve.	Une durée de deux heures est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve.
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.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Prévenir les risques de contamination des aliments. Élément-critère 1.1 A interprété correctement les normes et règles d'hygiène et de salubrité relatives à la matière première. Élément-critère 1.2 A interprété correctement les normes et règles d'hygiène et de salubrité relatives aux méthodes de travail.	La matière première regroupe les points critiques concernant l'aliment sous toutes ses formes : ingrédients, constituants, aliment en cours de préparation et produit fini. Les quatre points critiques se rattachant à la matière sont : 1. La température. La température ambiante (local, véhicule, réfrigérateur, réchaud) ou tout autre équipement servant à mener un aliment à une température donnée ou à le maintenir à cette température. La température interne de l'aliment (maintenu chaud ou réfrigéré). 2. L'innocuité. L'évaluation de ce point critique permet de constater une altération, une contamination physique, chimique ou causée par des organismes nuisibles. 3. L'origine. Ce point a trait à la provenance des aliments destinés à la vente. 4. L'étiquetage. On vise l'aspect sanitaire de l'étiquetage obligatoire d'un aliment (mode et durée de conservation, etc.). Les questions porteront sur la connaissance des normes et des règles correspondant aux quatre points critiques. Les méthodes de travail comportent six points critiques. 1. Les méthodes comme causes de survie et de multiplication microbiologique causant le non-contrôle de contaminants toxiques. On doit s'assurer que les méthodes utilisées (autres que la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement) ne créent pas de conditions propices à la survie ou à la multiplication des microorganismes. Une gestion inadéquate des stocks (rotation déficiente et surproduction), de mauvaises méthodes de cuisson des viandes, une étape inadéquate d'un procédé sont quelques exemples de mauvaises pratiques liées à ce point critique.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
	2. Les méthodes comme causes d'introduction de microorganismes pathogènes ou de contaminants toxiques. On doit s'assurer que les méthodes utilisées, autres que la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement ne résultent pas en l'introduction de microorganismes pathogènes ou de contaminants toxiques dans le produit. Des aliments laissés à l'air libre dans la chambre froide, l'utilisation de linges souillés lors du nettoyage et l'existence de situations de contamination croisée sont quelques exemples de mauvaises pratiques liées à ce point critique. 3. Les méthodes de décongélation regroupent les mauvaises pratiques de décongélation suivantes : une température ambiante trop élevée ou un délai trop long ou toute autre pratique ne correspondant pas aux méthodes reconnues. 4. Les méthodes de refroidissement et de réchauffage. Ce point critique concerne les températures et le temps requis pour l'atteinte de celles-ci. Il s'applique aux méthodes de refroidissement ainsi qu'aux méthodes de réchauffage. 5. Les méthodes de nettoyage. Ce point critique concerne la vérification des mauvaises pratiques associées à la méthode de nettoyage de l'équipement et de l'outillage. Elles se traduisent par l'absence de produit ou de matériel de nettoyage ou encore, par l'utilisation de produits ou de matériel non certifiés pour l'industrie alimentaire. Le non-respect du mode d'utilisation, une température d'eau inadéquate, l'absence de rinçage, l'utilisation d'eau de lavage peu ou jamais renouvelée s'ajoutent à la liste des mauvaises méthodes de nettoyage. 6. Les méthodes d'assainissement. Les mauvaises pratiques peuvent se traduire par l'absence de produits d'assainissement et par l'utilisation de produits ou de matériel non certifiés pour l'industrie alimentaire. L'assainissement doit être précédé d'un nettoyage et d'un rinçage. Les questions porteront sur la connaissance des normes et des règles correspondant aux six points critiques.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 1.3 A interprété correctement les normes et règles d'hygiène et de salubrité relatives à la main-d'œuvre.	La main-d'œuvre comporte cinq points critiques. 1. Lavage des mains et comportement du personnel. L'absence du lavage des mains lorsque requis ou un lavage inadéquat, par exemple sans utilisation d'eau chaude ou de savon, ou par une mauvaise technique, représente un écart à la norme. Les comportements non hygiéniques du personnel, autres que ceux faisant partie de la procédure de travail, entraînant des contaminations se rapportent à ce point critique. Par exemple, tousser sur les aliments. 2. Installations sanitaires. À ce point critique, on doit noter la disponibilité, l'accessibilité et l'état de ce qui est requis pour assurer l'efficacité du lavage des mains. 3. Tenue vestimentaire. Ici, on regroupe toutes les exigences relatives à la tenue vestimentaire, notamment le port de vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail, le port adéquat de la résille et du cache-barbe si requis. Le port de bijoux (bagues, montres et autres bijoux, excepté le bracelet médical) ou tout objet personnel susceptible d'entrer en contact avec l'aliment ainsi que le port du vernis à ongles et le port d'ongles artificiels donneront lieu à des non-conformités. 4. État de santé apparent et blessures. Les lacunes observées, relatives à ce point critique, sont : une personne atteinte ou porteuse d'une maladie ou d'une condition infectieuse susceptible d'être retransmise par un aliment ainsi que toute blessure non protégée adéquatement afin d'éviter la contamination des aliments. 5. Déplacements. Ce point concerne les déplacements inappropriés d'individus, à l'intérieur d'un établissement, d'une zone contaminée à une zone sanitaire, sans respecter les règles d'hygiène nécessaires afin d'éviter les risques de contamination des aliments dans une telle zone. Les questions porteront sur la connaissance des normes et des règles correspondant aux cinq points critiques.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 1.4 A interprété correctement les normes et règles d'hygiène et de salubrité relatives au matériel.	Le matériel regroupe les points critiques ayant trait à l'équipement, aux ustensiles et à l'emballage. L'équipement concerné ici est celui qui sert à la préparation, au transport, à l'entreposage des aliments, qui entre normalement en contact avec les aliments, emballés ou non. Deux points critiques font partie du matériel. 1. La propreté. Ce point critique se rapporte à la propreté visuelle de l'équipement, des ustensiles et de l'emballage. 2. L'état ou la nature, l'utilisation, le fonctionnement. L'état de l'équipement et des ustensiles correspond à leur entretien, la présence de rouille par exemple. L'état de l'emballage concerne son intégrité. La nature vise le matériau qui les constitue : bois, plastique, acier inoxydable, carton, etc. Quant à l'utilisation, elle doit être conforme au mode d'utilisation du matériel. Par exemple, les sacs verts conçus pour les déchets ne doivent pas être utilisés pour la conservation des aliments. Le fonctionnement concerne le fonctionnement adéquat de l'équipement garantissant l'innocuité des aliments. Les questions porteront sur la connaissance des normes et des règles correspondant aux deux points critiques.
Élément-critère 1.5 A interprété correctement les normes et règles d'hygiène et de salubrité relatives au milieu de travail.	Le milieu de travail inclut les locaux et rassemble les points critiques concernant l'ensemble des conditions entourant le produit, lesquelles peuvent représenter un danger de contamination. Le milieu de travail comporte trois points critiques. 1. Animaux, insectes, excréments. Ce point a rapport aux animaux non autorisés dans les locaux (les chiens guides sont admis dans l'aire de service), à la vermine, aux insectes ou aux excréments. 2. Sources environnementales de contamination (physique, chimique, microbiologique et autres). Ce point vise les sources de contamination directement liées à l'aliment, soit la contamination physique (éclats de bois, cheveux, terre, etc.), la contamination chimique (produits d'entretien) et la contamination microbienne (dissémination aérienne de moisissures par un ventilateur très poussiéreux dans une chambre froide abritant des viandes). 3. Approvisionnement en eau : chaude et froide. Ce point critique concerne la disponibilité et la suffisance d'eau potable courante, froide et chaude; la qualité de l'approvisionnement en eau potable; le contrôle de la qualité lorsque l'eau ne provient pas d'un réseau de distribution public. Les questions porteront sur la connaissance des normes et des règles correspondant aux trois points critiques.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.1 A reconnu les risques de contamination des aliments. Élément-critère 3.1 A utilisé des moyens de contrôle.	À partir de mises en situation, on s'attend à ce que les candidates et candidats reconnaissent les risques de contamination des aliments. Par exemple, à partir d'un croquis représentant une chambre froide, les candidates et candidats identifient les risques de contamination : ventilateur poussiéreux, mauvaise température, contamination croisée, malpropreté, etc. L'évaluation portera sur deux mises en situation qui devront comporter au total au moins huit risques. Les candidates et candidats devront identifier six de ces huit risques. À partir de mises en situation, on s'attend à ce que les candidates et candidats décrivent des moyens qui pourraient prévenir les risques de contamination des aliments. Par exemple, à la suite de l'identification des risques de contamination dans une chambre froide, les candidates et candidats décrivent les divers moyens de contrôle : cédule de nettoyage, vérification périodique des températures, entreposage par groupe de familles, etc. L'évaluation portera sur deux mises en situation qui devront comporter au total au moins huit moyens de contrôle. Les candidates et candidats devront identifier six de ces huit moyens de contrôle. Dans le cas où on utilise la même mise en situation pour identifier les risques (élément-critère 2.1) et décrire les moyens de contrôle (élément-critère 3.1), il est possible qu'une candidate ou un candidat ne puisse reconnaître les risques de contamination et que, par le fait même, il lui soit impossible de décrire les moyens de contrôle. Elle ou il pourrait ainsi se retrouver en situation d'échec. Afin d'éviter cette situation, l'examinatrice ou l'examineur demande aux candidates et candidats de remettre leur feuille d'identification des risques (élément-critère 2.1), puis leur donne une feuille-réponse où sont déjà identifiés les risques et où ils devront alors décrire les moyens de contrôle (élément-critère 3.1).
Prévenir les risques pour la santé et la sécurité Élément-critère 4.1 A interprété correctement les règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant les méthodes de travail.	Les questions porteront sur les règles de prévention en matière de santé et de sécurité relatives aux méthodes de travail (postures, gestes, environnement, etc.).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 4.2 A interprété correctement les règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant l'utilisation de l'outillage et de l'équipement.	Les questions porteront sur les règles de prévention en matière de santé et de sécurité relatives à l'utilisation de l'outillage et de l'équipement : manipulation des couteaux et autres outils, utilisation des appareils (postures, gestes, environnement, vêtements, directives du fabricant, etc.), port de l'équipement de protection individuelle (tête, membres supérieurs et inférieurs, tronc, etc.), utilisation des protecteurs reliés aux appareils et des dispositifs de sécurité, etc.
Élément-critère 4.3 A interprété correctement les règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant la manutention de charges.	Les questions porteront sur les règles de prévention en matière de santé et de sécurité relatives à la manutention de charges : procédés de travail, manutention des objets lourds (postures, gestes, etc.), absence d'obstacles, etc.
Élément-critère 4.4 A interprété correctement les règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant le nettoyage, l'assainissement et l'entretien de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail.	Les questions porteront sur les règles de prévention en matière de santé et 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, entretien préventif, etc.), équipement de protection individuelle (lunettes protectrices, gants imperméables, etc.), manipulation des produits, etc.
Élément-critère 4.5 A interprété correctement les règles de prévention en matière de santé et de sécurité au travail concernant le rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	Les questions porteront sur les règles de prévention en matière de santé et de sécurité relatives au rangement de l'outillage, de l'équipement et du poste de travail : rangement des produits chimiques, rangement des outils.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 5.1 A reconnu les risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher.	À partir de mises en situation, on s'attend à ce que les candidates et candidats reconnaissent les risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère de détail ou du boucher de détail. Par exemple, à partir d'un croquis représentant une personne utilisant la scie à ruban, les candidates et candidats identifient les risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique : posture, disposition des mains, utilisation des protecteurs et des dispositifs de sécurité, environnement de travail, etc. L'évaluation portera sur deux mises en situation qui devront comporter au total au moins huit risques. Les candidates et candidats devront identifier six de ces huit risques.
Élément-critère 6.1 A utilisé des moyens de contrôle.	À partir de mises en situation, on s'attend à ce que les candidates et candidats décrivent des moyens de contrôle afin de prévenir les risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher. Par exemple, à la suite de l'identification des risques pour la santé, la sécurité ou l'intégrité physique de la bouchère ou du boucher lors de l'utilisation de la scie à ruban, les candidates et candidats décrivent les divers moyens de contrôle, etc. L'évaluation portera sur deux mises en situation qui devront comporter au total au moins huit moyens de contrôle. Les candidates et candidats devront identifier six de ces huit moyens de contrôle. Dans le cas où on utilise la même mise en situation pour identifier les risques (élément-critère 5.1) et décrire les moyens de contrôle (élément-critère 6.1), il est possible qu'une candidate ou un candidat ne puisse reconnaître les risques de contamination et que, par le fait même, il lui soit impossible de décrire les moyens de contrôle. Elle ou il pourrait ainsi se retrouver en situation d'échec. Afin d'éviter cette situation, l'examinatrice ou l'examineur demande aux candidates et candidats de remettre leur feuille d'identification des risques (élément-critère 5.1), puis leur donne une feuille-réponse où sont déjà identifiés les risques et où ils devront alors décrire les moyens de contrôle (élément-critère 6.1).

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE: 400583

N° ET TITRE DU MODULE : 2 – Hygiène, salubrité et sécurité

Éléments-critères	Remarques
Intervenir en cas d'accident. Élément-critère 7.1 A identifié les ressources disponibles Élément-critère 7.2 A choisi les techniques appropriées à la situation Seuil de réussite	La ou les questions porteront sur l'identification des ressources disponibles en cas d'accident. Par exemple, la trousse de secours, l'équipement d'urgence (extincteurs), les numéros de téléphone d'urgence, ceux du superviseur, du personnel d'urgence, des membres du personnel qui ont une formation en premiers soins, des organismes à joindre, etc. La ou les questions porteront sur l'application des techniques de premiers soins lors d'une blessure mineure (coupure). Les candidates et candidats détermineront les gestes à faire : emplacement et utilisation de la trousse de secours, port de gants chirurgicaux, désinfection de la plaie, pansements adhésifs, bandage de gaze, etc. 70 p. 100, soit 30 sur 45, pour la partie « hygiène et salubrité » et 40 sur 55 pour la partie « santé et sécurité ».

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400592

N° ET TITRE DU MODULE : 3 – Outillage et équipement

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 3 – Outillage et équipement

CODE : 400592

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer et entretenir l’outillage et l’équipement de boucherie

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Assembler l’outillage et l’équipement.	25	25	• Choix des accessoires. • Séquence logique d’assemblage. • Qualité de l’assemblage (précis, correct et complet). • Ajustement de l’équipement.	P
Mettre l’équipement en marche.	05	05	• Vérification de l’équipement. • Mode de fonctionnement. • Essai concluant.	P
Aiguiser un couteau.	15	20	• Utilisation de l’aiguisoir (angle d’aiguisage, vitesse d’exécution, pression sur le couteau). • Qualité du taillant (largeur correcte, égal et plat, deux côtés se rejoignant).	P
Affiler un couteau.	30	20	• Utilisation du fusil (angle d’affilage, mouvement correct). • Absence de morfil. • Essais concluants.	P
Entretenir l’outillage et l’équipement.	15	10	• Détermination des exigences d’entretien. • Démontage des pièces. • Exigences d’entretien. • Vérifications de l’équipement. • Essais concluants.	P
Préparer et entretenir l’outillage et l’équipement.	10	20	• Règles d’hygiène, de salubrité et de sécurité. • Organisation du travail. • Soins de l’outillage et de l’équipement. • Attitudes et comportements professionnels.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 3 – Outillage et équipement

CODE : 400592

INTENTION POURSUIVIE : Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Assembler l'outillage et l'équipement.	PS	1 Assemblage et vérification des accessoires sur la scie à viande.	15	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.	5
				1.3 A ajusté correctement la tension de la lame.	5
		2 Assemblage et vérification des accessoires sur les appareils.	10	2.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur un appareil.	5
Mettre l'équipement en marche.	PT	3 Essai concluant.	5	3.1 A effectué un essai concluant de l'équipement.	5
Aiguiser un couteau.	PS/PT	4 Utilisation de l'aiguiseur (angle d'aiguisage, vitesse d'exécution, pression sur le couteau).	10	4.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation de l'aiguiseur.	10
		5 Qualité du taillant (largeur correcte, égal et plat, deux côtés se rejoignant).	10	5.1 A respecté les critères de qualité relatifs au taillant.	10
Affiler un couteau.	PS/PT	6 Utilisation du fusil (angle d'affilage, mouvement correct).	10	6.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation du fusil.	10

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

Module 3

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 3 – Outillage et équipement

CODE : 400592

INTENTION POURSUIVIE : Préparer et entretenir l’outillage et l’équipement de boucherie

Objets d’évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Entretenir l’outillage et l’équipement. Préparer et entretenir l’outillage et l’équipement.	PT	7 Essais concluants.	10	7.1 A obtenu le tranchant désiré.	10
		8 Essais concluants.	10	8.1 A effectué un essai concluant.	10
	PS	9 Règles d’hygiène et de salubrité.	5	9.1 A appliqué les règles d’hygiène et de salubrité.	5
		10 Règles de sécurité.	10	10.1 A appliqué les règles de sécurité.	10
		11 Soins de l’outillage et de l’équipement.	5	11.1 A manipulé avec soin l’outillage et l’équipement.	5

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

Module 3

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400592

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique comportant les trois volets suivants : 1) assembler et mettre en marche l'équipement : la scie à viande et un appareil au choix de l'examinatrice ou de l'examineur; 2) aiguiser et affiler un couteau; 3) entretenir un équipement choisi par l'examinatrice ou l'examineur.
Déroulement de l'épreuve.	Les candidates et les candidats, en atelier, seront soumis aux trois volets de l'épreuve selon une séquence variable. Suggestions pour la passation de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement) : - deux personnes à la fois pour assembler la scie à viande et un appareil en procédant par alternance; - deux personnes à la fois pour aiguiser et affiler un couteau en procédant par alternance; - deux personnes à la fois pour entretenir un équipement. Les candidates et les candidats auront à leur disposition : - l'équipement nécessaire : scie à viande, attendrisseur à bifteck, attendrisseur à viande « piqueuse », hache-viande, trancheur, balances, etc.; - un couteau; - un aiguisoir à couteau et un fusil.
Durée de l'épreuve.	Une durée approximative de 35 minutes est suggérée pour l'ensemble des trois volets de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). La répartition du temps pourrait se faire comme suit : 20 minutes pour assembler la scie à viande et un appareil; 10 minutes pour aiguiser et affiler un couteau; 5 minutes pour entretenir un équipement.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400592

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères	On s'attend à ce que les candidates et les candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. Une période additionnelle de 10 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de l'épreuve.
Assembler l'outillage et l'équipement.	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.
Élément-critère 1.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur la scie à viande.	À partir d'une scie à viande préalablement démontée, on s'attend à ce que les candidates et candidats respectent une séquence logique d'assemblage des accessoires. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 1.2 A assemblé correctement les accessoires sur la scie à viande.	On s'attend à ce que les candidates et candidats assemblent correctement les accessoires sur la scie à viande. Par exemple, selon les consignes du fabricant ou les consignes de l'enseignante ou de l'enseignant. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 1.3 A ajusté correctement la tension de la lame.	On s'attend à ce que les candidates et candidats ajustent correctement la tension de la lame de la scie à viande. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 2.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur un appareil.	À partir d'un appareil préalablement démonté : attendrisseur à bifteck, attendrisseur à viande « piqueuse », hache-viande, trancheur ou autre. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent une séquence logique d'assemblage des accessoires. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 2.2 A assemblé correctement les accessoires sur un appareil.	On s'attend à ce que les candidates et candidats assemblent correctement les accessoires sur l'appareil retenu. Par exemple, selon les consignes du fabricant ou les consignes de l'enseignante ou de l'enseignant. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400592

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie

Éléments-critères	Remarques
Mettre l'équipement en marche. Élément-critère 3.1 A effectué un essai concluant de l'équipement.	On s'attend à ce que les candidates et candidats mettent en marche la scie à viande et, si possible, l'autre appareil retenu pour l'épreuve. Par exemple, il serait impensable de faire tourner à vide le hache-viande. Ils devront effectuer un essai concluant. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Aiguiser un couteau. Élément-critère 4.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation de l'aiguiseur.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent la technique recommandée pour l'utilisation de l'aiguiseur. Par exemple, l'angle d'aiguisage, la vitesse d'exécution, la pression exercée sur le couteau. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 5.1 A respecté les critères de qualité relatifs au taillant.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité relatifs au taillant du couteau. Par exemple, la largeur du taillant, un taillant égal et plat, un couteau dont les deux côtés du taillant se rejoignent complètement. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Affiler un couteau. Élément-critère 6.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation du fusil.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent la technique recommandée pour l'utilisation du fusil. Par exemple, l'angle d'affilage, la pression exercée sur le fusil, le mouvement. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 7.1 A obtenu le tranchant désiré.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et les candidats obtiennent le tranchant désiré. L'examinatrice ou l'examineur peut vérifier le tranchant à la vue, au toucher ou en coupant une feuille de papier de façon nette et sans effort. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400592

N° ET TITRE DU MODULE : 3 - Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement de boucherie

Éléments-critères	Remarques
Entretien l'outillage et l'équipement. Élément-critère 8.1 A effectué un essai concluant.	Certains outils et équipements nécessitent de l'entretien. Ainsi, la balance requiert un rouleau d'étiquettes, l'emballeuse un rouleau de pellicule d'emballage, l'aiguiseur du papier émeri, le tranchoir doit être aiguisé occasionnellement, etc. On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent l'entretien d'un outil ou d'un équipement et effectuent un essai concluant. Par exemple, après le remplacement des étiquettes dans la balance, l'examinatrice ou l'examineur peut effectuer un essai et s'assurer de la bonne marche de l'appareil. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement. Élément-critère 9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles d'hygiène et de salubrité. Par exemple, le lavage des mains, le lavage du couteau après l'aiguisage, le comportement des candidates et candidats, la tenue vestimentaire, les méthodes de travail, etc. Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 10.1 A appliqué les règles de sécurité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité. Par exemple, le débranchement de l'équipement, les dispositifs de sécurité, les méthodes de travail, etc. Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 11.1 A manipulé avec soin l'outillage et l'équipement.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats manipulent avec soin l'outillage, les accessoires et l'équipement. Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Seuil de réussite	80 p. 100 au total et 30 sur 40 pour les éléments-critères 4.1, 5.1, 6.1 et 7.1.

Module 3

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐
☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Assembler l'outillage et l'équipement.			
1 Assemblage et vérification des accessoires sur la scie à viande.			
1.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur la scie à viande.	☐	☐	0 ou 5
1.2 A assemblé correctement les accessoires sur la scie à viande.	☐	☐	0 ou 5
1.3 A ajusté correctement la tension de la lame.	☐	☐	0 ou 5
Temps requis pour assembler la scie : _____ min.			
2 Assemblage et vérification des accessoires sur les appareils.			
2.1 A respecté une séquence logique d'assemblage des accessoires sur un appareil.	☐	☐	0 ou 5
2.2 A assemblé correctement les accessoires sur un appareil.	☐	☐	0 ou 5
Temps requis pour assembler un appareil : _____ min.			
Mettre l'équipement en marche.			
3 Essai concluant.			
3.1 A effectué un essai concluant de l'équipement.	☐	☐	0 ou 5

Observation

	Oui	Non	Résultat
Aiguiser un couteau.			
4 Utilisation de l'aiguiseur (angle d'aiguisage, vitesse d'exécution, pression sur le couteau).			
4.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation de l'aiguiseur :			0 ou 10
• angle d'aiguisage;	☐	☐	
• vitesse d'exécution;	☐	☐	
• pression exercée sur le couteau.	☐	☐	
5 Qualité du taillant (largeur correcte, égal et plat, deux côtés se rejoignant).			
5.1 A respecté les critères de qualité relatifs au taillant :			0 ou 10
• largeur d'environ 3 mm (1/8 po);	☐	☐	
• taillant égal et plat;	☐	☐	
• les deux côtés se rejoignent complètement.	☐	☐	
Affiler un couteau.			
6 Utilisation du fusil (angle d'affilage, mouvement correct).			
6.1 A respecté la technique recommandée pour l'utilisation du fusil :			0 ou 10
• angle d'affilage;	☐	☐	
• mouvement;	☐	☐	
• pression exercée sur le fusil.	☐	☐	
7 Essais concluants.			
7.1 A obtenu le tranchant désiré.	☐	☐	0 ou 10
Temps requis pour aiguiser et affiler un couteau : _____ min.			
Entretenir l'outillage et l'équipement.			
8 Essais concluants.			
8.1 A effectué un essai concluant.	☐	☐	0 ou 10
Temps requis pour entretenir un équipement : _____ min.			
Préparer et entretenir l'outillage et l'équipement.			
9 Règles d'hygiène et de salubrité.			
9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	☐	☐	0 ou 5

Observation

	Oui	Non	Résultat
10 Règles de sécurité			
10.1 A appliqué les règles de sécurité.	☐	☐	0 ou 10
11 Soins de l'outillage et de l'équipement.			
11.1 A manipulé avec soin l'outillage et l'équipement.	☐	☐	0 ou 5

Durée totale de l'épreuve : _____ min.

Total : / 100

Seuil de réussite : 80 points

Remarques

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400604

N° ET TITRE DU MODULE : 4 – Coupe et préparation des viandes

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 4 – Coupe et préparation des viandes

CODE : 400604

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe et la préparation des viandes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	• Planification du travail en fonction des directives. • Choix de l'outillage et de l'équipement. • Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Désosser et parer des pièces de viande.	30	40	• Méthodes de travail. • Précision de la coupe. • Récupération de la viande. • Parage de la viande.	P
Trancher et scier des pièces de viande.	20	30	• Mode de fonctionnement des appareils. • Méthodes de travail. • Uniformité des épaisseurs. • Absence de sciures. • Qualité des coupes.	P
Préparer la viande (hacher, attendrir, ficeler).	15	20	• Mode de fonctionnement des appareils. • Méthodes de travail. • Exigences des produits. • Critères de qualité.	P
Emballer, peser et étiqueter des coupes de détail.	10	0	• Choix des emballages. • Techniques d'emballage. • Règles de présentation. • Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 4

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 4 – Coupe et préparation des viandes

CODE : 400604

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe et la préparation des viandes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Nettoyer et ranger le lieu de travail.	5	0	• Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. • Démontage de l'outillage et de l'équipement. • Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. • Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Effectuer la coupe et la préparation des viandes.	10	10	• Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Soins de l'outillage. • Rentabilité de la coupe et de la préparation.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 4 – Coupe et préparation des viandes

CODE : 400604

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la coupe et la préparation des viandes

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Désosser et parer des pièces de viande.	PT	1 Précision de la coupe.	10	1.1 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	10
		2 Récupération de la viande.	15	2.1 A récupéré un maximum de viande.	15
		3 Parage de la viande.	15	3.1 A effectué un parage correct et complet.	15
Trancher et scier des pièces de viande.	PS/ PT	4 Méthodes de travail.	15	4.1 A appliqué les méthodes de tranchage recommandées.	10
		5 Uniformité des épaisseurs.	10	5.1 A obtenu des tranches d'épaisseur uniforme.	10
		6 Qualité des coupes.	5	6.1 A respecté les critères de qualité.	10
Préparer la viande (hacher, attendrir, ficeler).	PS	7 Méthodes de travail.	20	7.1 A ficelé la pièce avec une tension égale.	5
				7.2 A ficelé la pièce en disposant les cordes de façon symétrique.	5
				7.3 A haché de façon continue et rapide.	10
Effectuer la coupe et la préparation des viandes.	PS	8 Règles d'hygiène et de salubrité.	5	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		9 Règles de sécurité.	5	9.1 A appliqué les règles de sécurité.	5

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

Module 4

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400612

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

CODE : 400612

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Réceptionner des viandes et des produits.	30	40	• Vérification des quantités, du poids et de la qualité. • Clarté des indications sur les quantités et le poids. • Conformité des produits aux exigences.	P
Entreposer les viandes et les produits.	20	20	• Manutention des viandes et des produits. • Entreposage des produits. • Identification et datation. • Rotation des stocks. • Disposition des viandes et des produits. • Vérification des conditions d'entreposage.	P
Effectuer le suivi de la commande.	30	30	• Directives sur les marchandises retournées et manquantes. • Vérification de la marchandise reçue avec la commande. • Consignation de l'information relative à la réception.	P
Garnir les comptoirs.	10	0	• Approvisionnement des comptoirs. • Contrôle de la qualité. • Disposition des produits. • Rotation des produits. • Ordre dans les comptoirs. • Vérification de la température.	P
Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie.	10	10	• Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Attitudes et comportements professionnels. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Directives sur la réception et l'entreposage. • Temps alloué.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

CODE : 400612

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Réceptionner des viandes et des produits.	PS	1 Vérification des quantités, du poids et de la qualité.	30	1.1 A vérifié la quantité de la marchandise livrée. 1.2 A vérifié le poids de la marchandise livrée. 1.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée.	10 10 10
Entreposer les viandes et les produits.	PS	2 Clarté des indications sur les quantités et le poids.	10	2.1 A inscrit des indications claires sur la facture.	10
		3 Entreposage selon la nature des produits.	5	3.1 A entreposé la marchandise reçue aux endroits appropriés.	5
		4 Rotation des stocks.	5	4.1 A effectué la rotation des stocks.	5
		5 Disposition des viandes et des produits.	10	5.1 A classé la marchandise reçue selon la méthode recommandée.	10
Effectuer le suivi de la commande.	PS	6 Vérification de la marchandise reçue avec la commande.	20	6.1 A évalué la concordance entre la facture et le bon de commande. 6.2 A pris les mesures adéquates.	10 10
		7 Consignation de l'information relative à la réception.	10	7.1 A consigné l'information sur le bon de commande.	10

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

Module 5

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

CODE : 400612

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie.	PS	8 Règles d'hygiène et de salubrité.	5	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		9 Règles de sécurité.	5	9.1 A appliqué les règles de sécurité.	5

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

Module 5

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400612

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique consistant à effectuer des opérations courantes de réception, d'entreposage et de suivi des commandes dans des situations reflétant le marché du travail en boucherie de détail.
Déroulement de l'épreuve.	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, ils s'assurent que la marchandise livrée est conforme à la facture. 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 : 1.1, 1.2 ou 1.3. Les candidates et les candidats auront à leur disposition : - l'équipement nécessaire; - les marchandises et la facture d'achat; - le bon de commande; - une 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.	Une période de 30 minutes est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. Une période additionnelle de 10 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé l'épreuve dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de l'épreuve.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400612

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères. Réceptionner des viandes et des produits. Élément-critère 1.1 A vérifié la quantité de la marchandise livrée. Élément-critère 1.2 A vérifié le poids de la marchandise livrée. Élément-critère 1.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée. Élément-critère 2.1 A inscrit des indications claires sur la facture.	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. Les candidates et candidats vérifient la quantité de la marchandise livrée. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Les candidates et candidats vérifient le poids de la marchandise livrée. 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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Selon les critères de qualité préalablement établis (aucun excès de gras, viandes emballées, dates de péremption, etc.), les candidates et candidats vérifient la qualité de la marchandise livrée. 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 inscrivent clairement une annotation sur la facture pour attester de la vérification de la marchandise livrée.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400612

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

Éléments-critères	Remarques
Entreposer les viandes et les produits Élément-critère 3.1 A entreposé la marchandise reçue aux endroits appropriés. Élément-critère 4.1 A effectué la rotation des stocks. Élément-critère 5.1 A classé la marchandise reçue selon la méthode recommandée. Effectuer le suivi de la commande Élément-critère 6.1 A évalué la concordance entre la facture et le bon de commande. Élément-critère 6.2 A pris les mesures adéquates.	On s'attend à ce que les candidates et candidats entreposent la marchandise reçue aux endroits appropriés (réfrigération, congélation, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave entraînant des pertes de marchandises; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent la rotation des stocks lors de l'entreposage. On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent le classement de la marchandise livrée selon les groupes de famille, la disposition des produits cuits et crus, etc. À partir de la facture et du bon de commande, les candidates et candidats vérifient si la marchandise facturée correspond à la marchandise commandée. 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 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 prennent les mesures pertinentes à la situation, comme aviser le gestionnaire ou le fournisseur.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400612

N° ET TITRE DU MODULE : 5 – Réception et entreposage

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 7.1 A consigné l'information sur le bon de commande. Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie. Élément-critère 8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. Élément-critère 9.1 A appliqué les règles de sécurité. Seuil de réussite Règle de verdict	On s'attend à ce que les candidates et candidats décrivent sur le bon de commande les écarts constatés entre celui-ci et la facture. 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 respectent les règles d'hygiène et de salubrité (éviter la contamination croisée, 10 cm du sol, entreposage rapide, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les règles de sécurité (manipulation des crochets, manutention de charges, empilage de boîtes, etc.). 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 de la candidate ou du candidat et des autres personnes devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 5

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Réceptionner des viandes et des produits.			
1 Vérification des quantités, du poids et de la qualité.			
1.1 A vérifié la quantité de la marchandise livrée.	☐	☐	0 ou 10
1.2 A vérifié le poids de la marchandise livrée.	☐	☐	0 ou 10
1.3 A vérifié la qualité de la marchandise livrée.	☐	☐	0 ou 10
2 Clarté des indications sur les quantités et le poids.			
2.1 A inscrit des indications claires sur la facture.	☐	☐	0 ou 10
Entreposer les viandes et les produits.			
3 Entreposage selon la nature des produits.			
3.1 A entreposé la marchandise reçue aux endroits appropriés.	☐	☐	0 ou 5
4 Rotation des stocks.			
4.1 A effectué la rotation des stocks.	☐	☐	0 ou 5
5 Disposition des viandes et des produits.			
5.1 A classé la marchandise reçue selon la méthode recommandée.	☐	☐	0 ou 10

Observation

	Oui	Non	Résultat
Effectuer le suivi de la commande.			
6 Vérification de la marchandise reçue avec la commande.			
6.1 A évalué la concordance entre la facture et le bon de commande.	☐	☐	0 ou 10
6.2 A pris les mesures adéquates.	☐	☐	0 ou 10
7 Consignation de l'information relative à la réception.			
7.1 A consigné l'information sur le bon de commande.	☐	☐	0 ou 10
Effectuer la réception et l'entreposage des viandes et des produits de boucherie.			
8 Règles d'hygiène et de salubrité.			
8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité :			0 ou 5
• matière;	☐	☐	
• méthodes de travail;	☐	☐	
• main-d'œuvre;	☐	☐	
• matériel;	☐	☐	
• milieu de travail.	☐	☐	
9 Règles de sécurité.			
9.1 A appliqué les règles de sécurité :			0 ou 5
• méthodes de travail;	☐	☐	
• outillage et équipement;	☐	☐	
• manutention de charges.	☐	☐	

Durée totale de l'épreuve : _____ min.

Total : / 100

Seuil de réussite : 85 points

Remarques

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 entraînera un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 – Débitage

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 6 – Débitage

CODE : 400622

COMPORTEMENT ATTENDU : Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Couper la carcasse, le quartier (arrière) ou les pièces (du bœuf, du porc, du veau).	60	65	- Repérage des points de repère. - Traçage des coupes. - Méthodes de travail. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Conformité des pièces débitées aux exigences. - Identification des pièces débitées.	P
Entreposer les pièces débitées.	10	10	- Identification et datation de la viande. - Disposition de la viande. - Rotation de la viande. - Entreposage de la viande.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	10	10	- Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. - Démontage de l'outillage et de l'équipement. - Application des techniques de nettoyage et d'assainissement (outillage, équipement, lieu de travail). - Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande.	10	15	- Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Attitudes et comportements professionnels. - Organisation du travail. - Critères de rentabilité. - Temps alloué.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 6 – Débitage

CODE : 400622

COMPORTEMENT ATTENDU : Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Couper la carcasse, le quartier ou les pièces (du bœuf, du porc, du veau).	PS/ PT	1 Traçage des coupes.	16	1.1 A effectué des tracés conformes aux consignes.	20
		2 Méthodes de travail.	16	2.1 A respecté les méthodes de travail.	15
		3 Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	7	3.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	5
		4 Conformité des pièces débitées aux exigences.	16	4.1 A obtenu les coupes de débitage prévues.	15
		5 Identification des pièces débitées.	10	5.1 A identifié les pièces débitées.	10
Entreposer les pièces débitées.	PS	6 Disposition des pièces débitées.	10	6.1 A disposé les pièces débitées de façon appropriée.	10
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	PS	7 Application des techniques de nettoyage et d'assainissement (outillage, équipement, lieu de travail).	5	7.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement.	5
		8 Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	5	8.1 A rangé l'outillage, l'équipement et les produits de la manière recommandée.	5

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

Module 6

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 6 – Débitage

CODE : 400622

COMPORTEMENT ATTENDU : Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande.	PS	9 Règles d'hygiène et de salubrité.	5	9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		10 Respect des règles de sécurité.	5	10.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		11 Respect du temps alloué.	5	11.1 A respecté le temps alloué.	5

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

Module 6

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - Débitage

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique consistant à : 1) débiter un quartier arrière de bœuf; 2) entreposer les pièces débitées; 3) nettoyer et ranger dans le lieu de travail.
Déroulement de l'épreuve.	Le nombre décroissant d'entreprises qui effectuent du débitage nous a incités à limiter l'évaluation du débitage au seul quartier arrière de bœuf. 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. Les candidates et les candidats, en atelier, débitent et entreposent les pièces obtenues. L'épreuve ne pourra être passée par plus de deux candidates ou candidats à la fois. Les coupes obtenues du débitage de l'arrière sont : le flanc, la longe, la surlonge, la pointe de surlonge, la ronde et le jarret. Enfin, l'élève devra nettoyer et ranger son poste de travail. Les candidates et les candidats auront à leur disposition : - l'outillage et l'équipement nécessaires; - la matière première (un quartier arrière de bœuf); - l'équipement de protection individuelle; - les produits de nettoyage et d'assainissement.
Durée de l'épreuve.	Une durée de 45 minutes est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). La répartition du temps pourrait se faire comme suit : - 30 minutes pour débiter et entreposer les pièces; - 15 minutes pour appliquer les techniques de nettoyage et d'assainissement et ranger l'outillage, l'équipement et les produits.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - Débitage

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères Couper la carcasse, le quartier ou les pièces (du bœuf, du porc, du veau). Élément-critère 1.1 A effectué des tracés conformes aux consignes. Élément-critère 2.1 A respecté les méthodes de travail.	Une période additionnelle de 15 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus (30 minutes) pour les volets débitage et entreposage de l'épreuve. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de 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 effectuent des tracés conformes aux consignes et à l'enseignement reçu. 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 coupe. Tolérance : 1,25 cm (½ po) par rapport à l'emplacement véritable, sauf dans le cas de commissures ou d'articulations. Une erreur de plus de 1,25 cm pourrait être tolérée au moment de la coupe du flanc. L'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Un tracé non conforme sera toléré par l'examinatrice ou l'examineur. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques, procédures ou méthodes recommandées pour la coupe de l'arrière de bœuf. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur prêtera attention à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - Débitage

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 3.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée. Élément-critère 4.1 A obtenu les coupes de débitage prévues. Élément-critère 5.1 A identifié les pièces débitées. Entreposer les pièces débitées. Élément-critère 6.1 A disposé les pièces débitées de façon appropriée.	Les candidates et candidats devront respecter la manière recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (couteau à désosser, couteau à trancher, scie manuelle, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes de débitage, entre autres en ce qui concerne le respect des points de repère, la netteté des coupes, la forme, l'angle de la coupe, etc. La conformité des coupes est observée à la suite du débitage. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Un écart de plus de 1,25 cm (1/2 po) par rapport aux tracés initiaux constitue notamment une erreur grave. On s'attend à ce que les candidates et candidats nomment les coupes de débitage de l'arrière de bœuf. L'examinatrice ou l'examineur utilise, aux fins de vérification, les pièces que la candidate ou le candidat a obtenues. On ne tolérera pas plus d'un manquement à cet égard. 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, en faisant l'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

4 de 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - Débitage

Éléments-critères	Remarques
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail. Élément-critère 7.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement. Élément-critère 8.1 A rangé l'outillage, l'équipement et les produits de la manière recommandée. Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande. Élément-critère 9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les techniques de nettoyage et d'assainissement. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats rangent correctement l'outillage, l'équipement et les produits. 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 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 assainissement des mains en entrant dans l'atelier; méthode de travail, manipulation du matériel et de la matière première, apparence soignée (vêtements de travail propres, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

5 de 5

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400622

N° ET TITRE DU MODULE : 6 - Débitage

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 10.1 A appliqué les règles de sécurité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité notamment au cours du débitage, de l'utilisation de l'outillage et de l'équipement et de la manutention des charges (port de l'équipement de protection individuelle; rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé; etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 11.1 A respecté le temps alloué.	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent les opérations dans les délais prévus (cela s'applique uniquement à la durée de 30 minutes prévue pour le débitage et l'entreposage). Une note de 5 points sera accordée à ces candidates et à ces candidats.
Seuil de réussite	85 p. 100
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 du candidat ou de la candidate et des autres personnes devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 6

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Couper la carcasse, le quartier ou les pièces (du bœuf, du porc, du veau).			
1 Traçage des coupes.			
1.1 A effectué des tracés conformes aux consignes.	☐	☐	0 ou 20
Tolérance : Voir description sommaire.			
Un tracé non conforme sera toléré par l'examinatrice ou l'examineur.			
Point de vérification en présence de l'examinatrice ou de l'examineur.			
2 Méthodes de travail.			
2.1 A respecté les méthodes de travail.	☐	☐	0 ou 15
3 Utilisation de l'outillage et de l'équipement.			
3.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	☐	☐	0 ou 5
4 Conformité des pièces débitées aux exigences.			
4.1 A obtenu les coupes de débitage prévues :			0 ou 15
• netteté des coupes;	☐	☐	
• forme;	☐	☐	
• angle de la coupe.	☐	☐	
Tolérance : 1,25 cm (1/2 po) par rapport aux tracés initiaux.			

Observation

	Oui	Non	Résultat
5 Identification des pièces débitées.			
5.1 A identifié les pièces débitées.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : un manquement.			
Entreposer les pièces débitées.			
6 Disposition des pièces débitées.			
6.1 A disposé les pièces débitées de façon appropriée.	☐	☐	0 ou 10
Temps requis pour débiter et entreposer : _____ min.			
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.			
7 Application des techniques de nettoyage et d'assainissement (outillage, équipement, lieu de travail).			
7.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement :			0 ou 5
• mode d'utilisation des produits;	☐	☐	
• respect des étapes de travail;	☐	☐	
• propreté de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail.	☐	☐	
8 Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.			
8.1 A rangé l'outillage, l'équipement et les produits de la manière recommandée.	☐	☐	0 ou 5
Temps requis pour nettoyer et ranger : _____ min.			
Débiter des carcasses, des quartiers et des pièces de viande.			
9 Règles d'hygiène et de salubrité.			
9.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.			0 ou 5
• matière;	☐	☐	
• méthodes de travail;	☐	☐	
• main-d'œuvre;	☐	☐	
• matériel;	☐	☐	
• milieu de travail.	☐	☐	
10 Respect des règles de sécurité.			
10.1 A appliqué les règles de sécurité.			0 ou 5
• lors du débitage et de l'entreposage (méthodes de travail, outillage et équipement, manutention de charges);	☐	☐	
• lors du nettoyage et du rangement.	☐	☐	

Observation

	Oui	Non	Résultat
11 Respect du temps alloué.			
11.1 A respecté le temps alloué (s'applique uniquement à la durée de 30 minutes prévue pour le débitage et l'entreposage).	☐	☐	0 ou 5
Durée totale de l'épreuve : _____ min.			
Total : / 100			
Seuil de réussite : 85 points			

Remarques

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 entraînera un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400636

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

CODE : 400636

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôti, tranches, cubes, bœuf haché).	60	85	- Application des techniques de coupe et de préparation de l'avant de bœuf. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère des coupes de détail de l'avant de bœuf. - Conformité des coupes de l'avant de bœuf aux exigences. - Qualité des coupes de l'avant de bœuf. - Modes de cuisson des coupes de détail de l'avant de bœuf.	P
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de l'avant de bœuf.	15	0	- Choix des emballages. - Techniques d'emballage. - Utilisation de l'équipement. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	5	0	- Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. - Démontage de l'outillage et de l'équipement. - Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. - Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf.	10	15	- Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Attitudes et comportements professionnels. - Soin de l'outillage et de l'équipement. - Critères de rentabilité. - Respect du temps alloué.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

CODE : 400636

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôtis, tranches, cubes, bœuf haché).	PS/ PT	1 Application des techniques de coupe et de préparation de l'avant de bœuf.	25	1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	10
				1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	5
				1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées.	10
		2 Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	5	2.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	5
		3 Respect des points de repère des coupes de détail de l'avant de bœuf.	5	3.1 A respecté les points de repère.	5
		4 Conformité des coupes de l'avant de bœuf aux exigences.	15	4.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	15
		5 Qualité des coupes de l'avant de bœuf.	15	5.1 A respecté les critères de qualité du parage.	10
				5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	5
		6 Identification des coupes de détail de l'avant de bœuf.	10	6.1 A identifié les coupes de détail de l'avant de bœuf.	10
		7 Correspondance entre les modes de cuisson et les différentes coupes de détail de l'avant de bœuf.	10	7.1 A associé les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de bœuf.	10

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

Module 7

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

CODE : 400636

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf.	PS	8 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.	5	8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		9 Respect des règles de sécurité.	5	9.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		10 Respect du temps alloué.	5	10.1 A respecté le temps alloué.	5

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

Module 7

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400636

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve consistant à préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôtis ficelés). 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 ou la côte. L'épaule sera convertie en rôtis de côtes croisées (attachés avec ficeleur ou roulés, demis ou entiers). Le haut-côté sera préparé selon l'une des trois façons suivantes : 1) divisé en deux pour obtenir des rôtis de demi-palette et des rôtis de haut-côté désossés roulés, 2) rôtis de bas de palette ainsi que l'œil et la macreuse de palette ficelés, 3) rôtis 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 rôtis 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.	L'examinatrice ou l'examinateur détermine au hasard la coupe de détail qui sera préparée par chaque candidate et candidat. Il est suggéré de ne pas faire passer l'épreuve à plus de quatre candidates ou candidats à la fois. Les candidates et les candidats auront à leur disposition : - l'outillage et l'équipement nécessaires; - la matière première (épaule, haut-côté ou côte, ficelle, etc.); - l'équipement de protection individuelle.
Durée de l'épreuve.	Une période de 1 h 30 est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). Une période additionnelle de 15 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examinateur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de l'épreuve.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400636

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

Éléments-critères	Remarques
Information sur les éléments-critères. Préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôtis, tranches, cubes, bœuf haché). Élément-critère 1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées. Élément-critère 1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles. Élément-critère 1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées. Élément-critère 2.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	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 respectent les techniques recommandées pour les coupes de détail. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur prêtera attention à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard (comme 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 (1 po) de profondeur dans les muscles, sauf pour le rôti de côtes et le faux-filet. Cette observation se fait avant que les candidates et candidats ficellent la pièce de viande. 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 respectent les méthodes de travail (table de travail dégagée, travail terminé au fur et à mesure, absence de parures qui doivent être retravaillées, grattage immédiat de la viande, etc.). Cette observation se fait tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. Les candidates et candidats devront respecter la manière recommandée pour l'utilisation de l'outillage et de l'équipement (couteau à désosser, scie électrique, etc.). Cette observation a lieu au cours de la préparation des coupes de détail de l'avant de bœuf. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

3 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400636

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 3.1 A respecté les points de repère.	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes afin de s'assurer que l'élève a respecté les points de repère. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 4.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes de détail (poids, 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'examineur jugera de cet aspect.
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, 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 bœuf haché maigre, par exemple). Le pourcentage de gras ne devra pas dépasser les normes en vigueur. 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 5.2 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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 6.1 A identifié les coupes de détail de l'avant de bœuf.	On s'attend à ce que les candidates et candidats identifient dix coupes de détail. L'examinatrice ou l'examineur 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.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400636

N° ET TITRE DU MODULE : 7 – Coupes de détail de l'avant de bœuf

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 7.1 A associé les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de bœuf.	On s'attend à ce que les candidates et candidats choisissent les modes de cuisson appropriés à dix coupes de détail de l'avant de bœuf, 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.
Élément-critère 8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	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 assainissement des mains en entrant dans l'atelier; apparence soignée (vêtements de travail propres, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 9.1 A appliqué les règles de sécurité.	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 (port de l'équipement de protection individuelle; rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 10.1 A respecté le temps alloué.	On s'attend à ce que les candidates et candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. Une note de 5 points sera accordée à ces candidates et à ces candidats.
Seuil de réussite	85 p. 100
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 devra entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 7

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Préparer des coupes de détail de l'avant de bœuf (rôtis, tranches, cubes, bœuf haché).			
1 Application des techniques de coupe et de préparation de l'avant de bœuf.			
1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	☐	☐	0 ou 10
1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	☐	☐	0 ou 5
1.3 A respecté les méthodes de coupe recommandées.			0 ou 10
• table de travail dégagée;	☐	☐	
• grattage immédiat des pièces;	☐	☐	
• travail terminé au fur et à mesure.	☐	☐	
2 Utilisation de l'outillage et de l'équipement.			
2.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	☐	☐	0 ou 5
3 Respect des points de repère des coupes de détail de l'avant de bœuf.			
3.1 A respecté les points de repère.	☐	☐	0 ou 5
4 Conformité des coupes de l'avant de bœuf aux exigences.			
4.1 A obtenu les coupes de détail prévues :			0 ou 15
• poids conforme;	☐	☐	
• netteté de la coupe;	☐	☐	
• absence de sciures;	☐	☐	
• forme correcte.	☐	☐	

Observation

	Oui	Non	Résultat
5 Qualité des coupes de l'avant de bœuf.			
5.1 A respecté les critères de qualité du parage :			0 ou 10
• récupération maximale de viande;	☐	☐	
• qualité des parures (gras, tendons, etc.);	☐	☐	
• coupes de détail (gras, tendons, etc.)	☐	☐	
5.2 A respecté les critères de qualité du ficelage :			0 ou 5
• tension égale;	☐	☐	
• disposition symétrique.	☐	☐	
6 Identification des coupes de détail de l'avant de bœuf.			
6.1 A identifié les coupes de détail de l'avant de bœuf.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : 2 erreurs sur 10.			
7 Correspondance entre les modes de cuisson et les différentes coupes de détail de l'avant de bœuf.			
7.1 A associé les modes de cuisson aux coupes de détail de l'avant de bœuf.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : 2 erreurs sur 10.			
Effectuer des coupes de détail de l'avant de bœuf.			
8 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.			
8.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité :			0 ou 5
• matière;	☐	☐	
• méthodes de travail;	☐	☐	
• main-d'œuvre;	☐	☐	
• matériel;	☐	☐	
• milieu de travail.	☐	☐	
9 Respect des règles de sécurité.			
9.1 A appliqué les règles de sécurité :			0 ou 5
• méthodes de travail;	☐	☐	
• utilisation de l'outillage et de l'équipement.	☐	☐	

Observation

	Oui	Non	Résultat
10 Respect du temps alloué.			
10.1 A respecté le temps alloué.	☐	☐	0 ou 5

Durée totale de l'épreuve : _____ min.

Total : / 100

Seuil de réussite : 85 points

Remarques

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 entraînera un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400645

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – 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)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

CODE : 400645

COMPORTEMENT ATTENDU : Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Accueillir les clientes et les clients.	15	15	• Communication verbale et non verbale. • Règles de courtoisie. • Approche de la cliente et du client.	P
Déterminer les besoins des clientes et des clients.	35	30	• Questions à la cliente et au client. • Utilisation des techniques de communication. • Reformulation des questions de la cliente et du client.	P
Conseiller les clientes et les clients.	25	35	• Choix du produit à offrir. • Choix des arguments de vente. • Interprétation des questions et des objections. • Réponses aux questions de la cliente et du client. • Offre d'un produit de remplacement. • Conseils donnés à la cliente et au client.	P
Conclure une vente.	10	5	• Détermination du moment de conclusion de la vente. • Application des techniques de conclusion d'une vente.	P
Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.	15	15	• Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Attitudes et comportements professionnels. • Expression claire. • Satisfaction de la clientèle.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

CODE : 400645

COMPORTEMENT ATTENDU : Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Accueillir les clientes et les clients.	PS	1 Règles de courtoisie.	10	1.1 A respecté les règles de courtoisie.	10
		2 Approche de la cliente et du client.	5	2.1 A exercé une approche appropriée.	5
Déterminer les besoins des clientes et des clients.	PS	3 Questions à la cliente et au client.	10	3.1 A posé des questions pertinentes et précises.	10
		4 Utilisation des techniques de communication.	20	4.1 A écouté avec attention les réponses de la cliente et du client.	10
				4.2 A reconnu justement les besoins de la cliente et du client.	10
Conseiller les clientes et les clients.	PS	5 Choix du produit à offrir.	10	5.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir.	10
		6 Choix des arguments de vente.	10	6.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente.	10
		7 Réponses aux questions et aux objections de la cliente et du client.	10	7.1 A fourni des réponses claires aux objections.	10
		8 Conseils donnés à la cliente et au client.	5	8.1 A donné des conseils appropriés à la cliente et au client.	5
Conclure une vente.	PS	9 Application des techniques de conclusion d'une vente.	5	9.1 A conclu adéquatement la vente.	5

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

Module 8

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

CODE : 400645

COMPORTEMENT ATTENDU : Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.	PS	10 Attitudes et comportements professionnels.	5	10.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels à l'égard de la clientèle.	5
		11 Expression claire.	5	11.1 A exprimé clairement ses propos.	5
		12 Satisfaction de la clientèle.	5	12.1 A le souci de satisfaire la client ou le client.	5

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

Module 8

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400645

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique consistant à servir une cliente ou un client désirant acheter divers produits. Les candidates et candidats doivent accueillir la cliente ou le client, déterminer ses besoins, la ou le conseiller et conclure la vente.
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; à l'aide : - de l'outillage et de l'équipement; - des vêtements de travail exigés. Il est suggéré de faire passer l'épreuve à une candidate ou à un candidat à la fois.
Durée de l'épreuve.	Une durée de 10 minutes est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon la durée de la relation élève-client et l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement).
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.
Accueillir les clientes et les clients.	
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.). Ils font en sorte que les 30 premières secondes seront agréables (la clientèle sent qu'elle est importante, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400645

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.1 A exercé une approche appropriée. Déterminer les besoins des clientes et des clients. Élément-critère 3.1 A posé des questions pertinentes et précises. Élément-critère 4.1 A écouté avec attention les réponses de la cliente et du client. Élément-critère 4.2 A reconnu justement les besoins de la cliente et du client. Conseiller les clientes et les clients. Élément-critère 5.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir.	On s'attend à ce que les candidates et candidats soient attentifs au comportement et à l'attitude de la cliente ou du client, et qu'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. L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats posent des questions pertinentes et précises. Ils doivent, entre autres, être descriptifs et pouvoir clarifier et résumer au besoin. 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 écoutent attentivement les réponses de la cliente ou du client : 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 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 reconnaissent les attentes et les besoins de la cliente ou du client; en fait, on veut qu'ils soient en mesure d'interpréter les réponses données et, au besoin, qu'ils fassent des reformulations en relation avec les besoins de la cliente ou du client en demandant des précisions, si nécessaire. 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 fassent un choix judicieux du produit à offrir; ils présentent le produit (description claire et précise). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400645

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 6.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats font un choix pertinent des arguments de vente et, entre autres, qu'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'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 7.1 A fourni des réponses claires aux objections.	On s'attend à ce que les candidates et candidats formulent des réponses claires aux objections de la cliente ou du client. Ils devront répondre rapidement, avec conviction et sans hésitation. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 8.1 A donné des conseils appropriés à la cliente et au client.	On s'attend à ce que les candidates et candidats donnent des conseils appropriés à la cliente ou au client. L'examinatrice ou l'examineur juge de la pertinence des conseils donnés à la cliente ou au client. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 9.1 A conclu adéquatement la vente.	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'tirent pas indûment la conversation avec la cliente ou le client. On s'attend également à ce qu'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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 10.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels à l'égard de la clientèle.	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. 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 attentifs. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 11.1 A exprimé clairement ses propos.	L'examinatrice ou l'examineur juge de la pertinence et de la qualité de la communication (volume, débit, intonation). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400645

N° ET TITRE DU MODULE : 8 – Service à la clientèle

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 12.1 A le souci de satisfaire la cliente ou le client. Seuil de réussite	L'examinatrice ou l'examineur juge si les candidates et candidats ont le souci de la satisfaction de la clientèle. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. 85 p. 100

Module 8

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Accueillir les clientes et les clients.			
1 Règles de courtoisie.			
1.1 A respecté les règles de courtoisie.	☐	☐	0 ou 10
2 Approche de la cliente et du client.			
2.1 A exercé une approche appropriée.	☐	☐	0 ou 5
Déterminer les besoins des clientes et des clients.			
3 Questions à la cliente et au client.			
3.1 A posé des questions pertinentes et précises.	☐	☐	0 ou 10
4 Utilisation des techniques de communication.			
4.1 A écouté avec attention les réponses de la cliente et du client.	☐	☐	0 ou 10
4.2 A reconnu justement les besoins de la cliente et du client.	☐	☐	0 ou 10
Conseiller les clientes et les clients.			
5 Choix du produit à offrir.			
5.1 A fait un choix judicieux du produit à offrir.	☐	☐	0 ou 10
6 Choix des arguments de vente.			
6.1 A fait un choix pertinent des arguments de vente.	☐	☐	0 ou 10

Observation

	Oui	Non	Résultat
7 Réponses aux questions et aux objections de la cliente et du client.			
7.1 A fourni des réponses claires aux objections.	☐	☐	0 ou 10
8 Conseils donnés à la cliente et au client.			
8.1 A donné des conseils appropriés à la cliente et au client.	☐	☐	0 ou 5
Conclure une vente.			
9 Application des techniques de conclusion d'une vente.			
9.1 A conclu adéquatement la vente.	☐	☐	0 ou 5
Assurer le service à la clientèle au comptoir des viandes.			
10 Attitudes et comportements professionnels.			
10.1 A adopté des attitudes et des comportements professionnels à l'égard de la clientèle :			0 ou 5
• souci de l'hygiène et de la salubrité;	☐	☐	
• apparence soignée;	☐	☐	
• amabilité;	☐	☐	
• attention.	☐	☐	
11 Expression claire.			
11.1 A exprimé clairement ses propos.	☐	☐	0 ou 5
12 Satisfaction de la clientèle.			
12.1 A le souci de satisfaire la cliente ou le client.	☐	☐	0 ou 5

Durée totale de l'épreuve : _____ min.

Total : / 100

Seuil de réussite : 85 points

Remarques

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400658

N° ET TITRE DU MODULE : 9 – Coupes de détail de l'arrière de bœuf

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 9 – Coupes de détail de l'arrière de bœuf

CODE : 400658

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des coupes de détail de l'arrière de bœuf (rôti, tranches, cubes, bœuf haché, coupes farcies).	60	60	- Préparation de l'outillage et de l'équipement. - Application des techniques de coupe et de préparation de l'arrière de bœuf (au couteau et avec l'attendrisseur). - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère de l'arrière de bœuf. - Conformité des coupes de l'arrière de bœuf aux exigences. - Qualité des coupes de l'arrière de bœuf. - Modes de cuisson des coupes de détail de l'arrière de bœuf. - Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Respect du temps alloué.	P
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de l'arrière de bœuf.	15	20	- Choix des emballages. - Techniques d'emballage. - Utilisation de l'équipement. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	05	0	- Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. - Démontage de l'outillage et de l'équipement. - Application des techniques de nettoyage et d'assainissement.	P
Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf.	10	20	- Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits. - Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Attitudes et comportements professionnels. - Soin de l'outillage et de l'équipement. - Critères de rentabilité. - Respect du temps alloué.	P

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 9– Coupe de détail de l'arrière de boeuf

CODE : 400658

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'arrière de boeuf

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer des coupes de détail de l'arrière de bœuf (rôtis, tranches, cubes, bœuf haché, coupes farcies).	PS/ PT	1 Application des techniques de coupe et de préparation de l'arrière de bœuf.	20	1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées. 1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles. 1.3 A respecté les techniques de préparation recommandées. 1.4 A respecté les méthodes de travail recommandées.	5 5 5 5
		2 Conformité des coupes de l'arrière de bœuf aux exigences.	10	2.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	10
		3 Qualité des coupes de l'arrière de bœuf.	10	3.1 A respecté les critères de qualité.	10
		4 Identification des coupes de l'arrière de bœuf.	10	4.1 A identifié les coupes de détail de l'arrière de bœuf.	10
		5 Modes de cuisson des coupes de détail de l'arrière de bœuf.	10	5.1 A associé les modes de cuisson aux coupes de détail de l'arrière de bœuf.	10
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de l'arrière de bœuf.	PS/ PT	6 Choix des emballages.	5	6.1 A choisi des emballages appropriés.	5
		7 Techniques d'emballage.	5	7.1 A respecté les techniques d'emballage recommandées.	5

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

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 9– Coupe de détail de l'arrière de boeuf

CODE : 400658

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de l'arrière de boeuf

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer des coupes de détail de l'arrière de bœuf.	PS	8 Règles de présentation.	5	8.1 A présenté adéquatement les coupes de détail.	5
		9 Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	5	9.1 A étiqueté les coupes de détail en conformité aux normes.	5
		10 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.	5	10.1 A respecté les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		11 Respect des règles de sécurité.	5	11.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		12 Critères de rentabilité.	10	12.1 A effectué des coupes en se souciant de la rentabilité du produit.	10

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

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400665

N° ET TITRE DU MODULE : 10 – Coupes de détail de porc

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 10 – Coupes de détail de porc

CODE : 400665

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de porc

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des coupes de détail de porc (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	55	55	- Application des techniques de coupe et de préparation du porc. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère des coupes de détail de porc. - Conformité des coupes de porc aux exigences. - Qualité des coupes de détail de porc. - Modes de cuisson des coupes de détail de porc. - Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Respect du temps alloué.	P
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de porc.	15	20	- Choix des emballages. - Techniques d'emballage. - Utilisation de l'équipement. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	5	0	- Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. - Démontage de l'outillage et de l'équipement. - Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. - Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Effectuer des coupes de détail de porc.	15	25	- Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Attitudes et comportements professionnels. - Soin de l'outillage et de l'équipement. - Critères de rentabilité. - Respect du temps alloué.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 10 – Coupe de détail de porc

CODE : 400665

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de porc

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer des coupes de détail de porc (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	PS/ PT	1 Application des techniques de coupe et de préparation du porc.	20	1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	5
				1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	5
				1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées.	10
		2 Utilisation de l'outillage et de l'équipement.	5	2.1 A utilisé l'outillage et l'équipement de la manière recommandée.	5
		3 Conformité des coupes de porc aux exigences.	15	3.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	15
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de porc.	PS/ PT	4 Qualité des coupes de détail de porc.	5	4.1 A respecté les critères de qualité.	5
		5 Identification des coupes de détail de porc.	10	5.1 A identifié les coupes de détail de porc.	10
		6 Choix des emballages.	5	6.1 A choisi des emballages appropriés.	5
		7 Techniques d'emballage.	5	7.1 A respecté les techniques d'emballage recommandées.	5
		8 Règles de présentation.	5	8.1 A présenté adéquatement les coupes de détail.	5

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

Module 10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 10 – Coupe de détail de porc

CODE : 400665

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de porc

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Effectuer des coupes de détail de porc.	PS	9 Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	5	9.1 A étiqueté le produit en conformité aux normes.	5
		10 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.	5	10.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		11 Respect des règles de sécurité.	5	11.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		12 Critères de rentabilité.	10	12.1 A effectué les coupes en ayant le souci de la rentabilité.	10
		13 Respect du temps alloué.	5	13.1 A respecté le temps alloué.	5

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

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400675

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

CODE : 400675

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée (rôtis, tranches, cubes, hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	60	80	- Application des techniques de coupe et de préparation du veau et d'une viande spécialisée. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère du veau et d'une viande spécialisée. - Conformité des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée aux exigences. - Qualité des coupes de veau et d'une viande spécialisée. - Modes de cuisson des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée. - Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Respect du temps alloué.	P
Emballer, peser et étiqueter les coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.	15	0	- Choix des emballages. - Techniques d'emballage. - Utilisation de l'équipement. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 11

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

CODE : 400675

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	5	0	• Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. • Démontage de l'outillage et de l'équipement. • Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. • Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.	10	20	• Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Attitudes et comportements professionnels. • Soins de l'outillage et de l'équipement. • Critères de rentabilité. • Respect du temps alloué.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 11

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

CODE : 400675

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée (rôtis, tranches, cubes, hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	PS/ PT	1 Application des techniques de coupe et de préparation du veau ou d'une viande spécialisée.	40	1.1 A respecté les techniques de coupe du veau ou d'une viande spécialisée recommandées.	10
				1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	10
				1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées.	10
				1.4 A respecté les points de repère.	10
		2 Qualité des coupes de veau ou d'une viande spécialisée.	25	2.1 A respecté les critères de qualité du parage.	15
				2.2 A respecté les critères de qualité du ficelage.	10
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.	PS	3 Conformité des coupes de détail de veau ou d'une viande spécialisée aux exigences.	15	3.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	15
		4 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.	5	4.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		5 Respect des règles de sécurité.	5	5.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		6 Critères de rentabilité.	10	6.1 A effectué les coupes en se souciant de la rentabilité du produit.	10

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

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400675

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique consistant à préparer des coupes de détail de veau ou d'une viande spécialisée : – escalopes; – cubes; – rôtis ficelés.
Déroulement de l'épreuve.	L'examinatrice ou l'examineur choisira le type de viande utilisée (veau, agneau, autruche, émeu, cheval, lapin, sanglier, bison ou autres viandes particulières à certaines régions) pour la préparation des coupes de détail. Il est suggéré de faire passer l'épreuve à un maximum de quatre candidates ou candidats à la fois. Les candidates et candidats auront à leur disposition : – la matière première (veau ou viande spécialisée); – l'outillage et l'équipement nécessaires; – l'équipement de protection individuelle.
Durée de l'épreuve.	Une durée de 1 h 30 est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). Une période additionnelle de 15 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de 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.
Préparer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	Les candidates et candidats devront préparer des coupes de détail de veau ou d'une viande spécialisée. Ils devront préparer des tranches (escalopes), des cubes et des rôtis ficelés.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400675

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 1.1 A respecté les techniques de coupe du veau ou d'une viande spécialisée recommandées.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques de coupe recommandées et enseignées au cours de la préparation des coupes de détail. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur prête attention à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave comme séparer les muscles dans les mauvaises divisions naturelles; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les coupes de détail sont exécutées avec précision. Sera jugée satisfaisante, une pièce ne présentant pas d'entailles de plus de 0,60 cm (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 1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées pour la coupe.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les méthodes de travail recommandées : table de travail dégagée, travail terminé au fur et à mesure, etc. On ne tolérera aucun manquement à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 1.4 A respecté les points de repère.	L'examinatrice ou l'examineur doit vérifier la conformité des coupes de détail afin de s'assurer que l'élève a respecté les points de repère. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 2.1 A respecté les critères de qualité du parage.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité. Ainsi, 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 même, les coupes de détail devront contenir un pourcentage de gras acceptable en fonction de leur mise en marché. De plus, les coupes de détail ne devront pas comporter 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.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400675

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.2 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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 3.1 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; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.	
Élément-critère 4.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles d'hygiène et de salubrité (lavage et assainissement des mains, comportement des candidates et candidats, tenue vestimentaire, méthodes de travail, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.
Élément-critère 5.1 A appliqué les règles de sécurité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité (port de l'équipement de protection individuelle, rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 6.1 A effectué les coupes en se souciant de la rentabilité du produit.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats ont effectué les coupes en se souciant de la rentabilité du produit. On ne tolérera aucune perte monétaire importante comme lorsque la candidate ou le candidat met avec les parures un morceau qui pourrait être converti en tranches attendries ou en cubes.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400675

N° ET TITRE DU MODULE : 11 – Coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée

Éléments-critères	Remarques
Seuil de réussite	80 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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devront entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 11

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐
☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Préparer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée (rôtis, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies, coupes jumelées).			
1 Application des techniques de coupe et de préparation du veau ou d'une viande spécialisée.			
1.1 A respecté les techniques de coupe du veau ou d'une viande spécialisée recommandées.	☐	☐	0 ou 10
1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : entailles de 0,60 cm (1/4 po) de profondeur.			
1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées :			0 ou 10
• table de travail dégagée;	☐	☐	
• travail terminé au fur et à mesure.	☐	☐	
1.4 A respecté les points de repère.	☐	☐	0 ou 10
2 Qualité des coupes de veau ou d'une viande spécialisée.			
2.1 A respecté les critères de qualité du parage :			0 ou 15
• récupération maximale de viande;	☐	☐	
• qualité des parures (gras, tendons, etc.);	☐	☐	
• qualité des coupes de détail (gras, tendons, etc.).	☐	☐	
2.2 A respecté les critères de qualité du ficelage :			0 ou 10
• tension égale;	☐	☐	
• disposition symétrique.	☐	☐	

Observation

	Oui	Non	Résultat
3 Conformité des coupes de détail de veau ou d'une viande spécialisée aux exigences.			
3.1 A obtenu les coupes de détail prévues :			0 ou 15
• poids conforme;	☐	☐	
• uniformité des épaisseurs;	☐	☐	
• netteté de la coupe;	☐	☐	
• forme correcte.	☐	☐	
Effectuer des coupes de détail de veau et d'une viande spécialisée.			
4 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.			
4.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité :			0 ou 5
• matière;	☐	☐	
• méthodes de travail;	☐	☐	
• main-d'œuvre;	☐	☐	
• matériel;	☐	☐	
• milieu de travail.	☐	☐	
5 Respect des règles de sécurité.			
5.1 A appliqué les règles de sécurité :			0 ou 5
• méthodes de travail;	☐	☐	
• utilisation de l'outillage et de l'équipement.	☐	☐	
6 Critères de rentabilité.			
6.1 A effectué les coupes en se souciant de la rentabilité du produit.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : aucune perte monétaire importante.			

Durée totale de l'épreuve : _____ min.

Total : / 100

Seuil de réussite : 85 points

Remarques

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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraîneront un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400683

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

CODE : 400683

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de volaille

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	0	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des coupes de détail de volaille (morceaux, tranches, cubes, viande hachée, coupes farcies, coupes jumelées).	60	75	- Application des techniques de coupe et de préparation de la volaille. - Utilisation de l'outillage et de l'équipement. - Respect des points de repère de la volaille. - Conformité des coupes de détail de volaille aux exigences. - Qualité des coupes de détail de volaille. - Modes de cuisson des coupes de détail de volaille.	P
Emballer, peser et étiqueter les coupes de volaille.	15	0	- Choix des emballages. - Techniques d'emballage. - Utilisation de l'équipement. - Règles de présentation. - Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	5	10	- Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. - Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Effectuer les coupes de détail de volaille.	10	15	- Respect des règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. - Attitudes et comportements professionnels. - Soin de l'outillage et de l'équipement. - Critères de rentabilité. - Respect du temps alloué.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 12

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

CODE : 400683

COMPORTEMENT ATTENDU : Effectuer des coupes de détail de volaille

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Préparer des coupes de détail de volaille (morceaux, coupes farcies, coupes jumelées).	PS/ PT	1 Application des techniques de coupe et de préparation de la volaille.	35	1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	15
				1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	10
				1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées.	10
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	PS	2 Conformité des coupes de volaille aux exigences.	20	2.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	20
		3 Qualité des coupes de volaille.	20	3.1 A respecté les critères de qualité.	20
Effectuer les coupes de détail de volaille.	PS	4 Application des techniques de nettoyage et d'assainissement.	5	4.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement.	5
		5 Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	5	5.1 A rangé correctement l'outillage, l'équipement et les produits.	5
		6 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.	5	6.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	5
		7 Respect des règles de sécurité.	5	7.1 A appliqué les règles de sécurité.	5
		8 Respect du temps alloué.	5	8.1 A respecté le temps alloué.	5

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

Module 12

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

1 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400683

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique consistant à : 1) préparer des coupes de détail de volaille; 2) nettoyer et ranger dans le lieu de travail. Étant donné que l'emballage et l'étiquetage des produits ont été évalués lors de modules précédents, ils ne seront pas retenus pour celui-ci. Les candidates et candidats devront préparer des coupes de détail de volaille à partir de quatre poulets : un coupé en cuisses et poitrine avec dos, un coupé en cuisses et poitrine sans dos, un coupé en pilons, hauts de cuisse avec dos et poitrine désossée, un coupé en pilons sans peau, hauts de cuisse désossés et poitrine désossée sans peau. Notons qu'il est souhaitable de varier la masse (poids) des volailles utilisées pour l'épreuve. Les candidates et candidats devront également préparer des coupes farcies et jumelées (volaille et autre viande). Les coupes de détail seront déterminées par l'examinatrice ou l'examineur. La préparation de ces coupes permettra d'évaluer la qualité du ficelage.
Déroulement de l'épreuve.	Il est suggéré de faire passer l'épreuve à un maximum de quatre candidates ou candidats à la fois. Les candidates et candidats auront à leur disposition : - quatre poulets; - les matières premières pour des coupes farcies et jumelées (viandes, volailles, fromage, viandes froides, assaisonnements, etc.); - l'outillage et l'équipement nécessaires; - l'équipement de protection individuelle; - les produits de nettoyage et d'assainissement.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400683

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

Éléments-critères	Remarques
Durée de l'épreuve.	Une durée de 1 h est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). La répartition du temps pourrait se faire comme suit : - 45 minutes pour préparer des coupes de volaille; - 15 minutes pour nettoyer et ranger dans le lieu de travail. Une période additionnelle de 15 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée (45 minutes pour la préparation des coupes de volaille), l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de 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.
Préparer des coupes de détail de volaille.	
Élément-critère 1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques de coupe recommandées. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur prête attention à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave telle la coupe des ailes dans la mauvaise articulation.
Élément-critère 1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum 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 jugée satisfaisante, une pièce ne présentant pas d'entailles de plus de 0,60 cm (1/4 po) de profondeur dans les muscles.
Élément-critère 1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les méthodes de travail recommandées : table de travail dégagée, travail terminé au fur et à mesure, etc. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

3 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400683

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 2.1 A obtenu les coupes de détail prévues.	L'examinatrice ou l'examinateur doit vérifier la conformité des coupes de détail (netteté de la coupe, disposition correcte des coupes farcies et jumelées, 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.
Élément-critère 3.1 A respecté les critères de qualité.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité. Ainsi, 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 même, les coupes de détail devront contenir un pourcentage de gras acceptable en fonction de leur mise en marché. De plus, les coupes de détail ne devront pas comporter de souillures, tendons ou autres parties non comestibles. Cette vérification se fait à la fin de la préparation. On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les critères de qualité du ficelage (tension égale, disposition symétrique). On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	
Élément-critère 4.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement.	On s'attend à ce que les candidates et candidats appliquent les techniques de nettoyage et d'assainissement. Entre autres, l'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer de l'utilisation du produit approprié, du respect du mode d'utilisation, d'une température adéquate de l'eau, de la présence de rinçage, du renouvellement de l'eau de lavage, etc. Finalement, elle ou il doit s'assurer de la propreté de l'outillage et de l'équipement. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Élément-critère 5.1 A rangé correctement l'outillage, l'équipement et les produits.	On s'attend à ce que les candidates et candidats rangent correctement l'outillage, l'équipement et les produits utilisés. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400683

N° ET TITRE DU MODULE : 12 – Coupes de détail de volaille

Éléments-critères	Remarques
Effectuer des coupes de détail de volaille. Élément-critère 6.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. Élément-critère 7.1 A appliqué les règles de sécurité. Élément-critère 8.1 A respecté le temps alloué. 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 (lavage et assainissement des mains, comportement des candidates et candidats, tenue vestimentaire, méthodes de travail, 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 respectent les règles de sécurité (port de l'équipement de protection individuelle, rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard. L'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect. On s'attend à ce que les candidates et les candidats effectuent les opérations dans les délais prévus. Une note de 5 points sera accordée à ces candidates et à ces candidats. 80 p. 100. 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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devront entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 12

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Préparer des coupes de détail de volaille (morceaux, coupes farcies, coupes jumelées).			
1 Application des techniques de coupe et de préparation de la volaille.			
1.1 A respecté les techniques de coupe recommandées.	☐	☐	0 ou 15
1.2 A effectué les opérations en réduisant au minimum les coups de couteau dans les muscles.	☐	☐	0 ou 10
Tolérance : entailles de 0,60 cm (1/4 po) de profondeur.			
1.3 A respecté les méthodes de travail recommandées :			0 ou 10
• table de travail dégagée;	☐	☐	
• travail terminé au fur et à mesure.	☐	☐	
2 Conformité des coupes de volaille aux exigences.			
2.1 A obtenu les coupes de détail prévues.			0 ou 20
• netteté de la coupe;	☐	☐	
• disposition correcte (coupes farcies et jumelées).	☐	☐	
3 Qualité des coupes de volaille.			
3.1 A respecté les critères de qualité :			0 ou 20
• récupération maximale de la viande;	☐	☐	
• qualité des coupes de détail (gras, parties non comestibles, etc.).	☐	☐	

Temps requis pour préparer des coupes de détail de volaille : _____ min.

Observation

	Oui	Non	Résultat
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.			
4 Application des techniques de nettoyage et d'assainissement.			
4.1 A appliqué les techniques de nettoyage et d'assainissement :			0 ou 5
• mode d'utilisation des produits;	☐	☐	
• respect des étapes de travail;	☐	☐	
• propreté de l'outillage, de l'équipement et du lieu de travail.	☐	☐	
5 Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.			
5.1 A rangé correctement l'outillage, l'équipement et les produits.	☐	☐	0 ou 5
Temps requis pour nettoyer et ranger : _____ min.			
Effectuer les coupes de détail de volaille.			
6 Respect des règles d'hygiène et de salubrité.			
6.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité :			0 ou 5
• matière;	☐	☐	
• méthodes de travail;	☐	☐	
• main-d'œuvre;	☐	☐	
• matériel;	☐	☐	
• milieu de travail.	☐	☐	
7 Respect des règles de sécurité :			
7.1 A appliqué les règles de sécurité :			0 ou 5
• méthodes de travail;	☐	☐	
• utilisation de l'outillage et de l'équipement.	☐	☐	
8 Respect du temps alloué.			
8.1 A respecté le temps alloué.	☐	☐	0 ou 5
Durée totale de l'épreuve : _____ min.			
Total :			/ 100
Seuil de réussite : 80 points			

Remarques

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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraîneront un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

CODE : 400697

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des abats et des produits complémentaires

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Organiser le travail.	10	20	- Planification du travail en fonction des directives. - Choix de l'outillage et de l'équipement. - Préparation de l'outillage et de l'équipement.	P
Préparer des abats et des abattis.	10	20	- Parage des abats. - Épaisseur des abats et abattis. - Qualité des abats et abattis. - Identification des abats et abattis. - Modes de cuisson des abats et abattis.	P
Préparer des produits de charcuterie industrielle.	15	0	- Définition des produits de charcuterie. - Épaisseur des produits. - Proportions des produits. - Fonctionnement du tranchoir. - Conformité aux exigences.	P
Préparer des saucisses fraîches.	15	25	- Choix des ingrédients. - Mesure des ingrédients. - Modes de préparation. - Recettes de préparation. - Critères de qualité.	P
Préparer des produits cuits (cretons ou tête fromagée; pâté de foie ou pâté de campagne; plats cuisinés et viandes rôties).	15	25	- Choix des ingrédients. - Mesure des ingrédients. - Modes de préparation. - Recettes de préparation. - Température et durée de cuisson. - Mode de fonctionnement des appareils. - Critères de qualité.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 13

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE COMPORTEMENT)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

CODE : 400697

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des abats et des produits complémentaires

Objets possibles	Appr. %	Éval. %	Aspects observables ou thèmes de connaissances	P* ou C
Préparer des viandes assaisonnées.	10	0	• Choix des ingrédients. • Mesure des ingrédients. • Modes de préparation. • Critères de qualité.	P
Emballer et peser les abats, les abattis et les produits complémentaires (les poissons et les fruits de mer).	10	0	• Choix des emballages. • Techniques d'emballage. • Utilisation de l'équipement. • Règles de présentation. • Normes gouvernementales d'emballage et d'étiquetage.	P
Nettoyer et ranger dans le lieu de travail.	5	0	• Séquence logique de démontage de l'outillage et de l'équipement. • Démontage de l'outillage et de l'équipement. • Application des techniques de nettoyage et d'assainissement. • Rangement de l'outillage, de l'équipement et des produits.	P
Préparer des abats et des produits complémentaires.	10	10	• Règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. • Attitudes et comportements professionnels. • Soins de l'outillage et de l'équipement. • Application des techniques de coupe et de préparation. • Utilisation de l'outillage et de l'équipement. • Critères de rentabilité. • Qualité du produit fini. • Respect du temps alloué.	P

* P : Épreuve pratique

C : Épreuve de connaissances pratiques

Module 13

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS – ÉPREUVE PRATIQUE

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 1

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

CODE : 400697

COMPORTEMENT ATTENDU : Préparer des abats et des produits complémentaires

Objets d'évaluation	Str.*	Aspects observables	Pond. %	Éléments-critères	Pond. %
Organiser le travail.	PS	1 Planification du travail en fonction des directives. 2 Choix de l'outillage et de l'équipement. 3 Préparation de l'outillage et de l'équipement.	10 5 5	1.1 A planifié les étapes du travail selon les directives. 2.1 A choisi l'outillage et l'équipement appropriés. 3.1 A préparé adéquatement l'outillage et l'équipement.	10 5 5
Préparer des abats et des abattis.	PS	4 Épaisseur des abats. 5 Qualité des abats.	10 10	4.1 A tranché les abats de la manière recommandée. 5.1 A respecté les critères de qualité.	10 10
Préparer des saucisses fraîches.	PS	6 Mesure des ingrédients. 7 Modes de préparation. 8 Recettes de préparation.	5 10 10	6.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients. 7.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée. 8.1 A suivi la recette.	5 10 10
Préparer des produits cuits (cretons ou tête fromagée; pâté de foie ou pâté de campagne; plats cuisinés et viandes rôties).	PS	9 Mesure des ingrédients. 10 Modes de préparation. 11 Recettes de préparation.	10 5 10	9.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients. 10.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée. 11.1 A suivi la recette.	10 5 10
Préparer des abats et des produits complémentaires.	PS	12 Règles d'hygiène et de salubrité. 13 Respect des règles de sécurité.	5 5	12.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité. 13.1 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 de 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Nature de l'épreuve.	Épreuve pratique comportant les quatre volets suivants : 1) organiser le travail; 2) préparer les abats; 3) préparer des saucisses fraîches en boyau; 4) préparer et cuire un de ces quatre produits: cretons, tête fromagée, pâté de foie, pâté de campagne. Notons que le goût et la qualité du produit fini n'ont pas été retenus comme éléments-critères car ils sont directement en relation avec l'exactitude des quantités des ingrédients, l'application adéquate des modes de préparation et le respect de la recette. De plus, étant donné que l'emballage et l'étiquetage des produits et 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 seront soumis aux quatre volets de l'épreuve selon une séquence variable. Les éléments-critères se rattachant à l'organisation du travail seront évalués lors de la préparation des saucisses fraîches ou des produits cuits. Il est suggéré de faire passer l'épreuve à un maximum de quatre candidates ou candidats à la fois. Les candidates et les candidats prépareront des abats et des produits complémentaires : à partir : – de directives; – de recettes; à l'aide : – de la matière première (foie, viande, assaisonnements, liants, boyaux, etc.); – de l'outillage et l'équipement nécessaires; – de l'équipement de protection individuelle.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

2 de 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Durée de l'épreuve.	Une durée de 2 h 30 est suggérée pour l'ensemble de l'épreuve (selon l'organisation pédagogique propre à chaque établissement d'enseignement). La répartition du temps pourrait se faire comme suit : - 15 minutes pour organiser le travail; - 15 minutes pour trancher du foie; - 60 minutes pour préparer des saucisses fraîches; - 60 minutes pour préparer et cuire un produit (le temps de cuisson du produit n'est pas comptabilisé car cette phase ne requiert pas de supervision constante de la part de l'examinatrice ou de l'examineur). Une période additionnelle de 30 minutes pourrait être allouée aux candidates et candidats qui n'auront pas terminé dans les délais prévus. Cette période de temps écoulée, l'examinatrice ou l'examineur mettra fin à l'épreuve. Elle ou il attribuera une note à chacun des éléments-critères selon le degré de réalisation de 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.
Organiser le travail.	
Élément-critère 1.1 A planifié les étapes du travail selon les directives.	On s'attend à ce que les candidates et candidats planifient correctement les étapes du travail selon les directives données et qu'ils déterminent un ordre chronologique dans l'exécution du travail : habillement, équipement de protection individuelle, ingrédients (conformité des ingrédients, fraîcheur et qualité, etc.), espace de travail, etc. On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 2.1 A choisi l'outillage et l'équipement appropriés.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats choisissent l'outillage et l'équipement appropriés (couteaux, hache-viande, pressoir, appareil de cuisson, thermomètre de cuisson, balance, etc.). On ne tolérera aucune erreur grave; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 3.1 A préparé adéquatement l'outillage et l'équipement.	On s'attend à ce que les candidates et candidats préparent adéquatement l'outillage et l'équipement. Entre autres, ils devront assembler correctement les accessoires, respecter une séquence logique d'assemblage des accessoires, etc. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Préparer des abats et des abattis.	Les candidates et candidats devront effectuer le tranchage d'un foie (porc ou autre espèce animale selon les disponibilités).
Élément-critère 4.1 A tranché les abats de la manière recommandée.	On s'attend à ce que les candidates et candidats respectent les techniques de tranchage du foie. Tout au long de l'épreuve, l'examinatrice ou l'examineur prêtera attention à cet élément. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Élément-critère 5.1 A respecté les critères de qualité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats respectent les critères de qualité tels que l'uniformité de l'épaisseur, l'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.
Préparer des saucisses fraîches.	
Élément-critère 6.1 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. Tout en procédant à une vérification visuelle rapide, l'examinatrice ou l'examineur doit vérifier l'exactitude des quantités de deux ingrédients. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 7.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée.	L'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent adéquatement les modes de préparation 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 faire des bouts simples. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Élément-critère 8.1 A suivi la recette.	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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Préparer des produits cuits (cretons ou tête fromagée; pâté de foie ou pâté de campagne; plats cuisinés et viandes rôties). Élément-critère 9.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	Préparation d'un de ces quatre produits cuits : cretons, tête fromagée, pâté de foie, pâté de campagne. On s'attend à ce que les candidates et candidats mesurent avec exactitude les ingrédients nécessaires pour la préparation du produit cuit. Tout en procédant à une vérification visuelle rapide, l'examinatrice ou l'examinateur doit vérifier l'exactitude des quantités de deux ingrédients. On ne tolérera aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400697

N° ET TITRE DU MODULE : 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 10.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée.	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 du produit. Afin de faciliter le travail de l'examinatrice ou de 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, le pochage de certains ingrédients, le réglage correct de la température de cuisson, le brassage fréquent durant la cuisson, la vérification de la température interne des pâtés, etc. - La troisième étape est « le traitement après cuisson »; cela 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.
Élément-critère 11.1 A suivi 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 aucune erreur grave à cet égard; l'examinatrice ou l'examinateur jugera de cet aspect.
Préparer des abats et des produits complémentaires. Élément-critère 12.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité.	L'examinatrice ou l'examinateur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles d'hygiène et de salubrité (lavage et assainissement des mains, comportement des candidates et candidats, tenue vestimentaire, méthodes de travail, etc.). Majoritairement, ces observations se font tout au long de l'épreuve. On ne tolérera aucun manquement à cet égard.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

6 de 6

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail**CODE :** 400697**N° ET TITRE DU MODULE :** 13 – Abats et produits complémentaires

Éléments-critères	Remarques
Élément-critère 13.1 A appliqué les règles de sécurité.	L'examinatrice ou l'examineur doit s'assurer que les candidates et candidats appliquent les règles de sécurité (port de l'équipement de protection individuelle, rangement du couteau lorsqu'il n'est pas utilisé, etc.). On ne tolérera aucun manquement à cet égard; l'examinatrice ou l'examineur jugera de cet aspect.
Seuil de réussite	80 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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité devront entraîner un arrêt immédiat de l'épreuve et, par conséquent, l'échec.

Module 13

Fiche d'évaluation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐
☐

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

Observation

	Oui	Non	Résultat
Organiser le travail.			
1 Planification du travail en fonction des directives.			
1.1 A planifié les étapes du travail selon les directives.	☐	☐	0 ou 10
2 Choix de l'outillage et de l'équipement.			
2.1 A choisi l'outillage et l'équipement appropriés.	☐	☐	0 ou 5
3 Préparation de l'outillage et de l'équipement			
3.1 A préparé adéquatement l'outillage et l'équipement.	☐	☐	0 ou 5
Temps requis pour organiser le travail : _____ min.			
Préparer des abats et des abattis.			
4 Épaisseurs des abats.			
4.1 A tranché les abats de la manière recommandée.	☐	☐	0 ou 10
5 Qualité des abats.			
5.1 A respecté les critères de qualité :			0 ou 10
• uniformité de l'épaisseur;	☐	☐	
• absence de gras et de tendons.	☐	☐	
Temps requis pour préparer des abats : _____ min.			

Observation

	Oui	Non	Résultat
Préparer des saucisses fraîches.			
6 Mesure des ingrédients.			
6.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	☐	☐	0 ou 5
7 Modes de préparation.			
7.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée :			0 ou 10
• rincer et couler les boyaux, si nécessaire;	☐	☐	
• disposer la mêlée dans le cylindre du poussoir (minimum 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 (nattage ou bouts simples).	☐	☐	
8 Recettes de préparation.			
8.1 A suivi la recette :			0 ou 10
• viande hachée le nombre de fois requis;	☐	☐	
• ingrédients ajoutés et mélangés au bon moment;	☐	☐	
• étapes de travail respectées;	☐	☐	
• homogénéité du mélange.	☐	☐	
Temps requis pour préparer des saucisses fraîches : _____ min.			
Préparer des produits cuits (cretons ou tête fromagée; pâté de foie ou pâté de campagne; plats cuisinés et viandes rôties).			
9 Mesure des ingrédients.			
9.1 A mesuré avec exactitude les ingrédients.	☐	☐	0 ou 10
10 Modes de préparation.			
10.1 A appliqué les modes de préparation de la manière recommandée :			0 ou 5
• traitement avant cuisson;	☐	☐	
• cuisson;	☐	☐	
• traitement après cuisson.	☐	☐	

Observation

	Oui	Non	Résultat
11 Recettes de préparation.			
11.1 A suivi 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.	☐	☐	
Temps requis pour préparer un produit cuit : _____ min.			0 ou 10
Préparer des abats et des produits complémentaires.			
12 Règles d'hygiène et de salubrité.			
12.1 A appliqué les règles d'hygiène et de salubrité :			0 ou 5
• lors de la préparation des abats;	☐	☐	
• lors de la préparation des saucisses fraîches;	☐	☐	
• lors de la préparation d'un produit cuit.	☐	☐	
13 Respect des règles de sécurité.			
13.1 A appliqué les règles de sécurité :			0 ou 5
• lors de la préparation des abats;	☐	☐	
• lors de la préparation des saucisses fraîches;	☐	☐	
• lors de la préparation d'un produit cuit.	☐	☐	
Durée totale de l'épreuve : _____ min.			
Total :			/ 100
Seuil de réussite : 80 points			

Remarques

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 ainsi que tout manquement jugé important quant à l'application rigoureuse des règles d'hygiène et de salubrité entraîneront un échec.

TITRE DU PROGRAMME : BOUCHERIE DE DÉTAIL Code : 400707

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

TABLEAUX D'ANALYSE DU PROGRAMME

TABLEAUX DE SPÉCIFICATIONS

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

FICHE D'ÉVALUATION

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 3

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu du travail

CODE : 400707

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 1 : Préparation au séjour en milieu de travail ■ S'informer sur les étapes du processus de recherche d'un emploi. ■ Rédiger un curriculum vitæ et une lettre de présentation. ■ Participer à la préparation ou à la simulation d'entrevues de sélection. ■ Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage. ■ Rechercher un lieu de stage. ■ Déterminer les possibilités d'application en entreprise des compétences acquises en cours de formation. ■ S'informer sur l'organisation du travail, les exigences et les politiques en vigueur dans l'entreprise.	10	15	■ Rédige un curriculum vitæ et une lettre de présentation. ■ Rencontre une représentante ou un représentant de l'entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 3

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu du travail

CODE : 400707

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 2 : Observation et exécution d'activités en milieu de travail ■ S'informer sur le poste de travail à occuper et les tâches à accomplir. ■ Effectuer diverses tâches professionnelles conformément aux exigences et aux politiques de l'entreprise. ■ Se conformer aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. ■ Vérifier la satisfaction de la personne responsable du stage dans l'entreprise relativement aux tâches réalisées. ■ Noter ses observations sur le contexte de travail et les tâches effectuées dans l'entreprise.	85	65	■ Respecte les directives de l'entreprise relativement : - aux exigences et aux politiques en vigueur; - aux tâches; - aux horaires; - aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. ■ Exécute les tâches demandées.

ANALYSE DU PROGRAMME (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

3 de 3

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu du travail

CODE : 400707

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Activités de formation	Appr. %	Éval. %	Manifestations (de la participation)
PHASE 3 : Évaluation ■ Percevoir ses forces et ses faiblesses relativement à la recherche d'un emploi. ■ Produire un rapport dans lequel on doit présenter le bilan de son expérience, soit : - les exigences du milieu de travail; - une autoévaluation de sa participation aux tâches de l'entreprise : tâches effectuées, aspects du métier conformes et non conformes à la formation, relations et communication avec le personnel, difficultés éprouvées, points forts, points faibles, etc. ■ Participer à une rencontre avec les autres stagiaires et avec le personnel enseignant afin de discuter de cette expérience.	5	20	■ Produit un rapport de stage traitant des aspects mentionnés. ■ Discute de son stage en milieu de travail.

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

1 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

CODE : 400707

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 1 :			
1 Rédige un curriculum vitæ et une lettre de présentation.	10	1.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitæ comportant ses antécédents de formation et d'expérience.	10
2 Rencontre une représentante ou un représentant de l'entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.	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 Respecte les directives de l'entreprise relativement : - aux exigences et aux politiques en vigueur; - aux tâches; - aux horaires; - aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	35	3.1 Respecte les directives de l'entreprise.	35
4 Exécute les tâches demandées.	30	4.1 Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.	30

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS (OBJECTIF DE SITUATION)

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

2 de 2

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

CODE : 400707

INTENTION POURSUIVIE : S'intégrer au milieu de travail

Manifestations (de la participation)	Pond. %	Éléments-critères (participation)	Pond. %
PHASE 3 :			
5 Produit un rapport de stage traitant des aspects mentionnés.	10	5.1 Présente à l'enseignante ou à l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.	10
6 Discute de son stage en milieu de travail.	10	6.1 Rencontre l'enseignante ou à l'enseignant et discute des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue.	10

CODE : 400707

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 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. Notons que l'évaluation des éléments-critères 3.1 et 4.1 se fera par la répondante ou le répondant de l'entreprise, à l'aide d'une grille. Toutefois, il revient à l'enseignante ou à 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.

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400707

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

Items	Remarques
<u>PHASE 1</u> Préparation au séjour en milieu de travail. Élément-critère 1.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitæ comportant ses antécédents de formation et d'expérience. 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.	L'examinatrice ou l'examinateur 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 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 de détail

CODE : 400707

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

Items	Remarques
<u>PHASE 2</u> Observation et exécution d'activités en milieu de travail. Élément-critère 3.1 Respecte les directives de l'entreprise. Élément-critère 4.1 Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. <u>PHASE 3</u> Évaluation Élément-critère 5.1 Présente à l'enseignante ou à l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.	On s'attend à ce que les candidates et les candidats respectent les directives de l'entreprise notamment les horaires de travail. On s'attend à ce que les candidates et les candidats exécutent les tâches demandées en respectant les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité. 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.

DESCRIPTION SOMMAIRE DE L'ÉPREUVE

4 de 4

TITRE DU PROGRAMME : Boucherie de détail

CODE : 400707

N° ET TITRE DU MODULE : 14 – Intégration au milieu de travail

Items	Remarques
Élément-critère 6.1 Rencontre l'enseignante ou l'enseignant et discute des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue.	Au cours d'une rencontre avec l'enseignante ou l'enseignant, les candidates ou candidats font état des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue. Ils examinent, avec l'enseignante ou l'enseignant, le rapport d'évaluation fourni par la personne responsable du stage dans l'entreprise. Ils devront faire preuve d'objectivité, d'honnêteté et d'un esprit critique, en relevant les points sur lesquels ils sont en accord et en désaccord.
Règle de verdict	Réussite des éléments de participation suivants :1.1, 3.1, 4.1 et 5.1.

Module 14

Fiche d'évaluation de la participation

Nom de la candidate ou du candidat : _____

École : _____

Résultat :

Code permanent : _____

Réussite Échec

Date de la passation de l'épreuve : _____

☐
☐

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

Éléments de participation
Jugement
 Oui Non

Phase 1 : Préparation au séjour en milieu de travail.
1 Rédige un curriculum vitæ et une lettre de présentation.

1.1 Fournit une lettre de présentation et un curriculum vitæ comportant ses antécédents de formation et d'expérience.

☐
☐
2 Rencontre une représentante ou un représentant de l'entreprise en vue de se faire accepter comme stagiaire.

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.

☐
☐
Phase 2 : Observation et exécution d'activités en milieu de travail.
3 Respecte les directives de l'entreprise relativement :

- aux exigences et aux politiques en vigueur;
- aux tâches;
- aux horaires;
- aux règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

3.1 Respecte les directives de l'entreprise.

☐
☐
4 Exécute les tâches demandées.

4.1 Exécute les tâches qui lui sont assignées en respectant les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité.

☐
☐

		Jugement	
		Oui	Non

Phase 3 : Évaluation.**5 Produit un rapport de stage traitant des aspects mentionnés.**

5.1 Présente à l'enseignante ou à l'enseignant le rapport de stage contenant les renseignements exigés.

☐☐**6 Discute de son stage en milieu de travail.**

6.1 Rencontre l'enseignante ou l'enseignant et discute des différences et des ressemblances entre l'expérience de stage et la formation reçue.

☐☐

Règle de verdict : Réussite des éléments de participation suivants : 1.1, 3.1, 4.1 et 5.1

Remarques
