

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

Boucherie de détail

Carnet d'apprentissage

EQ-5024-02 (11-2003)

Mai 2003

Emploi-Québec, en concertation avec le Comité sectoriel de main-d'œuvre du commerce de l'alimentation, a réalisé le présent document dans le but de définir les compétences pour la qualification en boucherie de détail.

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

M. Rodrigue Bergeron

Boucherie Les Halles
Sainte-Foy

M. Gérard Imbeau

Boucher indépendant
Saint-Jean-sur-Richelieu

M. Henri Bertoin

Boucherie Claude et Henri
Montréal

M. Bertrand Jetté

Marché Métro Central VJC
Longueuil

M. Laurent Bourgault

Boucherie Blais
Sherbrooke

M. Luc Lacasse

Marché Provigo
Lachute

M. Claude Boursier

Siège social Provigo
Montréal

M. Jean Leclerc

Boucherie Marquis-Leclerc inc.
Lévis

M. Gilles Brûlé

Boucherie Fouquet/Morel
Trois-Rivières

M. Pascal Perron

Boucherie Le Bouvillon J A K inc.
Jonquière

M^{me} Chantal Charlebois

Marché Provigo
Lachute

M. Normand Poulin,

technicien formateur
Fédération des producteurs de volailles du
Québec.

M. Christian Cléroux

Siège social METRO
Montréal

M. Victor Rodgers

Siège Social IGA, SOBEYS
Montréal

M. Claude Désormeaux

Boucherie Déli-viande du Village enr.
Cap-Rouge

M. Alain Roy

Marché Métro Bellemare
Saint-Hubert

M. Sylvain Desrosiers

Marché IGA
Mascouche

M. Tony Valente

Marché Métro Bellemare
Brossard

M. Martin Versailles
Marché Métro Bourdon et Fils
Montréal

M. Luc Vézina
Marché Lambert IGA
Saint-Basile-le-Grand

DOSSIER DE L'APPRENTIE/APPRENTI

NOM _____

ADRESSE _____

VILLE _____ CODE POSTAL _____

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE (____) _____

N° de carnet Emploi-Québec : _____

Notes sur la protection des renseignements personnels

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

Table des matières

PRÉSENTATION	1
CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESSIONNELLE	3
MODULES OBLIGATOIRES	
Module 1 Aiguisage et affilage des couteaux	5
Module 2 Découpe de la viande	9
Module 3 Transformation de la viande	25
Module 4 Service à la clientèle	33
TABLEAUX	
Tableau synthèse des compétences visées	39
Plan individuel d'apprentissage	40
Renseignements sur l'employeur	41

Présentation

Le présent carnet d'apprentissage comprend les modules d'apprentissage en entreprise pour la boucherie de détail.

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

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

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

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

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

≡ IMPORTANT ≡

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

Certificat de qualification professionnelle

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

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

Emploi-Québec décerne le certificat de qualification à la personne qui maîtrise les compétences contenues dans ce carnet d'apprentissage.

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

Module 1

Aiguisage et affilage des couteaux

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Aiguiser et affiler les couteaux.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage et pour l'affilage.
- ◇ Être conscient de l'importance d'un couteau bien aiguisé et bien affilé.
- ◇ Souci de préserver le matériel.
- ◇ Dextérité manuelle fine.
- ◇ Perception fine du toucher.
- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Préparer le travail pour l'aiguisage et l'affilage		
◇ Choix du couteau selon le type de travail à accomplir.	_____	
◇ Vérification de la lame du couteau.	_____	
◇ Préparation de la meule ou de la courroie de papier de verre (papier sablé).	_____	
◇ Ajustement de l'angle et vérification de l'usure de la courroie.	_____	
◇ Changement de la courroie, s'il y a lieu.	_____	_____

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
B. Refaire le taillant du couteau ◇ Examen de l'état du fil et du taillant du couteau. ◇ Détermination de la coupe à effectuer et de l'angle à redonner au taillant. ◇ Positionnement du taillant sur la meule ou sur la courroie. ◇ Maintien de l'angle du taillant, selon le couteau utilisé. ◇ Émorfilage des bavures du taillant (polissage). ◇ Vérification du polissage du taillant.	 	
C. Recentrer le fil du couteau ◇ Examen de l'état du fil du couteau. ◇ Positionnement du couteau sur le fusil. ◇ Déplacement du couteau sur le fusil. ◇ Évaluation de la qualité de l'affilage. ◇ Utilisation de l'assainisseur.	 	
D. Veiller au bon état du matériel ◇ Vérification de l'état de la mèche du fusil (rouille, usure ou marques de coups). ◇ Changement de couteau, s'il y a lieu. ◇ Nettoyage du couteau et du fusil. ◇ Rangement du couteau, s'il y a lieu.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

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

COUTEAUX (au choix, selon le travail à effectuer) :

- ◇ Droit ☐
- ◇ Semi-courbé ☐
- ◇ À lame rigide ☐
- ◇ À lame flexible ☐

TYPE DE MATÉRIEL (au choix, selon ce qui est utilisé dans l'entreprise) :

- ◇ Meule de pierre ☐
- ◇ Courroie de papier de verre ☐
- ◇ Fusil rond ☐
- ◇ Fusil ovale ☐
- ◇ Fusil plat ☐

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Respect des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité préconisées pour l'aiguisage et l'affilage.
- ◇ Port des lunettes de sécurité pour l'aiguisage.
- ◇ Diagnostic adéquat des défauts de la lame du couteau.
- ◇ Coordination dans les gestes.
- ◇ Respect du nombre de passages du couteau sur le fusil.
- ◇ Bonne concentration et attention visuelle tout au long du travail.
- ◇ Taillant au fini doux.
- ◇ Fil centré.
- ◇ Correctifs appropriés aux problèmes rencontrés.

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

« Aiguisage et affilage des couteaux »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 2

Découpe de la viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer les coupes primaires et secondaires de veau, de porc, de bœuf, d'agneau et de volaille (à partir de carcasses et de quartiers).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Sens de l'observation.
- ◇ Dextérité et précision.
- ◇ Capacité de soulever des poids jusqu'à 60 lb (28 kg).
- ◇ Souci des normes de santé et sécurité préconisées pour les coupes.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de préserver la chaîne du froid.
- ◇ Souci des standards de coupe de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◇ Souci d'éviter les pertes.
- ◇ Souci de maintenir des produits de qualité dans les comptoirs.

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
A. Préparer les coupes primaires, s'il y a lieu					
◇ Vérification de l'aiguisage des couteaux.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Installation appropriée de la carcasse.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Dégraissage.	_____	_____	_____	_____	_____

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
A. Préparer les coupes primaires, s'il y a lieu (suite)					
◊ Sciage de la carcasse en deux, au centre de la colonne vertébrale.	F	N/A	N/A	—	—
◊ Séparation de la partie avant de la partie arrière.	F	N/A	N/A	—	N/A
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	— —	— —	— —	— —	— —
B. Effectuer les coupes primaires, s'il y a lieu					
◊ Sciage de la demi-carcasse en quartiers principaux.	—	N/A	N/A	—	N/A
◊ Sciage des quartiers avant et arrière.	—	N/A	N/A	—	N/A
◊ Vérification du sciage ou des découpes.	—	N/A	N/A	—	F
◊ Découennage (flanc, etc.).	N/A	—	N/A	N/A	N/A
◊ Dégraissage (longe, soc, poitrine, etc.).	N/A	—	N/A	N/A	F
◊ Parage.	N/A	—	N/A	N/A	F
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	— —	— —	— —	— —	— —
C. Effectuer les coupes secondaires					
◊ Désossage selon les quartiers et les spécifications des commandes :					
♦ Enlèvement des nerfs et des tendons pour dégager les os;	—	—	—	F	N/A
♦ Enlèvement des os, des cartilages, des glandes;	—	—	—	F	F
♦ Démusclage ou séparation des muscles.	—	—	—	F	F

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
C. Effectuer les coupes secondaires (suite)					
◇ Dégraissage selon les morceaux, la conformation des animaux et les spécifications des commandes.	_____	_____	_____	_____	F
◇ Suppression du surplus de gras, dont le gras mou, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Égalisation du gras (épaisseur uniforme).	_____	_____	_____	_____	N/A
◇ Dégraissage en biseau.	_____	_____	_____	_____	N/A
◇ Parage et classement dans les cabarets.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Tranchage, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Dénudage ou suppression de la membrane entre le gras et la viande (<i>skinnage</i>), s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	N/A
◇ Envoi pour la suite des opérations (à l'aire d'entreposage, à l'emballage, à la transformation, etc.).	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	— —	— —	— —	— —	— —

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
D. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements, les accessoires et les outils ◇ Préparation du lieu de travail au nettoyage (ramassage des outils, du matériel d'emballage, etc.). ◇ Lavage des accessoires (gants de caoutchouc, bottes, etc.). ◇ Trempage du couteau dans l'assainisseur. ◇ Nettoyage et entretien du fusil. ◇ Rangement des vêtements personnels et professionnels et des accessoires, dans les endroits appropriés. ◇ Trempage des couteaux dans le stérilisateur.	_____ _____ _____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____ _____ _____

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

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

- ◇ Bottes de caoutchouc (pour lavage) ☐
- ◇ Cache-barbe ☐
- ◇ Gants en mailles de métal ☐
- ◇ Gants jetables ou chirurgicaux (s'il y a lieu) ☐
- ◇ Résille ☐
- ◇ Sarrau blanc ☐
- ◇ Souliers de sécurité ☐
- ◇ Tablier en tissu (s'il y a lieu) ☐
- ◇ Tablier jetable en plastique ☐
- ◇ Tablier résistant à l'impact des couteaux ☐

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

- ◇ Aiguilles et cordes ☐
- ◇ Aplatisseur ☐
- ◇ Attendrisseur (délicatiseur) ☐
- ◇ Canon à filet ☐
- ◇ Concasseur (pour briser le surgelé) ☐
- ◇ Couteau à dégraisser ☐
- ◇ Couteau à désosser ☐
- ◇ Emballeuse, balance et étiqueteuse automatique ☐
- ◇ Fusil à couteaux ☐
- ◇ Grattoir ☐
- ◇ Hachoir (moulin à viande) ☐
- ◇ Piqueuse (coupe française) ☐
- ◇ Scie à main ☐
- ◇ Scie électrique ☐
- ◇ Trancheuse ☐
- ◇ Autres accessoires ☐

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS:

- ◇ Sur le crochet ☐
- ◇ Sur la table ☐

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

VEAU		
Carcasses	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Demi-carcasse	O	
Quartiers avant et arrière	O	
Coupes primaires		
Cuisse (fesse)	O	
Haut côté	O	
Épaule	F	
Épaule avant	O	
Pointe d'épaule	F	
Longe longue	O	
Surlonge	O	
Flanc complet	O	
Carré (<i>rack</i>)	O	
Côtes	O	
Poitrine	O	
Pointe de surlonge	O	
Tronc court et long	F	
Jarret avant	O	
Jarret arrière	O	
Coupes secondaires		
Cuisse (fesse)	O	
Désossée entière	O	
Désossée en morceaux	O	
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	O	
Jarret désossé	O	
Intérieur (haut) de ronde (poire)	O	
Extérieur (bas) de ronde	O	
Œil de ronde	O	
Jarret Osso bucco	O	
Jarret os	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

VEAU		
	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Longe		
Filet complet	O	
Rôti de côtes	O	
Contre-filet complet	O	
Contre-filet court (hôtel)	F	
Bavette	O	
Queue de filet	O	
Surlonge		
Haut de surlonge	O	
Tête de filet	O	
Base de surlonge désossé ou queue de surlonge	O	
Épaule		
Bloc d'épaule (côtes croisées)	F	
Bloc d'épaule désossé	O	
Pointe d'épaule désossée	O	
Paleron désossé	O	
Bout de côtes (<i>short ribs</i>)	O	
Flanc		
Carré français (avec manche)	O	
Faux filet (<i>rib eye</i>)	O	
Côte RTS (<i>ribs</i>)	O	
Côtes levées	O	
Poitrine		
Pointe de poitrine désossée (<i>brisket</i>)	O	
Bout de côte (<i>3 bone short rib</i>)	F	
Autres		
Viande en cubes (bourguignon)	O	
Viande hachée	O	
Cubes pour brochettes	O	
Cubes pour ragoût	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

PORC		
	O = obligatoire F =facultatif	Initiales*
Carcasses		
Carcasse entière	F	
Demi-carcasse	O	
Quartiers avant et arrière	O	
Coupes primaires		
Cuisse (fesse)		
Épaule	O	
Épaule avant	O	
Pointe d'épaule	F	
Épaule genre Montréal	O	
Épaule genre NewYork	O	
Longe longue	O	
Flanc complet	O	
Carré (<i>rack</i>)	O	
Côtes	O	
Poitrine	O	
Pointe de surlonge	O	
Jarret avant	O	
Jarret arrière	O	
Coupes secondaires		
Cuisse (fesse)	O	
Désossée entière	O	
Désossée en morceaux	O	
Jambon frais	O	
Jarret désossé	O	
Intérieur (haut) de ronde (poire)	O	
Extérieur (bas) de ronde	O	
Œil de ronde	F	
Jarret os	O	
Longe		
Rôti de bout de côtes	O	
Rôti de bout de filet	O	
Filet complet	O	
Contre-filet complet	O	
Contre-filet court (hôtel)	F	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

PORC		
	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Surlonge		
Tête de filet	F	
Épaule		
Picnic avec jarret	O	
Picnic sans jarret	O	
Picnic désossée	O	
Soc Boston	O	
Soc désossé (Capicolle)	O	
Bloc d'épaule désossé	O	
Pointe d'épaule désossée	F	
Flanc		
Carré français (avec manche)	O	
Côtes levées	O	
Autres		
Viande en cubes (bourguignon)	O	
Viande hachée	O	
Cubes pour brochettes	O	
Cubes pour ragoût	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES:

BOEUF		
Carcasses	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Quartiers avant et arrière	O	
Coupes primaires		
Cuisse (fesse)		
Cuisseau ou selle longue et courte	O	
Croupe courte	O	
Haut côté	O	
Épaule	O	
Pointe d'épaule	O	
Longe longue	O	
Surlonge	O	
Flanc complet	O	
Carré (<i>rack</i>)	O	
Côtes	O	
Poitrine	O	
Pointe de surlonge	O	
Jarret avant	O	
Jarret arrière	O	
Coupes secondaires		
Cuisse (fesse)		
Désossée entière	O	
Désossée en morceaux	O	
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	O	
Jarret désossé	O	
Intérieur (haut) de ronde (poire)	O	
Extérieur (bas) de ronde	O	
Œil de ronde	O	
Jarret os	O	
Longe		
Rôti côtes	O	
Filet complet	O	
Contre-filet complet	O	
Contre-filet court (hôtel)	O	
Bavette	O	
Queue de filet	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES:

BOEUF		
Coupes secondaires (suite)	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Surlonge		
Haut de surlonge désossé	O	
Tête de filet	O	
Base de surlonge désossé ou queue de surlonge	O	
Épaule		
Bloc d'épaule désossé	O	
Bloc d'épaule (côtes croisées)	O	
Pointe d'épaule désossée	O	
Paleron désossé (<i>chuck</i>)	O	
Bout de côtes (<i>short ribs</i>)	O	
Flanc		
Côte de bœuf RTS	O	
Faux-filet (<i>rib eye</i>)	O	
Côte RTS (<i>ribs</i>)	O	
Côtes levées	F	
Poitrine		
Pointe de poitrine désossée (<i>brisket</i>)	O	
Bout de côte (3 <i>bone short rib</i>)	O	
Autres		
Viandes en cubes (bourguignon)	O	
Viande hachée	O	
Cubes pour brochettes	O	
Cubes pour ragoût	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES:

AGNEAU		
Carcasses	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Carcasse entière	O	
Demi-carcasse	O	
Quartiers avant et arrière	O	
Coupes primaires		
Cuisse (fesse)	O	
Cuisseau ou selle longue et courte	O	
Croupe courte	O	
Haut côté	O	
Épaule	O	
Épaule avant	F	
Pointe d'épaule	O	
Flanc complet	F	
Carré (<i>rack</i>)	F	
Côtes	O	
Poitrine	O	
Pointe de surlonge	F	
Tronc long et court	F	
Jarret avant	O	
Jarret arrière	O	
Coupes secondaires		
Cuisse (fesse)		
Désossée entière	O	
Désossée en morceaux	O	
Pointe de surlonge (noix pâtissière)	F	
Intérieur (haut) de ronde (poire)	O	
Extérieur (bas) de ronde	O	
Jarret osso bucco	O	
Longe		
Filet complet	O	
Contre-filet complet	F	
Contre-filet court (hôtel)	F	
Bavette	F	
Surlonge		
Haut de surlonge désossé	F	
Tête de filet	F	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES:

AGNEAU		
	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
<i>Coupes secondaires (suite)</i>		
Épaule		
Bloc d'épaule désossé	O	
Paleron désossé (<i>chuck</i>)	F	
Bout de côtes (<i>short ribs</i>)	F	
Flanc		
Carré français (avec manche)	O	
Côte RTS (<i>ribs</i>)	F	
Côtes levées	F	
Autres		
Viandes en cubes (bourguignon)	O	
Viande hachée	O	
Cubes pour brochettes	O	
Cubes pour ragoût	O	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

VOLAILLE (poulet et dindon)		
Carcasses	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Carcasse entière (poulet et dindon)	F	
Coupes primaires		
Cuisse avec dos	O	
Cuisse sans dos	F	
Poitrine avec dos	O	
Poitrine sans dos	F	
Pilon	O	
Haut de cuisse avec dos	F	
Haut de cuisse désossé et sans peau	O	
Haut de cuisse entier et sans peau	F	
Poitrine désossée entière et sans peau (papillon)	O	
Demi-poitrine désossée et sans peau	O	
Demi-poitrine désossée sans filet et sans peau	O	
Ailes entières ¹	F	
Ailes coupées ¹	F	
Coupes secondaires		
Cuisse avec dos	O	
Cuisse sans dos	O	
Cuisse sans dos et sans peau	F	
Cuisse désossée sans peau	F	
Pilon	O	
Pilon sans peau	F	
Haut de cuisse avec dos	O	
Haut de cuisse sans dos	F	
Haut de cuisse sans dos et sans peau	F	
Haut de cuisse désossé et sans peau	O	
Cuisse désossée farcie (ballotine)	F	
Haut de cuisse farcie	F	
Tournedos de haut de cuisse	F	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

¹ Poulet et dindon

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SUR LES COUPES ET LES VIANDES SUIVANTES :

VOLAILLE (poulet et dindon)		
Carcasses	O = obligatoire F = facultatif	Initiales*
Coupes secondaires (suite)		
Poitrine avec dos	O	
Poitrine sans dos	O	
Poitrine désossée avec peau	F	
Poitrine désossée sans peau	O	
Demi-poitrine avec dos	F	
Demi-poitrine sans dos	F	
Poitrine sans dos et sans peau	O	
Demi-poitrine sans dos et sans peau	F	
Demi-poitrine désossée sans peau (avec ou sans filet)	O	
Filet de poitrine	O	
Escalope de poitrine	O	
Tournedos de poitrine	O	
Rôti de poitrine	F	
Coq au porc (poitrine désossée et filet de porc)	F	
Poitrine de poulet Cordon bleu (jambon et fromage)	F	
Poitrine farcie (paupiette) ¹	F	
Ailes entières	O	
Ailes coupées	F	
Autres¹		
Lanières	O	
Cubes à brochettes	O	
Cubes à fondue	F	
Tranches à fondue	F	
Poulet et dindon hachés	F	

* Initiales apprentie/apprenti - compagnon/compagne.

Les coupes, les viandes, les sous-produits et les parures pour lesquels on indique « facultatif » peuvent faire l'objet d'apprentissage dans les entreprises où ils sont préparés.

¹ Poulet et dindon

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION:

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de façon autonome.

CRITÈRES D'ÉVALUATION:

- ◇ Port des vêtements de travail et des accessoires d'hygiène et de protection appropriés.
- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle (lavage des mains et des avant-bras).
- ◇ Respect des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par la clientèle et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect des normes de coupes selon les types de viande, les spécifications des commandes et les standards de l'entreprise.
- ◇ Identification des différents morceaux de viande ainsi que de leur valeur.
- ◇ Utilisation des méthodes de travail appropriées afin d'éviter les pertes.
- ◇ Reconnaissance de la texture et de la couleur de la viande.

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

« Découpe de la viande »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon ou
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 3

Transformation de la viande

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer différentes opérations de transformation du veau, du porc, du bœuf, de l'agneau et de la volaille (à partir de morceaux).

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Capacité de concentration et d'attention visuelle.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Sens de l'observation.
- ◇ Dextérité et précision.
- ◇ Capacité de soulever des poids jusqu'à 60 lb (28 kg).
- ◇ Souci des normes de santé et de sécurité préconisées pour la transformation de la viande au détail.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci des normes de salubrité exigées par l'entreprise et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Souci de préserver la chaîne du froid.
- ◇ Souci des standards de coupe de l'entreprise.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◇ Souci d'éviter les pertes.
- ◇ Souci de maintenir des produits de qualité dans les comptoirs.

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentissage/compagne
A. Recevoir les marchandises, s'il y a lieu		
◇ Vérification de la température des marchandises.	_____	
◇ Vérification de l'intégrité des emballages des produits ainsi que des quantités commandées.	_____	
◇ Entreposage des marchandises dans les aires de réfrigération.	_____	
◇ Inscription de la date de réception dans les registres.	_____	_____

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
B. Désosser les morceaux de viande					
◇ Choix et vérification de l'état des outils : couteaux, fusils à couteaux, scies, etc.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Sélection de la pièce de viande requise en tenant compte de la rotation des stocks.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Enlèvement des os : ♦ dénervage ou enlèvement des nerfs et des tendons pour dégager les os; ♦ extraction des os, des cartilages, des glandes; ♦ démusclage ou séparation des muscles.	_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____	_____ _____ _____
◇ Parage et classement dans les cabarets appropriés, selon maigre, mi-maigre et extramaigre.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Découpe ou tranchage selon les types de produits à préparer.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Détermination de la nécessité d'attendrissement.	_____	_____	_____	F	N/A
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti –compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __
C. Assaisonner, s'il y a lieu					
◇ Préparation de l'assaisonnement en fonction de la fiche technique.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Incorporation d'un mélange eau-épices dans la viande.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Macération ou barattage de la viande dans l'assaisonnement.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Indication du pourcentage de protéines, pour l'emballage.	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
D. Assembler					
◇ Choix des différents morceaux à assembler, selon la fiche technique et les commandes.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Constitution du produit.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Reconstitution de la pièce de viande après le désossage (longe de porc, etc.).	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Addition de légumes et/ou d'autres viandes, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Ficelage du produit.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de la conformité et de l'esthétique du produit	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __
E. Traiter les parures					
◇ Transformation des parures en haché.	_____	_____	_____	_____	F
◇ Traitement des parures dans le hache-viande, deux fois ou plus, selon les normes de l'entreprise.	_____	_____	_____	_____	F
◇ Dépôt de la viande hachée dans le cabaret approprié en indiquant la date.	_____	_____	_____	_____	F
◇ Démontage, lavage et assainissement du hache-viande lorsque l'opération est terminée.	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __

Éléments de la compétence	Veau ✓	Porc ✓	Bœuf ✓	Agneau ✓	Volaille ✓
F. Confectionner des saucisses, s'il y a lieu					
◇ Trempage et rinçage des boyaux.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Préparation du mélange approprié, selon la recette.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Installation des boyaux sur le poussoir.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Remplissage du poussoir.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Tressage des boyaux.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Séparation des saucisses.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Vérification de la conformité du produit fini.	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __
G. Emballer les produits finis					
◇ Mise en filet, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Mise en place des pièces, de façon esthétique, dans les contenants prévus pour les différents produits.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Opération de l'emballieuse automatique : entrée des données pour emballer et étiqueter.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Rangement des produits emballés dans les endroits appropriés.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Approvisionnement des comptoirs, s'il y a lieu.	_____	_____	_____	_____	_____
◇ Remplacement de tout produit endommagé.	_____	_____	_____	_____	_____
➤ <i>Initiales apprentie/apprenti – compagnon/compagne</i>	__ __	__ __	__ __	__ __	__ __

Éléments de la compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
H. Nettoyer l'aire de travail ◇ Nettoyage et désinfection des locaux, selon le programme de nettoyage. ◇ Utilisation appropriée et selon l'ordre prescrit des produits nettoyants, dégraissants et germicides, en respectant les modes et les temps d'application.	 	
I. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail, les accessoires et les outils ◇ Préparation du lieu de travail au nettoyage (ramassage des outils, du matériel d'emballage, etc.). ◇ Lavage des accessoires (couteaux, gants de caoutchouc, bottes, etc.). ◇ Rangement des vêtements personnels et professionnels et des accessoires, dans les lieux appropriés. ◇ Trempage du couteau dans l'assainisseur. ◇ Nettoyage et entretien du fusil.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

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

- ◇ Bottes de caoutchouc (pour lavage) ☐
- ◇ Cache-barbe ☐
- ◇ Gants en mailles de métal ☐
- ◇ Gants jetables ou chirurgicaux (s'il y a lieu) ☐
- ◇ Résille ☐
- ◇ Sarrau blanc ☐
- ◇ Souliers de sécurité ☐
- ◇ Tablier en tissu ☐
- ◇ Tablier jetable en plastique ☐
- ◇ Tablier résistant à l'impact des couteaux ☐
- ◇ Veste thermique ☐

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

- ◇ Aiguilles et cordes ☐
- ◇ Aplatisseur ☐
- ◇ Attendrisseur (délicatiseur) ☐
- ◇ Baratte (marinade) ☐
- ◇ Bardoir ☐
- ◇ Canon à filet ☐
- ◇ Concasseur (pour briser le surgelé) ☐
- ◇ Couteau à dégraisser ☐
- ◇ Couteau à désosser ☐
- ◇ Emballeuse, balance et étiqueteuse automatique ☐
- ◇ Étui à couteaux ☐
- ◇ Fusil à couteaux ☐
- ◇ Grattoirs ☐
- ◇ Hachoir (moulin à viande) ☐
- ◇ Piqueuse (coupe française) ☐
- ◇ Poussoir (saucisses) ☐
- ◇ Scie à main ☐
- ◇ Scie électrique ☐
- ◇ Trancheuse ☐
- ◇ Autres accessoires ☐

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS:

- ◇ Sur la table ☐
- ◇ Sur crochet ☐

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide de documents techniques ou de procédures écrites.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Respect des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par la clientèle et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Respect des normes de coupes selon les types de viande, les spécifications des commandes et les standards de l'entreprise.
- ◇ Respect des délais d'entreposage des marchandises, lors de leur réception.
- ◇ Identification des différents morceaux de viande ainsi que de leur valeur.
- ◇ Reconnaissance de la texture et de la couleur de la viande.
- ◇ Utilisation des méthodes de travail appropriées afin d'éviter les pertes.
- ◇ Souci de maintenir des produits de qualité dans les comptoirs.
- ◇ Exactitude dans l'entrée de données pour l'emballage.

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

« Transformation de la viande »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon ou
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

Module 4

Service à la clientèle

COMPÉTENCE VISÉE

- ◇ Effectuer le service à la clientèle.

ATTITUDES ET COMPORTEMENTS PROFESSIONNELS

- ◇ Souci des normes de sécurité, d'hygiène et de salubrité.
- ◇ Sens des responsabilités.
- ◇ Souci des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Souci de la qualité et du travail bien fait.
- ◇ Souci de la satisfaction de la clientèle.
- ◇ Courtoisie.
- ◇ Souci de circonscrire adéquatement les besoins de la clientèle.

Éléments de compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
A. Accueillir la clientèle ◇ Accueil et contact visuel. ◇ Attention immédiate à la cliente ou au client. ◇ Vérification adéquate du besoin.	 _____ _____ _____ 	 _____
B. Déterminer les besoins de la clientèle ◇ Interprétation correcte des demandes de la cliente ou du client. ◇ Offre d'un produit de remplacement, s'il y a lieu. ◇ Préparation rapide de la commande.	 _____ _____ _____ 	 _____

Éléments de compétence	✓	Initiales apprenti/compagnon apprentie/compagne
C. Prodiger les conseils appropriés ◇ Conseil sur le choix des produits. ◇ Information adéquate des modes de préparation et de cuisson des viandes.	 	

Contexte dans lequel l'apprentissage est réalisé

VÊTEMENTS ET ACCESSOIRES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ:

- | | |
|--|--------------------------|
| ◇ Cache-barbe | ☐ |
| ◇ Gants en mailles de métal | ☐ |
| ◇ Gants jetables ou chirurgicaux (s'il y a lieu) | ☐ |
| ◇ Résille | ☐ |
| ◇ Souliers de sécurité | ☐ |
| ◇ Sarrau blanc | ☐ |
| ◇ Tablier en tissu | ☐ |
| ◇ Tablier jetable en plastique | ☐ |
| ◇ Tablier résistant à l'impact des couteaux | ☐ |

Atteinte de la compétence

CONDITIONS D'ÉVALUATION

- ◇ Dans l'exercice régulier du travail.
- ◇ Accompli de manière autonome.
- ◇ À l'aide des fiches techniques ou des recettes.

CRITÈRES D'ÉVALUATION

- ◇ Application des règles de santé et de sécurité dans la manipulation des outils et du matériel.
- ◇ Application des règles d'hygiène personnelle.
- ◇ Respect des normes de salubrité exigées par l'entreprise, par la clientèle et par l'Inspection des aliments.
- ◇ Apparence soignée.
- ◇ Attention immédiate à la cliente ou au client.
- ◇ Utilisation des méthodes de travail appropriées afin d'éviter les pertes.
- ◇ Écoute appropriée des besoins de la cliente ou du client.
- ◇ Service rapide et précis.
- ◇ Conseils pertinents sur les méthodes de cuisson.

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

« Service à la clientèle »

Signature apprentie/apprenti

**Signature compagnon/
compagne d'apprentissage**

Signature employeur

Date _____

TABLEAUX

Tableau synthèse

COMPÉTENCE VISÉE	ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE								
1. Aiguiser et affiler les couteaux	1A. Préparer le travail pour l'aiguisage et l'affilage	1B. Refaire le taillant du couteau	1C. Recentrer le fil du couteau	1D. Veiller au bon état du matériel					
2. Effectuer les coupes primaires et secondaires de veau, de porc, de bœuf, d'agneau et de volaille	2A. Préparer les coupes primaires, s'il y a lieu	2B. Effectuer les coupes primaires, s'il y a lieu	2C. Effectuer les coupes secondaires	2D. Nettoyer et ranger les vêtements, les accessoires et les outils					
3. Effectuer les différentes opérations de transformation du veau, du porc, du bœuf, de l'agneau et de la volaille	3A. Recevoir les marchandises, s'il y a lieu	3B. Désosser les morceaux de viande	3C. Assaisonner, s'il y a lieu	3D. Assembler	3E. Traiter les parures	3F. Confectionner les saucisses, s'il y a lieu	3G. Emballer les produits finis	3H. Nettoyer l'aire de travail	3I. Nettoyer et ranger les lieux, les vêtements de travail et les outils
4. Effectuer le service à la clientèle	4A. Accueillir la clientèle	4B. Déterminer les besoins de la clientèle	4C. Prodiguer les conseils appropriés						

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprentie/apprenti :

N° carnet Emploi-Québec :

APPRENTISSAGE EN MILIEU DE TRAVAIL

TITRE DU MODULE	PROFIL D'APPRENTISSAGE		SUIVI DE L'APPRENTISSAGE		
	à acquérir	à vérifier	Signature de la personne représentant Emploi-Québec	Date	Entente (N °)
1. Aiguisage et affilage des couteaux					
2. Découpe de la viande					
3. Transformation de la viande					
4. Service à la clientèle					

Renseignements sur l'employeur		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

Renseignements sur l'employeur		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

Renseignements sur l'employeur		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon/ compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin