



**Schweizer Fleisch-  
Fachverband**

**Union Professionnelle  
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale  
Svizzera della Carne**

## **Plan de formation**

relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de

### **Bouchère-charcutière / Boucher-charcutier avec certificat fédéral de capacité (CFC)\***

du 18 octobre 2016 (entrée en vigueur le 1er janvier 2017)

**N° de la profession**    **21808**  
                                  **21809 Production**  
                                  **21810 Transformation**  
                                  **21811 Commercialisation**

\*Les termes désignant des personnes s'appliquent également aux femmes et aux hommes.

# Table des matières

## 1. Introduction

## 2. Bases de la pédagogie professionnelle

- 2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles
- 2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle
- 2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs
- 2.4 Collaboration entre les lieux de formation

## 3. Profil de qualification

- I. Profil de la profession
- II. Vue d'ensemble des compétences opérationnelles
- III. Niveau d'exigences de la profession

## 4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

- |    |  |   |
|----|--|---|
| 1. | Domaine de compétences opérationnelles | Transformation de la viande   |
| 2. | Domaine de compétences opérationnelles | Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité  |
| 3. | Domaine de compétences opérationnelles | Production de la viande (orientation production)  |
| 4. | Domaine de compétences opérationnelles | Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation)                   |
| 5. | Domaine de compétences opérationnelles | Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation) |

## Approbation et entrée en vigueur

### Annexe 1: Liste des instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale

### Annexe 2: Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

## Glossaire

### Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles

## Liste des abréviations

<b>AFP</b>	Attestation fédérale de formation professionnelle
<b>ANP</b>	Accident non professionnel
<b>AP</b>	Accident professionnel
<b>BDTA</b>	Banque de données sur le trafic des animaux
<b>CFC</b>	Certificat fédéral de capacité
<b>CFST</b>	Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail
<b>CH-TAX</b>	Système d'estimation pour le bétail de boucherie et les carcasses
<b>CI</b>	Cours interentreprises
<b>CSFO</b>	Centre suisse de services Formation professionnelle   orientation professionnelle, universitaire et de carrière
<b>CSFP</b>	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
<b>DFD</b>	Défaut de la valeur pH („ <i>dark firm dry</i> “, soit «foncée, dure, sèche» → valeur pH trop élevée)
<b>HACCP</b>	Hazard Analysis and Critical Control Points, soit analyse des dangers et maîtrise des points critiques
<b>LFP</b>	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
<b>OFEV</b>	Office fédéral de l'environnement
<b>OFPr</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
<b>OFSP</b>	Office fédéral de la santé publique
<b>Orfo</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
<b>Ortra</b>	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
<b>PSE</b>	Défaut de la valeur pH („ <i>pale soft exudative</i> “, soit «pâle, molle et exsudative» → valeur pH trop basse)
<b>SECO</b>	Secrétariat d'Etat à l'économie
<b>SEFRI</b>	Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation
<b>SPST</b>	Sécurité et protection de la santé au travail
<b>Suva</b>	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

# 1. Introduction

Ces dernières années, la profession de boucher-charcutier a beaucoup changé. Dans les régions agricoles, il existe encore des boucheries-charcuteries qui abattent, découpent et transforment la viande. Dans de nombreuses régions par contre on en est venu à une spécialisation vers des boucheries-charcuteries qui transforment et vendent, ou des spécialistes des articles traiteur. C'est ainsi qu'il existe d'une part des boucheries-charcuteries qui font tout elles-mêmes, depuis l'abattage jusqu'aux produits à base de viande prêts à la vente, et d'autre part des magasins spécialisés qui confient le processus d'abattage à des grands abattoirs et n'achètent plus que des morceaux et des moitiés ou quarts de carcasses pour les transformer en produit final. Le travail physique, autrefois très dur, est facilité par de nombreuses machines, appareils et installations qui permettent de s'économiser. Les modifications des habitudes de consommation, et en particulier de la consommation de viande de volaille, représentent une autre évolution interne à la branche. Le développement du catering comme élément important permettant d'assurer l'existence des boucheries-charcuteries a modifié la profession et son domaine d'activité en profondeur. C'est ainsi que plus de 90% des boucheries spécialisées sont actives dans le catering. Par ailleurs, les bouchers-charcutiers sont des spécialistes en matière d'hygiène et de protection de l'environnement qui sont conscients de leur responsabilité en ce qui concerne la santé des clients et des collaborateurs ainsi que la protection de l'environnement.

Le présent plan de formation vise à tenir compte de ces développements, de sorte que le profil professionnel est divisé en trois orientations:

1. Production
2. Transformation
3. Commercialisation

Les compétences fondamentales que sont la transformation de la viande et la garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité constituent les bases transmises dans toutes les orientations.

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité<sup>1</sup> de la formation professionnelle initiale de boucher-charcutier sanctionnée par un certificat fédéral de capacité (CFC), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

---

<sup>1</sup> Voir art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. 9 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier.

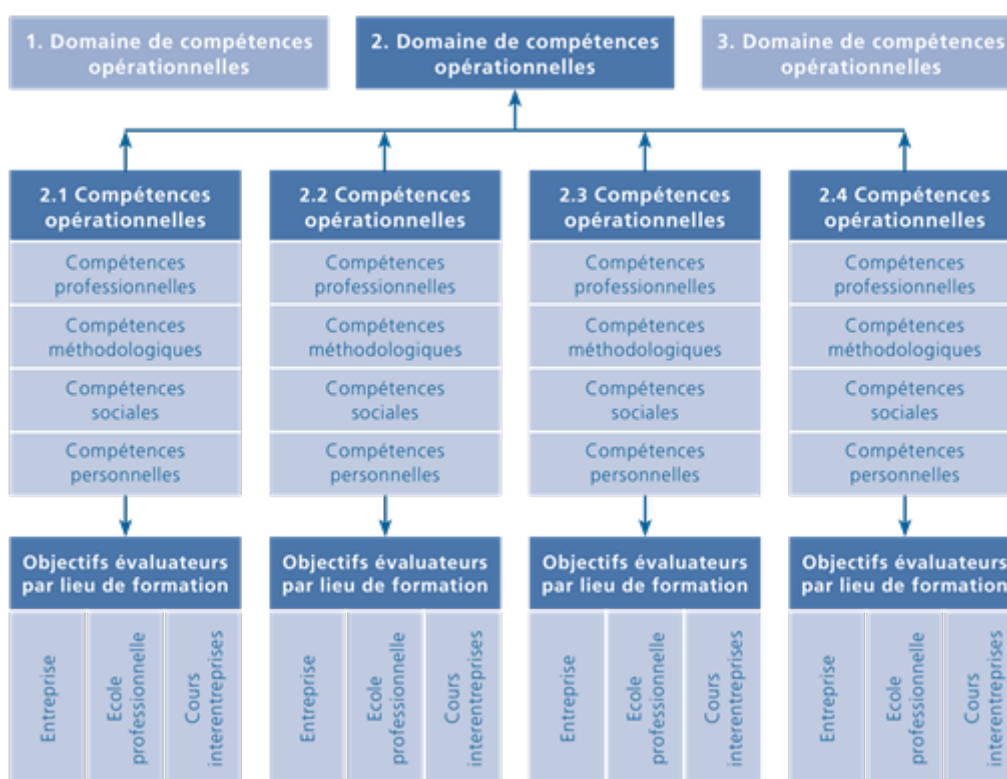
## 2. Bases de la pédagogie professionnelle

### 2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de boucher-charcutier. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

*Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation*



La profession de boucher-charcutier comprend 5 **domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple: Transformation de la viande

Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Le domaine Transformation de la viande regroupe par exemple 6 compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions: les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont rattachées aux compétences opérationnelles.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

## 2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les bouchers-charcutiers aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les trois lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle ou dans le cadre des cours interentreprises. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

### Compétence opérationnelle



## 2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux de complexité: C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Ils sont définis comme suit:

Niveau	Opération	Description
C1	Savoir	Les bouchers-charcutiers restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires. Exemple: Les bouchers-charcutiers connaissent la dénomination correcte des morceaux de viande dans le langage professionnel.
C2	Comprendre	Les bouchers-charcutiers expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots. Exemple: Les bouchers-charcutiers expliquent le processus de rassissement de la viande.
C3	Appliquer	Les bouchers-charcutiers mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles. Exemple: Sur la base de valeurs indiquées, les bouchers-charcutiers calculent le prix de vente d'un produit.
C4	Analyser	Les bouchers-charcutiers analysent une situation complexe: ils la décomposent en éléments distincts, relient les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurales. Exemple: Les bouchers-charcutiers analysent les conséquences du manque d'hygiène et les souillures qui peuvent en découler dans les produits.
C5	Synthétiser	Les bouchers-charcutiers combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. Exemple: Les bouchers-charcutiers décrivent et justifient la gestion de la température lors de la préparation, du refroidissement et de la conservation de charcuteries.
C6	Evaluer	Les bouchers-charcutiers évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés. Exemple: Les bouchers-charcutiers évaluent la situation en matière de technique de sécurité et en rapport avec la santé pour des situations typiques de la profession.

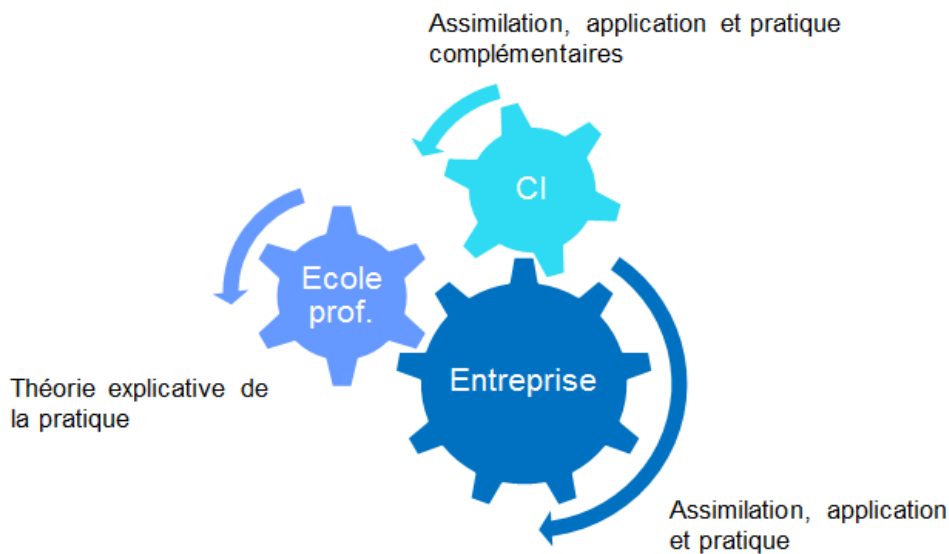
## 2.4 Collaboration entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit:

- **Entreprise formatrice:** dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- **Ecole professionnelle:** elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et du sport.
- **Cours interentreprises:** ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit:



La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

### 3. Profil de qualification

Le profil de qualification comprend le profil de la profession et le niveau d'exigences correspondant, ainsi que la vue d'ensemble des compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, qu'une personne qualifiée doit maîtriser pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

Il a pour but non seulement de concrétiser les objectifs évaluateurs fixés dans le présent plan de formation, mais aussi de servir de base au classement du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC-CH), à l'élaboration du supplément descriptif du certificat ou à la conception des procédures de qualification.

#### I. Profil de la profession

##### Domaine de travail

Les bouchers-charcutiers de niveau CFC maîtrisent notamment les activités suivantes et se distinguent par les connaissances, les aptitudes et les comportements ci-après:

Ils transforment la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande.

Pour ce faire ils planifient et organisent le déroulement des travaux correspondants.

Ils transforment la matière première viande pour produire des préparations de viande et des produits à base de viande en utilisant les méthodes de production adéquates.

Ils les emballent et les déclarent conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux exigences réglementaires.

Dans leur travail, ils appliquent de manière engagée et correcte les prescriptions et les standards de la sécurité au travail, de la protection de la santé, de la durabilité, de la protection de l'environnement et de l'hygiène ainsi que les prescriptions en matière de cleantech.

Les bouchers-charcutiers de l'orientation production acquèrent les carcasses, étourdissent les animaux, les abattent et déterminent le poids mort. Ce faisant ils respectent les prescriptions légales et appliquent les principes de l'éthique envers les animaux. Ils traitent les sous-produits et les abats.

Les bouchers-charcutiers de l'orientation transformation préparent des charcuteries crues, échaudées, à chair cuite, des produits de salaison, des produits prêts à cuire et à poêler, ainsi que des plats du jour et des emballages prêts à la vente.

Les bouchers-charcutiers de l'orientation commercialisation préparent, manuellement ou en ayant recours à des machines, la viande, les produits à base de viande et les articles traiteur, les élaborent, les emballent et rédigent les déclarations. Ils organisent la présentation du comptoir et des locaux de vente de manière engageante, conseillent les clients, vendent les produits et traitent les commandes des clients.

##### Principales compétences opérationnelles

Les objectifs généraux de la formation s'articulent en cinq domaines de compétences opérationnelles:

1. Transformation de la viande
2. Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité
3. Production de la viande (orientation production)
4. Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande (orientation transformation)
5. Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation)

## **Importance de la profession pour la société**

### **La boucherie-charcuterie artisanale**

Les boucheries-charcuteries artisanales sont en général des entreprises spécialisées indépendantes qui abattent parfois elles-mêmes, mais dans tous les cas transforment les carcasses en viande fraîche et en produits à base de viande, les commercialisent et les vendent. Ces dernières années, une grande partie des boucheries-charcuteries artisanales sont devenues de véritables entreprises gastronomiques et magasins de comestibles complets. C'est ainsi qu'avec le temps on trouve toujours plus de produits «convenience» (= aliments préparés), de produits «take-away» (= aliments prêts à consommer et à emporter) et d'offres complètes de service traiteur (= livraison depuis de simples mets prêts jusqu'à des banquets complets, livraison à de grandes manifestations) dans les boucheries-charcuteries.

### **Les entreprises de production industrielle de viande**

Les entreprises de production industrielle de viande se spécialisent toujours plus dans les deux secteurs «Abattage» et «Transformation». Ainsi, dans les abattoirs modernes, la viande est obtenue de manière industrielle en séparant les espèces (abattoirs de porcs, abattoirs d'animaux à poils et abattoirs dans le secteur de la volaille). Avec l'abattage dit à la chaîne, le bétail est abattu de manière «industrielle» selon des processus finement structurés. Les demi-carcasses sont ensuite découpées et transformées dans des entreprises indépendantes ou qui sont rattachées aux entreprises d'abattage. En général, les entreprises de découpage et de transformation livrent les différents points de vente ou les revendeurs avec des produits frais ou surgelés, préparés ou semi-préparés. Les entreprises de production industrielle de viande préparent, en plus des produits de viande fraîche et à base de viande, également des produits «convenience».

### **Les points de vente**

Par le passé il y avait des points de vente qui vendaient exclusivement de la viande fraîche et des produits à base de viande aux consommateurs. De nos jours, la plupart des points de vente proposent une grande variété de denrées alimentaires. C'est ainsi qu'il n'est pas rare d'y trouver aussi un vaste assortiment de viande fraîche, de produits à base de viande et de produits laitiers, un rayon boulangerie-pâtisserie, des produits d'épicerie et des vins. Ces points de vente sont généralement livrés chaque jour en produits frais. Ce type de points de vente «complets» se trouve en général dans les centres commerciaux, les grandes gares, les aéroports, les stations service des autoroutes, mais aussi dans de petits magasins privés.

### **Grossistes en viande**

Comme le nom l'indique, il s'agit d'entreprises qui se sont spécialisées dans le commerce de viande en gros. En général un grossiste en viande n'a pas de véritable point de vente. Il est un «lien», ou un «intermédiaire», entre le producteur de viande et le vendeur détaillant. C'est ainsi que le grossiste en viande achète la viande fraîche ou les produits à base de viande, en général en grandes quantités, et les vend à son tour à des revendeurs ou à des gros acheteurs (= clients en gros) tels que des restaurants ou la restauration collective (= cantines, cuisines de collectivités). Ce type d'entreprise se limite rarement au seul commerce de viande, il vend différents types et groupes d'articles (p. ex. produits comestibles, poissons frais et surgelés, volailles, gibier, etc.). L'importation de viande et de produits à base de viande constitue un secteur d'une grande importance pour ces entreprises.

### **Exercice de la profession**

Les bouchers-charcutiers travaillent généralement en équipe. Les entreprises de transformation de la viande sont soumises à des exigences très strictes en matière d'hygiène, de respect de l'environnement et de responsabilité du produit. Elles disposent de machines et d'installations de production spécifiques. Pour gérer une telle entreprise de manière autonome il convient de suivre une formation professionnelle supérieure.



## II. Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

Domaines de compétences opérationnelles ↓	Compétences opérationnelles →					
	1	2	3	4	5	6
<b>1 Transformation de la viande</b>	1.1 Planifier et organiser le travail	1.2 Transformer et préparer la viande	1.3 Préparer les produits de charcuterie	1.4 Préparer et transformer les produits de salaison	1.5 Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande	1.6 Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande
<b>2 Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité</b>	2.1 Evaluer les tendances et les développements	2.2 Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions	2.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions	2.4 Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions	2.5 Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations	
<b>3 Production de la viande (orientation production)</b>	3.1 Respecter les prescriptions légales importantes pour la production	3.2 Acheter et évaluer le bétail	3.3 Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort	3.4 Transformer les sous-produits et les abats		
<b>4 Transformation des préparations de viande et des produits à base de viande (orientation transformation)</b>	4.1 Préparer et produire des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite,	4.2 Préparer et produire des produits de salaison,	4.3 Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler	4.4 Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente		
<b>5 Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur (orientation commercialisation)</b>	5.1 Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande	5.2 Préparer, transformer, emballer et déclarer des articles traiteur	5.3 Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes	5.4 Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients		

## III. Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigences de la profession est défini de manière détaillée au chapitre 4 (Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation) sous la forme d'objectifs évaluateurs dans le cadre des niveaux taxonomiques (C1 à C6).

## 4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

### Domaine de compétences opérationnelles 1: Transformation de la viande

La transformation de la viande représente la compétence de base la plus importante pour les bouchers-charcutiers.

Ils transforment la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande.

Pour cela ils planifient et organisent le déroulement des travaux correspondants.

Ils transforment la matière première viande pour produire des préparations de viande et des produits à base de viande en utilisant les méthodes de production adéquates.

Ils les emballent et les déclarent conformément aux prescriptions de l'entreprise et aux exigences réglementaires.

### Compétence opérationnelle 1.1: Planifier et organiser le travail

Les bouchers-charcutiers planifient et organisent leur travail de manière efficace et conformément aux instructions de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.1.1		<b>Expliquer les modes d'organisation de l'entreprise</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les modes d'organisation de l'entreprise: <ul style="list-style-type: none"> <li>- modes d'organisation de la structure</li> <li>- exigences envers l'organisation du déroulement et des instruments (C2)</li> </ul>	
1.1.2	<b>Entreprendre les tâches selon la description de poste</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les postes, leurs tâches et leurs responsabilités pour leur entreprise.  Ils expliquent leur description de poste, se chargent de leurs tâches consciencieusement et respectent les instructions. (C3)		
1.1.3	<b>Planifier et organiser les travaux</b>	<b>Expliquer la planification des besoins et de la production</b>	

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
	<p>Les bouchers-charcutiers interprètent la planification des besoins et de la production.</p> <p>Ils les appliquent dans leur travail quotidien avec les étapes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- préparer, resp. se procurer les matières premières et les ingrédients</li> <li>- répartir les travaux</li> <li>- organiser son propre travail</li> <li>- organiser les moyens de production, les machines et les installations</li> </ul> <p>(C4)</p>	<p>Les bouchers-charcutiers expliquent les objectifs et les principes de la planification des besoins et de la production.</p> <p>Ils expliquent les facteurs qui influencent la planification (tels que la météo, les jours fériés, les saisons). (C2)</p>	
1.1.4	<p><b>Relever les temps de travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers relèvent leur temps de travail personnel et l'inscrivent correctement conformément aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>Calculer le temps de travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent leur temps de travail correctement avec et sans moyens auxiliaires techniques. (C3)</p>	
1.1.5	<p><b>Gérer les stocks</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers gèrent les stocks de marchandises conformément aux directives légales et de l'entreprise, ainsi qu'aux standards de l'efficacité énergétique et des ressources.</p> <p>Ils prennent les marchandises et les produits en charge, les stockent conformément aux instructions et assurent la séparation du flux des marchandises et la traçabilité.</p> <p>Ils contrôlent la qualité et, en cas de problèmes de qualité, mettent les mesures adéquates en place. (C3)</p>	<p><b>Expliquer la gestion du stock</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les principes suivants en rapport avec la gestion du stock:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hygiène</li> <li>- First-In / First-Out</li> <li>- durées de conservation</li> <li>- stocks prévus</li> <li>- état des commandes</li> <li>- séparation des flux de marchandises</li> <li>- traçabilité</li> <li>- contrôle et garantie de la qualité</li> <li>- efficacité énergétique et des ressources</li> </ul> <p>(C2)</p>	

## Compétence opérationnelle 1.2: Transformer et préparer la viande

Les bouchers-charcutiers désossent éventuellement les morceaux de viande proprement et selon l'objectif d'utilisation. Ils réalisent le parage fin des sortes de viandes conformément aux instructions de l'entreprise et aux commandes et les désignent au moyen des termes professionnels corrects.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.2.1		<b>Décrire l'anatomie des carcasses</b> Les bouchers-charcutiers décrivent la constitution et la fonction des carcasses de bœuf, de veau, de porc, de mouton, de cheval ainsi que de volaille. Ils nomment les différents organes et expliquent leurs fonctions. (C2)	
1.2.2		<b>Décrire la matière première et le produit viande</b> Les bouchers-charcutiers décrivent la matière première et le produit viande selon les aspects suivants: - légal - de la physiologie alimentaire - chimique (C2)	
1.2.3	<b>Taxer les carcasses</b> Les bouchers-charcutiers des orientations «Production» et «Transformation» taxent les morceaux de carcasses correctement conformément à la CH-TAX et calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois. (C3)  Les bouchers-charcutiers de l'orientation «Commercialisation» calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois. (C3)	<b>Taxer les carcasses</b> Les bouchers-charcutiers taxent les morceaux de carcasses correctement et calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois. (C3)	<b>Taxer les carcasses</b> Les bouchers-charcutiers taxent les morceaux de carcasses correctement et calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions à chaque fois. (C3)
1.2.4	<b>Désosser la viande</b> Les bouchers-charcutiers des orientations «Production» et «Transformation» désossent efficacement et proprement des morceaux choisis d'une carcasse. (C3)  Les bouchers-charcutiers de l'orientation «Commercialisation» peuvent différencier les différents morceaux désossés, les nommer correctement et les transformer. (C3)	<b>Désosser la viande</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les carcasses et donnent le nom des différents morceaux, morceaux nobles et sous-produits, de manière correcte. Ils calculent les différents morceaux de viande obtenus. (C3)	<b>Désosser la viande</b> Les bouchers-charcutiers désossent efficacement et proprement trois des morceaux de viande suivants: - cou - cuisse - épaule - aloyau - poitrine (C3)

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.2.5	<p><b>Réaliser le parage en-gros et grossier et stocker</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers réalisent le parage en-gros et grossier de différents morceaux de viande.</p> <p>Ils emballent, étiquettent et stockent les morceaux de viande conformément à leur rassisement optimal. (C3)</p>	<p><b>Nommer les morceaux de viande et expliquer le rassisement</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent l'utilisation des différents morceaux et morceaux nobles ainsi que des sous-produits propres à la consommation.</p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les différentes phases du processus de rassisement. (C2)</p>	<p><b>Réaliser le parage en-gros et grossier et stocker</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers réalisent le parage en-gros et grossier de différents morceaux de viande.</p> <p>Ils nomment les différents morceaux et indiquent leur utilisation. (C3)</p>
1.2.6	<p><b>Effectuer la standardisation de la matière première</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers déterminent pour les découpes de viande la standardisation spécifique à l'entreprise.</p> <p>Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants. (C3)</p>	<p><b>Effectuer la standardisation de la matière première</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers déterminent la standardisation pour les découpes de viande. (C3)</p>	<p><b>Effectuer la standardisation de la matière première</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers déterminent pour les découpes de viande la standardisation.</p> <p>Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants. (C3)</p>
1.2.7	<p><b>Effectuer le parage fin</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers effectuent le parage fin des morceaux de viande selon les instructions de l'entreprise ou les demandes des clients.</p> <p>Ils préparent les morceaux de viande selon l'usage prévu pour le magasin ou selon les spécifications du client.</p> <p>Pour cela ils utilisent les types de coupe appropriés. (C3)</p>	<p><b>Nommer les morceaux de viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers nomment les possibilités d'utilisation des morceaux de viande dans le langage professionnel correct et les écrivent correctement. (C1)</p>	<p><b>Effectuer le parage fin</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers effectuent le parage fin des morceaux de viande selon les instructions de l'entreprise ou les demandes des clients. (C3)</p>
1.2.8	<p><b>Reconnaître les différences de qualité</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers reconnaissent les différences de qualité de la viande en se basant sur des paramètres indicatifs tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de la viande</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- taux d'engraissement</li> </ul> <p>En cas de divergences, ils informent leur supérieur et dirigent la viande vers le type de transformation qui convient. (C5)</p>	<p><b>Reconnaître les différences de qualité</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les paramètres de qualité suivants pour la viande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de la viande</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- taux d'engraissement</li> </ul> <p>Ils indiquent les conséquences d'une mauvaise qualité de viande et expliquent comment utiliser la viande avec des différences de qualité. (C2)</p>	<p><b>Déterminer la qualité de la viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers déterminent la qualité de la viande sur la base des paramètres suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- couleur de la viande</li> <li>- PSE</li> <li>- DFD</li> <li>- taux d'engraissement</li> </ul> <p>(C2)</p>

### Compétence opérationnelle 1.3: Préparer les produits de charcuterie

Les bouchers-charcutiers produisent des charcuteries conformément aux instructions et aux recettes de l'entreprise. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient les paramètres du processus de production (p. ex. la gestion de la température).

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.3.1	<p><b>Préparer les chairs à saucisses et les charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers des orientations «Production» et «Transformation» préparent, conformément aux instructions de l'entreprise, des produits sélectionnés parmi les groupes de produits à base de viande suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- saucisses échaudées</li> <li>- saucisses crues</li> <li>- saucisses à chair cuite terrines ou pâtés en croûte</li> </ul> <p>Ils évaluent la qualité des produits. (C6)</p> <p>Les bouchers-charcutiers de l'orientation «Commercialisation» préparent une mée pour:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hamburger</li> <li>- rôti haché</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>En guise d'alternative ils produisent une terrine ou un pâté en croûte conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils évaluent la qualité des produits. (C6)</p>	<p><b>Décrire la fabrication de charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les sortes de charcuteries traditionnelles et régionales et expliquent leurs méthodes de fabrication, le déroulement et les ingrédients nécessaires. Ils calculent les recettes sur la base d'exemples. (C3)</p>	<p><b>Produire des charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)</p>
1.3.2	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de cutterage et de rubéfaction, ainsi que les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>Décrire les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les caractéristiques, les effets et le dosage des épices et des additifs.</p> <p>Ils citent les quantités maximales d'additifs prévues par la loi. (C2)</p>	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de cutterage et de rubéfaction, ainsi que les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>
1.3.3	<p><b>Transformer les charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers transforment les charcuteries conformément aux instructions de l'entreprise et les entreposent correctement. (C3)</p>	<p><b>Justifier la gestion de la température</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent et justifient la gestion de la température lors de la fabrication, la réfrigération et le stockage des charcuteries. Ils calculent les pertes qui en découlent. (C5)</p>	

### Compétence opérationnelle 1.4: Préparer et transformer les produits de salaison

Les bouchers-charcutiers préparent et transforment les produits de salaison conformément aux instructions de l'entreprise et aux recettes. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient la gestion de la température

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.4.1	<p><b>Préparer et transformer les produits de salaison</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers des orientations «Production» et «Transformation» préparent et élaborent des produits sélectionnés parmi les groupes de produits de salaison suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>Ils évaluent la qualité des produits. (C6)</p> <p>Les bouchers-charcutiers de l'orientation «Commercialisation» préparent et élaborent des produits sélectionnés parmi les groupes de produits de salaison suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>Ils évaluent la qualité des produits. (C6)</p>	<p><b>Décrire et calculer la préparation et la transformation de produits de salaison</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent et calculent le processus de production de 5 produits de salaison crus et cuits, p. ex.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>(C3)</p>	<p><b>Préparer des produits de salaison</b></p> <p>Parmi les groupes de produits de salaison ci-dessous, les bouchers-charcutiers préparent des produits sélectionnés conformément aux instructions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>(C3)</p>
1.4.2	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>Décrire les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les caractéristiques, les effets et le dosage des épices et des additifs.</p> <p>Ils citent les quantités maximales d'additifs prévues par la loi, ainsi que par les prescriptions des principaux labels (bio, PI, etc.). (C2)</p>	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>
1.4.3	<p><b>Transformer les produits de salaison</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers transforment les marchandises conformément aux instructions de l'entreprise et les entreposent correctement. (C3)</p>	<p><b>Justifier la gestion de la température</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent et justifient la gestion de la température lors de la fabrication, la réfrigération et le stockage des produits de salaison. (C5)</p>	



### Compétence opérationnelle 1.5: Cuire la viande et produire des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande

Les bouchers-charcutiers cuisent la viande et produisent des préparations de viande ainsi que des produits à base de viande. Ce faisant, ils veillent aux principes de la physiologie alimentaire ainsi qu'à l'effet conservateur des processus de cuisson.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.5.1		<p><b>Expliquer les principes de la physiologie alimentaire</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent la valeur des aliments sélectionnés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- valeur utilitaire et nutritive</li> <li>- saveur</li> <li>- valeur de santé</li> </ul> <p>Ils décrivent la structure et les fonctions des composants suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- protéines</li> <li>- graisses</li> <li>- hydrates de carbone</li> <li>- vitamines</li> <li>- fibres alimentaires</li> <li>- substances minérales et oligoéléments</li> </ul> <p>Ils décrivent les effets des ingrédients et des additifs sur la qualité des produits et sur la santé.</p> <p>Ils expliquent les maladies courantes dues aux denrées alimentaires et la différence entre une intolérance et une allergie. (C2)</p>	
1.5.2	<p><b>Cuisiner des produits et de la viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers cuisinent des produits traditionnels et régionaux et de la viande avec au moins 4 méthodes de cuisson. Pour cela ils utilisent leurs connaissances de diététique. (C3)</p>	<p><b>Décrire les méthodes de cuisson</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent au moins 6 méthodes de cuisson et présentent les possibilités d'utilisation. Ils décrivent l'effet de la chaleur sur les aliments, la sécurité et la stabilité alimentaire. (C2)</p>	<p><b>Cuisiner des produits et de la viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers cuisinent des produits traditionnels et régionaux et de la viande avec au moins 6 méthodes de cuisson. Pour cela ils utilisent leurs connaissances de diététique. (C3)</p>



Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.5.3	<p><b>Préparer des produits prêts à cuire, à poêler et à servir</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent de manière autonome les produits prêts à cuire, à poêler et à servir selon les recettes de l'entreprise et avec les programmes de cuisson correspondants. (C3)</p>	<p><b>Préparer des produits prêts à cuire, à poêler et à servir</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent la préparation de produits à base de viande prêts à cuire, à poêler et à servir.</p> <p>Ils effectuent les calculs suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-calculs des pertes</li> <li>-recettes</li> <li>-prix de vente</li> </ul> <p>(C2)</p>	<p><b>Préparer des produits prêts à cuire, à poêler et à servir</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent de manière autonome les produits prêts à cuire, à poêler et à servir selon les recettes de l'entreprise et avec les programmes de cuisson correspondants et établissent un calcul du prix de vente. (C3)</p>
1.5.4	<p><b>Choisir les programmes de pasteurisation et de stérilisation</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation, et/ou de stérilisation, et expliquent leurs objectifs. (C3)</p>	<p><b>Décrire la pasteurisation, resp. la stérilisation</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les processus de pasteurisation, resp. de stérilisation et leurs effets sur la conservation (C2).</p>	<p><b>Choisir les programmes de pasteurisation et de stérilisation</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation et de stérilisation, et expliquent leurs objectifs. (C3)</p>

### Compétence opérationnelle 1.6: Emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

Les bouchers-charcutiers emballent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise avec les modes et procédures de conditionnement appropriés. Ils préparent la déclaration des emballages avec des étiquettes et calculent les prix de vente.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
1.6.1		<b>Décrire la viande et les produits</b> Les bouchers-charcutiers décrivent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande de l'assortiment complémentaire (volaille, gibier, viandes exotiques, lapin, poisson, crustacés, coquillages et mollusques) ainsi que leur utilisation. (C2)	
1.6.2	<b>Emballer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande</b> Les bouchers-charcutiers emballent de manière professionnelle la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande. Ils recourent à des procédés adéquats et respectent les conditions spécifiques à l'entreprise, les prescriptions légales, les directives de conservation, les principes de l'efficacité des ressources et les souhaits des clients. (C3)	<b>Expliquer les modes et les procédés d'emballage</b> Les bouchers-charcutiers expliquent la nature, les avantages et les inconvénients ainsi que l'utilisation des différents modes et procédés d'emballage. Ils décrivent les prescriptions, les principes et les mesures d'efficacité des ressources ainsi que de conservation de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande. (C2)	<b>Emballer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande</b> Les bouchers-charcutiers emballent de manière professionnelle et dans le respect de l'efficacité des ressources la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande (C3)
1.6.3	<b>Etiqueter et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande</b> Les bouchers-charcutiers étiquettent et déclarent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise, aux prescriptions légales et aux souhaits des clients. Ils garantissent ainsi l'information, l'étiquetage, la transparence et la traçabilité. (C3)	<b>Expliquer la déclaration de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande</b> Les bouchers-charcutiers expliquent le but et les fonctions d'un étiquetage et d'une déclaration corrects. Ils expliquent l'utilité et l'importance de la traçabilité pour les consommateurs et les producteurs. (C2)	<b>Etiqueter et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande</b> Les bouchers-charcutiers étiquettent et déclarent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions et aux prescriptions légales. (C3)
1.6.4	<b>Expliquer les labels et les programmes de viande de marque</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les objectifs et l'utilité des labels d'entreprises et des programmes de viande de marque. Lors de la transformation, ils respectent la séparation des marchandises et expliquent les caractéristiques de ces programmes. (C3)	<b>Expliquer les labels</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les objectifs et l'utilité des principaux labels connus dans la branche. (C2)	
1.6.5	<b>Calculer les prix de vente</b> Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande sur la base des valeurs données. (C3)	<b>Calculer les prix de vente</b> Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande sur la base des valeurs données. (C3)	<b>Calculer les prix de vente</b> Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande sur la base d'exemples pratiques. (C3)

## Domaine de compétences opérationnelles 2: Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité

Garantie de la durabilité et des prescriptions en matière de qualité est d'une importance capitale pour les collaborateurs, pour les clients ainsi que pour l'environnement et la société.

Les bouchers-charcutiers réfléchissent et interviennent dans l'évolution de la branche, dans les secteurs hygiène, sécurité au travail, protection de la santé, protection de l'environnement et dans le respect de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations. Ils respectent de manière consciente et ciblée les prescriptions légales et les instructions et standards de l'entreprise.

### Compétence opérationnelle 2.1: Evaluer les tendances et les développements

Les bouchers-charcutiers indiquent les tendances, les possibilités de formation, de formation continue et de promotion dans la branche et évaluent les évolutions possibles.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.1.1		<b>Expliquer la branche et les entreprises de la viande</b> Les bouchers-charcutiers indiquent la structure de la branche ainsi que les valeurs statistiques significatives pour l'économie carnée. Ils distinguent entre les différents types d'entreprises de l'économie carnée et expliquent leurs tâches et particularités. Ils classent leur entreprise à l'intérieur de la branche. Ils décrivent les défis qui se présentent à la branche dans les secteurs de la déclaration correcte, du bien-être des animaux, etc. (C2)	
2.1.2		<b>Expliquer les possibilités de promotion</b> Les bouchers-charcutiers indiquent les possibilités de promotion et les cours de formation professionnelle et de formation continue pour les bouchers-charcutiers. (C2)	
2.1.3		<b>Expliquer la branche de l'économie carnée</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les échelons en amont et en aval de la branche de l'économie carnée. (C2)	

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.1.4	<p><b>Distinguer la technologie appliquée dans l'entreprise formatrice</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers distinguent le niveau technologique actuel, en particulier l'équipement de machines, de leur entreprise formatrice avec des entreprises comparables (par exemple le type et l'âge des machines et des installations). (C2)</p>	<p><b>Evaluer les évolutions</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent l'évolution actuelle dans les secteurs technique, social et écologique pour l'économie carnée et peuvent indiquer les tendances. (C6)</p>	
2.1.5		<p><b>Décrire l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les objectifs, les organes et les activités de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande ainsi que les institutions qui en font partie. (C2)</p>	
2.1.6		<p><b>Décrire le décompte de salaire</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent la structure d'un décompte de salaire et montrent la différence entre un salaire brut et net. (C2)</p>	
2.1.7		<p><b>Décrire les documents de la formation professionnelle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers mentionnent les documents importants pour l'apprentissage tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plan de formation</li> <li>• profil de qualification</li> <li>• objectifs évaluateurs</li> <li>• personnes de référence</li> </ul> <p>(C2)</p>	<p><b>Décrire les documents de la formation professionnelle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers mentionnent les documents importants pour l'apprentissage tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• plan de formation</li> <li>• profil de qualification</li> <li>• objectifs évaluateurs</li> <li>• personnes de référence</li> </ul> <p>(C2)</p>

## Compétence opérationnelle 2.2: Garantir l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires selon les prescriptions

Au moyen des mesures et des actions adéquates, les bouchers-charcutiers garantissent l'hygiène et les standards de sécurité des produits alimentaires.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.2.1	<p><b>Appliquer les mesures d'hygiène personnelle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent correctement et consciencieusement les principes de l'hygiène personnelle.</p> <p>Ils indiquent aussi les possibles conséquences d'une hygiène personnelle insatisfaisante à leur poste de travail (C3)</p>	<p><b>Indiquer l'hygiène personnelle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers démontrent les principes et les mesures d'hygiène personnelle de leur entreprise sur la base d'exemples typiques.</p> <p>Ils indiquent aussi les possibles conséquences d'une hygiène personnelle insatisfaisante. (C2)</p>	<p><b>Appliquer les mesures d'hygiène personnelle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent de manière autonome les principes de l'hygiène personnelle lors de leur travail aux CI conformément aux prescriptions. (C3)</p>
2.2.2	<p><b>Réaliser les contrôles de l'hygiène</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les activités de contrôle dans le domaine de l'hygiène et les appliquent de manière conséquente. (C3)</p>	<p><b>Indiquer les contrôles de l'hygiène</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers indiquent les objectifs et les étapes de l'activité de contrôle et commentent l'importance des différentes mesures de contrôle. (C2)</p>	
2.2.3	<p><b>Effectuer l'autocontrôle et appliquer les listes de contrôle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers montrent les avantages de l'autocontrôle et appliquent les mesures appropriées.</p> <p>Ils tiennent à jour correctement et consciencieusement les fiches et les listes de contrôle (contrôle du nettoyage, de la température, etc.) du concept d'hygiène de l'entreprise et les classent comme il se doit. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les listes de contrôle</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les objectifs des listes de contrôle et montrent comment elles peuvent être utilisées dans l'entreprise.</p> <p>Pour cela ils veillent à ce que les fiches et les listes de contrôle (contrôle du nettoyage, de la température, etc.) soient complétées sans erreurs et peuvent indiquer les erreurs typiques et leurs conséquences. (C2)</p>	
2.2.4	<p><b>Evaluer une situation sur le plan de l'hygiène</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent régulièrement et consciencieusement la situation d'hygiène dans leur processus de travail.</p> <p>Ils déduisent de l'évaluation de la situation d'hygiène les mesures appropriées pour éviter les erreurs. Ils les appliquent de manière proactive dans leur secteur de travail conformément aux directives. (C6)</p>	<p><b>Evaluer une situation sur le plan de l'hygiène</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent les conséquences des problèmes en matière d'hygiène sur la base de situations typiques.</p> <p>Ils procèdent à une estimation simple des risques pour les processus de travail correspondants et montrent comment on peut diminuer les problèmes d'hygiène (C4)</p>	
2.2.5	<p><b>Appliquer la bonne pratique de fabrication</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent la bonne pratique de fabrication chaque jour dans le processus de travail correspondant et mettent en œuvre les directives de la procédure pratique. (C3)</p>	<p><b>Nommer les éléments de la bonne pratique de fabrication</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers mentionnent les éléments de la bonne pratique de fabrication, resp. de la bonne procédure pratique. (C1)</p>	<p><b>Appliquer la bonne pratique de fabrication</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent de manière autonome les principes de l'hygiène de l'entreprise et des produits lors de leur travail aux CI conformément aux prescriptions. (C3)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.2.6		<b>Expliquer les problèmes d'hygiène et leurs conséquences</b> Les bouchers-charcutiers montrent les conséquences d'une hygiène personnelle et d'entreprise insuffisante, resp. déficiente, et expliquent les conséquences possibles. (C2)	
2.2.7		<b>Montrer les mesures en cas d'hygiène insuffisante</b> Les bouchers-charcutiers montrent les mesures appropriées pour éviter les erreurs dues à une hygiène insatisfaisante. (C2)	
2.2.8	<b>Appliquer les prescriptions du concept HACCP</b> Les bouchers-charcutiers appliquent les principes du concept HACCP de l'entreprise selon les prescriptions. (C3)	<b>Nommer les principes d'un concept HACCP</b> Les bouchers-charcutiers expliquent la fonction et les principes d'un concept HACCP de l'entreprise. (C2)	<b>Nommer les éléments de la solution par branche</b> Les bouchers-charcutiers nomment les possibilités de soutien à l'interne de l'entreprise ainsi que celles de la solution par branche. (C1)
2.2.9	<b>Interpréter et appliquer les conditions cadre en matière d'hygiène</b> Les bouchers-charcutiers interprètent les conditions cadre correspondant au concept d'hygiène de l'entreprise et en déduisent les conséquences pour leur travail. (C5)		
2.2.10	<b>Appliquer les prescriptions légales</b> Les bouchers-charcutiers montrent en les justifiant quelles sont les prescriptions légales et les mesures de la législation sur les denrées alimentaires et les appliquent. (C3)	<b>Expliquer les prescriptions légales</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les prescriptions légales de la législation sur les denrées alimentaires correspondante et expliquent leur application correcte. (C2)	
2.2.11	<b>Apporter le soutien aux autorités</b> Les bouchers-charcutiers appliquent correctement toutes les mesures et modes de comportement afin de soutenir directement et indirectement le travail des organes officiels de contrôle. (C3)	<b>Nommer les tâches des autorités</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les tâches, obligations et droits des organes officiels de contrôle dans le cadre des contrôles de l'hygiène et des denrées alimentaires. (C2)	
2.2.12	<b>Expliquer la sécurité des produits alimentaires et les normalisations</b> Les bouchers-charcutiers commentent les principaux éléments des normes/certificats actuels et les standards de l'entreprise formatrice. (C2)	<b>Expliquer la sécurité des produits alimentaires et les normalisations</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les principaux éléments des bases légales de la sécurité des produits alimentaires ainsi que les normes/certificats actuels. (C2)	



### Compétence opérationnelle 2.3: Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé selon les prescriptions

Les bouchers-charcutiers assurent, par des mesures appropriées et par leur comportement, la sécurité au travail et la protection de la santé. Ce faisant ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.3.1	<p><b>Appliquer les principes de la sécurité au travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent les principes personnels de la sécurité et de la protection de la santé dans l'environnement de l'entreprise et à l'extérieur de celle-ci conformément aux prescriptions. (C3)</p>	<p><b>Nommer les principes de la sécurité au travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les principes personnels de la sécurité et de la protection de la santé dans l'entreprise et hors de celle-ci. (C2)</p>	<p><b>Expliquer les principes de la sécurité au travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les aspects de la sécurité au travail et de la protection de la santé tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- utilisation des couteaux et de la mallette de sécurité</li> <li>- pratique ergonomique lors du travail avec des charges, dans un environnement froid ou avec des instruments froids</li> <li>- sécurité au travail (solution par branche CFST n° 17) et les appliquent conformément aux instructions. (C3)</li> </ul>
2.3.2	<p><b>Exposer les principes de la sécurité au travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers montrent à un nouveau collaborateur les objectifs, les principes et les mesures du concept de sécurité. (C2)</p>	<p><b>Décrire les principes de la sécurité au travail</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les objectifs et les principes d'un concept de sécurité de l'entreprise. (C2)</p>	
2.3.3	<p><b>Evaluer les principes de la SPST</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent régulièrement la sécurité et la protection de la santé dans leur processus de travail.</p> <p>En cas d'événements particuliers, ils informent leur supérieur. (C6)</p>	<p><b>Evaluer la SPST</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent les situations typiques du métier du point de vue d'un danger en matière de technique sécuritaire et de la santé. (C4)</p>	
2.3.4	<p><b>Montrer les conséquences et les mesures à prendre en cas d'une SPST insuffisante</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers justifient les conséquences et les mesures à prendre en cas d'une sécurité insuffisante (AP et ANP) et de protection insuffisante de la santé (AP et ANP) sur la base d'exemples typiques. (C5)</p>	<p><b>Montrer les conséquences et les mesures à prendre en cas d'une SPST insuffisante</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent les conséquences et expliquent les mesures à prendre en cas d'une sécurité insuffisante (AP et ANP) et de protection insuffisante de la santé (AP et ANP) et indiquent quelles sont les conséquences. (C2)</p>	

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.3.5	<b>Mettre en œuvre des mesures de la SPST</b> Les bouchers-charcutiers appliquent de manière conséquente et réfléchies toutes les mesures permettant d'éviter les accidents et les problèmes de santé dus au travail. (C3)		
2.3.6	<b>Interpréter la SPST</b> Les bouchers-charcutiers interprètent les conditions cadre du concept de sécurité et de protection de la santé de l'entreprise et en déduisent les conséquences pour leur travail. (C5)	<b>Décrire les conditions cadre de la SPST</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les conditions cadre de la technique sécuritaire et en matière de santé d'un concept de sécurité. (C2)	<b>Citer les dangers des appareils et des machines pour la transformation ainsi que les mesures de sécurité</b> Les bouchers-charcutiers citent les dangers des appareils et des machines pour la transformation. Ils montrent dans quelles conditions et avec quels équipements de protection ils doivent travailler avec ces appareils et machines pour la transformation. (C2)
2.3.7	<b>Compléter les listes de contrôle</b> Les bouchers-charcutiers complètent correctement et consciencieusement les feuilles et les listes de contrôle du concept de sécurité au travail et de protection de la santé de l'entreprise. (C3)	<b>Compléter les listes de contrôle</b> Les bouchers-charcutiers complètent sans fautes les feuilles et listes de contrôle. (C3)	
2.3.8		<b>Expliquer les activités de contrôle</b> Les bouchers-charcutiers commentent les avantages et le but des différentes activités de contrôle pour la sécurité au travail et la protection de la santé sur la base d'exemples pratiques. (C2)	
2.3.9		<b>Montrer les prescriptions légales</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les prescriptions légales sur la sécurité au travail et la protection de la santé (voir annexe 2). (C2)	<b>Montrer et appliquer les prescriptions légales</b> Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales sur la sécurité au travail et la protection de la santé. (C3)
2.3.10	<b>Respecter les prescriptions</b> Le bouchers-charcutiers organisent leur travail de sorte que les prescriptions des organes officiels de contrôle soient appliquées. (C3)	<b>Citer les droits et obligations</b> Les bouchers-charcutiers citent les droits et obligations concernant la sécurité au travail et la protection de la santé au poste de travail. (C1)	



## Compétence opérationnelle 2.4: Assurer la protection de l'environnement selon les prescriptions

Les bouchers-charcutiers garantissent la protection de l'environnement avec les mesures appropriées et leur comportement. Ce faisant ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.4.1	<p><b>Gérer correctement les déchets</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évitent et réduisent autant que possible les déchets.</p> <p>Ils dirigent les os, les graisses et les différents déchets vers les filières de recyclage et d'élimination correspondantes. Ce faisant ils respectent les instructions de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>Décrire les filières de recyclage et d'élimination</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différents déchets et produits de rebut ainsi que les filières de recyclage et d'élimination. (C2)</p>	<p><b>Citer les filières d'élimination et les possibilités de recyclage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers citent et utilisent correctement les filières d'élimination et les possibilités de recyclage. (C1)</p>
2.4.2	<p><b>Appliquer correctement les principes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent correctement et consciencieusement les principes de la protection de l'environnement. (C3)</p>	<p><b>Exposer les différentes mesures</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers exposent les principes et les mesures de protection de l'environnement de l'entreprise sur la base d'exemples parlants. (C2)</p>	<p><b>Appliquer les principes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent de manière autonome les principes de la protection de l'environnement lors de leur travail aux CI conformément aux prescriptions. (C3)</p>
2.4.3	<p><b>Evaluer la situation</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent régulièrement la situation dans la perspective de la protection de l'environnement dans leurs processus de travail.</p> <p>Ils déduisent de cette analyse les mesures appropriées et les appliquent correctement dans leur environnement de travail. (C6)</p>	<p><b>Analyser les problèmes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers analysent et évaluent les problèmes en matière de protection de l'environnement sur la base de situations typiques.</p> <p>Ils en déduisent les mesures logiques et montrent leur application. (C6)</p>	

## Compétence opérationnelle 2.5: Assurer le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations

Les bouchers-charcutiers assurent avec des mesures appropriées le maintien de la valeur des matières premières, des produits, des appareils, des machines et des installations. Ce faisant ils respectent les instructions de la loi et de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.5.1	<p><b>Montrer le stockage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers mettent en évidence les mesures d'efficacité énergétique pour le stockage et le rassisement de la viande et des produits à base de viande en se basant sur des exemples. (C3)</p>	<p><b>Expliquer le stockage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent le stockage, le rassisement et l'emballage corrects et efficaces sur le plan de l'énergie et des ressources pour la viande et les produits à base de viande. Ce faisant ils présentent leurs caractéristiques et les dispositions légales. (C2)</p>	<p><b>Expliquer le stockage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les mesures d'efficacité énergétique pour le stockage et le rassisement de la viande et des produits à base de viande en se basant sur des exemples. (C2)</p>
2.5.2	<p><b>Calculer les pertes de poids</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers limitent les pertes de poids et les baisses de qualité des marchandises par des mesures appropriées. (C3)</p>	<p><b>Calculer les pertes de poids</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les pertes de poids des marchandises et indiquent les causes ainsi que les conséquences des baisses de qualité. (C3)</p>	
2.5.3	<p><b>Citer la structure et la fonction des machines</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers montrent la structure et le mode de fonctionnement des machines, des appareils et des ustensiles utilisés et forment des collaborateurs dans ce secteur. (C3)</p>	<p><b>Décrire le parc de machines ainsi que leurs coûts</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent le parc des machines d'une entreprise dans la boucherie-charcuterie et mentionnent les coûts approximatifs d'acquisition. (C2)</p>	<p><b>Décrire un parc de machines respectant l'efficacité énergétique</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent un parc de machines respectant l'efficacité énergétique sur la base d'un exemple optimal, resp. d'un modèle. (C2)</p>
2.5.4	<p><b>Utiliser les machines</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les machines dans leur processus de travail de manière efficace et conformément à leur utilisation optimale, de manière économique et favorable à l'environnement. (C3)</p>		
2.5.5	<p><b>Appliquer les modes d'emploi</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers lisent les modes d'emploi et appliquent strictement les prescriptions. (C3)</p>		<p><b>Expliquer la fonction</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent sur la base des modèles de machines quelles sont leurs fonctions. (C2)</p>
2.5.6	<p><b>Effectuer les travaux de maintenance</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers effectuent de manière indépendante des petits travaux de maintenance (changement de couteau, graisser, etc.) sur les machines. (C3)</p>		

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
2.5.7	<b>Assurer le maintien de la valeur</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les mesures à prendre pour maintenir la valeur des machines et les appliquent dans leur secteur de travail. (C3)		
2.5.8	<b>Utiliser les listes de contrôle</b> Les bouchers-charcutiers utilisent les listes de contrôle stipulées dans l'entreprise et les interprètent selon leur fonction. (C4)		
2.5.9	<b>Recourir aux mesures</b> En cas de pannes techniques, les bouchers-charcutiers recourent aux mesures prévues ou avertissent leur supérieur. (C3)		

### Domaine de compétences opérationnelles 3: Production de la viande

Pour les bouchers-charcutiers de l'orientation production, la production de la viande représente une compétence vaste et pour laquelle ils sont spécifiquement formés.

Ils acquièrent les carcasses, étourdisent les animaux, les abattent et établissent le poids mort. Ce faisant ils respectent les prescriptions légales et appliquent les principes de l'éthique envers les animaux. Ils traitent les sous-produits et les abats.

#### Compétence opérationnelle 3.1: Respecter les prescriptions légales importantes pour la production

Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales lors de la production de viande et respectent toutes les prescriptions.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.1.1	<p><b>Respecter les prescriptions de protection des animaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers respectent les prescriptions de la protection des animaux depuis l'arrivée des bêtes jusqu'à leur étourdissement.</p> <p>Ils assurent ainsi un traitement sans stress et éthiquement correct des animaux. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les prescriptions légales</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les prescriptions légales pour un traitement avec ménagement, sans stress et éthiquement correct des animaux. (C2)</p>	
3.1.2	<p><b>Décrire les prescriptions légales</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales de la gestion d'un lieu d'abattage. (C3)</p>	<p><b>Décrire les interfaces avec les autorités</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les interfaces entre les activités des services vétérinaires et le contrôle des denrées alimentaires. (C2)</p>	
3.1.3	<p><b>Exposer la procédure du contrôle des viandes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers présentent les objectifs et les procédures lors du contrôle des viandes et se chargent des tâches transmises par les vétérinaires. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les bases légales du contrôle des viandes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent l'importance du contrôle des viandes et ses bases légales. (C2)</p>	
3.1.4	<p><b>Réaliser correctement les activités en relation avec la Banque de données sur le transfert des animaux (BDTA)</b></p> <p>Dans leur domaine d'activité, les bouchers-charcutiers appliquent les directives relatives à la BDTA conformément aux instructions. (C3)</p>	<p><b>Expliquer la raison d'être de la BDTA</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers indiquent la raison d'être de la Banque de données sur le transfert des animaux et expliquent les prescriptions. (C2)</p>	
3.1.5	<p><b>Mettre en place les travaux pour la traçabilité</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers effectuent tous les travaux administratifs en matière de traçabilité conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Pour cela ils utilisent correctement tous les documents pour le déroulement. (C3)</p>	<p><b>Compléter correctement les formulaires de la BDTA</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers complètent correctement les formulaires pour la BDTA. (C3)</p>	<p><b>Expliquer la raison d'être de la BDTA et compléter correctement les formulaires</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent la raison d'être de la traçabilité et complètent de manière autonome les formulaires. (C2)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.1.6	<p><b>Appliquer correctement les mesures d'hygiène lors de l'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les dispositions légales concernant l'hygiène lors de l'abattage et appliquent de manière conséquente les mesures prescrites. (C3)</p>	<p><b>Exposer les éléments du système de qualité</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent le système de contrôle de la qualité propre à l'entreprise et démontrent son application dans l'entreprise. (C2)</p>	

### Compétence opérationnelle 3.2: Acheter et évaluer le bétail

Les bouchers-charcutiers acquièrent le bétail de boucherie conformément aux prescriptions légales et aux instructions de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.2.1		<p><b>Décrire les caractéristiques des animaux en bonne santé et malades</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent les caractéristiques des animaux en bonne santé et malades et décrivent les principales maladies actuelles des animaux.</p> <p>Ils décrivent les conséquences des maladies sur la qualité de consommation de la viande et indiquent les éventuels risques de contamination pour l'homme. (C2)</p>	<p><b>Evaluer l'état de santé des animaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers évaluent l'état de santé d'un animal de boucherie. (C6)</p>
3.2.2		<p><b>Décrire l'achat de bétail de boucherie</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les types de commercialisation et les sources d'acquisition et indiquent quels sont les avantages et les inconvénients.</p> <p>Ils effectuent les calculs nécessaires selon le type de commercialisation.</p> <p>Ils décrivent les avantages des transports de courte durée (de la région). (C3)</p>	
3.2.3		<p><b>Décrire les races et les croisements</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différentes races et expliquent les conséquences des croisements. (C2)</p>	
3.2.4		<p><b>Décrire l'élevage et l'engraissement des animaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent les objectifs de l'élevage et de l'engraissement et expliquent les types d'affouragement, d'engraissement, de soins et d'entretien. (C2)</p>	
3.2.5	<p><b>Respecter les prescriptions du transport</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent le transport des animaux de boucherie qui les ménage le mieux conformément aux instructions de l'entreprise, de manière correcte et dans le respect des animaux. (C3)</p>	<p><b>Exposer les prescriptions du transport</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers exposent les dispositions légales et les bases pour le transport des animaux et décrivent les méthodes de rabattage interdites. (C2)</p>	<p><b>Citer les prescriptions du transport</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers citent les prescriptions légales de la protection des animaux et les principes de l'éthique pour leur traitement, et expliquent leur mise en pratique. (C2)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.2.6	<p><b>Organiser le déchargement des transports d'animaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers organisent le déchargement des véhicules de transport et le transfert dans les box d'attente de manière autonome. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les conséquences de transports inappropriés</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les conséquences de transports inappropriés en ce qui concerne la qualité de la viande et les conséquences. (C2)</p>	

### Compétence opérationnelle 3.3: Etourdir les animaux, les abattre et établir le poids mort

Les bouchers-charcutiers étourdissent les animaux, les abattent et établissent le poids mort.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.3.1	<p><b>Etourdir les animaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers étourdissent les animaux de rente avec ménagement et rapidement selon les toutes dernières connaissances en matière de protection des animaux. Pour cela ils suivent les cours de formations prévus par la loi.</p> <p>Les bouchers-charcutiers garantissent un étourdissement sans stress. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les différents modes d'étourdissement</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les modes d'étourdissement possibles pour les espèces correspondantes et montrent les différences. (C2)</p>	<p><b>Décrire les différents modes d'étourdissement</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différents modes d'étourdissement possibles pour les différentes espèces animales sur la base d'exemples pratiques. (C2)</p>
3.3.2	<p><b>Déterminer le mode d'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers déterminent le mode d'abattage optimal pour chaque animal de boucherie et abattent les animaux de manière autonome selon les prescriptions. (C3)</p>	<p><b>Décrire les exigences envers un espace d'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les exigences envers un espace d'abattage et ses installations (C2)</p>	
3.3.3	<p><b>Appliquer les dispositions légales pour l'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent l'importance des dispositions légales d'abattage et les appliquent correctement et consciencieusement. (C3)</p>	<p><b>Décrire les dispositions légales en matière d'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les dispositions légales concernant l'abattage.</p> <p>Se basant sur des exemples, ils calculent ces dispositions. (C3)</p>	<p><b>Appliquer les dispositions légales pour l'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent les dispositions légales d'abattage sur un exemple pratique. (C3)</p>
3.3.4	<p><b>Appliquer la technique d'abattage</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent une technique d'abattage conforme aux prescriptions pour éviter les souillures de la carcasse.</p> <p>Ils entretiennent de manière compétente les différents appareils pour l'étourdissement (service du parc de machines). (C3)</p>	<p><b>Expliquer les conséquences d'une hygiène déficiente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent quelles sont les conséquences d'une hygiène déficiente lors de l'abattage et les contaminations qui en résultent. (C4)</p>	<p><b>Appliquer les mesures en cas de divergences</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent les mesures de manière compétente en cas de différences de qualité dans le processus de travail. (C3)</p>
3.3.5	<p><b>Eviter les contaminations</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent de manière compétente les mesures nécessaires pour éviter la contamination des carcasses. (C3)</p>		



Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.3.6	<b>Evaluer les carcasses</b> Les bouchers-charcutiers évaluent les carcasses conformément aux prescriptions de taxation. (C6)	<b>Expliquer la taxation de la qualité</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les prescriptions qui réglementent l'évaluation de la qualité selon la CH-TAX et la classification des porcs et ils mettent en évidence les bases correspondantes. (C2)	<b>Appliquer la taxation de la qualité</b> Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales de la taxation de la qualité conformément à la CH-TAX et à la classification des porcs. (C3)
3.3.7	<b>Orienter les sous-produits vers le canal d'utilisation optimal</b> Les bouchers-charcutiers orientent les sous-produits d'abattage et les viscères vers le meilleur canal d'utilisation possible. (C3)	<b>Expliquer les sous-produits</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les parties de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la dépouille</li> <li>- des abats</li> <li>- des autres sous-produits (C2)</li> </ul>	<b>Décrire l'utilisation optimale des sous-produits animaux</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les possibilités d'utilisation des sous-produits comestibles sur la base d'un exemple optimal, resp. d'un modèle. (C3)
3.3.8	<b>Décrire les filières d'élimination</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les filières d'élimination prescrites et éliminent les sous-produits correctement selon les prescriptions. (C3)	<b>Décrire les bases de la transformation des sous-produits</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les bases légales pour la transformation des sous-produits d'abattage et l'élimination des déchets d'abattage. (C2)	

### Compétence opérationnelle 3.4: Transformer les sous-produits et les abats

Les bouchers-charcutiers transforment les sous-produits et les abats.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
3.4.1	<b>Transformer les sous-produits</b> Les bouchers-charcutiers transforment les abats et les sous-produits correctement conformément aux prescriptions légales et aux directives de l'entreprise. (C3)	<b>Exposer les possibilités de mise en valeur</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les possibilités de mise en valeur des abats et des sous-produits. (C2)	
3.4.2	<b>Respecter la loi sur la protection des eaux</b> Les bouchers-charcutiers exécutent leur travail conformément aux prescriptions de la loi sur la protection des eaux. (C3)	<b>Expliquer les prescriptions de la protection des eaux</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les prescriptions et les bonnes pratiques de la protection des eaux (entre autres éviter, diminuer, recycler et traiter les eaux usées) (C3)	

## Domaine de compétences opérationnelles 4: Transformation de préparations de viande et de produits à base de viande

Pour les bouchers-charcutiers des orientations transformation, la transformation de la viande représente une compétence largement et spécifiquement enseignée.

Ils préparent des charcuteries crues, échaudées, à chair cuite, des produits de salaison, des produits prêts à cuire et à poêler, ainsi que des plats du jour et des emballages prêts à la vente.

### Compétence opérationnelle 4.1: Préparer et produire des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite,

Les bouchers-charcutiers produisent des charcuteries crues, échaudées et à chair cuite conformément aux instructions et aux recettes de l'entreprise. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient la gestion de la température.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.1.1	<p><b>Produire des charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent conformément aux instructions de l'entreprise 4 produits dans au moins 2 des groupes de charcuteries suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charcuteries échaudées</li> <li>- charcuteries crues</li> <li>- charcuteries à chair cuite, y compris terrines et pâtés en croûte</li> </ul> <p>Ils évaluent la qualité des produits et appliquent les mesures visant à assurer la qualité. (C6)</p>	<p><b>Expliquer les cultures starter</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent la fonction des cultures starter et énumèrent les différents modes. (C2)</p>	<p><b>Produire des charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent, conformément aux indications, 4 produits dans au moins 2 des groupes de charcuteries suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- charcuteries échaudées</li> <li>- charcuteries crues</li> <li>- charcuteries à chair cuite, y compris terrines et pâtés en croûte</li> </ul> <p>Ils évaluent la qualité des produits et appliquent les mesures visant à assurer la qualité. (C6)</p>
4.1.2	<p><b>Préparer les recettes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les compositions des recettes propres à l'entreprise pour la fabrication de charcuteries.</p> <p>Ils préparent la matière première conformément aux recettes. (C3)</p>		<p><b>Préparer les recettes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les compositions des recettes pour la fabrication de charcuteries.</p> <p>Ils préparent la matière première conformément aux recettes. (C3)</p>
4.1.3	<p><b>Appliquer les procédés de pâtes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent selon le produit le procédé de pâte approprié (procédé de pâte maigre, grasse et complète) de manière indépendante et expliquent les principales différences. (C3)</p>	<p><b>Appliquer les procédés de pâtes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les trois procédés de pâtes classiques et expliquent les avantages et les inconvénients essentiels. (C2)</p>	<p><b>Appliquer les procédés de pâtes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers appliquent selon le produit le procédé de pâte approprié (procédé de pâte maigre, grasse et complète) de manière indépendante et expliquent les principales différences. (C3)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.1.4	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de cutterage, de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)</p>	<p><b>Calculer les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les épices et les additifs sur la base d'exemples des recettes. (C3)</p>	<p><b>Utiliser les épices et les additifs</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de cutterage, de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux prescriptions. (C3)</p>
4.1.5	<p><b>Pousser la pâte et utiliser les installations</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers poussent de manière autonome la pâte au moyen des installations spécifiques à l'entreprise.</p> <p>Ils utilisent les installations de fumage et de cuisson de l'entreprise conformément aux fonctions (C3).</p>	<p><b>Décrire les installations de production</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent la structure et les fonctions des installations de production. (C2)</p>	<p><b>Pousser la pâte et utiliser les installations</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers poussent de manière autonome la pâte au moyen des installations spécifiques.</p> <p>Ils utilisent les installations de fumage et de cuisson conformément aux fonctions (C3).</p>
4.1.6	<p><b>Décrire les phases de la maturation des charcuteries crues</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différentes phases de la maturation des charcuteries crues et effectuent consciencieusement tous les travaux.</p> <p>Ils appliquent les bonnes mesures et démarches pour la maturation correcte. (C3).</p>	<p><b>Expliquer le niveau de maturité</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent le niveau de maturité des charcuteries crues et indiquent en justifiant les différences de qualité.</p> <p>Ils effectuent les calculs de maturité correspondants. (C3)</p>	<p><b>Décrire les phases de la maturation des charcuteries crues</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différentes phases de la maturation des charcuteries crues et effectuent consciencieusement tous les travaux.</p> <p>Ils appliquent les bonnes mesures et démarches pour la maturation correcte. (C3).</p>
4.1.7	<p><b>Traiter les charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers traitent les charcuteries conformément aux indications de l'entreprise (mode d'emballage, stockage, conservation, etc.). (C3)</p>	<p><b>Traiter les charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers sont en mesure de calculer les pertes résultant du traitement ultérieur. (C3)</p>	<p><b>Traiter les charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers traitent les charcuteries selon les indications (mode d'emballage, stockage, conservation, etc.) (C3)</p>

### Compétence opérationnelle 4.2: Préparer et produire des produits de salaison,

Les bouchers-charcutiers préparent et transforment les produits de salaison conformément aux instructions de l'entreprise et aux recettes. Ils utilisent les épices et les additifs correspondants et justifient la gestion de la température.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.2.1	<p><b>Préparer la matière première</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers standardisent de manière optimale la matière première et s'assurent que le produit final répond aux exigences les plus hautes. (C3)</p>	<p><b>Préparer la matière première</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent la standardisation de la matière première viande pour la production de salaisons. (C2)</p>	
4.2.2	<p><b>Préparer les recettes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les compositions des recettes propres à l'entreprise pour la fabrication de salaisons. Ils préparent la matière première conformément aux recettes. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les types de salaison</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les différences entre les différents modes de salaison et indiquent leur utilisation sur la base d'exemples. (C2)</p>	<p><b>Préparer des spécialités</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des spécialités régionales dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et à chair cuite selon les instructions de recettes indiquées.</p> <p>Ils respectent les approches technologiques et écologiques. (C3)</p>
4.2.3	<p><b>Produire des salaisons</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent les salaisons suivantes conformément aux indications et évaluent la qualité des produits.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>(C6)</p>	<p><b>Décrire et calculer la préparation de produits de salaison</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent et calculent les produits de salaison suivants et expliquent leurs méthodes de transformation et le déroulement de la production:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jambon cru</li> <li>- jambon cuit</li> <li>- lard</li> <li>- viande séchée</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>(C2)</p>	<p><b>Préparer des spécialités de salaisons régionales</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des spécialités de salaisons régionales conformément aux indications.</p> <p>Ils respectent les approches technologiques et écologiques</p> <p>(C3)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.2.4	<b>Utiliser les épices et les additifs</b> Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation, conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)	<b>Expliquer le mode d'action des additifs</b> Les bouchers-charcutiers expliquent le mode d'action des différents additifs et adjuvants de salaison et indiquent les principales différences. (C2)	<b>Utiliser les épices et les additifs</b> Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs tels que les moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation, conformément à leurs caractéristiques et aux instructions. (C3)
4.2.5	<b>Déterminer la procédure de transformation</b> Les bouchers-charcutiers choisissent les programmes de massage et de fumaison appropriés et expliquent la raison d'être des programmes. (C3)	<b>Décrire le processus de fumaison</b> Les bouchers-charcutiers décrivent les bases des processus de massage et de fumaison, ils expliquent les caractéristiques des différents processus et leur utilisation. (C2)	
4.2.6		<b>Justifier la gestion de la température</b> Les bouchers-charcutiers décrivent et justifient la gestion de la température lors de la fabrication, la réfrigération et le stockage des salaisons. (C5)	
4.2.7	<b>Reconnaître les produits défectueux</b> Les bouchers-charcutiers reconnaissent et expliquent les éventuels produits défectueux de salaisons crues et cuites et leurs causes.  En cas de produits défectueux, ils informent leur supérieur. (C3)	<b>Expliquer les causes des produits défectueux</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les erreurs dans la production de produits de salaison crus et cuits et indiquent leurs causes. (C2)	

### Compétence opérationnelle 4.3: Préparer des produits prêts à cuisiner et à poêler

Les bouchers-charcutiers préparent des produits prêts à cuisiner et à poêler conformément aux instructions et aux recettes de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.3.1	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à cuisiner</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent au moins 8 produits à base de viande prêts à cuisiner suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande émincée</li> <li>- ragoût</li> <li>- viande hachée</li> <li>- escalopes</li> <li>- côtelettes</li> <li>- paupiettes</li> <li>- brochettes</li> <li>- civet en marinade</li> <li>- rôti farci</li> <li>- spécialités de grillades</li> <li>- spécialités régionales (C3)</li> </ul>	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à cuisiner</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente sur la base d'exemples.</p> <p>(C3)</p>	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à cuisiner</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent au moins 8 produits à base de viande prêts à cuisiner suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- viande émincée</li> <li>- ragoût</li> <li>- viande hachée</li> <li>- escalopes</li> <li>- côtelettes</li> <li>- paupiettes</li> <li>- brochettes</li> <li>- civet en marinade</li> <li>- rôti farci</li> <li>- spécialités de grillades</li> <li>- spécialités régionales (C3)</li> </ul>
4.3.2	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à poêler</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent au moins 6 produits à base de viande prêts à poêler suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- atriaux</li> <li>- hamburgers</li> <li>- galettes de viande hachée</li> <li>- rôti haché</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- escalopes panées</li> <li>- escalopes assaisonnées</li> <li>- viande marinée</li> <li>- spécialités de grillades</li> <li>- cevapcici</li> <li>- spécialités régionales (C3)</li> </ul>	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à poêler</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente sur la base d'exemples.</p> <p>(C3)</p>	<p><b>Préparer des produits à base de viande prêts à poêler</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent au moins 6 produits à base de viande prêts à poêler suivants conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- atriaux</li> <li>- hamburgers</li> <li>- galettes de viande hachée</li> <li>- rôti haché</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- escalopes panées</li> <li>- escalopes assaisonnées</li> <li>- viande marinée</li> <li>- spécialités de grillades</li> <li>- cevapcici</li> <li>- spécialités régionales (C3)</li> </ul>

#### Compétence opérationnelle 4.4: Préparer des plats du jour et des emballages prêts à la vente

Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour et des emballages prêts à la vente conformément aux instructions de l'entreprise ou aux souhaits des clients.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
4.4.1	<p><b>Préparer des plats</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour, des offres spéciales ou des promotions pour la vente au quotidien. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les différents plats</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les particularités, les différences et l'utilisation des différents types de plats ainsi que la présentation du buffet réfrigéré (en particulier le système bloc ou mixte). (C2)</p>	<p><b>Préparer des plats</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour, offres spéciales ou promotions.</p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent quels légumes, fruits, etc. devraient être servis comme garniture pour un obtenir menu complet. (C3)</p>
4.4.2	<p><b>Emballer les produits</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers emballent la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ce faisant ils utilisent les technologies et le matériel d'emballage appropriés. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les prescriptions légales</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les exigences légales et la préparation des emballages prêts à la vente. (C2)</p>	
4.4.3		<p><b>Expliquer les avantages et les inconvénients des divers emballages</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les avantages, les inconvénients et l'utilisation des différentes technologies d'emballage. (C3)</p>	



## Domaine de compétences opérationnelles 5: Transformation et commercialisation de produits à base de viande et d'articles traiteur

Pour les bouchers-charcutiers de l'orientation commercialisation, ceci représente une compétence largement et spécifiquement enseignée.

Ils produisent, manuellement ou en ayant recours à des machines, de la viande, des produits à base de viande et des articles traiteur, les transforment, les emballent et les déclarent.

Ils organisent la présentation du comptoir et des locaux de vente de manière engageante, conseillent les clients, vendent les produits et traitent les commandes des clients.

### Compétence opérationnelle 5.1: Préparer manuellement, transformer, emballer et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande

Les bouchers-charcutiers produisent manuellement de la viande, des produits à base de viande, les transforment, les emballent et les déclarent.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.1.1	<p><b>Préparer des plateaux pour la fondue de viande et des plateaux de charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux pour la fondue de viande et des plateaux de charcuterie selon les souhaits spécifiques des clients de manière attrayante.</p> <p>Pour cela ils respectent les directives spécifiques à un thème donné ou aux réalités de la saison. (C5)</p>	<p><b>Expliquer les caractéristiques des plateaux de viande pour la fondue et de charcuteries</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les caractéristiques et les particularités des plateaux de viande pour la fondue et de charcuteries. (C2)</p>	<p><b>Préparer des plateaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux de viande pour la fondue et de charcuteries et expliquent leurs caractéristiques et particularités.</p> <p>Ils les complètent avec des légumes, des fruits, etc., de saison pour obtenir un menu complet. (C3)</p>
5.1.2	<p><b>Préparer des plateaux pour les grillades et plats du jour</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux pour les grillades et les grills de table selon les souhaits spécifiques des clients de manière attrayante.</p> <p>Pour cela ils respectent les directives spécifiques à un thème donné ou aux réalités de la saison. (C5)</p>	<p><b>Caractéristiques des plateaux pour les grillades et plats du jour</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les caractéristiques et les particularités des plateaux pour les grillades et plats du jour. (C2)</p>	<p><b>Préparer des plateaux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux pour les grillades et des plats du jour et expliquent leurs caractéristiques et particularités.</p> <p>Ils les complètent avec des légumes, des fruits, etc., de saison pour obtenir un menu complet. (C3)</p>

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.1.3	<p><b>Produire des préparations de viande et des produits à base de viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent au moins 8 articles des préparations de viande et produits à base de viande suivants pour la vente conformément aux directives de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paupiettes</li> <li>- brochettes</li> <li>- articles à base de chair (p.ex. atriaux, escalope d'Emmental)</li> <li>- articles à la viande hachée (p.ex. hamburger, rôti haché, cevapcici)</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- articles panés</li> <li>- apécialités régionales</li> </ul> <p>(C3)</p>		<p><b>Produire des préparations de viande et produits à base de viande</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent au moins 8 articles des préparations de viande et produits à base de viande suivants pour la vente conformément aux directives de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- paupiettes</li> <li>- brochettes</li> <li>- articles à base de chair (p.ex. atriaux, escalope d'Emmental)</li> <li>- articles à la viande hachée (p.ex. hamburger, rôti haché, cevapcici)</li> <li>- cordon bleu</li> <li>- articles panés</li> <li>- spécialités régionales</li> </ul> <p>(C3)</p>
5.1.4	<p><b>Calculer les prix de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande. (C3)</p>	<p><b>Calculer les prix de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande. (C3)</p>	<p><b>Calculer les prix de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande. (C3)</p>

## Compétence opérationnelle 5.2: Préparer, transformer, emballer et déclarer les articles traiteur

Les bouchers-charcutiers produisent manuellement des articles traiteur, les transforment, les emballent et les déclarent.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.2.1	<p><b>Préparer des canapés et des pains farcis</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des pâtes à tartiner ainsi que des canapés et des pains farcis conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients. (C3)</p>	<p><b>Préparer des canapés et des pains farcis</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les caractéristiques et particularités des différentes sortes de canapés et de pains farcis, ainsi que les sortes de pain utilisées.</p> <p>Ils montrent les étapes qu'il faut respecter lors de la préparation de pâtes à tartiner, de canapés et de pains farcis. (C2)</p>	<p><b>Préparer des articles traiteur</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente au moins 6 des articles traiteur suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- canapés</li> <li>- salades</li> <li>- gelées</li> <li>- sauces</li> <li>- dips</li> <li>- marinades</li> <li>- articles en pâte</li> <li>- rôtis froids</li> </ul> <p>(C3)</p>
5.2.2	<p><b>Préparer des salades</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent 4 des salades suivantes conformément aux instructions de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salades de viande</li> <li>- salades de saucisses</li> <li>- salades de légumes</li> <li>- salades de crudités</li> <li>- salades de céréales</li> <li>- salades de pâtes</li> <li>- salades mixtes et de fruits</li> </ul> <p>Ils présentent ces produits de manière attrayante et selon les besoins des clients.</p> <p>(C3)</p>	<p><b>Préparer des salades</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les caractéristiques, les particularités, les sauces et la préparation de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- salades de viande</li> <li>- salades de saucisses</li> <li>- salades de légumes</li> <li>- salades de crudités</li> <li>- salades de céréales</li> <li>- salades de pâtes</li> <li>- salades mixtes et de fruits</li> </ul> <p>(C2)</p>	

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.2.3	<p><b>Préparer des mets à base de légumes et de farineux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent des mets à base de légumes et de farineux conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent ces produits de manière attrayante et selon les besoins des clients. (C3)</p>	<p><b>Décrire les mets à base de légumes et de farineux</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les différents types de mets à base de légumes et de farineux ainsi que les matières premières utilisées.</p> <p>Ils montrent les étapes qu'il faut respecter pour la préparation de mets à base de farineux.</p> <p>(C2)</p>	
5.2.4	<p><b>Préparer des articles en gelée</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent des articles en gelée conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients. (C3)</p>	<p><b>Décrire les articles en gelée</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les particularités de différents articles en gelée ainsi que les matières premières utilisées.</p> <p>Ils montrent les étapes qu'il faut respecter pour la préparation des articles en gelée.</p> <p>(C2)</p>	
5.2.5	<p><b>Préparer des articles en pâte</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des articles avec de la pâte feuilletée, de la pâte à pain et de la pâte à pâté conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients. (C3)</p>	<p><b>Décrire les articles en pâte</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent différentes sortes d'articles en pâte feuilletée, en pâte à pain et en pâte à pâtés.</p> <p>Ils montrent les étapes qu'il faut respecter pour la préparation de ces articles.</p> <p>(C2)</p>	
5.2.6	<p><b>Préparer des dips, sauces et marinades</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent des dips, des sauces et des marinades conformément aux instructions de l'entreprise.</p> <p>Ils présentent les produits de manière attrayante et selon les besoins des clients. (C3)</p>	<p><b>Décrire les dips, sauces et marinades</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent diverses sortes de dips, sauces et marinades et leur utilisation.</p> <p>Ils montrent les étapes qu'il faut respecter pour la préparation de ces articles.</p> <p>(C2)</p>	
5.2.7		<p><b>Calculer les prix de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente des articles traiteur.</p> <p>(C3)</p>	

### Compétence opérationnelle 5.3: Présenter le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes

Les bouchers-charcutiers présentent le comptoir et les locaux de vente de façon à favoriser les ventes conformément aux instructions de l'entreprise.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.3.1	<p><b>Présenter le comptoir de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers présentent un comptoir de vente attrayant pour les clients et mettent en avant les spécificités et les avantages. (C5)</p>	<p><b>Expliquer les formes de ventes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent les différentes formes de ventes.</p> <p>Ils décrivent les particularités des plats du jour, des promotions, des plateaux de fête et de présentation. (C2)</p>	<p><b>Préparer des plateaux pour la vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plateaux selon les différentes formes de vente (plats du jour, promotions, plateaux de fête et de présentation). (C3)</p>
5.3.2	<p><b>Arranger des plateaux pour la vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers préparent des plats du jour, offres spéciales ou promotions pour le comptoir de vente.</p> <p>Ils indiquent les produits sur les étiquettes de prix et les placent correctement. (C3)</p>	<p><b>Expliquer les plateaux pour la vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les particularités, les différences et l'utilisation des différents types de plateaux. (C2)</p>	<p><b>Arranger des plats du jour</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers choisissent leurs plats du jour selon les indications des CI, les préparent et les présentent.</p> <p>Ils présentent des offres attrayantes et les justifient dans l'optique des clients. (C5)</p>
5.3.3	<p><b>Mettre en place des mesures de promotion des ventes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers mettent en place de manière ciblée des mesures de promotion des ventes lors de la présentation de la marchandise dans le comptoir selon les indications. (C3)</p>	<p><b>Décrire les principes de la présentation des marchandises</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les principes les plus importants de la présentation des marchandises. Ils sont en mesure de les expliquer par des exemples pratiques. (C2)</p>	<p><b>Utiliser des mesures de promotion des ventes</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers ont recours de manière ciblée à des mesures de promotion des ventes pour la présentation des marchandises dans le comptoir et le magasin. (C3)</p>
5.3.4	<p><b>Présenter des produits</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers présentent les produits dans les bonnes zones de vente de façon attrayante pour les clients et de manière compétente. (C3)</p>	<p><b>Exposer les zones de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers exposent les différentes zones de vente selon le chiffre d'affaires généré et expliquent les différences. (C2)</p>	
5.3.5	<p><b>Utiliser les accessoires de décoration et de présentation</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent l'utilisation d'accessoires de décoration et de présentation et y ont recours en accord avec la situation et selon les clients. (C3)</p>	<p><b>Arranger le local de vente</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers montrent les mesures et les moyens auxiliaires pour une présentation permettant de promouvoir les ventes et expliquent leur utilisation réussie et leur effet.</p> <p>Ce faisant ils tiennent compte des aspects de l'efficacité énergétique et de la conservation des produits.</p> <p>(C2)</p>	

### Compétence opérationnelle 5.4: Conseiller les clients, vendre les produits et préparer les commandes des clients

Les bouchers-charcutiers conseillent les clients, leur vendent les produits souhaités et peuvent préparer les commandes des clients selon les indications.

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.4.1	<p><b>Préparer les produits selon les vœux des clients</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers produisent la viande et les produits à base de viande selon les besoins des clients de manière efficace. (C3)</p>	<p><b>Commenter l'assortiment</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers commentent les caractéristiques, les particularités et les produits typiques des assortiments suivants d'une boucherie-charcuterie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assortiment de base</li> <li>- assortiment supplémentaire</li> <li>- assortiment complémentaire (autres denrées alimentaires)</li> <li>- assortiment accessoire</li> <li>- spécialités</li> <li>- produits certifiés</li> </ul> <p>(C2)</p>	<p><b>Décrire l'assortiment</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les assortiments d'une boucherie-charcuterie et mentionnent des exemples choisis de la pratique, en particulier concernant les spécialités locales ainsi que les spécialités à base de sous-produits.</p> <p>Ils expliquent l'importance de l'élargissement de l'assortiment à d'autres denrées alimentaires.</p> <p>(C2)</p>
5.4.2	<p><b>Se comporter correctement</b></p> <p>Dans leurs rapports avec les clients, les collaborateurs et les supérieurs, les bouchers-charcutiers respectent les points suivants:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- regarder dans les yeux</li> <li>- présentation soignée</li> <li>- bonnes manières</li> <li>- présentation uniforme (C3)</li> </ul>	<p><b>Expliquer la quadrature de la communication</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers expliquent les bases et les principes de la communication orale sur la base de la quadrature (contenu spécifique, relation, révélation de soi, appel).</p> <p>Ils analysent des situations de communication typiques et classent les messages selon leur contenu. (C5)</p>	
5.4.3		<p><b>Décrire les troubles de la communication</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les causes, les caractéristiques et les conséquences de situations de communication difficiles et les troubles typiques de la communication.</p> <p>Ils réagissent convenablement à des situations données. (C3)</p>	

Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.4.4	<p><b>Vendre et conseiller les clients</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers conseillent et servent les clients aimablement, de façon compétente et convaincante.</p> <p>Pour cela ils passent par les étapes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accueillir les clients aimablement</li> <li>- analyser les besoins des clients</li> <li>- proposer une offre de façon professionnelle et compétente et vendre activement</li> <li>- proposer des ventes complémentaires</li> <li>- comprendre les éventuelles objections des clients</li> <li>- terminer les conseils</li> <li>- conclure la vente</li> <li>- prendre congé du client</li> </ul> <p>Ce faisant ils respectent les points spécifiques à l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- standards de qualité et de système ainsi que l'offre</li> <li>- viande, produits à base de viande et préparations de viande</li> <li>- origine et labels (Bio, IP, Demeter, fidelio, MSC, ASC, etc.)</li> <li>- dénomination correcte et juste</li> <li>- caractéristiques de qualité</li> <li>- préparation et transformation</li> <li>- emballage et conservation</li> <li>- planification de menus</li> <li>- tendances saisonnières et articles complémentaires</li> </ul> <p>Ils recourent de manière ciblée aux instruments de fidélisation de la clientèle.</p> <p>(C5)</p>	<p><b>Vendre et conseiller les clients</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers décrivent les phases suivantes de l'entretien de vente et les exigences spécifiques:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accueillir aimablement les clients</li> <li>- analyser leurs besoins</li> <li>- proposer une offre de façon professionnelle et compétente et vendre activement</li> <li>- comprendre les éventuelles objections des clients</li> <li>- terminer les conseils</li> <li>- conclure la vente</li> <li>- prendre congé du client</li> </ul> <p>(C5)</p>	<p><b>Vendre et conseiller les clients</b></p> <p>Les bouchers-charcutiers conseillent et servent les clients aimablement, de façon compétente et convaincante.</p> <p>Pour cela ils passent par les étapes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accueillir aimablement les clients</li> <li>- analyser leurs besoins</li> <li>- proposer une offre de façon professionnelle et compétente et vendre activement</li> <li>- proposer des ventes complémentaires</li> <li>- comprendre les éventuelles objections des clients</li> <li>- terminer les conseils</li> <li>- conclure la vente</li> <li>- prendre congé du client</li> </ul> <p>Se basant sur des exemples de bonne pratique, ils décrivent des solutions innovantes dans les secteurs des labels, des spécialités et des produits complémentaires.</p> <p>(C5)</p>



Nr.	Objectifs évaluateurs Entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle	Objectifs évaluateurs Cours interentreprises
5.4.5	<b>Conseiller les clients</b> Les bouchers-charcutiers donnent des informations compétentes aux clients en ce qui concerne la production, la conservation et l'emballage des produits. (C3)		
5.4.6	<b>Tenir compte des tendances</b> Les bouchers-charcutiers intègrent dans leur entretien-conseil avec les clients les connaissances sur la planification des menus, les tendances saisonnières et les articles complémentaires. Ils s'assurent ainsi que le souhait d'achat est totalement satisfait. (C3)	<b>Maîtriser les principes de la planification d'un menu</b> Les bouchers-charcutiers combinent les ingrédients pour la planification du menu, garnitures adaptées incluses (C3)	
5.4.7	<b>Proposer des ventes complémentaires</b> Les bouchers-charcutiers proposent les formes de ventes complémentaires mises en place et les présentent de manière convaincante. (C3)	<b>Expliquer et développer les ventes complémentaires</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les types et l'importance des ventes complémentaires. Ils expliquent l'influence des ventes complémentaires sur le bénéfice. Ils développent de nouvelles formes de ventes complémentaires pour leur entreprise. (C5)	
5.4.8	<b>Conseiller les clients de catering</b> Les bouchers-charcutiers conseillent les clients pour les aspects suivants du catering au moyen des documents habituels dans l'entreprise: - occasions et offre - planification / organisation - exécution Ils collaborent aux travaux spécifiques de l'entreprise. (C3)	<b>Conseiller les clients de catering</b> Les bouchers-charcutiers expliquent les aspects et particularités suivants pour le catering: - occasions et offre - planification / organisation - réalisation (C2)	



## **Approbation et entrée en vigueur**

Le présent plan de formation entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2017.

Zurich, le 20 septembre 2016

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Büttiker Rolf, président UPSV

Hadorn Ruedi, directeur UPSV

Ce plan de formation est approuvé par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) en vertu de l'art. 9, al. 1, de l'ordonnance du 18 octobre 2016 sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière CFC / boucher-charcutier CFC.

Berne, le 18 octobre 2016

Secrétariat d'Etat à la formation,  
à la recherche et à l'innovation

Jean-Pascal Lühti  
Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités

## Annexe 1:

### Liste des instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale

Documents	Source
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier CFC	<i>Version électronique</i> Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation ( <a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/berufe">www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</a> ) <i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique ( <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html">www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html</a> ) Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de bouchère-charcutière/boucher-charcutier CFC	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations des cours interentreprises et/ou le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle)	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Dossier de formation	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Rapport de formation	Modèle SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.formationprof.ch">www.oda.formationprof.ch</a> Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Documentation de la formation en entreprise	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Programme de formation pour les entreprises formatrices	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Equipement/gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Programme de formation pour les cours interentreprises	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Règlement d'organisation pour les cours interentreprises	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Plan d'étude pour les écoles professionnelles	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>
Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité	Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV <a href="http://www.carnasuisse.ch">www.carnasuisse.ch</a>

## Annexe 2:

### Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation bouchère-charcutière / boucher charcutier CFC dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées:

Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux	
2d	Abattage industriel des animaux
3a	Travaux qui soumettent les jeunes à une contrainte physique excessive: 1) maniement manuel de grosses charges ou déplacements fréquents de charges 3) travaux qui durent longtemps ou sont répétés, en position penchée, tordue ou penchée latéralement
4a	Travaux dans des locaux froids (réfrigérés)
4b	Travaux avec des moyens chauds ou froids avec fort risque d'accident ou de maladie professionnels. Ceux-ci comprennent des travaux avec risques thermiques par des liquides, vapeurs ou gaz liquides à très basse température (p.ex. azote liquide).
4c	Travaux qui sont liés à du bruit mettant en danger l'ouïe (bruit continu, impulsif). Ceci comprend des bruits avec effet correspondant à un niveau d'exposition quotidien de 85 dB (A).
4h	Travaux avec des médias sous pression (gaz)
6a	a) Travaux avec des agents chimiques dangereux pour la santé qui sont évalués ou caractérisés par les taux R <sup>[1]</sup> , resp. H <sup>[2]</sup> suivants: - R22 / H302 - R34 / H314 - R36 / H319 - R37 / H335 - R38 / H315 - R43 / H317
8a	Travaux avec des outils / ustensiles de travail qui impliquent des risques d'accident dont on peut supposer que les jeunes ne les reconnaissent pas en raison de leur manque de conscience du risque ou par manque d'expérience ou de formation, ou ne peuvent pas les éviter. 1) Outils, équipements, machines 2) Installations techniques et appareils selon l'art. 49, alinéa 2 OPA: installations de production guidées automatiquement ou de façon centralisée (tapis de conditionnement)
8b	b) Travaux avec des moyens de transport ou de travail mobiles 3) Eléments de machines mobiles sans protection (risques de contusion, pincement, coup, coupure, piqure, enfoncement ou prise)

<sup>[1]</sup> Cf. Ordonnance sur les produits chimiques du 18 mai 2005 (AS 2005 2721, 2007 821, 2009 401 805 1135, 2010 5223, 2011 5227, 2012 6103, 2013 201 3041, 2014 2073 3857)

<sup>[2]</sup> Cf. la version du règlement (CE) n° 1272/2008 mentionnée dans l'annexe 2, chiffre 1, de l'ordonnance sur les produits chimiques du 5 juin 2015 (RS 813.11)

Travaux dangereux	Dangers	Déroga- tion	Contenus de formation (bases concernant la pré- vention) en lien avec les mesures d'accompagne- ment	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>2</sup>						
				Formation			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la per- sonne en formation		
				Forma- tion en entre- prise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Perma- nente	Fré- quem- ment	Occa- sion- nelle- ment
Charges lourdes	Déplacer manuellement des charges lourdes	3a	ME Chapitre 2.1 Soulever des charges ME Chapitre 2.1 Porter des charges Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujets abattage, découpage, préparation de charcuter- ies, de salaisons, expédition, pièges qui font trébu- cher, transport interne à l'entreprise) e-learning (charger et décharger un véhicule, ma- chines de boucherie II, couteaux, haches et crochets, convoyeur, transport sécurisé, trébucher, glisser, tom- ber)	1 <sup>e</sup> an- née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an- née jusqu' à fin de for- mation	ARF	--
Travaux dans des locaux froids (réfri- gérés)	Température ambiante basse	4a	ME 2.2.1 Protection du froid Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujet protection de la santé) Port de vêtements adaptés et d'équipements de pro- tection (vêtements, gants, etc., de protection contre le froid)	1 <sup>e</sup> an- née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an- née jusqu' à fin de for- mation	ARF	
Travaux avec li- quides et vapeurs chauds	Moyens de production chauds	4b	ME Chapitre 2.4.3 Brûlures, échaudages Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 ME Chapitre 2.2.1 Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou Concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujets charcuteries, salaisons, vente) e-learning (machines de boucherie, SAFE_AT_WORK, nettoyer en toute sécurité)	1 <sup>e</sup> an- née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an- née jusqu' à fin de for- mation	ARF	--

<sup>2</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

Travaux dangereux	Dangers	Déroga-tion	Contenus de formation (bases concernant la pré-vention) en lien avec les mesures d'accompagne-ment	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>2</sup>			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la per-sonne en formation		
				Forma-tion en entre-prise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Perma-nente	Fré-quent	Occa-sion-nelle-ment
Travaux avec ma-tières premières surgelées	Moyens de production froids (en particu-lier matières premières surgelées)	4b	ME Chapitre 2.2.1 Protection du froid Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou Concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (Sujets charcuteries, vente) e-learning (machines de boucherie II, protection de la peau)	1 <sup>e</sup> an-née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an-née jusqu' à fin de for-mation	ARF	--
Utiliser cutter, scies, remplir le pousoir, secteur abattage	Effets du bruit à partir d'un taux d'exposi-tion quotidien de 85 dB	4c	ME Chapitre 2.2.2 Protection auditive Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujets abattage, découpage, production de charcuter-ies)  Mallette de sécurité (casque de protection auditive, tampons auriculaires) Affiche de sécurité e-learning (machines de boucherie, machines de bou-cherie II, SAFE_AT_WORK)	1 <sup>e</sup> an-née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an-née jusqu' à fin de for-mation	ARF	--
Emballer, cuisiner (grill à gaz), abat-toir	Travaux avec des moyens de production sous pression (bonbonnes de gaz) Travaux à proximité de vapeurs (box d'étourdissement)	4b, 4h	ME Chapitre 2.3.2 Protection contre les explosions Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou Concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (Sujets abattage, production de charcuteries, vente, emballage, service traiteur) e-learning (protection contre l'incendie et l'explosion, machines de boucherie, nettoyage en toute sécurité)	1 <sup>e</sup> an-née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an-née jusqu' à fin de for-mation	ARF	--
Nettoyer avec des produits chimiques	Agents chimiques dangereux pour la santé	6a	ME Chapitre 3.2 Nettoyage et désinfection Notices techniques fournisseur produit nettoyage Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 (sujet nettoyage) CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise R 22/34/36/37/38/43 S 24/25/26/28/35/36/37/39/45  Mallette de sécurité (lunettes de protection, crème pour les mains) e-learning (produits de nettoyage, nettoyer en toute sécurité)	1 <sup>e</sup> an-née	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> an-née jusqu' à fin de for-mation	ARF	--

Travaux dangereux	Dangers	Déroga-tion	Contenus de formation (bases concernant la prévention) en lien avec les mesures d'accompagnement	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel de l'entreprise <sup>2</sup>						
				Formation			Instruction de la personne en formation	Surveillance de la personne en formation		
				Forma-tion en entre-prise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		Perma-nente	Fré-quent	Occa-sion-nelle-ment
Travaux avec couteaux, scies à main et à ruban	Risque de coupure et de piqûre	2d, 8a	ME Chapitre 2.1.2 Outils coupants et crochets Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujets abatage, découpage, vente) Mallette de sécurité (gants de protection des coupures, gants de protection des piqûres, tabliers de protection, CFST calibre pour couteaux) Affiches de sécurité e-learning (travaux avec le couteau, trancheuse à charcuterie, machines de boucherie, machines de boucherie II, machines du magasin, couteaux, haches et crochets, SAFE_AT_WORK)	1 <sup>e</sup> année	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> année jusqu' à fin de formation	ARF	--
Travailler à la ligne aérienne	Eléments mobiles incontrôlés sur la ligne aérienne et/ou dans l'abattoir (suspension)	2d,8b	ME Chapitre 2.1.4 Transport interne à l'entreprise Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 (sujet transport interne à l'entreprise) CFST-Solution par branche n° 17 BLZ2011-1701 ou concept de sécurité au travail propre à l'entreprise e-learning (machines de boucherie II, couteaux, haches et crochets, convoyeur, transport en toute sécurité)	1 <sup>e</sup> année	CI1	1 <sup>e</sup> & 2 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique	1 <sup>e</sup> année jusqu' à fin de formation	ARF	--
Travaux à l'abattoir	Animaux en mouvement incontrôlés (installer en étable, étourdir)	2d, 8b	ME Chapitre 12.6.2 Etourdissement et mise à mort Documents de cours Protection des animaux et éthique envers les animaux Plan de formation: Compétences opérationnelles 2.3 CFST-Solution par branche n° 17 BLZ-2011-1701 ou Concept de sécurité au travail propre à l'entreprise (sujet abatage) Ordonnance de formation Protection des animaux e-learning (abattre en toute sécurité)	1 <sup>e</sup> - 3 <sup>e</sup> année	CI4, cours HH	1 <sup>e</sup> - 3 <sup>e</sup> année	Démonstration et utilisation pratique Contrôle d'apprentissage	Jusqu' au contrôle d'apprentissage	--	A partir du contrôle d'apprentissage

**Légende:** CI: cours interentreprises; EP: école professionnelle;

AA: année d'apprentissage; ARF: après achèvement réussi de la formation; ATA: à titre accessoire; BR: brochure; CDM: cahier du maître; DE: dépliant; EPI: équipement de protection individuelle;

FI: feuillet d'information; LC: liste de contrôle

Les présentes mesures d'accompagnement ont été élaborées avec un spécialiste de la sécurité au travail et entrent en vigueur le 1<sup>er</sup> novembre 2015.

Zürich, 25 septembre 2015

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV

Rolf, Büttiker; président UPSV

Hadorn, Ruedi; directeur UPSV

Les présentes mesures d'accompagnement sont approuvées par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) conformément à l'art. 4, al. 4, OLT 5 avec l'accord du Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) du 1<sup>er</sup> octobre 2015.

Berne, le 1<sup>er</sup> octobre 2015

Secrétariat d'Etat à la formation,  
à la recherche et à l'innovation

Jean-Pascal Lüthi  
Chef de la division Formation professionnelle initiale et maturités

### **Cadre européen des certifications (CEC)**

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre la comparabilité des compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs Etats membres élaborent des cadres nationaux des certifications (CNC).

### **Cadre national des certifications (CNC formation professionnelle)**

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de la formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences «savoirs», «aptitudes» et «compétences». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

### **Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDPQ)**

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant.

La commission est à la fois un organe stratégique regroupant les partenaires de la formation professionnelle en question et doté d'une mission de surveillance, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFPr<sup>3</sup>.

### **Compétence opérationnelle**

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

### **Cours interentreprises (CI)\***

Les cours interentreprises visent à transmettre et à faire acquérir un savoir-faire de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

### **Domaine de compétences opérationnelles**

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

### **Domaines de qualification\***

Trois domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique, les connaissances professionnelles et la culture générale.

- **Domaine de qualification «travail pratique»:** Le travail pratique peut revêtir deux formes: celle d'un travail pratique individuel (TPI) ou celle d'un travail pratique prescrit (TPP).
- **Domaine de qualification «connaissances professionnelles»:** L'examen portant sur les connaissances professionnelles représente le volet scolaire et théorique de l'examen final. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Dans des cas dûment motivés, la culture générale peut être enseignée et évaluée en même temps que les connaissances professionnelles.
- **Domaine de qualification «culture générale»:** Ce domaine de qualification se compose de la note d'expérience en culture générale, du travail personnel d'approfondissement et de l'examen final. Si la culture générale est dispensée de manière intégrée, l'évaluation se fait en même temps que le domaine de qualification «connaissances professionnelles».

<sup>3</sup> RS 412.10



### **Dossier de formation\***

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le/la formateur/trice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

### **Enseignement des connaissances professionnelles**

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

### **Entreprise formatrice\***

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que du secteur public. A cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

### **Lieux de formation\***

La force de la formation professionnelle réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale: l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

### **Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale**

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils sont définis sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

### **Objectifs évaluateurs**

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

### **Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation; orfo)**

Une orfo régleme notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts assumées par les lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

### **Organisation du monde du travail (Ortra)\***

Dénomination collective, l'expression «organisations du monde du travail» désigne à la fois les partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

### **Partenariat sur la formation professionnelle\***

La formation professionnelle est la tâche commune de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et suffisamment de places d'apprentissage.

### **Personne en formation\***

Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

### **Plan de formation**

Le plan de formation accompagne l'ordonnance sur la formation. Il contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est approuvé par le SEFRI et édicté par l'Ortra.

### **Procédure de qualification\***

L'expression «procédure de qualification» est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'orfo correspondante.

### **Profil de qualification**

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

### **Rapport de formation\***

Les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre la formatrice/le formateur et la personne en formation.

### **Responsables de la formation professionnelle\***

Le cercle des responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti-e-s, qu'il s'agisse de la formation à la pratique professionnelle ou de la formation scolaire: formateurs actifs/formatrices actives dans les entreprises formatrices, formateurs/trices pour les cours interentreprises, enseignant-e-s de la formation initiale scolaire, expert-e-s aux examens.

### **Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)**

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle que sont les cantons et les organisations du monde du travail, le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

### **Travail pratique individuel (TPI)**

Le TPI est l'une des deux formes que peut revêtir l'examen des compétences dans le domaine de qualification «travail pratique». L'examen a lieu dans l'entreprise formatrice dans le cadre d'un mandat à réaliser pour l'entreprise. Il est régi par les «Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final» de la profession correspondante.

### **Travail pratique prescrit (TPP)\***

Dans certaines professions, le travail pratique ne revêt pas la forme d'un travail individuel mais celle d'un travail prescrit. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Tous les candidats accomplissent le même travail conformément aux dispositions figurant dans le plan de formation (points d'appréciation et durée de l'épreuve).

# Explications complémentaires concernant les compétences opérationnelles

Les quatre dimensions des compétences opérationnelles recouvrent différents éléments propres à chaque profession, qui se déclinent comme suit

## 1. Compétences professionnelles

Les compétences professionnelles concernent les domaines suivants:

- la connaissance des termes spécifiques (langage technique), des normes (de qualité), des éléments et des systèmes et de leur importance pour les situations de travail;
- la maîtrise des méthodes, procédures, outils et matériaux propres à la profession et leur utilisation dans les règles;
- la connaissance des dangers et des risques, des mesures de prévention et de protection qu'ils impliquent, et le sens des responsabilités qui s'impose.

## 2. Compétences méthodologiques

### 2.1 Techniques de travail

Afin de s'acquitter de leurs tâches professionnelles, les bouchers-charcutiers utilisent les méthodes, les équipements, les installations techniques et les moyens auxiliaires qui conviennent, leur but étant de travailler de manière organisée, de fixer des priorités, de mettre en place des processus de manière systématique et rationnelle, de garantir la sécurité au travail et de respecter les prescriptions en matière d'hygiène. Ils planifient leurs tâches selon différentes étapes, travaillent de manière efficace en suivant des objectifs et évaluent systématiquement leur travail.

### 2.2 Approche et action interdisciplinaires axées sur les processus

Les bouchers-charcutiers respectent les processus de travail dans le contexte de l'entreprise. Ils tiennent compte des différents processus situés en amont et en aval, et sont conscients des incidences de leurs activités sur les produits ainsi que sur les collaborateurs et les résultats de l'entreprise.

### 2.3 Stratégies d'information et de communication

Dans les entreprises de la viande, l'utilisation des moyens d'information et de communication est importante. Les bouchers-charcutiers en sont conscients et participent à l'optimisation de la transmission des informations au sein de l'entreprise. Ils se procurent des informations de manière autonome et en font un usage profitable pour l'entreprise et pour leur propre apprentissage.

### 2.4 Stratégies d'apprentissage

Différentes stratégies permettent d'apprendre plus efficacement. Les bouchers-charcutiers analysent leur manière d'apprendre et l'adaptent aux différentes tâches et problématiques. Comme les styles d'apprentissage varient d'une personne à l'autre, ils adoptent les stratégies qui leur conviennent le mieux de manière à apprendre avec plaisir et efficacement tout en approfondissant leurs compétences, tant en termes d'apprentissage tout au long de la vie qu'en termes d'apprentissage individuel.

### 2.5 Techniques de présentation

Les résultats d'une entreprise sont fortement influencés par la manière dont ses produits et services sont présentés aux clients. Les bouchers-charcutiers connaissent et maîtrisent les techniques et les supports de présentation, et les utilisent conformément à la situation.

### 2.6 Comportement écologique

Les bouchers-charcutiers sont conscients de la disponibilité limitée des ressources naturelles. Ils privilégient une utilisation économe des matières premières, de l'eau et de l'énergie, et ont recours à des technologies, à des stratégies et à des techniques de travail ménageant les ressources.

### 2.7 Comportement économique

Un comportement respectueux des principes de l'économie d'entreprise est la base du succès de l'entreprise. Les bouchers-charcutiers sont conscients des coûts des matières premières, des matériaux, des machines, des installations et des équipements. Ils effectuent leurs tâches de manière efficace et sûre.

### **3. Compétences sociales**

#### **3.1 Capacité à communiquer**

La communication objective revêt une importance primordiale dans l'exercice de la profession. C'est pourquoi les bouchers-charcutiers font preuve de franchise et de spontanéité dans les situations professionnelles et qu'ils se réfèrent aux règles de base d'une discussion. Ils adaptent leur manière de s'exprimer et leur comportement en fonction des situations et des besoins de leurs interlocuteurs. Ils parlent avec respect et estime.

#### **3.2 Capacité à gérer des conflits**

Etant donné que des personnes parfois très différentes sont amenées à collaborer sur un même lieu de travail, il se peut que des situations conflictuelles surgissent. Les bouchers-charcutiers en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie. Ils sont ouverts au dialogue, sont prêts à accepter d'autres points de vue, s'expriment avec pertinence et recherchent des solutions constructives.

#### **3.3 Aptitude au travail en équipe**

Les tâches professionnelles peuvent être exécutées de manière individuelle ou en groupe. Dans de nombreuses situations, une équipe est plus performante qu'un individu. Si les bouchers-charcutiers travaillent en équipe, ils appliquent les règles d'un travail efficace en équipe.

### **4. Compétences personnelles**

#### **4.1 Capacité à analyser sa pratique**

Les bouchers-charcutiers sont capables de jeter un regard critique sur leurs propres actions, de réfléchir sur leurs expériences de vie personnelles et d'intégrer les résultats de ces analyses à leur quotidien professionnel. Ils savent comment tenir compte aussi bien de leurs attentes, valeurs et normes que de celles des autres, comment les mettre en parallèle et comment composer avec elles (tolérance).

#### **4.2 Autonomie et responsabilité**

Dans leur activité professionnelle, les bouchers-charcutiers sont co-responsables du résultat de la production et des processus de travail. Dans les limites de leur responsabilité, ils prennent des décisions en toute autonomie et de manière consciencieuse et agissent en conséquence.

#### **4.3 Résistance au stress**

Les bouchers-charcutiers sont capables de faire face à des contraintes physiques et psychiques liées à leur profession. Ils connaissent leurs propres limites et demandent de l'aide pour gérer des situations complexes.

#### **4.4 Flexibilité**

Les bouchers-charcutiers sont capables de s'adapter aux changements et aux nouvelles situations tout en contribuant aux aménagements qui s'imposent.

#### **4.5 Performance et comportement au travail**

Dans un environnement compétitif, seules les entreprises ayant des employés motivés et performants sont en mesure de s'imposer. Les bouchers-charcutiers s'emploient à atteindre les objectifs de l'entreprise. Ils développent et consolident leur motivation dans l'entreprise et à l'école. Leur comportement au travail se caractérise par cinq qualités: ponctualité, concentration, rigueur, fiabilité et minutie.

#### **4.6 Apprentissage tout au long de la vie**

L'évolution des technologies et des besoins des clients exige d'être disposé à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et aptitudes et d'apprendre tout au long de la vie. Les bouchers-charcutiers sont ouverts aux nouveautés et mettent en pratique le principe de l'apprentissage tout au long de la vie afin d'augmenter leur employabilité et d'affirmer leur personnalité.