



**Schweizer Fleisch-
Fachverband**

**Union Professionnelle
Suisse de la Viande**

**Unione Professionale
Svizzera della Carne**

Programme de formation pour les cours interentreprises

pour

**Bouchère-charcutière / Boucher-charcutier
avec attestation fédérale de formation professionnelle (CFC)**

et

**Bouchère-charcutière / Boucher-charcutier
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**



Version: 1

Herausgeber und Bezugsquelle:

Éditeur et source: Union Professionnelle Suisse de la Viande, UPSV, 8031 Zurich, © 2017 by SFF

Table des matières

1. Objectifs du programme de formation pour les cours interentreprises
2. Informations pour les directrices et directeurs et pour les formatrices et formateurs professionnels des cours interentreprises
3. Dossier des prestations fournies durant les cours interentreprises

1. Objectifs du programme de formation pour les cours interentreprises

Introduction

Le but de ce programme de formation est de simplifier la transmission des contenus des CI. Il sert aux directrices et directeurs et aux formatrices et formateurs professionnels de moyen auxiliaire pour l'initiation systématique des apprentis à leur métier. De plus, il représente la base pour l'élaboration des programmes des cours régionaux.

Le présent document est basé sur le plan de formation. Celui-ci donne une vue d'ensemble sur les objectifs évaluateurs qui doivent être communiqués dans les trois lieux d'apprentissage – école professionnelle, entreprise formatrice, cours interentreprises.

Le programme de formation ne définit pas les contenus de formation fixés dans le détail, mais accorde exprès aux responsables une marge de manœuvre pour transmettre les capacités fondamentales orientées vers la pratique et l'action.

Le but de la formation professionnelle initiale est de faire que les jeunes professionnels soient capables d'agir. C'est pourquoi on parle de compétence opérationnelle. Elle représente en quelque sorte le toit des compétences partielles professionnelle, méthodologique, sociale et personnelle. La compétence est individuelle et signifie la capacité d'une personne à se comporter correctement dans une situation donnée, exécuter de manière indépendante une tâche indiquée, fournir la prestation demandée et aussi traiter correctement les personnes qu'elle rencontre dans le métier. Dans chaque métier il y a des attentes spécifiques qui sont posées aux compétences opérationnelles des professionnels. Cela se présente avant tout dans la pratique de l'entreprise formatrice, mais aussi dans les cours interentreprises.

Ceux-ci ont pour objectif d'introduire les apprentis dans les capacités fondamentales du métier et de les préparer à la suite de leur formation dans l'entreprise formatrice. Par ailleurs ils progressent dans les compétences partielles méthodologique, sociale et personnelle. Les cours interentreprises sont un soutien à la pratique dans l'entreprise. C'est ainsi que les capacités, connaissances et comportements acquis pendant les cours doivent être exercés, consolidés et approfondis ensuite dans l'entreprise formatrice de manière indépendante.

2. Informations pour les directrices et directeurs et pour les formatrices et formateurs professionnels des cours interentreprises

Structure du programme de formation

Les objectifs évaluateurs des cours interentreprises sont basés sur les fondements du plan de formation. La structure et la transmission des contenus doit se faire conformément aux documents ci-dessous. Les cours interentreprises jouent un rôle important dans la coordination entre les lieux de formation. Par ailleurs, ils tiennent compte des contenus spécifiques des orientations ou des domaines spécifiques.

Dossier des prestations fournies dans les cours interentreprises

Les prestations des apprentis sont relevées pour chaque cours sous la forme d'un certificat de compétences, avec des appréciations.

3. Dossier des prestations fournies dans les cours interentreprises

But

Le certificat de compétence est l'information écrite à l'apprenti et à l'entreprise formatrice sur le niveau atteint en rapport avec l'acquisition des compétences opérationnelles. Il sert aussi à l'entreprise comme instrument pour déterminer la position et pour une amélioration (rapport de formation, éventuelles mesures d'encouragement).

Appréciations

Pour l'évaluation des prestations on a le choix entre les appréciations suivantes:

- très bien
- bien
- suffisant
- insuffisant
- mauvais
- très mauvais / non réalisé

Application et mise en œuvre

- Pendant le cours interentreprises, les compétences opérationnelles sont mises en place et contrôlées de manière ciblée.
- Pendant le cours interentreprises les capacités et l'habileté pratiques sont évaluées.
- Les exigences et les critères d'évaluation par cours sont mis au point par les responsables des CI et communiqués aux apprentis.

Programme de formation CI: Bouchère-charcutière / Boucher-charcutier AFP "préparation et vente"



CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 1.jour	x	x	Salutations, programme du cours, règlement, objectifs du cours/de la journée				Présentations réciproques, programme du cours Tout le monde se connaît. Tous connaissent les formateurs.	Beamer / Flipchart	01:30	09:30
CI1 1 jour	x	x	Techniques d'apprentissage			chaque apprenti a sa propre documentation à disposition	Support de données électronique ou manuel	Remettre le tableau de dimensions	01:00	11:00
CI1 1 jour	x	x	Repas de midi / collation						01:00	12:00
CI1 1 jour	x	x	Hygiène personnelle	2.2.1	Appliquer les mesures d'hygiène personnelle Les bouchers-charcutiers appliquent de manière autonome les principes de l'hygiène personnelle lors de leur travail aux CI conformément aux prescriptions. (C3)	Chaque apprenti est en mesure d'expliquer l'hygiène personnelle et de l'appliquer -laver les mains -hygiène corporelle -hygiène des vêtements -comportement en cas de maladie ou d'accident -etc.	Enseignement frontal, discussions guidées	Exposé Halag / Tablette lumineuse UV avec liquide	01:00	13:00
CI1 1 jour	x	x	Remise de l'EPI				Distribution du matériel avec feuille de contrôle	Route du matériel	01:00	14:00

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 1 jour	x	x	Principes de SST SPST	2.3.1	Expliquer les principes de la sécurité au travail Les bouchers-charcutiers expliquent les aspects de la sécurité au travail et de la protection de la santé tels que: - utilisation des couteaux et de la mallette de sécurité - pratique ergonomique lors du travail avec des charges, dans un environnement froid ou avec des instruments froids - sécurité au travail (solution par branche économie carnée CFST n° 17) et les appliquent conformément aux instructions. (C3)	A) Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.) et explique comment il les maintient propres et prêts à l'emploi. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d'accident (refroidir, bander, annoncer, etc.)	Remise de la mallette de sécurité et réglage des ceintures des tabliers et des gants, couteau (état, aiguiser), scie à main, couperet	Classeur professionnel Machine à aiguiser avec 1 couteau Mallette de sécurité Poitrine de porc pour démonstration Cotte de protection contre les coups de couteau	00:45	15:00
CI1 1 jour	x	x	Pause / repos						00:15	15:45
CI1 1 jour	x	x	Bases légales	2.3.7	Montrer et appliquer les prescriptions légales Les bouchers-charcutiers appliquent les prescriptions légales sur la sécurité au travail et la protection de la santé.	A) Sur la base des prescriptions légales, les apprentis énumèrent leurs tâches et obligations, resp. celles du formateur professionnel	Enseignement frontal / discussions guidées	PPT, brochure SUVA, Film	01:00	16:00
CI1 1 jour	x	x	Fin du 1e jour							17:00
CI1 2 jour	x	x	Salutations, bref retour sur la journée passée, questions de contrôle oral et objectifs de la journée						00:10	8:00
CI1 2 jour	x	x	Protection de l'environnement: utilisation correcte du matériel auxiliaire	2.4.2	Appliquer les principes 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)	A) Chaque apprenti décrit comment on met en place une séparation correcte des déchets. B) Chaque apprenti peut évaluer ce qui se passe lorsqu'on mélange les produits de nettoyage les plus divers. C) Chaque apprenti reconnaît les possibles risques lors du stockage de produits chimiques (p.ex.: produits de nettoyage, salpêtre, etc.) D) L'apprenti décrit comment utiliser correctement les moyens de transport privés et publics.	Produits de nettoyage, huile de graissage, petit matériel, démonstration des effets des émanations de chlore gazeux avec des précautions de sécurité très strictes	Classeur professionnel, acides et alcalins à mélanger, lunette de protection	00:30	08:10

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 2 jour	x	x	Parc des machines	2.5.3	Décrire un parc de machines respectant l'efficacité énergétique Les bouchers-charcutiers décrivent un parc de machines respectant l'efficacité énergétique sur la base d'un exemple optimal, resp. d'un modèle. (C2)	A) Les bouchers-charcutiers justifient pourquoi il est important de gérer un parc de machines les plus économiques en énergie possible	Evaluation le parc des machines		00:15	08:40
CI1 2 jour	x	x	Chaîne du froid	2.2.3	Appliquer la bonne pratique de fabrication 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)	A) Chacun mentionne ce qui est nécessaire avant le travail en matière d'hygiène de l'entreprise B) Chacun énumère les mesures à prendre après le travail en matière d'hygiène de l'entreprise (nettoyage, lutte antiparasitaire, entretien, etc.) C) Lors des CI, chacun applique correctement les directives de l'hygiène dans l'entreprise et des produits. D) Les bouchers-charcutiers connaissent les mesures en cas d'écart E) Chaque apprenti explique les relations entre la surveillance des processus thermiques et la sécurité des produits alimentaires	Pendant le CI les apprentis réalisent des documentations périodiques sur les points de mesure des températures qui leur sont indiqués	Tableaux documentaires , températures ODAIOUs et graphique de croissance Mibi Accès Elpro	00:50	08:55
CI1 2 jour	x	x	Pause / repos						00:15	09:45
CI1 2 jour	x	x	Sécurité des é	1.4.4	Choisir les programmes de pasteurisation et de stérilisation Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation et de stérilisation et expliquent le sens et l'utilité de ces programmes. (C3)	A) Chaque apprenti énumère pourquoi il faut surveiller les processus thermiques B) Les bouchers-charcutiers connaissent la différence entre tempérer, pasteuriser et stériliser	Tests de détection à développer		00:30	10:00
CI1 2 jour	x	x	Compétences personnelles				Discussion plénière	Regarder les tableaux de dimensions	00:30	10:30
CI1 2 jour	x	x	Elimination: élimination correcte de tous les déchets et sous-produits obtenus	2.4.1	Citer les filières d'élimination et les possibilités de recyclage Les bouchers-charcutiers citent et utilisent correctement les filières d'élimination et les possibilités de recyclage. (C1)	A) Chaque apprenti mentionne quels sous-produits animal sont produits et énumère les autres possibilités d'utilisation.	Séparation correcte de tous les déchets et sous- produits survenus, et leur utilisation (comb. avec l'objectif évaluateur 1. 1.1.1)		00:30	11:00
CI1 2 jour	x	x	Pause / repos						00:10	11:30

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 2 jour	x	x	Standardisation de la matière première	1.2.6	Effectuer la standardisation de la matière première Les bouchers-charcutiers déterminent pour les découpes de viande la standardisation. Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants. (C3)	A) Chacun sait distinguer les différentes catégories de standardisation B) Les bouchers-charcutiers déterminent la standardisation pour les découpes de viande. C) Ils utilisent les découpes de viande pour la suite de la transformation correspondante D) L'apprenti se demande quelle standardisation est la meilleure pour chaque produit	Enseignement frontal	Manuel d'enseignement, beamer	00:35	11:40
CI1 2 jour	x	x	Repas de midi / collation						01:00	12:15
CI1 2 jour	x	x	Hygiène dans l'entreprise	2.2.3	Appliquer la bonne pratique de fabrication 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)	A) Chacun mentionne ce qui est nécessaire avant le travail en matière d'hygiène de l'entreprise B) Chacun énumère les mesures à prendre après le travail en matière d'hygiène de l'entreprise (nettoyage, lutte antiparasitaire, entretien, etc.) C) Lors des CI, chacun applique correctement les directives de l'hygiène dans l'entreprise et des produits. D) Les bouchers-charcutiers connaissent les mesures en cas d'écart E) Chaque apprenti explique les relations entre la surveillance des processus thermiques et la sécurité des produits alimentaires			00:30	13:15

Cl jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
Cl1 2 jour	x	x	Désosser: poitrine de porc ou veau et épaule de porc ou veau	2.3.1	Expliquer les principes de la sécurité au travail Les bouchers-charcutiers expliquent les aspects de la sécurité au travail et de la protection de la santé tels que: - utilisation des couteaux et de la mallette de sécurité - pratique ergonomique lors du travail avec des charges, dans un environnement froid ou avec des instruments froids - sécurité au travail (solution par branche économie carnée CFST n° 17) et les appliquent conformément aux instructions. (C3)	A) Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.) et explique comment il les maintient propres et prêts à l'emploi. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d'accident (refroidir, bander, annoncer, etc.)	Travail pratique sur des poitrines de porc ou veau et épaules de porc ou veau		01:00	13:45
Cl1 2 jour	x	x	Qualité de la viande	1.2.8	Déterminer la qualité de la viande Les bouchers-charcutiers déterminent la qualité de la viande sur la base des paramètres suivants: - couleur de la viande - PSE - DFD - taux d'engraissement (C2)	A) Les éléments suivants sont déterminés sur la base des morceaux désossés: Couleur de la viande, PSE, DFD, degré d'engraissement B) En cas de divergences de la matière première, les bouchers-charcutiers sont en mesure de mettre en place les mesures nécessaires C) Les bouchers-charcutiers peuvent expliquer la durée d'entreposage des différents morceaux de viande et espèces animales	Discussion guidée	Viande sur la table, images de R1-5	00:30	14:45

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C11 2 jour	x	x	Nettoyage	2.2.3	Appliquer la bonne pratique de fabrication 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)	A) Chacun mentionne ce qui est nécessaire avant le travail en matière d'hygiène de l'entreprise B) Chacun énumère les mesures à prendre après le travail en matière d'hygiène de l'entreprise (nettoyage, lutte antiparasitaire, entretien, etc.) C) Lors des CI, chacun applique correctement les directives de l'hygiène dans l'entreprise et des produits. D) Les bouchers-charcutiers connaissent les mesures en cas d'écart E) Chaque apprenti explique les relations entre la surveillance des processus thermiques et la sécurité des produits alimentaires	Nettoyage pratique des places de travail du désossage avec courte pause après l'application de mousse		02:00	15:15
C11 2 jour	x	x	Fin du 2e jour							17:15
C11 2 jour	x	x	Salutations, bref retour sur la journée passée, questions de contrôle oralement et objectifs de la journée						00:10	8:00
C11 3 jour	x	x	Produit à base de viande: dénomination et emploi des morceaux de viande	1.5.3	Etiqueter et déclarer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande 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)	A) Les bouchers charcutiers énumèrent les éléments d'une étiquette B) Les bouchers charcutiers peuvent créer une étiquette simple C) Les bouchers charcutiers mentionnent les substances allergènes les plus courantes qui surviennent dans une boucherie-charcuterie	Tous les composants sont préparés		00:50	8:10
C11 3 jour	x	x	Ressources: utilisation économe des ressources parc des machines	2.5.3	Décrire un parc de machines respectant l'efficacité énergétique Les bouchers-charcutiers décrivent un parc de machines respectant l'efficacité énergétique sur la base d'un exemple optimal, resp. d'un modèle. (C2)	A) Les bouchers-charcutiers justifient pourquoi il est important de gérer un parc de machines les plus économiques en énergie possible	Electricité, eau, déchets, produits de nettoyage, consommables (matériel à usage unique)		01:00	9:00
C11 3 jour	x	x	Pause / repos						00:15	10:00

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 3 jour	x	x	Entreposage	2.5.1	Expliquer le stockage Les bouchers-charcutiers décrivent les mesures d'efficacité énergétique du stockage et de rassissement de la viande et de produits à base de viande sur la base d'exemples. (C2)	A) Chaque apprenti décrit comment se pratique la gestion du stock des moyens auxiliaires (épices, additifs, etc.) B) Chaque apprenti explique comment et combien de temps peuvent être stockées les différentes sortes de viandes			01:00	10:15
CI1 3 jour	x	x	Produits chimiques	2.4.2	Appliquer les principes 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)	A) Chaque apprenti décrit comment on met en place une séparation correcte des déchets. B) Chaque apprenti peut évaluer ce qui se passe lorsqu'on mélange les produits de nettoyage les plus divers. C) Chaque apprenti reconnaît les possibles risques lors du stockage de produits chimiques (p.ex.: produits de nettoyage, salpêtre, etc.) D) L'apprenti décrit comment utiliser correctement les moyens de transport privés et publics.	Utilisation de cuves de rétention, lunettes de protection, douches pour les yeux		00:45	11:15
CI1 3 jour	x	x	Repas de midi / collation						01:00	12:00
CI1 3 jour	x	x	Processus thermiques	1.4.4	Choisir les programmes de pasteurisation et de stérilisation Les bouchers-charcutiers choisissent les bons programmes de pasteurisation et de stérilisation et expliquent le sens et l'utilité de ces programmes. (C3)	A) Chaque apprenti énumère pourquoi il faut surveiller les processus thermiques B) Les bouchers-charcutiers connaissent la différence entre tempérer, pasteuriser et stériliser	Exemples pratiques avec documentation		01:00	13:00
CI1 3 jour	x	x	Pause / repos						00:10	14:00
CI1 3 jour	x	x	Demo Production Charcuterie	1.3	Compétence opérationnelle 1.3: Préparer les produits à base de viande 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 comme par exemple la gestion de la température.		Bords soudés ou sacs rétractables, ou emballages skin et atmos dans les machines sous vide, ou operculeuses		00:50	14:10

Cl jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
Cl1 3 jour	x	x	Formation professionnelle	2.1.4	Décrire les documents de la formation professionnelle Les bouchers-charcutiers mentionnent les documents importants pour l'apprentissage tels que: • plan de formation • profil de qualification • objectifs évaluateurs • personnes de référence (C2)	A) Chaque apprenti nomme les documents importants de l'apprentissage. B) Chaque apprenti nomme les personnes auxquelles il peut s'adresser si des problèmes surviennent	Démonstration d'un pate fine pour charcuterie échaudée		01:00	15:00
Cl1 3 jour	x	x	Principes de SST SST Machines	2.3.2	Montrer les conséquences d'une SPST insuffisante Les bouchers-charcutiers expliquent les effets d'une sécurité insuffisante (AP et ANP) et d'un manque de protection de la santé et montrent les conséquences. (C2)	A) Chaque boucher-charcutier est en mesure d'indiquer les effets de mesures de sécurité au travail insuffisantes et de mettre en place les mesures nécessaires.	Distribution du devoir pour le 4e jour C		01:00	16:00
Cl1 3 jour	x	x	Fin du 3e jour							17:00
Cl1 4 jour	x	x	Salutations, bref retour sur la journée passée, questions de contrôle oralement et objectifs de la journée						00:10	8:00
Cl1 4 jour	x	x	Principes de SST SST Machines	2.3.3	Montrer les mesures en cas de SPST insuffisante Les bouchers-charcutiers expliquent les mesures pour la sécurité et la protection de la santé (AP et ANP) (C2)	A) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter si la sécurité au poste de travail est insuffisante (refroidir, bander, annoncer, etc.)	En théorie sur place du blitz, hachoir, embosseuse, marmite, steaker, chaîne de transport, palettes		01:50	8:10
Cl1 4 jour	x	x	Pause / repos						00:10	10:00

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI1 4 jour	x	x	SST premiers secours	2.3.1	Expliquer les principes de la sécurité au travail Les bouchers-charcutiers expliquent les aspects de la sécurité au travail et de la protection de la santé tels que: - utilisation des couteaux et de la mallette de sécurité - pratique ergonomique lors du travail avec des charges, dans un environnement froid ou avec des instruments froids - sécurité au travail (solution par branche économie carnée CFST n° 17) et les appliquent conformément aux instructions. (C3)	A) Chaque apprenti est équipé de son propre EPI (tablier cotte de maille, gants de protection, etc.) et explique comment il les maintient propres et prêts à l'emploi. B) Chaque apprenti utilise son EPI correctement C) Chaque apprenti indique comment il doit se comporter en cas d'accident (refroidir, bander, annoncer, etc.)	Avec intégration de l'objectif évaluateur 1.7.4.1 répétition et remise à niveau	Bandages, etc.	01:50	10:10
CI1 4 jour	x	x	Repas de midi / collation						01:00	12:00
CI1 4 jour	x	x	Développement personnel				Discussion plénière		00:35	13:00
CI1 4 jour	x	x	Emballer sous vide	1.5.2	Emballer la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande 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)	A) Les bouchers-charcutiers mentionnent différents modes de conditionnement et les appliquent correctement selon les produits préparés	Bords soudés ou sacs rétractables, ou emballages skin et atmos dans les machines sous vide, ou operculeuses		00:50	13:35
CI1 4 jour	x	x	Pause / repos				Discussion plénière		00:10	14:25
CI1 4 jour	x	x	Contrôle de l'apprentissage SST				Par écrit, travail individuel	Questionnaire	00:35	14:35
CI1 4 jour	x	x	Analyse et feedback				Assurer le contrôle de qualité CI	Classeur professionnel	00:20	15:10
CI1 4 jour	x	x	Fin CI							15:30

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 1 jour		x	Salutations, programme du cours, règlement, objectifs du cours Commercialisation				Présentations réciproques, programme du cours Tout le monde se connaît. Tous connaissent les formateurs.		00:30	9:30
C12 1 jour		x	Rapport de formation	2.1.7			Contrôle visuel documenté	Liste participants	00:20	10:00
C12 1 jour		x	Carcasses Taxer	1.2.3	Taxer les carcasses Les bouchers-charcutiers taxent les morceaux de carcasses correctement et calculent les parts de viande et d'os ainsi que les déductions respectives. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent la CH-TAX (PVM) et les appliquent pour les demi-carcasses présentées B) Les bouchers-charcutiers sont en mesure de calculer les parts de viande et d'os	Connaissances de base théoriques pour la production de charcuteries	Classeur professionnel	00:30	10:20
C12 1 jour		x	Désosser	1.2.4	Désosser la viande Les bouchers-charcutiers désossent efficacement et proprement trois des morceaux de viande suivants: - cou - cuisse - épaule - aloyau - poitrine (C3)	A) Les bouchers-charcutiers appliquent de manière compétente pour chacun des morceaux suivants la bonne technique de désossage: -Cou -Cuisse -Epaule -Aloyau Les critères pour cela sont: aucun cartilage, aucune entaille du morceau, avec périoste B) Les bouchers-charcutiers désossent les espèces animales indiquées de manière rentable C) Les limites de temps indiquées doivent être respectées	Connaissances de base théoriques pour la production de charcuteries	Classeur professionnel	01:10	10:50
C12 1 jour		x	Repas de midi / collation						00:45	12:00
C12 1 jour		x	Parage grossier	1.2.5	Réaliser le parage en-gros et grossier et stocker Les bouchers-charcutiers réalisent le parage engros et grossier de différents morceaux de viande. Ils nomment les différents morceaux et indiquent leur utilisation. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers savent appliquer le parage fin pour les morceaux suivants: -Cou -Cuisse -Epaule -Aloyau B) Les bouchers-charcutiers savent quelles sont les possibilités d'utilisation des morceaux parés ci-dessus C) Les découpes sont attribuées aux différentes possibilités de standardisation	Connaissances des salaisons crues et cuites	Classeur professionnel	00:40	12:45

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 1 jour		x	Parage détail	1.2.7	Effectuer le parage fin Les bouchers-charcutiers effectuent le parage fin des morceaux de viande selon les instructions de l'entreprise ou les demandes des clients. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers savent pratiquer le parage fin pour les morceaux suivants: -Cou -Cuisse -Epaule -Aloyau B) Les bouchers-charcutiers savent quelles sont les possibilités d'utilisation des morceaux parés ci-dessus C) Les découpes sont attribuées aux différentes possibilités de standardisation			00:40	13:25
C12 1 jour		x	Parage détail	1.2.6	Effectuer la standardisation de la matière première Les bouchers-charcutiers déterminent pour les découpes de viande la standardisation. Ils attribuent les découpes de viande aux différents modes de préparation correspondants. (C3)	A) Chacun sait distinguer les différentes catégories de standardisation B) Les bouchers-charcutiers déterminent la standardisation pour les découpes de viande. C) Ils utilisent les découpes de viande pour la suite de la transformation correspondante D) L'apprenti se demande quelle standardisation est la meilleure pour chaque produit			00:30	14:05
C12 1 jour		x	Pause / repos						00:15	14:35

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI2 1 jour		x	Théoriques pour la production de charcuteries	1.3.1	Produire des charcuteries Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie la fabrication des charcuteries courantes chez nous dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et cuites B) Selon les indications, les bouchers-charcutiers produisent de manière indépendante les produits suivants avec les machines et recettes utilisées lors des CI: -saucisse à rôtir - cervelas - terrines - lunganighe - salami - saucissons et expliquent la suite de la préparation C) Sur la base d'une dégustation faisant appel aux 5 sens, les bouchers-charcutiers peuvent déterminer la qualité des charcuteries			01:00	14:50
CI2 1 jour		x	Théoriques pour la production de charcuteries	1.3.2	Utiliser les épices et les additifs Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs selon les moyens de cutterage, de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie les caractéristiques des épices et des additifs B) Les bouchers-charcutiers préparent de manière indépendante et selon une recette donnée les épices et additifs C) Les bouchers-charcutiers ajoutent les additifs aux produits selon leurs propriétés			00:45	15:50
CI2 2 jour		X	Dossier de formation & rapport de formation	2.1.4	Décrire les documents de la formation professionnelle Les bouchers-charcutiers mentionnent les documents importants pour l'apprentissage tels que: • plan de formation • profil de qualification • objectifs évaluateurs • personnes de référence (C2)	A) Chaque apprenti nomme les documents importants de l'apprentissage. B) Chaque apprenti nomme les personnes auxquelles il peut s'adresser si des problèmes surviennent	Contrôle visuel documenté	Liste participants	00:20	16:35
CI2 1 jour		x	Fin du 1e jour							16:55

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI2 2 jour		x	Salutations, bref retour sur la journée passée, questions de contrôle oralement et objectifs de la journée						00:15	8:00
CI2 2 jour		x	Charcuteries	1.3.1	Produire des charcuteries Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie la fabrication des charcuteries courantes chez nous dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et cuites B) Selon les indications, les bouchers-charcutiers produisent de manière indépendante les produits suivants avec les machines et recettes utilisées lors des CI: -saucisse à rôtir - cervelas - terrines - lunganighe - salami - saucissons et expliquent la suite de la préparation C) Sur la base d'une dégustation faisant appel aux 5 sens, les bouchers-charcutiers peuvent déterminer la qualité des charcuteries	Théorie	PPT	00:45	8:15
CI2 2 jour		x	Charcuteries	3.3.3	Utiliser les épices et les additifs Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs comme moyens de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie les caractéristiques des épices et des additifs B) Les bouchers-charcutiers préparent de manière indépendante et selon une recette donnée les épices et additifs C) Les bouchers-charcutiers ajoutent les additifs aux produits selon leurs propriétés	Répartir le travail de groupe et préparer la mise en place selon les indications (c'est certes un objectif évaluateur d'entreprise, les transformateurs ont la possibilité de préparer encore une fois la préparation de manière indépendante dans le CI.		00:45	9:00

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 2 jour		x	Charcuteries	1.3.2	Utiliser les épices et les additifs Les bouchers-charcutiers utilisent les épices et les additifs selon les moyens de cutterage, de rubéfaction, les adjuvants de rubéfaction et de conservation conformément à leurs caractéristiques et aux instructions de l'entreprise. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie les caractéristiques des épices et des additifs B) Les bouchers-charcutiers préparent de manière indépendante et selon une recette donnée les épices et additifs C) Les bouchers-charcutiers ajoutent les additifs aux produits selon leurs propriétés	Répartir le travail de groupe et préparer la mise en place selon les indications (c'est certes un objectif évaluateur d'entreprise, les transformateurs ont la possibilité de préparer encore une fois la préparation de manière indépendante dans le CI.		00:45	9:45
C12 2 jour		x	Charcuteries	1.3.1	Produire des charcuteries Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie la fabrication des charcuteries courantes chez nous dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et cuites B) Selon les indications, les bouchers-charcutiers produisent de manière indépendante les produits suivants avec les machines et recettes utilisées lors des CI: -saucisse à rôtir - cervelas - terrines - lunganighe - salami - saucissons et expliquent la suite de la préparation C) Sur la base d'une dégustation faisant appel aux 5 sens, les bouchers-charcutiers peuvent déterminer la qualité des charcuteries	Les différents groupes présentent leur mise en place à la classe et préparent leurs produits selon les indications Préparer un salami		01:30	10:30
C12 2 jour		x	Repas de midi / collation						01:00	12:00

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
CI2 2 jour		x	Préparer des saucisses	1.3.1	Produire des charcuteries Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie la fabrication des charcuteries courantes chez nous dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et cuites B) Selon les indications, les bouchers-charcutiers produisent de manière indépendante les produits suivants avec les machines et recettes utilisées lors des CI: -saucisse à rôtir - cervelas - terrines - lunganighe - salami - saucissons et expliquent la suite de la préparation C) Sur la base d'une dégustation faisant appel aux 5 sens, les bouchers-charcutiers peuvent déterminer la qualité des charcuteries	Les différents groupes présentent leur mise en place à la classe et préparent leurs produits selon les indications Préparer des saucisses échaudées		02:30	13:00
CI2 2 jour		x	Préparer des saucisses	1.3.1	Produire des charcuteries Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente des charcuteries, resp. des produits d'importance régionale, et des spécialités. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent en théorie la fabrication des charcuteries courantes chez nous dans les secteurs des charcuteries échaudées, crues et cuites B) Selon les indications, les bouchers-charcutiers produisent de manière indépendante les produits suivants avec les machines et recettes utilisées lors des CI: -saucisse à rôtir - cervelas - terrines - lunganighe - salami - saucissons et expliquent la suite de la préparation C) Sur la base d'une dégustation faisant appel aux 5 sens, les bouchers-charcutiers peuvent déterminer la qualité des charcuteries	Les différents groupes présentent leur mise en place à la classe et préparent leurs produits selon les indications Préparer des charcuteries à chair cuite		00:30	15:30

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 2 jour		x	Connaissance des machines	2.3.2	Montrer les conséquences d'une SPST insuffisante Les bouchers-charcutiers expliquent les effets d'une sécurité insuffisante (AP et ANP) et d'un manque de protection de la santé et montrent les conséquences. (C2)	A) Chaque boucher-charcutier est en mesure d'indiquer les effets de mesures de sécurité au travail insuffisantes et de mettre en place les mesures nécessaires.		PPT, discussions guidées	00:30	10:30
C12 2 jour		x	Nettoyage	2.2.3	Appliquer la bonne pratique de fabrication 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)	A) Chacun mentionne ce qui est nécessaire avant le travail en matière d'hygiène de l'entreprise B) Chacun énumère les mesures à prendre après le travail en matière d'hygiène de l'entreprise (nettoyage, lutte antiparasitaire, entretien, etc.) C) Lors des CI, chacun applique correctement les directives de l'hygiène dans l'entreprise et des produits. D) Les bouchers-charcutiers connaissent les mesures en cas d'écart E) Chaque apprenti explique les relations entre la surveillance des processus thermiques et la sécurité des produits alimentaires			00:15	16:00
C12 2 jour		x	Traiteur en théorie	4.2.1	Préparer des articles traiteur Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente au moins 6 des articles traiteur suivants: - canapés - salades - gelées - sauces - dips - marinades - articles en pâte - rôtis froids (C3)	A) Les bouchers-charcutiers connaissent et appliquent les principes du service traiteur B) Les bouchers-charcutiers connaissent l'importance de la mise en place pour les différents travaux C) Les bouchers-charcutiers appliquent de manière compétente la BPF du service traiteur D) Les bouchers-charcutiers connaissent les dangers et les risques possibles des articles traiteur mal conditionnés	Répéter oralement la matière du C11 et sensibiliser encore une fois les élèves à l'importance de l'hygiène dans la charcuterie.		01:00	16:15
C12 2 jour		x	Pause / repos						00:10	17:15

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 2 jour		x	Plats du jour et prêts à cuisiner / prêts à poêler en théorie	4.1.2	Produire des préparations de viande et des produits à base de viande Les bouchers-charcutiers produisent au minimum 4 articles parmi les préparations de viande et les produits à base de viande suivants pour la vente, conformément aux indications de l'entreprise: - paupiettes - brochettes - articles de chair (p.ex. atriaux, escalopes d'Emmental) - articles à la viande hachée (p.ex. hamburger, rôti hâché, cevapcici) - cordon bleu - articles panés - spécialités régionales (C3)	A) Chaque apprenti prépare un produit prêt à cuisiner (p.ex. paupiette de viande) et peut en énoncer les caractéristiques B) Les bouchers-charcutiers sont capables de préparer des produits prêts à cuisiner, poêler et prêts à la vente habituels de chez nous C) Les articles préparés sont répartis dans les bonnes catégories D) Les bouchers-charcutiers savent présenter les articles préparés de manière attrayante pour la vente E) Les bouchers-charcutiers expliquent la préparation et connaissent les temps de cuisson des différents produits			00:35	17:25
C12 2 jour		x	Fin du 2e jour							18:00
C12 3 jour		x	Salutations, bref retour sur la journée passée, questions de contrôle oralement et objectifs de la journée						00:15	7:30
C12 3 jour		x	Traiteur en pratique	4.1.1	Préparer des plats Les bouchers-charcutiers préparent des plats pour la fondue, le grill, la charcuterie et du jour et commentent les caractéristiques et les particularités. Ils les complètent avec des légumes, des fruits, etc., de saison pour obtenir un menu complet. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers connaissent et appliquent les principes d'un plat de viande B) Les bouchers-charcutiers connaissent et appliquent au moins 2 techniques de présentation C) Les bouchers-charcutiers peuvent préparer la garniture adaptée aux différents plats de viande D) Les bouchers-charcutiers appliquent de manière compétente le calcul des quantités E) Les bouchers-charcutiers peuvent procéder au calcul du prix de revient des plats	Bords soudés ou sacs rétractables, ou emballages skin et atmos dans les machines sous vide, ou operculeuses		00:45	7:45

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 3 jour		x	Traiteur en pratique	4.2.1	Préparer des articles traiteur Les bouchers-charcutiers préparent de manière compétente au moins 6 des articles traiteur suivants: - canapés - salades - gelées - sauces - dips - marinades - articles en pâte - rôtis froids (C3)	A) Les bouchers-charcutiers connaissent et appliquent les principes du service traiteur B) Les bouchers-charcutiers connaissent l'importance de la mise en place pour les différents travaux C) Les bouchers-charcutiers appliquent de manière compétente la BPF du service traiteur D) Les bouchers-charcutiers connaissent les dangers et les risques possibles des articles traiteur mal conditionnés	Tout d'abord on enseigne les principes en théorie Après quoi on applique ce qui a été appris. Ce faisant on exerce d'abord les techniques de placement, puis chacun prépare un plat selon les indications d'un mandat simple.	Classeur professionnel	01:30	8:30
C12 3 jour		x	Cuisiner	1.4.2	Cuisiner des produits et de la viande 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)	A) Les apprentis peuvent énumérer et expliquer au moins 6 modes de préparation de base B) Les apprentis utilisent les modes de préparation de base qui correspondent aux différents éléments C) Les ingrédients de la pyramide alimentaire doivent être respectés pour les modes de préparation de base qui conviennent	En pratique	PPT Traiteur	01:30	10:00
C12 3 jour		x	Repas de midi / collation					Classeur professionnel	01:00	11:30
C12 3 jour		x	Prêts à cuisiner / prêts à poêler	4.1.2	Produire des préparations de viande et des produits à base de viande Les bouchers-charcutiers produisent au minimum 4 articles parmi les préparations de viande et les produits à base de viande suivants pour la vente, conformément aux indications de l'entreprise: - paupiettes - brochettes - articles de chair (p.ex. atriaux, escalopes d'Emmental) - articles à la viande hachée (p.ex. hamburger, rôti hâché, cevapcici) - cordon bleu - articles panés - spécialités régionales (C3)	A) Chaque apprenti prépare un produit prêt à cuisiner (p.ex. paupiette de viande) et peut en énoncer les caractéristiques B) Les bouchers-charcutiers sont capables de préparer des produits prêts à cuisiner, poêler et prêts à la vente habituels de chez nous C) Les articles préparés sont répartis dans les bonnes catégories D) Les bouchers-charcutiers savent présenter les articles préparés de manière attrayante pour la vente E) Les bouchers-charcutiers expliquent la préparation et connaissent les temps de cuisson des différents produits	Travail de groupe avec diverses commandes. Chaque groupe prépare sa mise en place selon les indications, puis prépare ses produits.	Classeur professionnel	01:00	12:30

CI jour	Prod	Mag	Sujet	Nr. Oé PIFor	Objectifs évaluateurs (Niveaux taxonomiques)	Contenu des objectifs de formation	Comment	Moyens auxiliaires	Heure indicatif hh:min	Heure hh:mm
C12 3 jour		x	Plats du jour	4.3.1	Arranger des plats du jour Les bouchers-charcutiers choisissent leurs plats du jour selon les indications des CI, les préparent et les présentent. Ils présentent des offres attrayantes et les justifient dans l'optique des clients. (C5)	A) Les bouchers-charcutiers préparent un buffet de vente complet selon les indications. B) Les bouchers-charcutiers peuvent proposer des améliorations			00:30	13:30
C12 3 jour		x	Pause / repos						00:15	14:00
C12 3 jour		x	Calculer les prix de vente	4.1.3	Calculer les prix de vente Les bouchers-charcutiers calculent les prix de vente de la viande et des produits à base de viande. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers préparent un calcul «simple» du prix de revient des produits préparés et justifient le prix de vente			00:30	14:15
C12 3 jour		x	Mettre en place tout le comptoir de vente	4.3.2	Utiliser des mesures de promotion des ventes Les bouchers-charcutiers ont recours de manière ciblée à des mesures de promotion des ventes pour la présentation des marchandises dans le comptoir et dans le magasin. (C3)	A) Les bouchers-charcutiers savent quels moyens auxiliaires ils peuvent utiliser pour promouvoir les ventes B) Les bouchers-charcutiers utilisent les moyens auxiliaires pour la promotion des ventes conformément à la situation.			00:45	14:45
C12 3 jour		x	Entretien de vente	4.4.1	Décrire l'assortiment 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. Ils expliquent l'importance de l'élargissement de l'assortiment à d'autres denrées alimentaires. (C2)	A) Les bouchers-charcutiers expliquent les assortiments possibles d'une boucherie-charcuterie spécialisée B) Les bouchers-charcutiers décrivent l'assortiment disponible dans l'entreprise de boucherie- charcuterie C) Les bouchers-charcutiers expliquent les caractéristiques des produits dans l'assortiment disponible			00:30	15:30
C12 3 jour		x	Test final CI 2				Assurer le contrôle de qualité CI 2 (même test et contrôles dans toute la Suisse)		00:30	17:00
C12 3 jour		x	Test final analyse et feedback				Assurer le contrôle de qualité CI 2	Classeur professionnel	00:20	17:30
C12 3 jour		x	Fin CI 2 CO							17:50